



Ministero per i beni e le attività culturali

POLO MUSEALE DELLA CAMPANIA

MUSEO E CERTOSA DI SAN MARTINO

NAPOLI, LARGO SAN MARTINO

SERVIZI AGGIUNTIVI

BANDO CONSIP PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO BAR-RISTORO

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

SOMMARIO

1. IDENTIFICAZIONE DELLA DITTA
2. DATI CATASTALI
3. TIPOLOGIA DI ATTIVITA'
4. DESCRIZIONE DEI LOCALI
5. IMPIANTI AUSILIARI
6. SMALTIMENTO RIFIUTI

ALLEGATI

1. GRAFICO STATO DEI LUOGHI
2. GRAFICO SITUAZIONE DI PROGETTO

IL TECNICO

(ARCH. FRANCESCO DELIZIA)



RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

Il sottoscritto Arch. FRANCESCO DELIZIA, funzionario architetto in ruolo presso il Polo Museale della Campania (Ministero per i beni e le attività culturali) con assegnazione all'Ufficio tecnico, nell'ambito del procedimento per lo studio di fattibilità finalizzato all'attivazione di un punto ristoro/bar presso il Museo di San Martino e per il relativo affidamento, redige la presente relazione descrittiva dei locali che l'amministrazione intende destinare allo scopo. Effettuato il sopralluogo e le opportune verifiche descrive quanto segue:

1. IDENTIFICAZIONE DELLA DITTA

Ragione Sociale:	Polo Museale della Campania
Sede Legale:	Napoli, Castel Sant'Elmo, via Tito Angelini n. 22
Sede insediamento produttivo:	Napoli, Museo e Certosa di San Martino, Largo San Martino;
Codice Fiscale:	95213790637
Rappresentante legale:	Anna Imponente, cod. fisc. MPNNNA53A61G187K, residente in Roma alla via Savoia n. 37

2. DATI CATASTALI

L'immobile è censito presso il N.C.T. al:

- Sez. Urb. AVV, foglio 16, p.lla E

3. TIPOLOGIA DI ATTIVITA'

Bar con somministrazione di: prodotti di gastronomia preparati in esercizi autorizzati ed eventualmente riscaldati, piatti semplici (macedonie, insalate, salumi, formaggi ecc), kebab, hot dog, patatine fritte crepes.

E' previsto un affollamento massimo di 50 utenti.

4. DESCRIZIONE DEI LOCALI

Il bar sarà ricavato adattando alcuni locali della Certosa di San Martino con accesso diretto dal Largo San Martino. Si svilupperà su due livelli, di cui a piano terra (livello del piazzale) il

locale al pubblico con area bancone, retro bancone e servizio igienico per la clientela, al piano ammezzato la zona preparazione cibi, dispensa deposito, spogliatoio e servizio igienico per il personale.

Il ristorante sarà munito dei locali servizi prescritti dalle norme vigenti, nonché dagli impianti idraulici ed elettrici eseguiti nel rispetto della normativa vigente. Il bagno al pubblico sarà al piano terra, ricavato ampliando e adattando il servizio igienico esistente; il bagno per il personale sarà realizzato ex novo al piano ammezzato.

Sarà inoltre dotato di sistemi a norma per garantire un efficiente ricambio d'aria e allontanamento fumi/odori.

L'ingresso avviene da una parte del piazzale interdetto al traffico veicolare (possono avvicinarsi solo i mezzi di trasporto autorizzati).

Di seguito si fornisce una descrizione di massima dei vari ambienti; l'articolazione planimetrica può essere desunta dai grafici allegati.

Si sottolinea che l'attività si svolgerà in locali facenti parte di un complesso monumentale vincolato ai sensi del D.Lgs. 42/2008, e che pertanto il regime di tutela pone limiti alla libera trasformabilità degli stessi.

4.1 SALA BAR (Superficie utile 53,9 m²)

E' l'ambiente principale dell'attività, ospiterà il bancone e i tavolini per l'utenza. Sarà pavimentato in gres porcellanato o in pietra naturale. Le pareti e il soffitto saranno tinteggiati e/o rivestiti con materiali lavabili. L'ambiente è illuminato da un'unica apertura, quella di accesso verso il Largo San Martino: una bussola a vetri preceduta da un portone esterno in legno a doppia anta che rimane aperto nelle ore di esercizio. Sul lato opposto rispetto all'ingresso si aprono due porte a doppio battente che danno, rispettivamente, al servizio igienico per il pubblico e al retro bancone con scala per il piano ammezzato.

4.2 BAGNO AL PUBBLICO (Superficie utile 6,1 m²)

Unico servizio al pubblico, dimensionato in modo da essere pienamente accessibile anche agli utenti con disabilità motorie. Si compone di due ambienti: un antibagno che fa da filtro con la sala bar e il bagno. Sarà attrezzato nel rispetto delle vigenti prescrizioni tecniche per l'eliminazione delle barriere architettoniche. Sarà pavimentato in gres porcellanato o in

pietra naturale. Le pareti e il soffitto saranno tinteggiati e/o rivestiti con materiali lavabili. Non ha sbocchi diretti sull'esterno per cui sarà dotato di impianto di areazione a norma.

4.3 RETRO BANCONE E SCALA (Superficie utile 5,1 m²)

Un piccolo ambiente di disimpegno tra la scala che porta al livello ammezzato e il bar, ad uso esclusivo del personale. La scala, di servizio, ha un andamento a C irregolare; la larghezza della rampa è circa cm 55, l'alzata circa cm 17, la pedata circa cm 30. Al livello ammezzato la scala smonta direttamente nel locale adibito alle preparazioni.

4.4 LOCALE PREPARAZIONE CIBI (Superficie utile 21,0 m²)

Ambiente di pianta irregolare. Sarà attrezzato nel rispetto delle vigenti prescrizioni tecniche in materia di igiene e sicurezza. Sarà pavimentato in gres porcellanato o in pietra naturale. Le pareti e il soffitto saranno tinteggiati e/o rivestiti con materiali lavabili. Non ha sbocchi diretti sull'esterno per cui sarà dotato di impianto di areazione a norma. Comunica, tramite una porta interna, con un disimpegno che potrà essere utilizzato come spogliatoio per il personale.

4.5 DISIMPEGNO (mq 4,9)

Disimpegno tra area preparazione cibi, deposito e antibagno riservato al personale. Potrà essere utilizzata anche come spogliatoio del personale. Non ha sbocchi diretti sull'esterno per cui sarà dotato di impianto di areazione a norma.

4.6 BAGNO RISERVATO AL PERSONALE (Superficie utile 4,7 m²)

Servizio igienico per il personale con accesso dal disimpegno del piano ammezzato, preceduto da antibagno attrezzato di lavabo. Entrambi saranno dotati di impianto di areazione forzata. Le pareti e il soffitto saranno tinteggiati e/o rivestiti con materiali lavabili.

4.7 DEPOSITO / OFFICE (Superficie utile 11,2 m²)

Ambiente attrezzato come deposito e/o piccolo office. E' presente una finestra ad altezza cm 195 circa dal pavimento, che apre sul cortile interno. Sarà protetta da rete antinsetto e consentirà la ventilazione naturale del locale, che potrà essere integrata da areazione forzata.

5. IMPIANTI AUSILIARI

L'impianto elettrico sarà conforme alle norme CEI secondo quanto prescritto dal D.M. n° 37 del 27/03/2008.

L'impianto idrico fornirà acqua agli apparecchi igienici, ai lavatoi e alle lavastoviglie per mezzo di pubblico acquedotto. Gli scarichi saranno regolarmente allacciati al collettore fognario comunale.

Eventuali attrezzature per la preparazione di cibi saranno dotate di sistema l'aspirazione fumi e il convogliamento degli stessi all'esterno del locale, idoneo all'utilizzo per l'attività in questione.

6. SMALTIMENTO RIFIUTI

Lo smaltimento dei rifiuti solidi non inquinanti è garantito dal servizio comunale.

Tramite fognatura comunale avverrà lo smaltimento delle acque reflue riguardante esclusivamente l'immissione in fogna di scarichi civili, non immettendo, perciò, alcun liquido inquinante.

Eventuali rifiuti speciali derivanti dall'attività di preparazione dei cibi verranno stoccati in appositi contenitori e conferiti allo smaltimento degli stessi da ditte specializzate.

Si allega la seguente documentazione tecnica:

- Rilievo planimetrico stato dei luoghi;
- Rilievo planimetrico situazione di progetto.

IL TECNICO

Arch. Francesco Delizia

