



Civico Di Cristina Benfratelli

Regione Siciliana
Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione
“Civico - Di Cristina - Benfratelli”
Piazza Nicola Leotta n.4 – 90127 Palermo

OGGETTO: lavori di realizzazione del bar del P.O. Civico in seno la “Concessione, ai sensi della parte III del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, del servizio di gestione del Bar presso il P.O. Civico dell’Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione “Civico - G. Di Cristina - Benfratelli” di Palermo” – Importo complessivo dell’intervento €. 521.472,51 oltre gli oneri posti a carico della Ditta Aggiudicataria.

PARERE DI APPROVAZIONE IN LINEA TECNICA DEL PROGETTO ESECUTIVO

(art. 5 comma 3 della L.R. 12/11)

L’anno 2021 il giorno 14 del mese di gennaio in Palermo il sottoscritto Ing. Vincenzo Spera Responsabile Unico del procedimento dell’appalto di cui in oggetto, nominato con deliberazione n. 721 del 03/05/2018

Premesso che:

- Con deliberazione del Direttore Generale N. 194 del 14/09/2017 veniva indetta la procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del D.Lgs. 20/2016 e s.m.i. e della L.R. 12/11 e, per l’affidamento settennale, a titolo oneroso della concessione del servizio Bar P.O. Civico dell’ARNAS;
- Nell’ambito della predetta procedura di gara è prevista, fra le altre, l’esecuzione dei lavori di ristrutturazione dei locali siti al piano terra del Padiglione 1 nell’area prospiciente il Piazzale interno “Gianfilippo Ingrassia” da destinare alla realizzazione del Bar del P.O. Civico in seno la “Concessione, ai sensi della parte III del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, del servizio di gestione del Bar presso il P.O. Civico dell’Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione “Civico - G. Di Cristina - Benfratelli” di Palermo”;
- Con deliberazione n. 867 del 21/12/2017 veniva nominata la commissione di gara ai sensi dell’art. 12 della L.R. 12/2011;
- Con deliberazione del Direttore Generale N. 919 del 30/05/2018 veniva aggiudicata in via definitiva la procedura di che trattasi al R.T.I. composto dalla COT Soc. Coop. (capogruppo mandataria), con sede in Palermo via Prospero Favier n. 7, P.I.: 034019700821 e IRCIM s.r.l. (mandante) con sede in Palermo, via Catania n. 7, P.I.: 00720300821 – per un importo settennale complessivo di €. 654.500,00 oltre IVA, quale canone concessorio;
- In base alla dichiarazioni contenute nell’offerta economica, la COT Soc. Coop., si obbliga a compiere tutte le attività connesse alla gestione del Bar per una percentuale pari all’80% del totale dell’appalto, mentre la IRCIM s.r.l. si impegna a svolgere tutte le attività correlate ai lavori per una percentuale del 20% dell’appalto complessivamente considerato;
- Con nota del 21/05/2019 assunta al protocollo aziendale in pari data al n. 6422, il R.T.I. COT Soc. Coop. e IRCIM s.r.l. inoltrava copia completa del Progetto Esecutivo relativo ai lavori di ristrutturazione dei locali siti al piano terra del Padiglione 1 nell’area prospiciente il Piazzale interno “Gianfilippo Ingrassia” da destinare alla realizzazione del Bar del P.O. Civico in seno la “Concessione, ai sensi della parte III del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, del servizio di gestione del



Bar presso il P.O. Civico dell'Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione "Civico - G. Di Cristina - Benfratelli" di Palermo";

- Con successive note prot. n. 2176/AA.GG. del 31/05/2019 e prot. n. 3716/AA.GG. del 14/09/2019 il progetto di che trattasi veniva trasmesso all'U.O.C. Gestione Tecnica per l'approvazione dello stesso così come disciplinato dall'Art. 13 "Progettazione" del CSA.
- Con nota prot. n. 2111/G.T. del 04/11/2019 l'U.O.C. Gestione Tecnica trasmetteva un parere tecnico preliminare con il quale si rappresentavano alcune difformità rispetto al progetto definitivo presentato in sede di partecipazione alla procedura di gara di che trattasi.
- Con successiva nota prot. n. 4014/AA.GG. del 05/11/2019 l'U.O.C. Affari Generali inoltrava il predetto parere preliminare alla Soc. Coop. COT e, contestualmente, invitava la ditta a voler apportare le modifiche al progetto esecutivo secondo le indicazioni fornite dall'U.O.C. Gestione Tecnica dell'ARNAS.
- Con nota prot. n. 7261/COT del 05/12/2019 la Ditta COT riscontrava le osservazioni dell'U.O.C. Gestione Tecnica ed apportava, ove necessario, le opportune modifiche al progetto;
- Con successiva nota prot. n. 2842/COT del 27/05/2020 la Ditta COT, a seguito della Pandemia Covid -19 trasmetteva ulteriori integrazioni al progetto sotto l'aspetto della sicurezza e sul computo degli oneri della sicurezza e la rimodulazione del cronoprogramma.
- Successivamente, con nota prot. n. 13653 del 25/08/2020 il R.U.P. indiceva apposita Conferenza di Servizi per l'acquisizione dei pareri preventivi sul progetto esecutivo di che trattasi.

Tutto quanto premesso e considerato che:

Per il progetto esecutivo è stato acquisito il parere favorevole di conformità urbanistica acquisito in sede di Conferenza di Servizi del 21/09/2020 rilasciato dall'Area Pianificazione Urbanistica del Comune di Palermo (con nota assunta al protocollo ARNAS al n. 15142 del 18/09/2020).

Per il progetto esecutivo è stato acquisito il parere favorevole igienico-sanitario acquisito in sede di Conferenza di Servizi del 21/09/2020 rilasciato dal Responsabile dell'U.O.S. Progetti ed Opere pubbliche Igiene degli Ambienti di Vita dell'ASP 6 di Palermo con le seguenti indicazioni:

- Delimitare la zona sosta-raccolta differenziata dei rifiuti;
 - Verificare la percorribilità di garantire un percorso "in progressione sporco-pulito" nelle zone di lavoro.
- Con nota del 30/09/2020 la ACM Architetti Associati ha integrato il progetto esecutivo con le modifiche indicate dall'U.O.S. Progetti ed Opere pubbliche Igiene degli Ambienti di Vita dell'ASP 6.

Il presente progetto riguarda la ristrutturazione dei locali siti al piano terra del Padiglione 1 nell'area prospiciente il Piazzale interno "Gianfilippo Ingrassia" da destinare alla realizzazione del Bar del P.O. Civico in seno la "Concessione, ai sensi della parte III del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, del servizio di gestione del Bar presso il P.O. Civico dell'Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione "Civico - G. Di Cristina - Benfratelli" di Palermo"

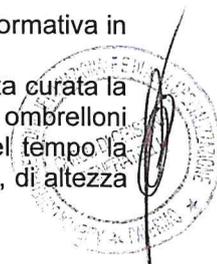
Nello specifico l'intervento prevede la ristrutturazione dei locali assegnati e la fornitura degli arredi e delle attrezzature di bar e cucina, dotandoli di quanto necessario alla funzionale conduzione del Bar ed all'erogazione del servizio secondo gli standard qualitativi rappresentati dall'Amministrazione nei documenti di gara e comunque nel rispetto delle specifiche vigenti norme in materia.

L'intervento riguarderà oltre che i locali interni messi a disposizione dall'Amministrazione anche le aree esterne limitrofe. L'intervento di allestimento sinteticamente comprenderà le seguenti realizzazioni:

- opere murarie;
- realizzazione di nuovi impianti ed allacci (elettrico, idrico, climatizzazione, di segnale e del gas, etc.);
- predisposizione di tutti nuovi impianti al fine di consentire al Concessionario di attivare a tutte le utenze a servizio del Bar (utenza elettrica, idrica, telefonica, del gas, etc.),
- installazione di nuovi arredi ed attrezzature, secondo quanto previsto e dettagliato in progetto;

Tutti gli arredi e le attrezzature per l'allestimento proposti in progetto sono conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza del lavoro, sicurezza delle macchine, igiene e sanità.

Particolare attenzione, infine, è stata dedicata agli spazi esterni. Visto il forte impatto visivo, è stata curata la scelta degli arredi, che saranno costituiti essenzialmente da sedie e tavoli di tipo impilabile ed ombrelloni richiudibili. Per consentire un'agevole gestione di questi spazi ed al contempo di assicurare nel tempo la buona conservazione di tutte le suddette attrezzature, si è considerata in progetto una recinzione, di altezza



massima pari ha 1,80m, costituita da pannelli di rete stirata a maglia larga in acciaio zincato e verniciati, delimitata all'esterno da una siepe per mitigare l'impatto visivo della recinzione metallica.

I lavori di ristrutturazione comprenderanno innanzitutto la demolizione di tutte le superfetazioni rilevate in sito e la dismissione di tutti i vecchi impianti; saranno interamente rimossi gli infissi preesistenti, sia interni sia esterni, e ripristinate quelle chiuse dalla parte interna con muratura.

Il progetto del bar prevede una nuova distribuzione dei locali al fine di ottenere un'opera funzionale, esteticamente gradevole e rispettosa di tutte le normative in materia, pertanto si realizzeranno:

ZONA VENDITA – è estesa circa 140 mq ed è costituita da due grandi banconi, uno dedicato all'attività di bar, pasticceria, gelateria e rosticceria, l'altro dedicato alla tavola calda; la restante parte dell'area vendita sarà attrezzata con tavoli e sedie per consentire la consumazione all'interno dello stesso locale.

ZONA PREPARAZIONE E COTTURA – occupa uno spazio di circa 35 mq di superficie ed è individuata in progetto in maniera strategica per potere essere facilmente collegate alle altre aree funzionali e nel rispetto dei percorsi pulito e sporco.

ZONA LAVAGGIO – è un locale di circa 7 mq posizionato tra la zona vendita e la cucina, con apertura verso la sala vendita in modo da consentire un immediato accesso dello sporco dalla sala.

DEPOSITO DERRATE – è costituito da due dispense di 3,70 mq ciascuna; esse sono posizionate tra l'ingresso merci presente dalla parte posteriore e la zona cucina.

SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE – sono due distinti per sesso, ciascuno composto da un locale spogliatoi con lavamani ed un servizio igienico completo di doccia, sono posizionati immediatamente in prossimità dell'ingresso del personale.

SERVIZI IGIENICI AL PUBBLICO – occuperanno la stessa posizione di quelli preesistenti e saranno accessibili tramite locale antibagno dalla sala vendita; tali servizi saranno completamente rinnovati sia per quanto riguarda gli impianti sia per quanto riguarda le attrezzature e le finiture.

Impianti di condizionamento: Il progetto dell'impianto di condizionamento garantisce le condizioni di comfort in ambiente quali temperatura, umidità e purezza dell'aria.

Nella valutazione e poi determinazione della tipologia di impianto da installare, si è tenuto conto:

- delle prescrizioni di legge e delle norme volontarie;
- delle particolari condizioni di esercizio legate alla destinazione d'uso ed all'affollamento;
- dei risultati del calcolo del fabbisogno termico stagionale;
- della semplicità di installazione e successiva manutenzione;
- della flessibilità e del contenimento dei consumi energetici.

Si è optato per un impianto ad aria primaria, per il ricambio dell'aria, ed un impianto di condizionamento ad espansione diretta, per il controllo della temperatura ambiente.

Il primo obiettivo dell'impianto che si andrà a realizzare, oltre al mantenimento della temperatura di confort, è quello di garantire il giusto ricambio di aria, la diluizione spinta degli odori provenienti dalle aree cottura, il corretto regime pressorio tra ambienti, il continuo funzionamento delle cappe di aspirazione.

Si è dovuto, quindi, da una parte immettere aria adeguatamente filtrata e trattata per soddisfare i ricambi necessari legati alla presenza del pubblico e dall'altra immettere aria filtrata per compensare la portata d'aria complessivamente estratta dalle cappe.

Il sistema di ventilazione sarà costituito da una Unità di Trattamento Aria, la cui composizione è dettagliatamente descritta nel capitolato prestazionale degli impianti meccanici e nello schema di progetto, che sarà alimentata da acqua calda/fredda prodotta da un gruppo a pompa di calore (PdC).

La PdC sarà dotata di gruppo idronico, accumulo e pompaggio, dei sistemi di sicurezza e regolazione già assemblati in fabbrica.

Impianto Idrico-sanitario: Dal punto di allaccio alla rete pubblica si realizzerà un impianto di produzione acqua calda sanitaria e il sistema di distribuzione acqua fredda, calda e ricircolo.

Nell'area tecnologica esterna troveranno allocazione un serbatoio, certificato per acqua destinata al consumo umano, da 2.000 litri, un gruppo automatico di elevazione della pressione, un gruppo a pompa di calore per la produzione di acqua calda sanitaria ed una pompa di ricircolazione dell'acqua calda.

L'impianto sarà del tipo a collettori e dal collettore di distribuzione principale saranno derivati la tubazione di alimentazione del boiler e quella di distribuzione dell'acqua fredda. Alcuni collettori secondari alimenteranno gruppi di utenze, quali i pezzi sanitari dei servizi igienici, distinti per il pubblico e per i dipendenti, le apparecchiature della zona lavaggio e quelle della zona cottura.

Tutte le attrezzature e le utenze in genere saranno alimentate da tubazioni in multistrato, tipo PeXAl, certificata per uso potabile.

Tutti i componenti dei circuiti, quali tubazioni, accessori, organi d'intercettazione e di regolazione, saranno del tipo normalizzato. Per le reti di distribuzione si fa riferimento ai criteri stabiliti nel D.M.LL.PP. del 12.12.85.

L'impianto di raccolta interna degli scarichi sarà di nuova realizzazione e risulterà separato in due reti distinte una civile e l'altra produttiva. Quella civile sarà ad uso dei servizi igienici degli spoglia-toi e raccoglierà le acque nere collegandosi al punto di allaccio della condotta pubblica. L'altra sarà collegata a tutti gli scarichi



delle attrezzature poste nei reparti di preparazione, cottura e lavaggio e confluirà in un degrassatore, in cui si separeranno gli elementi a base grassa dispersi nei reflui.

Il degrassatore sarà installato sotto pavimento nel corridoio di servizio che porta all'esterno dei locali e la sua accessibilità per le normali operazioni di pulizia e manutenzione sarà garantita da pozzetto.

A valle del degrassatore sarà realizzato un apposito pozzetto per il campionamento dello scarico prima che questo sia recapitato al collettore primario di scarico esistente.

La rete di scarico, di entrambi i tipi, sarà realizzata con tubazione in PVC.

Impianto Distribuzione Gas Metano: L'impianto avrà origine dal gruppo di misurazione, installato all'esterno nelle immediate vicinanze dell'area tecnologica, a valle del quale sarà installata una valvola di intercettazione combustibile ad azionamento manuale ed una elettrovalvola collegata ad un rilevatore di gas in ambiente.

Dal contatore la tubazione principale entrerà all'interno dell'edificio e, attraverso un percorso all'interno del controsoffitto in contro-tubo ventilato, raggiungerà la zona cottura.

Dalla tubazione principale si deriveranno cinque linee di alimentazione dei singoli apparecchi di cottura.

La distribuzione sarà realizzata con tubazione multistrato Alupex gas, di diametro esterno variabile tra \varnothing 40 e \varnothing 26. Il tratto terminale di collegamento con la singola apparecchiatura sarà effettuato con tubazione flessibile in acciaio per gas.

Ogni derivazione sarà dotata di rubinetto di intercettazione a farfalla.

Tutti i componenti della linea gas sono stati progettati per la pressione di alimentazione delle apparecchiature.

Impianti Elettrici: Nel progetto si è tenuta in considerazione la normativa vigente in materia di sicurezza, risparmio energetico, igiene sul lavoro.

In particolare le opere dovranno essere realizzate in conformità con le normative vigenti nel territorio italiano riguardanti la qualità dei manufatti, dei componenti e la regola dell'arte. Si dovrà fare riferimento inoltre agli adempimenti previsti in termini di dichiarazioni di conformità e certificazioni di qualità dei componenti e degli impianti oggetto dell'appalto.

Le caratteristiche principali dell'impianto sono stimate in base alla destinazione d'uso dei locali e ai dati tecnici delle utenze (apparecchi illuminanti, macchine elettriche, etc.) descritte nel seguito: ogni sostanziale variazione della potenza assorbita, totale o di ogni singola linea, dovuta all'installazione o alla modifica di apparecchi utilizzatori, successiva all'emissione del presente progetto, dovrà essere preventivamente verificata ed approvata da tecnici qualificati sulla base dell'esistente impianto. Comunque tutti i dati progettuali dovranno essere verificate dall'installatore prima della costruzione e/o installazione.

I gruppi di misura dell'ente distributore, che forniscono energia in bassa tensione alle utenze, saranno installati in un apposito alloggiamento posto all'interno del locale contatori dell'edificio del quale l'unità è parte.

All'interno dell'immobile è presente una cucina con apparecchiature alimentate a gas metano, con potenza non superiore a 116kW. La cucina in questione è assimilabile ad una centrale termica a metano (art. GE.2.2 della variante V2 alla guida CEI 31-15). In considerazione del fatto che gli apparecchi sono conformi alla direttiva gas (marcati CE), e se sono inoltre installati e ventilati a regola d'arte, si assume che il luogo sia ordinario (senza pericolo di esplosione).

Inoltre, ai sensi del DM 12/4/1996, che richiede per le cucine, forni, ecc., è stata prevista l'apertura minima di 10 cmq per ogni kilowatt di potenza termica installata (che nel caso in specie è inferiore ai 116kW),

Il luogo sarebbe stato ordinario anche se gli apparecchi a gas non sono marcati CE, purché siano soddisfatte le condizioni indicate dalla suddetta variante V2 alla guida CEI 31-35, ovvero che sia presente un'apertura netta di ventilazione di almeno 3000cmq (pressione di 2000Pa) indipendentemente dalla potenza termica.

Essendo tutte le apparecchiature di nuova installazione, e quindi marcate CE ed installate a regola d'arte, per l'aerazione occorre la rispondenza al solo D.M. D.M. 12/04/1996 ed avendo, quindi, la cucina una superficie di areazione superiore al limite relativo ($116\text{kW} \times 10\text{cmq/kW} = 1'160\text{cmq} \square 0.12\text{mq}$), il luogo è da considerare ORDINARIO in relazione al rischio esplosione.

All'esterno dell'edificio si dovrà porre in opera un unico impianto di terra a cui saranno collegati i conduttori di protezione e i conduttori di equipotenzialità principali e supplementari relativi alle masse estranee (tubazioni metalliche per acqua, gas, riscaldamento, strutture metalliche, ecc..).

L'impianto di terra dovrà rispondere alla Norma CEI 64-8 e potrà essere eseguito tenendo conto della guida CEI 64-12, che prevede informazioni sulla progettazione ed esecuzione dei dispersori, dei collettori principali di terra, dei conduttori di terra e dei conduttori equipotenziali principali.

Per l'informazione sulla progettazione ed esecuzione dei conduttori di protezione e dei conduttori equipotenziali supplementari (esclusi dal campo di applicazione della Guida 64-12) varranno le prescrizioni nella Norma CEI 64-8, Cap. 54.

Il sistema di distribuzione dell'immobile è del tipo TT, in quanto la fornitura di energia elettrica avviene



direttamente in bassa tensione.

L'impianto di messa a terra comprenderà:

1. il dispersore di terra, costituito da picchetti in acciaio zincato posti in intimo contatto con il terreno;
2. il conduttore di terra, non in intimo contatto con il terreno destinato a collegare il primo dispersore al collettore (o nodo) principale di terra;
3. il collettore (o nodo) principale di terra posto nel QEG nel quale confluiranno i conduttori di terra, di protezione e di equipotenzialità;
4. il conduttore di protezione, che partirà dal collettore, arriverà in ogni impianto e dovrà essere collegato a tutte le prese o direttamente alle masse di tutti gli apparecchi da proteggere, compresi gli apparecchi di illuminazione. Sarà vietato l'impiego di conduttori di protezione non protetti meccanicamente con sezione inferiore a 4 mmq. Il conduttore di neutro non potrà essere utilizzato come conduttore di protezione;
5. il conduttore equipotenziale che avrà lo scopo di assicurare l'equipotenzialità fra le masse e/o le masse estranee (parti conduttrici, non facenti parte dell'impianto elettrico, suscettibili di introdurre il potenziale di terra). I conduttori di protezione avranno sezione pari alla sezione del conduttore di fase fino a 16 mmq, pari a 16 mmq nel caso in cui la sezione di fase è compresa tra 16 mmq e 35 mmq, pari alla metà della sezione di fase nel caso in cui questa sia maggiore di 35 mmq. Il conduttore di protezione comune a più circuiti deve essere dimensionato in base al conduttore di fase di sezione maggiore.

Impianto Telefonico: Per assicurare una buona comunicazione tra la cucina e i vari spazi (cassa, esterno, etc.) e tra queste e l'esterno, è stata prevista l'installazione di un centralino digitale.

Tale centralino avrà le seguenti caratteristiche minime:

- N. 1 accesso base ISDN espandibile; - N. 8 interni gestibili; - Messa in attesa; - Deviazione delle chiamate su rete pubblica (numero interno o esterno al sistema); - Rinvio delle chiamate al posto operatore; - Avviso di chiamata; - Lista delle chiamate; - Selezione classi di servizio: - Solo comunicazioni interne; - Comunicazioni esterne in arrivo; - Selezione numeri permessi; - Lista dei numeri vietati; - Nessuna restrizione; - Conferenza; - Suoneria differenziata per chiamate interne, esterne; - Trasferimento di chiamata. - Il centralino in oggetto avrà la possibilità di gestione di telefoni portatili con funzionamento identico alle postazioni fisse. -

Le postazioni principali saranno dotate di telefoni aventi le seguenti caratteristiche: - Display alfanumerico; Vivavoce/ascolto amplificato; - regolazione volume. - Le postazioni normali saranno dotate di telefoni multifrequenza. - I cavi a servizio dell'impianto telefonico saranno posati in tubazioni separate da quelle degli impianti di potenza. - I connettori telefonici in ogni caso saranno installati in apposite cassette portafrutto ad uso esclusivo dell'impianto telefonico.

Rete Informatica: Al fine di rendere possibile la comunicazione informatica tra le varie zone e tra questi e l'esterno, è stata prevista la realizzazione di una rete in grado di trasferire dati ed informazioni a distanza. In ogni zona è stata prevista l'installazione di almeno una presa alla quale collegare computer o apparecchiature in grado di scambiare con la rete dati. Tali prese, installate in opportune scatole portafrutto incassate a muro, sono del tipo per connettori RJ45.

Per garantire il corretto funzionamento del sistema, è stato previsto un piccolo armadio rack da 19" contenente le apparecchiature di rete alle quali connettere le singole utenze. Le apparecchiature consistono in switch a 16 porte 10Gmbit, router wifi 802.11b/g per consentire connettività di Laptop o palmari, con possibilità di concedere l'accesso ad internet agli avventori, garantendo la sicurezza della rete interna, concedendone l'accesso solo se autorizzati ed autenticati.

I cavi impiegati saranno del tipo UTP cat 6 a 4 coppie i quali dovranno essere posati all'interno di tubazioni in materiale plastico sottotraccia e cassette di derivazione dedicate solamente agli impianti speciali. Impianto di Televisione a Circuito Chiuso (TVCC):

Impianto Antintrusione: Questo impianto svolge la funzione di tenere sotto controllo tutta la parte esterna, in particolare modo in corrispondenza degli accessi, e l'interno dell'immobile.

Per tale scopo saranno collocate delle telecamere fisse a colori con lo scopo di inquadrare costantemente l'area di competenza, opportunamente identificata al fine di dare una copertura quanto più completa possibile dell'intero immobile. Gli apparecchi sono stati scelti in funzione del tipo di installazione, collocati in custodie di protezione per la collocazione all'aperto, con obiettivi dotati di diaframma automatico (autoiris) e zoom manuale per poter correttamente inquadrare l'immagine da riprendere.

Le telecamere saranno del tipo HD (1280x720) day&night e POE (ovvero alimentabili direttamente dal cavo di rete). Il sistema di videoregistrazione sarà del tipo NVR (Network Video Recorder), dotato di motion detection, Dual Stream, Uscite HDMI/VGA, 8Ingressi/3Uscite di allarme Allarme, 2 x USB 2.0, 1In/1Out Audio, Compatibile ONVIF 2.0, 2 HDD SATA 1TB.

Il sistema sarà completato da un monitor per consentire la visualizzazione in locale delle immagini live. Il sistema essendo basato su infrastruttura IP consentirà l'accesso alle immagini sia live che registrate da



qualsiasi postazione abilitata facente parte della stessa rete e da qualsiasi utente abilitato.

Impianti Antintrusione: Nell'immobile sarà realizzato un impianto di sicurezza contro l'intrusione.

Alla centrale, installata in zona protetta, saranno attestate tutte le linee di rivelazione provenienti dall'impianto, interconnessi attraverso uno o più bus di comunicazione. Il sistema controllerà tutte le zone nelle quali sono impiegati o depositati materiali e macchinari di valore o documenti importanti e le zone di movimento.

Il collegamento degli apparecchi all'impianto avverrà tramite il bus di comunicazione, costituito da un cavo schermato e spiralato, a 4 fili dei quali una coppia è dedicata alla trasmissione dei segnali digitali, mentre la seconda provvede all'alimentazione degli apparecchi; questa seconda è connessa ad un alimentatore locale che fornisce la corrente in bassa tensione al circuito.

Per il controllo delle aree di movimento, dei passaggi e degli accessi saranno impiegati rivelatori di presenza a doppia tecnologia costituiti da una cavità a microonde che rileva le variazioni volumetriche dell'ambiente e da un ricevitore sensibile alle emissioni di raggi infrarossi in movimento. Questi rivelatori saranno del tipo impiegato in installazioni a parete, che richiede il fissaggio ad un supporto per superfici verticali.

Per maggiore sicurezza, inoltre, saranno previsti dei rivelatori microfonicici in grado di segnalare l'eventuale manomissione dei vetri (taglio e/o rottura) delle vetrine.

Il controllo per l'attivazione e la disattivazione del sistema sarà reso possibile attraverso chiave elettronica a tastiera numerica mediante la quale sarà possibile impartire i comandi al sistema; questo, adeguatamente programmato, sarà in grado di eseguire le azioni corrispondenti al comando impartito, mantenendone traccia sia in relazione al tipo di istruzione sia agli altri dati importanti connessi all'azione (data e ora, codice dell'accesso, ecc.) per permettere un efficace controllo della gestione dell'impianto.

Impianti di Rilevazione Incendi: Ai fini della prevenzione degli incendi, sono state adottate tutte le misure di protezione in grado di assicurare un rischio ridotto:

- realizzazione di linee che non costituiscono causa primaria di incendio o di propagazione (linee sottotraccia); - suddivisione degli impianti in modo da limitare, in caso di guasto, la messa fuori servizio dell'impianto ad - un numero limitato di locali; - presenza dell'impianto di illuminazione di sicurezza. - Per garantire la massima sicurezza è stata prevista l'installazione in ciascuna zona di un impianto di rivelazione incendi costituito dai seguenti elementi:

- centrale di gestione allarmi di tipo analogica; - rivelatori di fumo indirizzabili; - ripetitori di allarme per rivelatori; - pulsanti di emergenza a riarmo; - segnalatori ottico-acustici; - attuatori per serrande tagliafuoco.

Impianto di Rivelazione Fughe di Gas:

Al fine di evitare che eventuali perdite di metano possano creare situazioni di pericolo, è stata prevista l'installazione di un impianto di rivelazione di fughe di gas costituito dai seguenti elementi:

- centrale di gestione allarmi; - rivelatore di gas; - segnalatore ottico-acustico di eventuali fughe; - elettrovalvola di sezionamento.

Dai controlli eseguiti si attesta, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.:

che la documentazione contenuta nel progetto esecutivo è completa e coerente;

che il quadro economico in tutti i suoi aspetti è coerente e completo;

che la soluzione progettuale garantisce l'appaltabilità dell'opera;

che l'opera è stata progettata garantendo la durabilità nel tempo;

che non appaiono evidenti rischi di introduzione di varianti e di contenzioso;

che l'opera potrà essere completata entro i termini previsti;

che è garantita la sicurezza delle maestranze durante la fase di esecuzione dei lavori e del successivo utilizzo dell'opera;

che i prezzi utilizzati appaiono congrui e adeguati;

la manutenibilità dell'opera.

Considerato altresì:

- Che il progetto esecutivo dei lavori di cui in oggetto è stato definito con gli elaborati economici per il complessivo importo di €. 521.472,51 oltre I.V.A. ed oneri relativi la cui copertura finanziaria è posta a carico della ditta aggiudicataria così come previsto nel capitolato tecnico allegato alla documentazione di gara approvato con l'atto deliberativo n. 194 del 14/09/2017 ed il cui quadro economico, con le correzioni apportate in rosso dal RUP, di seguito si riporta:



REGIONE SICILIANA

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

"CIVICO - DI CRISTINA - BENFRATELLI"

Oggetto: Verifica relativa ai lavori di realizzazione del bar del P.O. Civico in seno la "Concessione, ai sensi della parte III del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, del servizio di gestione del Bar presso il P.O. Civico dell'Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione "Civico - G. Di Cristina - Benfratelli" di Palermo" – Importo complessivo dell'intervento €. 521.472,51 oltre gli oneri posti a carico della Ditta Aggiudicataria.

VERBALE DI VERIFICA DEL PROGETTO ESECUTIVO

Art. 26 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50

Importo stimato dei lavori:	€. 521.472,51 oltre gli oneri posti a carico della Ditta Aggiudicataria
Responsabile del Procedimento Progettisti	Ing. Vincenzo Spera Progettazione Architettonica: ACM Architetti Associati Progettazione Impianti. Ingg. S. Bosco – S. Rappa Coordinatore per la Sicurezza: Ing. Sergio Rappa Coordinamento della Progettazione e Direzione Lavori: ACM Architetti Associati
Verificatore	Arch. Vincenzo Alaimo

METODO DI VERIFICA:

percentuale elaborati verificati/elaborati totali: 100%
percentuale del contenuto minimo verificato sul singolo elaborato di carattere non economico: 100%
percentuale del contenuto minimo verificato sul singolo elaborato di carattere economico (computi, analisi prezzi): 100%

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO:

- Norma UNI 10722/3 "Qualificazione e controllo del progetto edilizio di nuove costruzioni. Pianificazione del progetto e pianificazione ed esecuzione dei controlli del progetto di un organismo edilizio";
- Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii.;
- DPR 207/2010 (Regolamento di esecuzione ed attuazione del D.Lgs. 12/04/2006 n.° 163, per le parti ad oggi vigenti);
- ART 10 Regolamento Accredia: Criteri Generali di valutazione delle attività di verifica dei progetti ai fini delle relative validazioni.

Il presente progetto riguarda la ristrutturazione dei locali siti al piano terra del Padiglione 1 nell'area prospiciente il Piazzale interno "Gianfilippo Ingrassia" da destinare alla realizzazione del Bar del P.O. Civico in seno la "Concessione, ai sensi della parte III del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, del servizio di gestione del Bar presso il P.O. Civico dell'Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione "Civico - G. Di Cristina - Benfratelli" di Palermo"

Nello specifico l'intervento prevede la ristrutturazione dei locali assegnati e la fornitura degli arredi e delle attrezzature di bar e cucina, dotandoli di quanto necessario alla funzionale conduzione del Bar ed all'erogazione del servizio secondo gli standard qualitativi rappresentati dall'Amministrazione nei documenti di gara e comunque nel rispetto delle specifiche vigenti norme in materia.

REGIONE SICILIANA

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

“CIVICO - DI CRISTINA – BENFRATELLI”

L'intervento riguarderà oltre che i locali interni messi a disposizione dall'Amministrazione anche le aree esterne limitrofe. L'intervento di allestimento sinteticamente comprenderà le seguenti realizzazioni:

- opere murarie;
- realizzazione di nuovi impianti ed allacci (elettrico, idrico, climatizzazione, di segnale e del gas, etc.);
- predisposizione di tutti nuovi impianti al fine di consentire al Concessionario di attivare a tutte le utenze a servizio del Bar (utenza elettrica, idrica, telefonica, del gas, ect.);
- installazione di nuovi arredi ed attrezzature, secondo quanto previsto e dettagliato in progetto;

Tutti gli arredi e le attrezzature per l'allestimento proposti in progetto sono conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza del lavoro, sicurezza delle macchine, igiene e sanità.

Particolare attenzione, infine, è stata dedicata agli spazi esterni. Visto il forte impatto visivo, è stata curata la scelta degli arredi, che saranno costituiti essenzialmente da sedie e tavoli di tipo impilabile ed ombrelloni richiudibili. Per consentire un'agevole gestione di questi spazi ed al contempo di assicurare nel tempo la buona conservazione di tutte le succitate attrezzature, si è considerata in progetto una recinzione, di altezza massima pari ha 1,80m, costituita da pannelli di rete stirata a maglia larga in acciaio zincato e verniciati, delimitata all'esterno da una siepe per mitigare l'impatto visivo della recinzione metallica.

I lavori di ristrutturazione comprenderanno innanzitutto la demolizione di tutte le superfetazioni rilevate in sito e la dismissione di tutti i vecchi impianti; saranno interamente rimossi gli infissi preesistenti, sia interni sia esterni, e ripristinate quelle chiuse dalla parte interna con muratura.

Il progetto del bar prevede una nuova distribuzione dei locali al fine di ottenere un'opera funzionale, esteticamente gradevole e rispettosa di tutte le normative in materia, pertanto si realizzeranno:

ZONA VENDITA – è estesa circa 140 mq ed è costituita da due grandi banconi, uno dedicato all'attività di bar, pasticceria, gelateria e rosticceria, l'altro dedicato alla tavola calda; la restante parte dell'area vendita sarà attrezzata con tavoli e sedie per consentire la consumazione all'interno dello stesso locale.

ZONA PREPARAZIONE E COTTURA – occupa uno spazio di circa 35 mq di superficie ed è individuata in progetto in maniera strategica per potere essere facilmente collegate alle altre aree funzionali e nel rispetto dei percorsi pulito e sporco.

ZONA LAVAGGIO – è un locale di circa 7 mq posizionato tra la zona vendita e la cucina, con apertura verso la sala vendita in modo da consentire un immediato accesso dello sporco dalla sala.

DEPOSITO DERRATE – è costituito da due dispense di 3,70 mq ciascuna; esse sono posizionate tra l'ingresso merci presente dalla parte posteriore e la zona cucina.

SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE – sono due distinti per sesso, ciascuno composto da un locale spogliatoi con lavamani ed un servizio igienico completo di doccia, sono posizionati immediatamente in prossimità dell'ingresso del personale.

SERVIZI IGIENICI AL PUBBLICO – occuperanno la stessa posizione di quelli preesistenti e saranno accessibili tramite locale antibagno dalla sala vendita; tali servizi saranno completamente rinnovati sia per quanto riguarda gli impianti sia per quanto riguarda le attrezzature e le finiture.

Impianti di condizionamento: Il progetto dell'impianto di condizionamento garantisce le condizioni di comfort in ambiente quali temperatura, umidità e purezza dell'aria.

Nella valutazione e poi determinazione della tipologia di impianto da installare, si è tenuto conto:

- delle prescrizioni di legge e delle norme volontarie;
- delle particolari condizioni di esercizio legate alla destinazione d'uso ed all'affollamento;
- dei risultati del calcolo del fabbisogno termico stagionale;
- della semplicità di installazione e successiva manutenzione;
- della flessibilità e del contenimento dei consumi energetici.

Si è optato per un impianto ad aria primaria, per il ricambio dell'aria, ed un impianto di condizionamento ad

REGIONE SICILIANA

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

“CIVICO - DI CRISTINA – BENFRATELLI”

espansione diretta, per il controllo della temperatura ambiente.

Il primo obiettivo dell'impianto che si andrà a realizzare, oltre al mantenimento della temperatura di confort, è quello di garantire il giusto ricambio di aria, la diluizione spinta degli odori provenienti dalle aree cottura, il corretto regime pressorio tra ambienti, il continuo funzionamento delle cappe di aspirazione.

Si è dovuto, quindi, da una parte immettere aria adeguatamente filtrata e trattata per soddisfare i ri-cambi necessari legati alla presenza del pubblico e dall'altra immettere aria filtrata per compensare la portata d'aria complessivamente estratta dalle cappe.

Il sistema di ventilazione sarà costituito da una Unità di Trattamento Aria, la cui composizione è dettagliatamente descritta nel capitolato prestazionale degli impianti meccanici e nello schema di progetto, che sarà alimentata da acqua calda/fredda prodotta da un gruppo a pompa di calore (PdC).

La PdC sarà dotata di gruppo idronico, accumulo e pompaggio, dei sistemi di sicurezza e regolazione già assemblati in fabbrica.

Impianto Idrico-sanitario: Dal punto di allaccio alla rete pubblica si realizzerà un impianto di produzione acqua calda sanitaria e il sistema di distribuzione acqua fredda, calda e ricircolo.

Nell'area tecnologica esterna troveranno allocazione un serbatoio, certificato per acqua destinata al consumo umano, da 2.000 litri, un gruppo automatico di elevazione della pressione, un gruppo a pompa di calore per la produzione di acqua calda sanitaria ed una pompa di ricircolazione dell'acqua calda.

L'impianto sarà del tipo a collettori e dal collettore di distribuzione principale saranno derivati la tubazione di alimentazione del boiler e quella di distribuzione dell'acqua fredda. Alcuni collettori secondari alimenteranno gruppi di utenze, quali i pezzi sanitari dei servizi igienici, distinti per il pubblico e per i dipendenti, le apparecchiature della zona lavaggio e quelle della zona cottura.

Tutte le attrezzature e le utenze in genere saranno alimentate da tubazioni in multistrato, tipo PeXAl, certificata per uso potabile.

Tutti i componenti dei circuiti, quali tubazioni, accessori, organi d'intercettazione e di regolazione, saranno del tipo normalizzato. Per le reti di distribuzione si fa riferimento ai criteri stabiliti nel D.M.LL.PP. del 12.12.85.

L'impianto di raccolta interna degli scarichi sarà di nuova realizzazione e risulterà separato in due reti distinte una civile e l'altra produttiva. Quella civile sarà ad uso dei servizi igienici degli spogliatoi e raccoglierà le acque nere collegandosi al punto di allaccio della condotta pubblica. L'altra sarà collegata a tutti gli scarichi delle attrezzature poste nei reparti di preparazione, cottura e lavaggio e confluirà in un degrassatore, in cui si separeranno gli elementi a base grassa dispersi nei reflui.

Il degrassatore sarà installato sotto pavimento nel corridoio di servizio che porta all'esterno dei locali e la sua accessibilità per le normali operazioni di pulizia e manutenzione sarà garantita da pozzetto.

A valle del degrassatore sarà realizzato un apposito pozzetto per il campionamento dello scarico prima che questo sia recapitato al collettore primario di scarico esistente.

La rete di scarico, di entrambi i tipi, sarà realizzata con tubazione in PVC.

Impianto Distribuzione Gas Metano: L'impianto avrà origine dal gruppo di misurazione, installato all'esterno nelle immediate vicinanze dell'area tecnologica, a valle del quale sarà installata una valvola di intercettazione combustibile ad azionamento manuale ed una elettrovalvola collegata ad un rilevatore di gas in ambiente.

Dal contatore la tubazione principale entrerà all'interno dell'edificio e, attraverso un percorso all'interno del controsoffitto in contro-tubo ventilato, raggiungerà la zona cottura.

Dalla tubazione principale si deriveranno cinque linee di alimentazione dei singoli apparecchi di cottura.

La distribuzione sarà realizzata con tubazione multistrato Alupex gas, di diametro esterno variabile tra \square 40 e \square 26. Il tratto terminale di collegamento con la singola apparecchiatura sarà effettuato con tubazione flessibile in acciaio per gas.

Ogni derivazione sarà dotata di rubinetto di intercettazione a farfalla.

Tutti i componenti della linea gas sono stati progettati per la pressione di alimentazione delle apparecchiature.

Impianti Elettrici: Nel progetto si è tenuta in considerazione la normativa vigente in materia di sicurezza, risparmio energetico, igiene sul lavoro.

In particolare le opere dovranno essere realizzate in conformità con le normative vigenti nel territorio italiano riguardanti la qualità dei manufatti, dei componenti e la regola dell'arte. Si dovrà fare riferimento inoltre agli adempimenti previsti in termini di dichiarazioni di conformità e certificazioni di qualità dei componenti e degli impianti oggetto dell'appalto.

Le caratteristiche principali dell'impianto sono stimate in base alla destinazione d'uso dei locali e ai dati tecnici delle utenze (apparecchi illuminanti, macchine elettriche, etc.) descritte nel seguito: ogni sostanziale

REGIONE SICILIANA

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

“CIVICO - DI CRISTINA – BENFRATELLI”

variazione della potenza assorbita, totale o di ogni singola linea, dovuta all'installazione o alla modifica di apparecchi utilizzatori, successiva all'emissione del presente progetto, dovrà essere preventivamente verificata ed approvata da tecnici qualificati sulla base dell'esistente impianto. Comunque tutti i dati progettuali dovranno essere verificate dall'installatore prima della costruzione e/o installazione.

I gruppi di misura dell'ente distributore, che forniscono energia in bassa tensione alle utenze, saranno installati in un apposito alloggiamento posto all'interno del locale contatori dell'edificio del quale l'unità è parte. All'interno dell'immobile è presente una cucina con apparecchiature alimentate a gas metano, con potenza non superiore a 116kW. La cucina in questione è assimilabile ad una centrale termica a metano (art. GE.2.2 della variante V2 alla guida CEI 31-15). In considerazione del fatto che gli apparecchi sono conformi alla direttiva gas (marcati CE), e se sono inoltre installati e ventilati a regola d'arte, si assume che il luogo sia ordinario (senza pericolo di esplosione).

Inoltre, ai sensi del DM 12/4/1996, che richiede per le cucine, forni, ecc., è stata prevista l'apertura minima di 10 cmq per ogni kilowatt di potenza termica installata (che nel caso in specie è inferiore ai 116kW),

Il luogo sarebbe stato ordinario anche se gli apparecchi a gas non sono marcati CE, purché siano soddisfatte le condizioni indicate dalla suddetta variante V2 alla guida CEI 31-35, ovvero che sia presente un'apertura netta di ventilazione di almeno 3000cmq (pressione di 2000Pa) indipendentemente dalla potenza termica.

Essendo tutte le apparecchiature di nuova installazione, e quindi marcate CE ed installate a regola d'arte, per l'aerazione occorre la rispondenza al solo D.M. D.M. 12/04/1996 ed avendo, quindi, la cucina una superficie di areazione superiore al limite relativo ($116kW \times 10cmq/kW = 1'160cmq \square 0.12mq$), il luogo è da considerare ORDINARIO in relazione al rischio esplosione.

All'esterno dell'edificio si dovrà porre in opera un unico impianto di terra a cui saranno collegati i conduttori di protezione e i conduttori di equipotenzialità principali e supplementari relativi alle masse estranee (tubazioni metalliche per acqua, gas, riscaldamento, strutture metalliche, ecc..).

L'impianto di terra dovrà rispondere alla Norma CEI 64-8 e potrà essere eseguito tenendo conto della guida CEI 64-12, che prevede informazioni sulla progettazione ed esecuzione dei dispersori, dei collettori principali di terra, dei conduttori di terra e dei conduttori equipotenziali principali.

Per l'informazioni sulla progettazione ed esecuzione dei conduttori di protezione e dei conduttori equipotenziali supplementari (esclusi dal campo di applicazione della Guida 64-12) varranno le prescrizioni nella Norma CEI 64-8, Cap. 54.

Il sistema di distribuzione dell'immobile è del tipo TT, in quanto la fornitura di energia elettrica avviene direttamente in bassa tensione.

L'impianto di messa a terra comprenderà:

1. il dispersore di terra, costituito da picchetti in acciaio zincato posti in intimo contatto con il terreno;
2. il conduttore di terra, non in intimo contatto con il terreno destinato a collegare il primo dispersore al collettore (o nodo) principale di terra;
3. il collettore (o nodo) principale di terra posto nel QEG nel quale confluiranno i conduttori di terra, di protezione e di equipotenzialità;
4. il conduttore di protezione, che partirà dal collettore, arriverà in ogni impianto e dovrà essere collegato a tutte le prese o direttamente alle masse di tutti gli apparecchi da proteggere, compresi gli apparecchi di illuminazione. Sarà vietato l'impiego di conduttori di protezione non protetti meccanicamente con sezione inferiore a 4 mmq. Il conduttore di neutro non potrà essere utilizzato come conduttore di protezione;
5. il conduttore equipotenziale che avrà lo scopo di assicurare l'equipotenzialità fra le masse e/o le masse estranee (parti conduttrici, non facenti parte dell'impianto elettrico, suscettibili di introdurre il potenziale di terra). I conduttori di protezione avranno sezione pari alla sezione del conduttore di fase fino a 16 mmq, pari a 16 mmq nel caso in cui la sezione di fase è compresa tra 16 mmq e 35 mmq, pari alla metà della sezione di fase nel caso in cui questa sia maggiore di 35 mmq. Il conduttore di protezione comune a più circuiti deve essere dimensionato in base al conduttore di fase di sezione maggiore.

Impianto Telefonico: Per assicurare una buona comunicazione tra la cucina e i vari spazi (cassa, esterno, etc.) e tra queste e l'esterno, è stata prevista l'installazione di un centralino digitale.

Tale centralino avrà le seguenti caratteristiche minime:

- N. 1 accesso base ISDN espandibile; - N. 8 interni gestibili; - Messa in attesa; - Deviazione delle chiamate su rete pubblica (numero interno o esterno al sistema); - Rinvio delle chiamate al posto operatore; - Avviso di chiamata; - Lista delle chiamate; - Selezione classi di servizio: - Solo comunicazioni interne; - Comunicazioni esterne in arrivo; - Selezione numeri permessi; - Lista dei numeri vietati; - Nessuna restrizione; - Conferenza; - Suoneria differenziata per chiamate interne, esterne; - Trasferimento di chiamata. - Il centralino in oggetto avrà la possibilità di gestione di telefoni portatili con funzionamento identico alle postazioni fisse. -

Le postazioni principali saranno dotate di telefoni aventi le seguenti caratteristiche: - Display alfanumerico;



REGIONE SICILIANA

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

“CIVICO - DI CRISTINA – BENFRATELLI”

Vivavoce/ascolto amplificato; - regolazione volume. - Le postazioni normali saranno dotate di telefoni multifrequenza. - I cavi a servizio dell'impianto telefonico saranno posati in tubazioni separate da quelle degli impianti di potenza. - I connettori telefonici in ogni caso saranno installati in apposite cassette portafrutto ad uso esclusivo dell'impianto telefonico.

Rete Informatica: Al fine di rendere possibile la comunicazione informatica tra le varie zone e tra questi e l'esterno, è stata prevista la realizzazione di una rete in grado di trasferire dati ed informazioni a distanza. In ogni zona è stata prevista l'installazione di almeno una presa alla quale collegare computer o apparecchiature in grado di scambiare con la rete dati. Tali prese, installate in opportune scatole portafrutto nassate a muro, sono del tipo per connettori RJ45.

Per garantire il corretto funzionamento del sistema, è stato previsto un piccolo armadio rack da 19" contenente le apparecchiature di rete alle quali connettere le singole utenze. Le apparecchiature consistono in switch a 16 porte 10GMBit, router wifi 802.11b/g per consentire connettività di Laptop o palmari, con possibilità di concedere l'accesso ad internet agli avventori, garantendo la sicurezza della rete interna, concedendone l'accesso solo se autorizzati ed autenticati.

I cavi impiegati saranno del tipo UTP cat 6 a 4 coppie i quali dovranno essere posati all'interno di tubazioni in materiale plastico sottotraccia e cassette di derivazione dedicate solamente agli impianti speciali. Impianto di Televisione a Circuito Chiuso (TVCC):

Impianto TVCC: Questo impianto svolge la funzione di tenere sotto controllo tutta la parte esterna, in particolare modo in corrispondenza degli accessi, e l'interno dell'immobile.

Per tale scopo saranno collocate delle telecamere fisse a colori con lo scopo di inquadrare costantemente l'area di competenza, opportunamente identificata al fine di dare una copertura quanto più completa possibile dell'intero immobile. Gli apparecchi sono stati scelti in funzione del tipo di installazione, collocati in custodie di protezione per la collocazione all'aperto, con obiettivi dotati di diaframma automatico (autoiris) e zoom manuale per poter correttamente inquadrare l'immagine da riprendere.

Le telecamere saranno del tipo HD (1280x720) day&night e POE (ovvero alimentabili direttamente dal cavo di rete). Il sistema di videoregistrazione sarà del tipo NVR (Network Video Recorder), dotato di motion detection, Dual Stream, Uscite HDMI/VGA, 8Ingressi/3Uscite di allarme Allarme, 2 x USB 2.0, 1In/1Out Audio, Compatibile ONVIF 2.0, 2 HDD SATA 1TB.

Il sistema sarà completato da un monitor per consentire la visualizzazione in locale delle immagini live. Il sistema essendo basato su infrastruttura IP consentirà l'accesso alle immagini sia live che registrate da qualsiasi postazione abilitata facente parte della stessa rete e da qualsiasi utente abilitato.

Impianto Antintrusione: Nell'immobile sarà realizzato un impianto di sicurezza contro l'intrusione.

Alla centrale, installata in zona protetta, saranno attestate tutte le linee di rivelazione provenienti dall'impianto, interconnessi attraverso uno o più bus di comunicazione. Il sistema controllerà tutte le zone nelle quali sono impiegati o depositati materiali e macchinari di valore o documenti importanti e le zone di movimento.

Il collegamento degli apparecchi all'impianto avverrà tramite il bus di comunicazione, costituito da un cavo schermato e spiralato, a 4 fili dei quali una coppia è dedicata alla trasmissione dei segnali digitali, mentre la seconda provvede all'alimentazione degli apparecchi; questa seconda è connessa ad un alimentatore locale che fornisce la corrente in bassa tensione al circuito.

Per il controllo delle aree di movimento, dei passaggi e degli accessi saranno impiegati rivelatori di presenza a doppia tecnologia costituiti da una cavità a microonde che rileva le variazioni volumetriche dell'ambiente e da un ricevitore sensibile alle emissioni di raggi infrarossi in movimento. Questi rivelatori saranno del tipo impiegato in installazioni a parete, che richiede il fissaggio ad un supporto per superfici verticali.

Per maggiore sicurezza, inoltre, saranno previsti dei rivelatori microfonicici in grado di segnalare l'eventuale manomissione dei vetri (taglio e/o rottura) delle vetrine.

Il controllo per l'attivazione e la disattivazione del sistema sarà reso possibile attraverso chiave elettronica a tastiera numerica mediante la quale sarà possibile impartire i comandi al sistema; questo, adeguatamente programmato, sarà in grado di eseguire le azioni corrispondenti al comando impartito, mantenendone traccia sia in relazione al tipo di istruzione sia agli altri dati importanti connessi all'azione (data e ora, codice dell'accesso, ecc.) per permettere un efficace controllo della gestione dell'impianto.

Impianti di Rilevazione Incendi: Ai fini della prevenzione degli incendi, sono state adottate tutte le misure di protezione in grado di assicurare un rischio ridotto:

REGIONE SICILIANA

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

“CIVICO - DI CRISTINA – BENFRATELLI”

- realizzazione di linee che non costituiscono causa primaria di incendio o di propagazione (linee sottotraccia); - suddivisione degli impianti in modo da limitare, in caso di guasto, la messa fuori servizio dell'impianto ad - un numero limitato di locali; - presenza dell'impianto di illuminazione di sicurezza. - Per garantire la massima sicurezza è stata prevista l'installazione in ciascuna zona di un impianto di rivelazione incendi costituito dai seguenti elementi:

- centrale di gestione allarmi di tipo analogica; - rivelatori di fumo indirizzabili; - ripetitori di allarme per rivelatori; - pulsanti di emergenza a riarmo; - segnalatori ottico-acustici; - attuatori per serrande tagliafuoco.

Impianto di Rivelazione Fughe di Gas:

Al fine di evitare che eventuali perdite di metano possano creare situazioni di pericolo, è stata prevista l'installazione di un impianto di rivelazione di fughe di gas costituito dai seguenti elementi:

- centrale di gestione allarmi; - rivelatore di gas; - segnalatore ottico-acustico di eventuali fughe; - elettrovalvola di sezionamento.

Dai controlli eseguiti si attesta, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 50/2016:

- che la documentazione contenuta nel progetto esecutivo è completa e coerente;
- che il quadro economico in tutti i suoi aspetti è coerente e completo;
- che la soluzione progettuale garantisce l'appaltabilità dell'opera;
- che l'opera è stata progettata garantendo la durabilità nel tempo;
- che non appaiono evidenti rischi di introduzione di varianti e di contenzioso;
- che l'opera potrà essere completata entro i termini previsti;
- che è garantita la sicurezza delle maestranze durante la fase di esecuzione dei lavori e del successivo utilizzo dell'opera;
- che i prezzi utilizzati appaiono congrui e adeguati;
- la manutenibilità dell'opera.

Si è verificato che sul progetto sono stati acquisiti i seguenti pareri:

In data 21/09/2020, a seguito di convocazione con nota prot. 13653 del 25.08.2020, si è svolta specifica Conferenza di Servizi volta ad ottenere i pareri propedeutici all'approvazione in linea tecnica del progetto di che trattasi, nello specifico:

- il Comune di Palermo – Area Pianificazione Urbanistica – ha inoltrato, con nota assunta al protocollo ARNAS al N. 15142 del 18/09/2020, Attestazione di Conformità Urbanistica del Progetto;
- Il Responsabile dell'U.O.S. Progetti ed Opere pubbliche Igiene degli Ambienti di Vita dell'ASP 6 di Palermo in sede di conferenza ha espresso parere favorevole per quanto di competenza con le seguenti indicazioni:
 - Delimitare la zona sosta-raccolta differenziata dei rifiuti;
 - Verificare la percorribilità di garantire un percorso "in progressione sporco-pulito" nelle zone di lavoro;
- Con nota del 30/09/2020 la ACM Architetti Associati ha integrato il progetto esecutivo con le modifiche indicate dall'U.O.S. Progetti ed Opere pubbliche Igiene degli Ambienti di Vita dell'ASP 6.
- parere del 14/01/2021 di approvazione in linea tecnica da parte del RUP.

REGIONE SICILIANA

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

“CIVICO - DI CRISTINA – BENFRATELLI”

Elaborati del progetto:

Relazione generale;	Presente	Non necessario
Relazioni specialistiche	Presente	
Elaborati grafici;	Presente	
Studio di impatto ambientale ove previsto dalle vigenti normative ovvero studio di fattibilità ambientale;	Non Presente	
Calcoli delle strutture e degli impianti	Presente	Non necessario
Piano particellare di esproprio	Non Presente	
Elenco dei prezzi unitari ed eventuali analisi	Presente	
Computo metrico estimativo	Presente	
Piano di sicurezza e coordinamento e Quadro incidenza manodopera	Presente	
Quadro economico con l'indicazione dei costi della sicurezza	Presente	
Piano di manutenzione delle opere e delle sue parti	Presente	
Cronoprogramma	Presente	
C.S.A. Capitolato Speciale di Appalto	Presente	

Il significato delle sigle utilizzate nel presente rapporto è il seguente:

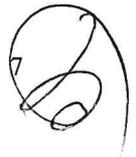
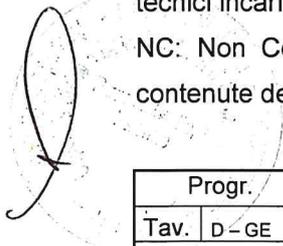
CON: Conforme il che significa che riteniamo che il documento esaminato non contiene particolari che possano generare dei rischi tecnici

OSS: Osservazioni, il che significa che sono esplicitate delle osservazioni alle quali dovrà essere data risposta (per insufficienza degli elementi, per poca chiarezza dei documenti, ecc.)

PS: Parere Sospeso: viene rimandato l'avviso a successivo rapporto, in attesa di definizione da parte dei tecnici incaricati od in attesa di ulteriori chiarimenti sulla documentazione fornita

NC: Non Conformità: gli elementi in nostre mani ci consentono di poter affermare che le disposizioni contenute nei documenti possono generare uno o più rischi

Progr.		Documento esaminato	Osservazioni	Stato
Tav.	D - GE	RELAZIONE GENERALE	Nessuna	CON
1 - DOCUMENTI				
Tav.	D - ED	RELAZIONE OPERE EDILI	Nessuna	CON
Tav.	D - IM.1	RELAZIONE IMPIANTI MECCANICI	Nessuna	CON
Tav.	D - IM.2	RELAZIONE DI CALCOLO IMPIANTI MECCANICI	Nessuna	CON
Tav.	D - IM.3	RELAZIONE CALCOLI TERMICI	Nessuna	CON
Tav.	D - IE.1	RELAZIONE TECNICA IMPIANTI ELETTRICI E SPECIALI	Nessuna	CON
Tav.	D - IE.2	CALCOLI ILLUMINOTECNICI	Nessuna	CON
Tav.	D - IE.3	ANALISI DEI CARICHI	Nessuna	CON
Tav.	D - IE.4	SCHEMI ELETTRICI	Nessuna	CON



REGIONE SICILIANA

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

“CIVICO - DI CRISTINA – BENFRATELLI”

Tav.	D – IE.5	DIMENSIONAMENTO CAVI IMPIANTO ELETTRICO	Nessuna	CON
Tav.	D – DT.1	DISCIPLINARE TECNICO IMPIANTI ELETTRICI E SPECIALI	Nessuna	CON
Tav.	D – DT.2	DISCIPLINARE TECNICO IMPIANTI MECCANICI	Nessuna	CON
Tav.	D – DT.3	DISCIPLINARE TECNICO IMPIANTI MECCANICI	Nessuna	CON
Tav.	D – PM.1.1	PIANO DI MANUTENZIONE DELL'OPERA – MANUALE DI MANUTENZIONE	Nessuna	CON
Tav.	D – PM.1.2	PIANO DI MANUTENZIONE DELL'OPERA – MANUALE D'USO	Nessuna	CON
Tav.	D – PS.1	PIANO DI SICUREZZA E COORDINAMENTO	Nessuna	CON
Tav.	D – CM.1	COMPUTO METRICO ESTIMATIVO IMPIANTI ELETTRICI E SPECIALI	Nessuna	CON
Tav.	D – CM.2	COMPUTO METRICO ESTIMATIVO IMPIANTI MECCANICI	Nessuna	CON
Tav.	D – CM.3	COMPUTO METRICO ESTIMATIVO OPERE EDILI	Nessuna	CON
Tav.	D – CM.4	COMPUTO METRICO ONERI SICUREZZA	Nessuna	CON
Tav.	D – EP.1	ELENCO PREZZI IMPIANTI ELETTRICI E SPECIALI	Nessuna	CON
Tav.	D – EP.2	ELENCO PREZZI IMPIANTI MECCANICI	Nessuna	CON
Tav.	D – EP.3	ELENCO PREZZI IMPIANTI OPERE EDILI	Nessuna	CON
Tav.	D – AP.1	ANALISI PREZZI IMPIANTI ELETTRICI E SPECIALI	Nessuna	CON
Tav.	D – AP.2	ANALISI PREZZI IMPIANTI MECCANICI	Nessuna	CON
Tav.	D – AP.3	ANALISI PREZZI IMPIANTI OPERE EDILI	Nessuna	CON
Tav.	D – QE	QUADRO ECONOMICO	Nessuna	CON
Tav.	D – CP	CRONOPROGRAMMA	Nessuna	CON
2 - GRAFICI				
A – Architettonici				
Tav.	A-01	STATO DI FATTO - DEMOLIZIONI	Nessuna	CON
Tav.	A-02	PROGETTO – PLANIMETRIA GENERALE	Nessuna	CON
Tav.	A-03	PROGETTO – PIANTE E SEZIONI	Nessuna	CON
Tav.	A-04	STATO DI FATTO E PROGETTO – PROSPETTI	Nessuna	CON
Tav.	A-05	PROGETTO – SISTEMAZIONE ESTERNA	Nessuna	CON
Tav.	A-06	PROGETTO – ABACO INFISSI	Nessuna	CON
Tav.	A-07	PROGETTO – PAVIMENTI E RIVESTIMENTI	Nessuna	CON
Tav.	A-08	PROGETTO – PIANTE CONTROSOFFITTI ILLUMINAZIONE	Nessuna	CON
Tav.	A-09	PROGETTO – IMPIANTO ILLUMINAZIONE ESTERNA	Nessuna	CON
M – Impianti Meccanici				
Condizionamento				
Tav.	M-01	DISTRIBUZIONE CANALI ARIA PRIMARIA	Nessuna	CON
Tav.	M-02	DISTRIBUZIONE CANALI ESTRAZIONE	Nessuna	CON
Tav.	M-03	DISTRIBUZIONE TUBAZIONI	Nessuna	CON
Idrico – Sanitario				
Tav.	M-04	DISTRIBUZIONE TUBAZIONI	Nessuna	CON
Tav.	M-05	DISTRIBUZIONE TUBAZIONI SCARICHI ACQUE NERE ED IMPIANTO DEGRASSATORE	Nessuna	CON
Schemi				
Tav.	M-06	IMPIANTO DI CONDIZIONAMENTO – SCHEMA VRF /UTA	Nessuna	CON
Impianto Gas Metano				
Tav.	M-07	DISTRIBUZIONE TUBAZIONI E SCHEMA	Nessuna	CON
E – Impianti elettrici e Speciali				
Elettrico				
Tav.	E-01	DISTRIBUZIONE IMPIANTO ELETTRICO	Nessuna	CON
Speciali				
Tav.	E-02	DISTRIBUZIONE IMPIANTI SPECIALI	Nessuna	CON

REGIONE SICILIANA

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

“CIVICO - DI CRISTINA – BENFRATELLI”

Considerazioni conclusive

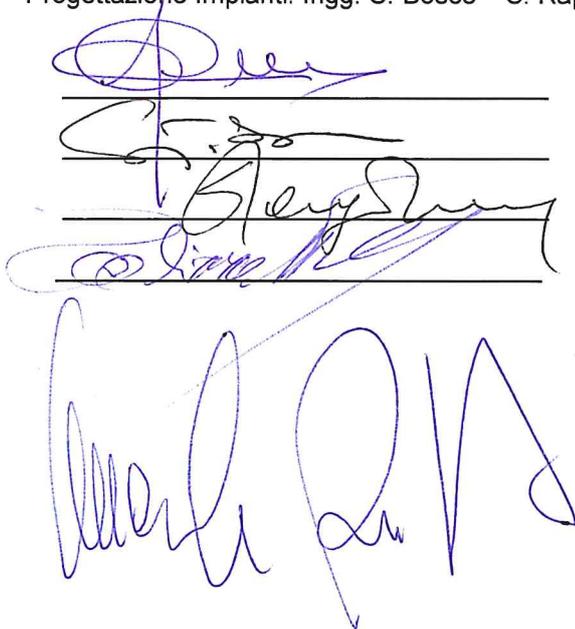
Nel corso dell'espletamento della verifica e alla luce dei contatti intercorsi con il progettista e della documentazione fornita da parte dell'A.T.I., risultano raggiunti gli obiettivi richiesti della progettazione esecutiva, secondo le correzioni apportate al quadro economico dal RUP, nel parere di approvazione in Linea tecnica del progetto esecutivo redatto in data 14/01/2021.

Si ritiene in sintesi:

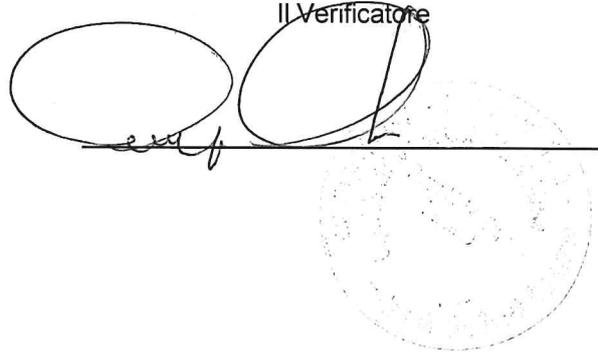
Il progetto in questione **VERIFICATO** con esito positivo ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 50 del 18 aprile 2016 ss.mm.ii.

Palermo, 19/01/2021.

ACM Architetti Associati
Progettazione Impianti. Ingg. S. Bosco – S. Rappa



Il Verificatore





Civico Di Cristina Benfratelli
Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione

ALL. C

REGIONE SICILIANA

AZIENDA OSPEDALIERA DI RILIEVO NAZIONALE E DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

“CIVICO - DI CRISTINA – BENFRATELLI”

Oggetto: “Lavori di realizzazione del bar del P.O. Civico in seno alla “Concessione, ai sensi della parte III del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, del servizio di gestione del Bar presso il P.O. Civico dell’Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione “Civico - G. Di Cristina - Benfratelli” di Palermo”.
Importo complessivo dell’intervento €. 521.472,51 oltre gli oneri posti a carico della Ditta Aggiudicataria.

**VERBALE DI VALIDAZIONE DEL
PROGETTO ESECUTIVO**

Art. 26 comma 8 del D. Lgs. n. 50 del 18/04/2016

Il sottoscritto Ing. Vincenzo Spera nella sua qualità di Responsabile Unico del Procedimento dei lavori specificati in oggetto,

VISTO

il verbale di Approvazione in linea tecnica del progetto esecutivo del RUP del 14 Gennaio 2021 redatto ai sensi dell’art. art. 5 comma 3 della L.R. 12/11 con le correzioni apportare in rosso dal RUP;

il verbale di verifica redatto dal Verificatore (Arch. Vincenzo Alaimo) in data 19 Gennaio 2021 in contraddittorio con i Progettisti, dal quale si evince che il progetto è stato oggetto di tutte le verifiche e gli accertamenti ai sensi dell’art. 26 comma 6 del D. Lgs. n. 50 del 18/04/2016 con esito positivo, il sottoscritto R.U.P. Ing. Vincenzo Spera,

ATTESTA

che il progetto esecutivo dell’intervento relativo ai lavori di realizzazione del bar del P.O. Civico in seno la “Concessione, ai sensi della parte III del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, del servizio di gestione del Bar presso il P.O. Civico dell’Azienda Ospedaliera di Rilievo Nazionale e di Alta Specializzazione “Civico - G. Di Cristina - Benfratelli” di Palermo”, per complessivi €. 521.472,51 oltre gli oneri posti a carico della Ditta Aggiudicataria, è stato positivamente verificato ai sensi dell’art. 26 comma 6 del D. Lgs. n. 50 del 18/04/2016 e, pertanto, ai sensi dell’art. 26 comma 8 dello stesso Decreto Legislativo, è conforme alla normativa vigente in materia di lavori pubblici.

Attesta, inoltre:

- a) la accessibilità delle aree e degli immobili interessati dai lavori secondo le indicazioni risultanti dagli elaborati progettuali;
- b) la assenza di impedimenti sopravvenuti rispetto agli accertamenti effettuati prima antecedentemente alla approvazione del progetto;
- c) la conseguente realizzabilità del progetto, in relazione alle condizioni sopra citate e anche alla condizioni del terreno, al tracciamento, al sottosuolo ed a quant’altro occorre per l’esecuzione dei lavori.

Palermo, li 19/01/2021

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
(Ing. Vincenzo Spera)

