

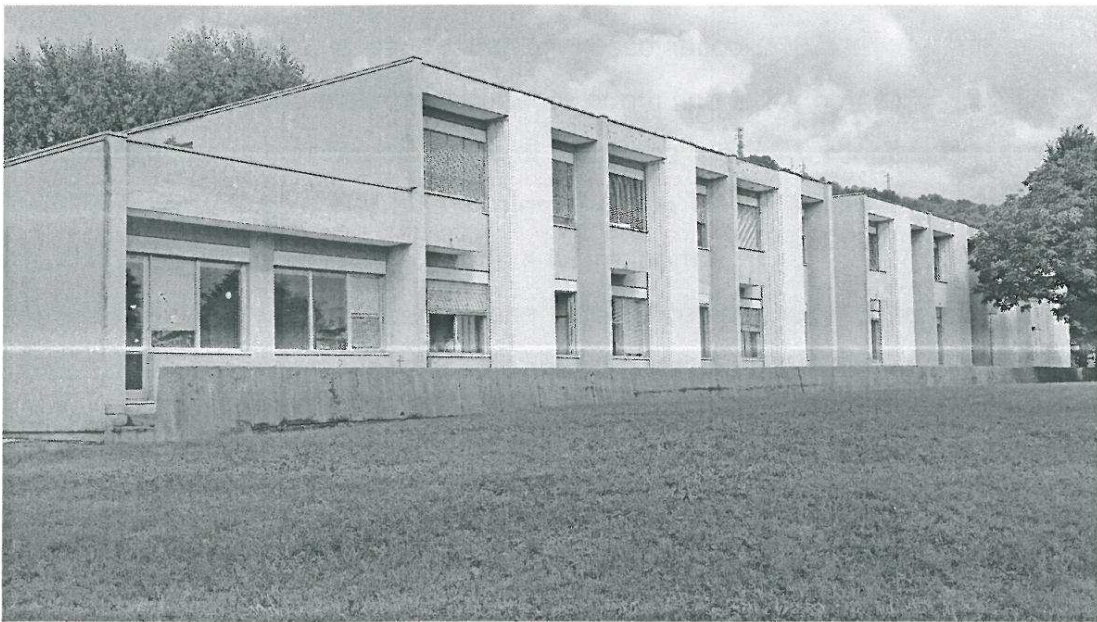
Att. A



Settore Opere Pubbliche e Manutenzione Edilizia Comunale

OGGETTO: Realizzazione di un Centro Unico di Cottura presso i locali della Scuola Primaria di via Isonzo n. 25

RELAZIONE SULLA FATTIBILTA' DELL'INTERVENTO



Como, li 12/10/2015

IL R.U.P.
Arch. Elena Lo Jacono

IL DIRETTORE DEL SETTORE
Ing. Antonio Ferro

INDICE

1. Premessa
2. Obiettivi generali da perseguire e funzioni richieste
3. Indirizzi progettuali generali
4. Fasi di progettazione da sviluppare, cronoprogramma, incarico professionale
5. Livelli di progettazione ed elaborati grafici e descrittivi da redigere
6. Limiti finanziari da rispettare, quadro economico generale e fonti di finanziamento;

Allegati:

- pianta stato di fatto
- Pianta ipotesi di progetto

1. PREMESSA

L'Amministrazione Comunale, come previsto nel Piano Economico di Gestione e nella Relazione Previsionale e Programmatica, ha stanziato l'importo di € 700.000 per la realizzazione di un unico centro di cottura a servizio di tutta la refezione scolastica comunale, identificato, a seguito delle valutazioni tecniche ed economiche svolte dal Settore scrivente, di concerto con il Settore Servizi Scolastici, nell'edificio di via Isonzo.

Attualmente la produzione dei pasti per tutte le scuole dell'infanzia, primarie e parte delle secondarie di 1° grado, avviene nelle cucine ubicate all'interno degli edifici scolastici. Negli ultimi anni il Settore Servizi Scolastici ed il Servizio Ristorazione Scolastica, hanno intrapreso un percorso per la progressiva riduzione del numero di cucine a servizio delle mense scolastiche, intese come punti di cottura, chiudendo le cucine la cui potenzialità era inferiore a 100 pasti giornalieri, a favore dei refettori con servizio di scodellamento e distribuzione dei pasti provenienti dai punti di cottura centralizzati.

A tal fine i punti di cottura, a partire dall'anno scolastico 2007/2008 e fino all'anno scolastico 2013/2014, sono stati gradualmente ridotti fino a 17, potenziando il servizio di scodellamento anche con l'introduzione di "minilinee" per la gestione self-service dei pasti nelle scuole primarie. Nei plessi interessati da tale chiusura, il servizio viene garantito con pasti preparati in altre cucine e ivi trasportati.

Dai dati forniti dal Servizio di Ristorazione Scolastica, alla luce delle valutazioni di competenza del Settore scrivente, questa riorganizzazione ha permesso di ottenere un notevole risparmio sia in termini di impiego delle risorse umane, sia sotto il profilo manutentivo. Il centro unico di cottura solleva l'amministrazione dall'obbligo di adeguamento delle restanti cucine al momento in attività, alle norme di prevenzione incendi e igienico sanitarie, con conseguente razionalizzazione della spesa, nel quantificata, alla data odierna, in circa euro 370.000,00.

I risultati positivi registrati dalla sperimentazione dei primi centri di cottura e dal potenziamento dell'attività di scodellamento, il miglioramento della qualità dei pasti, come rilevato dal Servizio Ristorazione Scolastica, nonostante l'incremento del numero di produzione dei pasti stessi, ha portato l'Amministrazione ad orientarsi verso l'accorpamento di tutte le cucine in un unico centro di cottura, ottimizzando ulteriormente i risultati sotto il profilo logistico, organizzativo ed economico.

La creazione di un unico centro di cottura, così come emerso dall'analisi condotta dal Settore Servizi Scolastici, di concerto con l'Ufficio Ristorazione Scolastica, consentirà di provvedere, inoltre, alla preparazione dei pasti per altri servizi comunali quali, ad esempio, il Centro Diurno Disabili, con conseguente chiusura di un'ulteriore cucina, le "Serre di Mognano", "Socio Lario" di Sagnino ed eventuali scuole secondarie di primo grado.

Oltre al raggiungimento dell'obiettivo principale, ossia la creazione del centro unico di cottura, si potrà tener conto di altre esigenze collaterali, quali la creazione di un laboratorio di cucina per l'effettuazione di appositi corsi per alunni stranieri e genitori, l'attivazione di una mensa destinata a persone in difficoltà, a fronte della corresponsione di una cifra simbolica, e la possibilità di disporre di uno spazio composto da una sala da pranzo ed una cucina funzionante, diversa dagli spazi di preparazione propri del centro di cottura, da concedere, a fronte di corrispettivo oneroso, ad associazioni, enti e privati per l'organizzazione di eventi, anche a favore del quartiere.

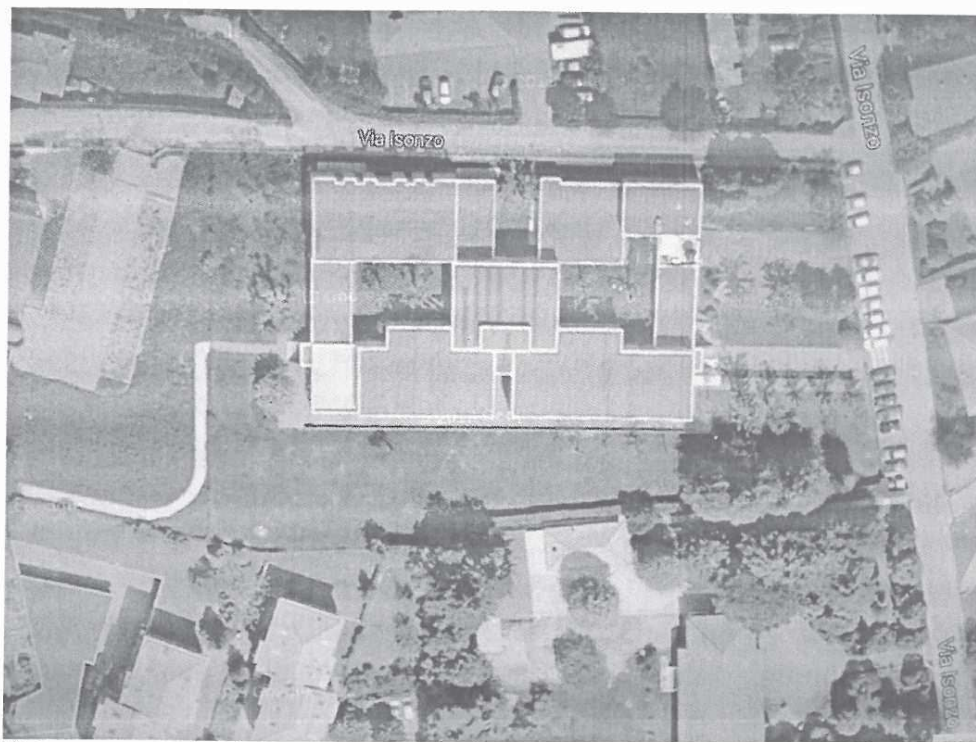
Il criterio per l'individuazione dell'edificio nel quale realizzare il nuovo centro di cottura è stato determinato, quindi, in primo luogo, dalla posizione dello stesso, quanto più possibile centrale rispetto agli edifici scolastici da servire, al fine di consentire un trasporto e distribuzione dei pasti il più possibile rapidi e contemporanei ed alla potenzialità di conversione dell'edificio esistente.

A fronte della nota disponibilità di diversi edifici di proprietà comunale inutilizzati o sottoutilizzati, si è ritenuto opportuno valutare, in primis, la possibilità di procedere con il recupero e valorizzazione del patrimonio esistente.

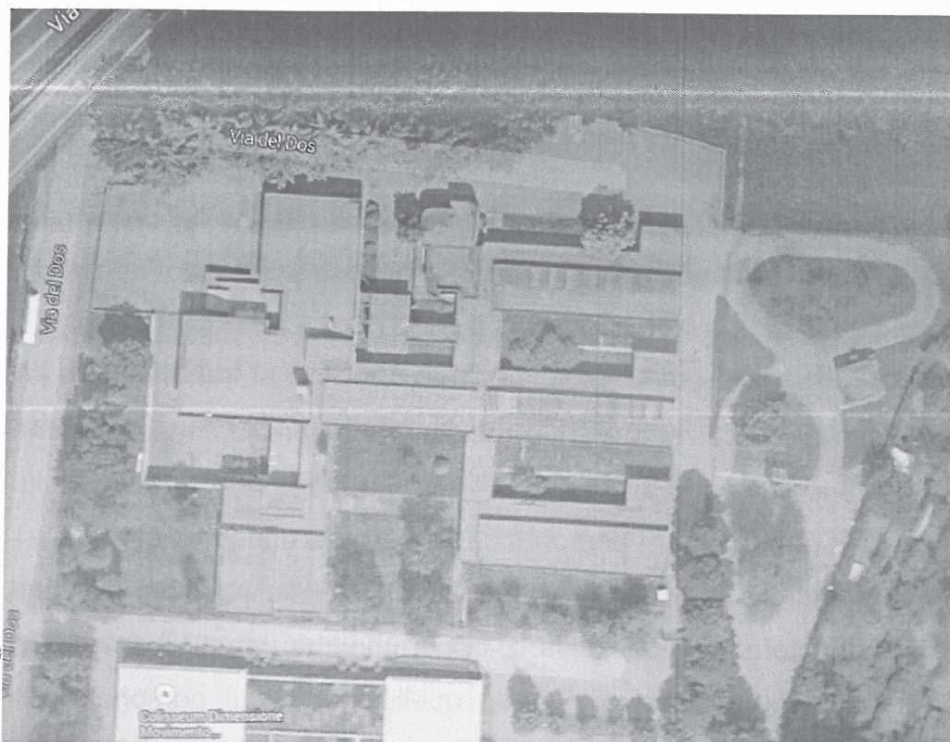
Verificato, quindi, che la zona di Rebbio e Prestino consente di raggiungere facilmente il centro città e le frazioni più periferiche di Trecallo, Lora e Civiglio, da un lato, oltre alle frazioni di Ponte Chiasso, Tavernola, Monte Olimpino e Sagnino attraversando il Comune di San Fermo e la Val Fresca, si è effettuata un'analisi degli edifici già esistenti nella zona, disponibili e dotati di spiccata potenzialità di conversione alla funzione in progetto.

Dall'analisi effettuata, sono stati individuati quali plessi candidabili alla scelta, la scuola primaria di via Isonzo e l'ex scuola medico pedagogica di via del Doss.

La prima in quanto edificio scolastico sottoutilizzato, come meglio illustrato di seguito, e la seconda in quanto edificio utilizzato solo in piccola parte dall'Associazione "La Nostra Famiglia", ma, per la restante parte, inutilizzato.



Vista aerea scuola via Isonzo



Vista aerea scuola via del Doss

Si tratta di strutture molto diverse, sia per tipologia architettonica, sia per distribuzione interna. L'edificio scolastico di via Isonzo, nel quale è attiva la scuola primaria, si sviluppa su un impianto architettonico di tipo compatto, con spazi articolati intorno a due corti centrali, la prima totalmente chiusa su quattro lati, la seconda parzialmente aperta. La maggior parte degli ambienti sono ubicati al piano terra, ove si trovano l'ingresso, le aule, i servizi igienici, l'attuale refettorio con cucina, la palestra ed un ampio salone. Al primo piano vi sono altre aule e due laboratori, oltre ai blocchi per i servizi igienici e all'alloggio di custodia.

Si tratta di una struttura in attività, ove sussiste, quindi, una buona condizione manutentiva strutturale ed impiantistica, inserita in un lotto pianeggiante parzialmente piantumato, con un'ampia area esterna adibita per la maggior parte a prato e, per la restante parte, a parcheggio destinato al personale scolastico. Antistante alla scuola vi è un posteggio pubblico di limitate dimensioni.

L'ex scuola medico pedagogica di via del Doss ha un impianto architettonico completamente diverso, con una distribuzione degli spazi, destinati ad aule, articolata secondo uno schema a pettine. Due appendici collegate da corridoi ospitano la palestra ed il refettorio; nell'unico corpo più compatto, su due piani, hanno sede attualmente l'Associazione "La Nostra Famiglia" e l'alloggio di custodia.

La cura dei dettagli progettuali, l'affaccio di ogni aula sugli ampi spazi verdi circostanti e la composizione dei volumi danno origine ad un risultato architettonico di rilevante qualità, inserito in un'ampia area verde.

Purtroppo l'edificio ed in particolare i materiali di finitura, anche a causa del prolungato periodo di inutilizzo, stanno progressivamente deteriorandosi, rendendo ancor più difficoltoso il recupero della struttura.

Al fine di formulare la scelta più corretta è stato necessario tenere in considerazione gli aspetti che caratterizzano un centro di cottura.

Esso si articola, necessariamente, in un "percorso circolare", che consenta di attuare il criterio della cosiddetta "marcia in avanti", tenendo conto del flusso operativo che caratterizza le strutture di ristorazione collettiva. È opportuno che i punti di arrivo e di ingresso delle derrate alimentari siano distinti da quelli riservati al personale. Gli ingressi delle materie prime e le uscite dei prodotti finiti, destinati al consumo, non dovrebbero coincidere, in particolare, la zona di ingresso delle derrate dovrebbe aprirsi

su un adeguato spazio libero che consenta un agevole scarico. I percorsi nei vari ambienti e settori di lavoro vanno organizzati in modo da evitare tragitti lunghi ed incroci tra percorsi e operazioni sporche e pulite; è, inoltre, opportuno, che tali ambienti abbiano una disposizione degli impianti e delle attrezzature che eviti incroci di alimenti e personale, considerando gli ingombri e gli spazi operativi previsti per ogni apparecchiatura.

Alla luce di quanto sopra esposto, la scelta, è caduta sull'edificio di via Isonzo che meglio si presta a soddisfare i predetti requisiti

Ulteriore elemento da considerare è la reversibilità dell'intervento. Sotto il profilo strutturale, al fine di ottenere una distribuzione degli spazi funzionale alle attività connesse al centro di cottura, è sufficiente intervenire negli spazi interni, senza compromettere i volumi originari e le facciate dell'edificio. Ciò permetterà, in un eventuale futuro, la riconversione della struttura di via Isonzo alla sua funzione originaria.

Una considerazione ulteriore va fatta, come poc'anzi premesso, in merito all'utilizzo odierno della scuola di via Isonzo, come si desume dai dati statistici elaborati dal Settore Servizi Scolastici.

Per l'anno scolastico in corso, 2015/2016, la scuola ha registrato 98 iscritti, a fronte di una capienza di 253 alunni, lasciando vuoti molti spazi e le aule del primo piano.

La medesima situazione si rileva nella vicina scuola secondaria di 1° grado, in via Picchi, dove, a fronte di una capienza di 325 alunni, per l'anno scolastico in corso risultano solo 156 iscritti. Si registra, rispetto alle iscrizioni del precedente anno scolastico, un ulteriore calo di iscritti ad entrambe le scuole.

Al fine di ottimizzare la fruizione degli edifici scolastici ed incentivare un contenimento dei consumi, pare efficace l'accorpamento dei due livelli scolastici nell'edificio di via Picchi, distante dalla via Isonzo qualche centinaio di metri, tenendo in considerazione la necessità di eseguire qualche intervento di adattamento della scuola secondaria di 1° grado alle esigenze della scuola primaria, rendendo, quindi, disponibile l'edificio di via Isonzo per l'insediamento del centro unico di cottura.

Alla luce delle valutazioni sopra esposte, si ritiene, quindi, idonea l'individuazione dell'edificio di via Isonzo quale miglior soluzione fra le valutabili per garantire il

raggiungimento dell'obiettivo richiesto dall'Amministrazione con una spesa stimata intorno ad € 700.000,00, ed un ottimo risultato, anche in merito alla possibilità di utilizzare i restanti spazi dell'edificio per le attività collaterali previste e poc'anzi citate.

Come si esplicherà più oltre, sulla base del progetto definitivo, al Settore Provveditorato e Ufficio Refezione competerà il censimento delle attrezzature ed apparecchiature esistenti, eventualmente riutilizzabili, alla stesura dell'elenco delle stesse con descrizione delle caratteristiche tecniche, la verifica del possesso delle certificazioni di legge richieste per l'utilizzo delle apparecchiature, al fine di poter predisporre gli opportuni allacciamenti per le alimentazioni, oltre all'elenco delle attrezzature da acquistare, con stima dei costi che includa anche l'onere per lo smontaggio, il trasporto ed il successivo montaggio delle stesse nella nuova sede.

Occorre, inoltre, estendere l'analisi valutando, quanto prima, la possibilità di riutilizzo delle apparecchiature esistenti anche in relazione alle dimensioni ed alla predisposizione delle linee di preparazione e cottura, e, non da ultimo, la possibilità di ricorrere alla permuta o all'alienazione delle stesse in cambio di attrezzature più consone alle nuove esigenze. Occorre considerare l'acquisto di apparecchiature fino ad ora non utilizzate nelle cucine in attività, quali idonee celle frigorifere, abbattitori ecc.,.

Si precisa altresì che per rendere possibili l'attivazione del centro cottura in tempi brevi rispetto all'ultimazione dei lavori ed impianti da eseguirsi sul plesso, occorrerà avviare un percorso parallelo finalizzato a definire l'approvvigionamento di tutte le attrezzature necessarie, siano esse derivanti dal recupero delle esistenti o da nuovo acquisto.

2. OBIETTIVI GENERALI DA PERSEGUIRE E FUNZIONI RICHIESTE

L'obiettivo generale dell'intervento è la realizzazione di un centro unico di cottura a servizio di tutte le mense scolastiche comunali, che, nel complesso, richiedono la preparazione di circa 3.800 pasti giornalieri, con punte settimanali fino a 4.200 pasti giornalieri, con una capacità di produzione giornaliera tale da soddisfare il predetto fabbisogno oltre alla produzione di circa altri 1000 pasti per una distribuzione in altre sedi di proprietà comunale ed in refettori aperti alla cittadinanza.

Gli spazi operativi e di servizio del centro cottura dovranno essere dimensionati per circa 20 operatori, oltre a 4 impiegati e 6 autisti.

A tal fine è stato predisposto uno schema progettuale, di seguito allegato che, utilizzando gli spazi del piano terra della scuola esistente, sulla base delle esigenze e obiettivi da raggiungere, dovrà essere sviluppato e definito nelle successive fasi progettuali.

3. INDIRIZZI PROGETTUALI GENERALI

Nella progettazione del nuovo centro cottura si dovrà tener conto dell'esigenza di creare una struttura all'avanguardia, con le varie zone differenziate in base alla tipologia degli alimenti e in corrispondenza delle rispettive zone di lavorazione, con un'area principale di preparazione e cottura e una particolare riservata alla preparazione delle diete senza glutine o altre diete speciali (per intolleranze di vario tipo) assicurando che la preparazione di questi pasti venga effettuata senza alcuna possibilità di contaminazione.

Nella progettazione degli impianti si dovrà tenere presente che le cotture saranno prevalentemente al forno, a vapore, per lessatura, senza soffritti, per garantire una cucina "leggera" adatta all'utenza scolastica.

La progettazione dovrà, inoltre, prevedere, l'utilizzo di tutte le tecniche atte ad assicurare il maggior contenimento dei consumi energetici, tramite l'impiego di pannelli fotovoltaici e solari per la produzione di energia elettrica e per la produzione dell'acqua calda sanitaria.

Nella progettazione impiantistica di trattamento dell'aria si dovrà valutare l'opportunità di recuperare il calore dell'aria proveniente dall'area cottura mediante un impianto di VMC, ad integrazione del riscaldamento delle aree di servizio e uffici.

L'impianto di trattamento dell'aria dovrà essere progettato per contenere al minimo la diffusione di odori nell'ambiente esterno circostante.

L'approccio architettonico dovrà, infine, garantire l'aspetto connesso alla conservazione e protezione dell'area destinata allo stoccaggio degli alimenti ed, al contrario, l'aspetto connesso all'apertura e trasparenza dell'area destinata alla preparazione e cottura degli alimenti.

Il progetto definitivo da porre in gara, dovrà, comunque, ottenere l'approvazione del Settore Opere Pubbliche e Manutenzione Edilizia Comunale.

4. FASI DI PROGETTAZIONE DA SVILUPPARE, CRONOPROGRAMMA, INCARICO PROFESSIONALE

Le successive fasi di progettazione previste saranno quella definitiva ed esecutiva, ai sensi degli artt. 24-43 del D.P.R. 5/10/2010 n. 207.

Considerato che, solo di recente, l'Amministrazione comunale ha manifestato, attraverso incontri diversi, l'intenzione di puntare su un unico centro di cottura, accantonando la diversa soluzione che prendeva in considerazione la possibilità di ridurre a quattro i centri di cottura per la produzione dei pasti; considerata l'esiguità dei tempi necessari per pervenire all'impegno di spesa ed avviare le procedure di gara, al fine di poter consentire l'avvio dei lavori il più rapidamente possibile, e, non da ultima, la complessa componente impiantistica che caratterizza la progettazione di un centro cottura, si ritiene che il soggetto che predisporrà la progettazione definitiva, corredata delle necessarie autorizzazioni e pareri, dovrà possedere i necessari requisiti tecnico impiantistici ed espletare detta prestazione in tempi strettissimi.

Verificata la carenza, nell'organico dell'Ente, di personale tecnico disponibile in relazione all'impegno richiesto per la redazione delle successive fasi progettuali, e per quanto sopra esposto, si rileva che sussistono le condizioni previste dall'art. 130, comma 2 e art. 90, comma 6 del D.Lgs 163/2006 per procedere con l'affidamento dell'incarico esterno di progettazione definitiva. Pertanto, per la redazione del progetto, si dovrà procedere tramite affidamento di incarico professionale ad un professionista esterno. Trattandosi di una parcella di importo inferiore a quanto previsto dal comma 11 dell'art. 125 del D.Lgs 163/2006, ossia inferiore a 40.000,00 euro, si potrà procedere mediante cottimo fiduciario, all'affidamento diretto dell'incarico.

Il Settore scrivente, stante l'urgenza con cui si delinea l'iter procedimentale, ha stilato un cronoprogramma che individua i tempi minimi necessari per lo sviluppo dello stesso, che dovrebbe poter prevedere la conclusione del progetto entro i primi del mese di dicembre, l'approvazione dello stesso e la pubblicazione del bando entro la fine di dicembre 2015.

Occorre considerare che a seguito della stesura del progetto definitivo, sarà necessario ottenere tutte le autorizzazioni (parere Igienico sanitario, Vigili del Fuoco, Commissione Paesaggio e Soprintendenza) con una disponibilità residua di tempo tale da non poter garantire, con certezza, l'avvio delle procedure di gara entro il 31/12/2015.

La progettazione esecutiva, sulla base del progetto definitivo posto a base di gara, sarà affidata, unitamente all'esecuzione lavori, ai sensi dell'art. 53 commi 2, lettera b), 3,4 e 5 del D.Lgs. 163/2006 s.m.i., articolo 169 del Regolamento Generale, D.P.R. 207/2010 s.m.i., mediante l'istituto dell'appalto Integrato.

I tempi tecnici per la predisposizione e l'espletamento della gara d'appalto, la verifica dei requisiti, la valutazione delle offerte, l'aggiudicazione, la stipula del contratto e approvazione del progetto esecutivo da acquisire, per effetto della gara, sono stimati in 5 mesi, salvo imprevisti o prolungamenti di tempi per l'ottenimento dei pareri esterni.

Pertanto, per quanto sin qui esposto, nell'ipotesi plausibile, ma ottimistica, di poter disporre del progetto esecutivo approvato e del contratto d'appalto entro il 31/05/2016, in modo da poter procedere con la consegna dei lavori non appena sarà terminata l'attività scolastica, stimando, infine, per l'esecuzione dei lavori un tempo tecnico non inferiore a 6 mesi, si prevede l'ultimazione dei lavori entro il mese di dicembre 2016.

A tal fine è indispensabile che l'edificio scolastico di via Isonzo sia libero e disponibile a partire dalla metà del mese di giugno 2016.

5. LIMITI FINANZIARI DA RISPETTARE, QUADRO ECONOMICO E FONTI DI FINANZIAMENTO

Il limite finanziario da rispettare è pari ad euro 700.000,00 per lavori e somme a disposizione dell'Amministrazione, come da seguente quadro economico.

QUADRO ECONOMICO D'INTERVENTO:

OPERE	IMPORTI PARZIALI	TOTALI
IMPORTO LAVORI	€ 565.000,00	€ 565.000,00
I.V.A. 22%		€ 124.300,00
Fondo Art. 92 D.Lgs 163/06 2%		€ 3.500,00
Assicurazioni, versamenti, Imprevisti e arrotondamenti		€ 7.200,00
TOTALE.....		€ 700.000,00

Si specifica che l'importo di € 700.000,00 è destinato alla sola esecuzione di tutte le opere edili ed impiantistiche, interne ed esterne all'edificio, con esclusione della fornitura ed installazione degli arredi e, come scritto nel paragrafo 1, di tutto ciò che concerne le attrezzature impiantistiche, oltre alla movimentazione degli arredi per dare l'immobile di via Isonzo libero e disponibile entro la data citata.

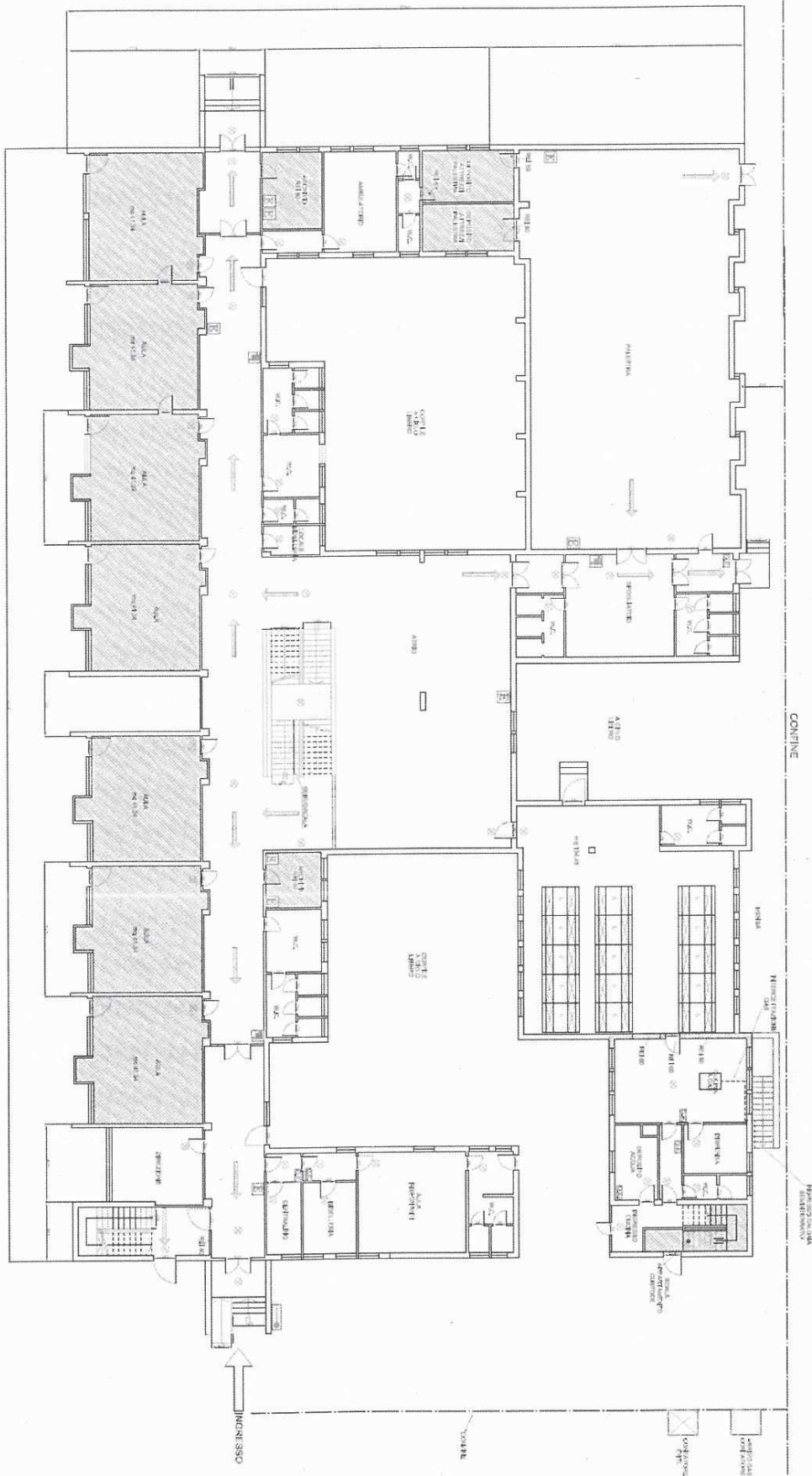
Como, li 12/10/2015

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

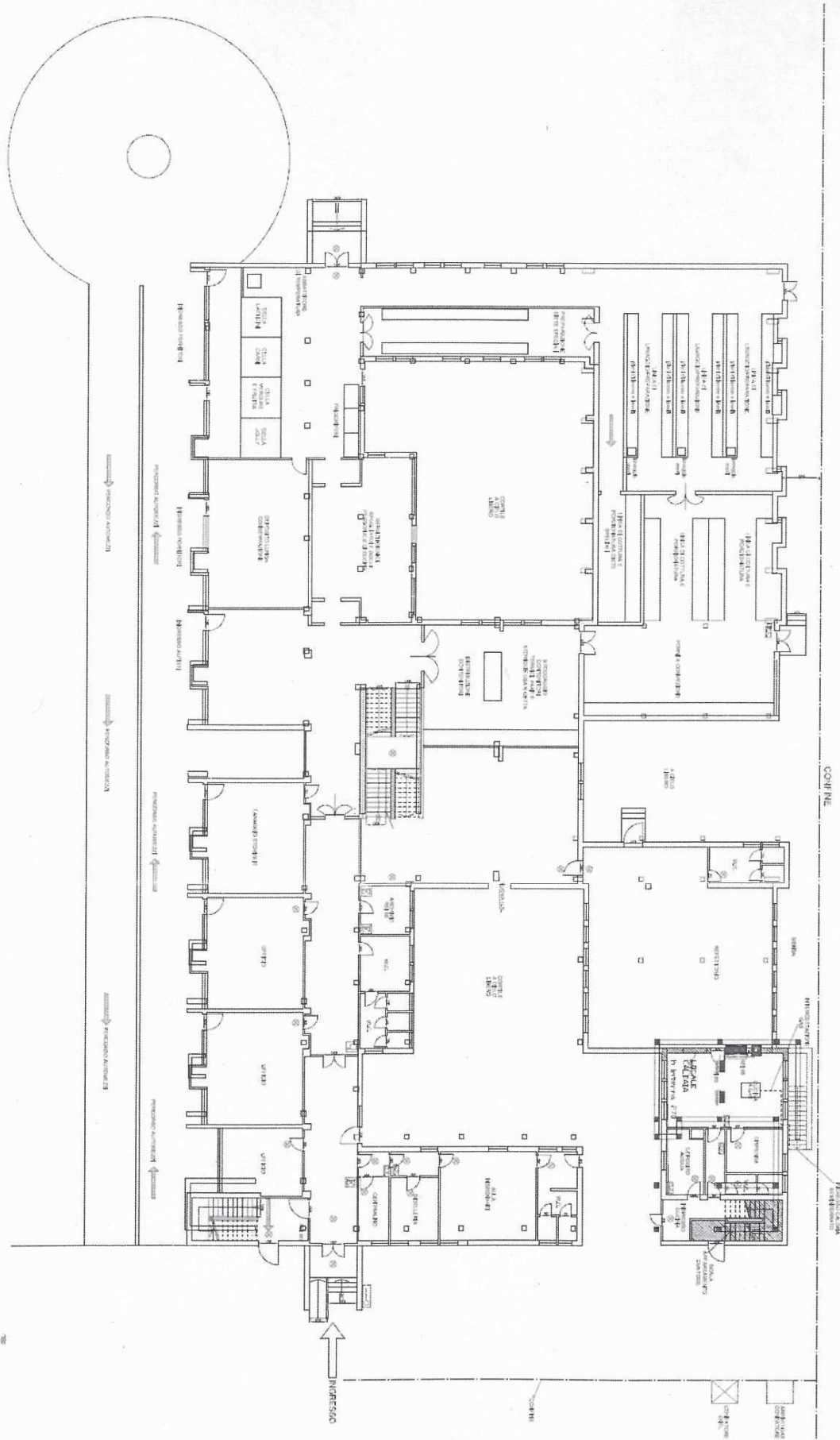
ARCH. ELENA LO JACONO



ALLEGATI:



Pianta piano terra edificio di via Isonzo – stato di fatto



Pianta Piano terra – ipotesi di progetto