

**PROGETTO DI UNA PISCINA COPERTA CON SPAZI ATTREZZATI NEL  
COMPLESSO SPORTIVO PAOLO COSTOLI IN FIRENZE**

|                |   |
|----------------|---|
| Comune         | <b>FIRENZE</b>  |
| Ubicazione     | <b>VIALE MALTA</b>  |
| Progetto       | <b>PROGETTO ESECUTIVO<br/>PROPOSTA EX ART. 39 BIS L. 109/94</b> |
| Concessionario | <b>PAOLO COSTOLI S.r.l. - Via Bocchi 32, 50126 Firenze</b>      |

|          |  |         |  |            |
|----------|--|---------|--|------------|
| <b>E</b> | <b>REALIZZAZIONE DELLA CUCINA DEL RISTORANTE</b> |         |  | TAVOLA NR. |
|          | <b>RELAZIONE TECNICA</b>                         |         |  |            |
|          |  |         |  |            |
|          |  |         |  |            |
| DATA :   | 1 OTTOBRE 2009                                   | SCALA : |  |            |

|                |               |
|----------------|---------------|
| IL COMMITTENTE | I PROGETTISTI |
| _____          | _____         |

|  |
|--|
| <b>PROGETTO ARCHITETTONICO</b>   |
| QUADRA PROGETTI s.r.l.<br>Arch. RICCARDO BARTOLONI<br>Arch. MASSIMO BIANCHI<br>collaboratori al progetto<br>Geom. Valentina GUERZONI<br>Arch. Alessandro MASSARO<br>Arch. Massimiliano BURELLI   |
| <b>PROGETTO STRUTTURALE</b>  |
| Ing. MARCO BARTOLONI<br>Via Scipione Ammirato 38, Firenze<br>ingmarcobartoloni@virgilio.it - 055661868   |
| <b>PROGETTO IMPIANTI</b>   |
| CMA srl<br>Viale A. Gramsci, 24, Firenze<br>info@cmaengineering.it - 0552635500<br><br><b>Impianti elettrici</b><br>Per. Ind. ALESSIO DIEGOLI<br>Per. Ind. RICCARDO TIGNOLI<br><br><b>Impianti meccanici</b><br>Dott. Ing. GIULIANO GALZIGNI |
| <b>RESTITUZIONI TRIDIMENSIONALI</b>  |
| QUADRA PROGETTI s.r.l.   |
| <b>STUDIO GEOLOGICO</b>  |
| GEODINAMICA STUDIO GEOLOGICO ASSOCIATO<br>di Calò J, Checcucci R, Scotti A.<br>Via Giovanni Giolitti 34-36, Firenze<br>geodinamica@Katamail.com - 055650557  |



|               |  |                                      |
|---------------|--|--------------------------------------|
| <b>QUADRA</b> | QUADRA PROGETTI s.r.l.<br>Via Farinata degli Uberti 2, 50125 Firenze<br>tel. 055 2207242 - fax. 055 2281805<br>www.quadraprogetti.fi.it - staff@quadraprogetti.fi.it | REVISIONI<br>_____<br>_____<br>_____ |
|               | Direttore Tecnico: Arch. Riccardo Bartoloni  |                                      |

## RELAZIONE TECNICA

### NUOVA STRUTTURA

La proposta progettuale colloca la nuova piscina ed i suoi servizi in posizione tale da generare una vera e propria nuova "porta" di accesso al complesso Costoli: un nuovo ingresso in asse con quello principale del Viale Paoli e ad esso contrapposto che, sostenuto dalle funzioni ivi previste (sala della scherma, piscina e punto di ristoro), consenta di esprimere valenze funzionali e formali, valorizzando anche il viale Malta su cui prospetta.

La proposta progettuale prevede un manufatto capace di rendere chiaramente percepibili l'identità delle nuove funzioni sportive e di ristoro, legandole però tra loro in un disegno unitario, idoneo a segnare la concentrazione di funzioni ed il possibile nuovo accesso all'intero complesso.

La scelta architettonica è quella di realizzare una grande ma esile copertura che copre e raccorda alcuni volumi elementari, ciascuno disegnato diversamente in funzione dell'uso cui è destinato.

Il progetto si compone di tre corpi edilizi, collegati dalla grande copertura aerea di cui si è accennato.

L'elemento principale è il volume della piscina, caratterizzato da un rivestimento ligneo e da un lungo taglio vetrato, che lo attraversa per quasi tutta la lunghezza.

Al volume della piscina si affiancano gli spogliatoi, un volume pieno e rifinito semplicemente con intonaco tinteggiato. Sulla copertura degli spogliatoi è ricavata una ampia terrazza praticabile collegata con il livello superiore del bar ristorante.

Al di sotto della zona spogliatoi è previsto un livello interrato, riservato ai locali tecnici ed agli impianti della piscina. L'accesso all'interrato avviene da una scala esterna ubicata in un'intercapedine a cielo aperto, realizzata sul lato posteriore della struttura.

Terzo corpo in progetto è quello del bar/ristorante, lo spazio interno è a tutta altezza nella zona frontale mentre nella zona tergale è articolato su due livelli, il più alto dei quali si affaccia su quello sottostante. Il collegamento tra i due livelli è assicurato sia da una scala interna che da un ascensore idoneo per disabili. Sul retro del volume principale, ed addossato a questo, è previsto un corpo secondario, di un solo piano di altezza, che prosegue fino a raccordarsi con l'edificio retrostante (sala scherma).

Nel corpo secondario sono ubicati i servizi del ristorante, a loro volta dotati di collegamento verticale meccanizzato con la sala al piano primo, nonché un secondo spazio bar accessibile dall'interno dell'impianto Costoli.

### DESCRIZIONE DEI LOCALI DELLA PALAZZINA BAR RISTORANTE

La nuova struttura risulta così costituita:

- *sala ristorante piano terra e piano primo*: la sala al piano terra ha superficie pari a mq. 170,77 e altezza massima di m. 6,90 (al controsoffitto), la sala al piano primo ha superficie pari a mq. 135,10 con altezza di m. 3,50 (al controsoffitto). Complessivamente i locali utilizzati per il ristoro degli utenti sono per 99 posti tavola (superficie superiore al minimo richiesto dal Regolamento di Igiene art. 16.c - mq.  $1.00 * 99$  persone = mq. 99,00).
- *pizzeria*: con forno elettrico, ha superficie pari a mq. 14,95 (superiore al minimo di mq. 6,00 di cui all'art. 16.c R.I.), altezza pari a m. 3,00;
- *servizi igienico utenti*: si conteggia il numero dei servizi igienici in base a quanto disciplinato dal Regolamento di Igiene per 99 utenti: due servizi per uomini e due per donne oltre ad un servizio per disabili (art. 16.c R.I.).

- *spazi cucina*: i locali sono idonei per accogliere un esercizio alla Ristorazione di tipo "A", la superficie della cucina è pari a mq. 41,42, a cui si aggiunge lo spazio dedicato al lavaggio per mq. 7,97, e pertanto sufficiente per 99 posti tavola (15,00mq per 30 posti + 0,30mq\*69 posti=20,70mq per un totale minimo da garantire pari a mq. 35,70), ha altezza pari a m. 3,00. Nel disimpegno che la collega alla zona di somministrazione è presente un montavivande che porta al piano primo le cibarie.
- *dispensa*: a servizio della cucina e del bar ha superficie pari a mq. 18,52 ed altezza pari a m. 3,00, accesso direttamente dall'esterno e ben collegata agli ambienti di preparazione;2
- *due servizi igienici/spogliatoio addetti, uomini e donne per l'utilizzo contemporaneo rispettivamente da parte di cinque e cinque addetti*: spogliatoio con superficie rispettivamente pari mq. 7,21 e 6,31; bagni di superficie pari a mq. 3,20 e mq. 2,80
- *bar*: superficie, comprensiva dello spazio di bancone e di somministrazione, pari a mq. 53,42 con altezza di m. 3,00 utilizzato dai medesimi utenti oltre
- *terrazza al piano primo*: spazio all'aperto.

Si specificano gli accorgimenti esecutivi previsti per ogni nuovo ambiente realizzato:

#### SALE RISTORANTE

- L'altezza del locale varia da m. 3,00 a 6,90, risulta pertanto superiore al minimo normativo da garantire;
- Il pavimento in mattonelle di gres porcellanato è antiscivolo (R9) e lavabile;
- Le pareti sono semplicemente tinteggiate;
- I locali sono illuminati e aerati naturalmente con integrazione di aerazione ed illuminazione artificiale nel rispetto dei requisiti del Regolamento Edilizio, vedere tabella allegata;

#### SERVIZI IGIENICI UTENTI

- L'altezza dei locali è pari a m. 2,60, risulta pertanto superiore al minimo normativo da garantire;
- Il pavimento in mattonelle di gres porcellanato antiscivolo (R9) è lavabile;
- Le pareti sono rivestite con mattonelle di ceramica lavabili per un'altezza superiore a m. 2,00 e quelle sanitarie a divisione tra i due wc sono lavabili;
- Il servizio igienico è dotato di aerazione forzata temporizzata ed illuminazione artificiale;
- La porta di accesso è realizzata con superficie lavabile;
- Non comunicano direttamente con i locali del ristorante ma attraverso antibagno disimpegno;
- Il servizio igienico è dotato di vaso;
- Nell'antibagno sono presenti lavandini, asciugamani a perdere raccolti in contenitori con coperchio a comando a pedale e sapone inodore ad erogazione automatica.

#### CUCINA/LAVAGGIO/PIZZERIA

- L'altezza del locale è pari a m. 3,00, risulta pertanto superiore al minimo normativo da garantire;
- Il pavimento in mattonelle di gres porcellanato è di colore chiaro, antiscivolo e lavabile;
- Le pareti sono rivestite con mattonelle di ceramica chiara lavabili per un'altezza superiore a m. 2,00 e tutti gli spigoli e gli angoli, sia a pavimento che a parete, sono dotati degli idonei sgusci;
- Tutti gli arredi necessari alla preparazione delle sostanze alimentari hanno materiale idoneo e superfici lavabili come disposto dalla normativa – per quanto concerne la loro disposizione ed il loro dimensionamento si rimanda alla planimetria allegata;
- Il montavivande è diviso in due scomparti (pulito sporco) e realizzato con materiale idoneo per le sostanze alimentari ed ha superfici facilmente lavabile;
- Le aperture sono dotate di rete anti-insetto;

- La canna fumaria ha le caratteristiche di cui all'art. 14.o comma "1e2" del Regolamento Comunale di Igiene e rispetta le caratteristiche in merito ai fabbricati nel raggio di m. 10.00 – si rimanda all'allegata planimetria;
- La canna fumaria del forno a legna ha le caratteristiche di cui all'art. 14.o comma "3" del Regolamento Comunale di Igiene e rispetta le caratteristiche in merito ai fabbricati nel raggio di m. 50.00 – si rimanda all'allegata planimetria.

#### DISPENSA

- Il pavimento in mattonelle di gres porcellanato è di colore chiaro e lavabile;
- Le pareti sono rivestite con mattonelle di ceramica chiara lavabili per un'altezza superiore a m. 2.00 e tutti gli spigoli e gli angoli, sia a pavimento che a parete, sono dotati degli idonei sgusci;
- Tutti gli arredi necessari alla detenzione delle sostanze alimentari hanno materiale idoneo e superfici lavabili ed i ripiani più bassi consentono la pulizia agevole del pavimento sottostante - per quanto concerne la loro disposizione ed il loro dimensionamento si rimanda alla planimetria allegata;
- La porta interna di accesso, con chiusura automatica, è realizzata con superficie lavabile, così come risulta lavabile la superficie interna della porta sull'esterno;

#### SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI ADDETTI

- L'altezza dei locali è pari a m. 3,00, risulta pertanto superiore al minimo normativo da garantire;
- Il pavimento in mattonelle di gres porcellanato è lavabile;
- Le pareti sono rivestite con mattonelle di ceramica lavabili per un'altezza superiore a m. 2.00;
- Sia lo spogliatoio che il servizio igienico sono dotati di aerazione forzata temporizzata ed illuminazione artificiale;
- La porta di accesso, con chiusura automatica, è realizzata con superficie lavabile;
- Il servizio igienico è dotato di: doccia, vaso, lavandino con comando a pedale, asciugamani a perdere raccolti in contenitori con coperchio a comando a pedale e sapone inodore ad erogazione automatica;
- Lo spogliatoio è dotato di armadietti a doppio scomparto, pulito-sporco, per ogni addetto, di materiale lavabile, disinfettabile e disinfestabile;
- Lo spogliatoio ed il servizio igienico non comunicano direttamente con i locali adibiti alla preparazione dei cibi ma attraverso un ampio disimpegno;

Arch. Massimo Bianchi