

<p>Centro Agroalimentare Levante Ligure e Lunigiana srl</p>	<p>Via Variante Cisa 53/A 19038 SARZANA</p>
<p style="text-align: center;">CAPITOLATO DI MASSIMA OPERE MURARIE ED IMPIANTI</p> <p style="text-align: center;">Immobile da realizzare sito in Sarzana (SP) Via Variante Cisa n.53/A</p>	
<p>Centro Agroalimentare Levante Ligure e Lunigiana srl</p>	<p>Via Variante Cisa 53/A 19038 SARZANA</p>

Premessa

L'intervento in esame riguarda atto ad ospitare un locale adibito ad uso commerciale all'ingrosso per l'esercizio di attività cash & carry alimentare e/o mista su una superficie di circa mq. 3800 con un'area esterna adibita a parcheggio con circa 140 posti auto e comunque in misura non inferiore agli standard urbanistici richiesti per la superficie netta di vendita ottenibile; inoltre saranno previsti adeguati spazi aggiuntivi adibiti per lo scarico, la sosta e la movimentazione delle merci.

Il presente capitolato ha lo scopo di individuare le caratteristiche tecniche delle realizzande opere e i conseguenti oneri a carico delle parti, impegni che saranno oggetto di una puntuale indicazione nell'eventuale bando di gara

L'impegno della società "Centro Agroalimentare Levante Ligure e Lunigiana srl", di seguito anche "Costruttore" e/o "CALLL srl" sarà quello di consegnare l'intero immobile oggetto del contratto con il completamento di tutte le opere edili al finito, infissi interni ed esterni, i servizi igienici e le docce completi di tutto il necessario e pronti per l'utilizzo, e la realizzazione degli impianti a suo carico (idricosanitario per i locali servizi igienici, elettrico dell'area esterna, antincendio, riscaldamento e ricambi d'aria) descritti nel presente capitolato.

Sarà onere del costruttore anche consegnare, al termine dei lavori, tutta la documentazione inerente le certificazioni e autorizzazioni amministrative, commerciali,

igienico sanitarie, di prevenzione incendi e quant'altro occorrente per l'insediamento dell'attività commerciale succitata.

In particolare sono da considerare a carico tutte quelle opere descritte e riportate negli articoli seguenti con eccezione di ciò che è espressamente escluso o citato a carico della società affittuaria.

Più specificatamente verranno realizzati direttamente a cura e spese della parte **conduttrice** l'impianto frigorifero, adduzioni e scarichi dei reparti specifici all'attività (zone di lavorazione), l'impianto elettrico interno e l'eventuale impianto di raffrescamento.

Oggetto del capitolato

Per quanto premesso il presente capitolato tecnico ha per oggetto la definizione delle opere interne ed esterne, relative all'immobile in costruzione in Sarzana, via Variante Cisa n. 53/A.

Le parti esterne, le facciate e le pertinenze di detto immobile dovranno essere completate e rifinite in ogni sua parte dal costruttore.

Il progetto prevede la realizzazione di un capannone con struttura portante in travi e pilastri.

La struttura ospiterà la superficie commerciale e tutte le sue pertinenze; in particolare, tutta la superficie di vendita, i reparti gastronomici, macelleria, pescheria, frutta e verdura, i retri di lavorazione, i magazzini, gli uffici e spogliatoi, i servizi igienici per il personale e la clientela.

Sarà cura della parte **conduttrice** redigere un layout della superficie dell'area vendita e delle sue pertinenze, con indicati ingressi ed uscite pedonali e carrabili, verso l'area esterna, e la realizzazione degli impianti di adduzione e scarico dei banchi/celle frigo e delle zone di lavorazione.

Tutti gli impianti, compresa la progettazione esecutiva e la relativa documentazione da consegnare al termine dei lavori, rimangono a carico del costruttore (fatta eccezione per quelli specifici all'attività ed espressamente specificati in premessa).

Il costruttore avrà l'onere di ottenere tutti i permessi e le autorizzazioni edilizie e non, per la realizzazione del suddetto complesso; nonché di ottenere tutti i pareri e le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività.

Il locale commerciale (compresi i vani accessori) dovrà rispondere per caratteristiche strutturali alla normativa vigente in generale; ed in particolare in materia antisismica, di trasmittanza delle strutture opache e trasparenti, antincendio, igienico-sanitaria (edilizia e commerciale) ed in materia di aerazione naturale.

Se per qualsiasi svariato motivo le caratteristiche menzionate non fossero sufficienti il costruttore a proprio onere, cura e spese provvederà alla riqualificazione dell'immobile e/o alla integrazione con impianti o quanto altro per ottemperare alle normative ed alle richieste degli enti competenti.

In particolar modo per quanto riguarda l'aerazione naturale, se non fosse sufficiente dovrà essere integrata con idoneo impianto di estrazione e di immissione di aria trattata e

forzata, sempre ad onere esclusivo del costruttore, così come le estrazioni forzate dei locali bagni e spogliatoi se non dotati di aerazione naturale.

Tutti i materiali ed i manufatti resistenti al fuoco, compresi i loro componenti, avranno le certificazioni ufficiali nazionali rilasciate dagli istituti all'uopo autorizzati e saranno delle migliori qualità in commercio e il grado della scelta si intenderà sempre la prima assoluta.

L'esecuzione di tutte le categorie di lavori sarà a perfetta regola d'arte con l'impiego delle attrezzature più adeguate.

Tutte le opere oggetto del contratto verranno eseguite nel pieno e rigoroso rispetto delle normative vigenti.

Norme di sicurezza

Il costruttore dovrà provvedere per il tempo necessario alla esecuzione completa dei lavori alle forniture e opere necessarie per attrezzare il cantiere ai fini della piena funzionalità operativa, nel rispetto di tutte le norme di sicurezza vigenti ed in linea con gli orientamenti espressi nel Piano di Coordinamento e Sicurezza.

Sono pertanto comprese le opere di recinzione provvisoria a perimetro ed interne al cantiere, i baraccamenti per gli operai, i materiali ed i mezzi d'opera, gli apparecchi di sollevamento fissi, le reti provvisorie di allaccio alle utenze (acqua potabile, energia elettrica, telefono, ecc.) e quant'altro necessario a giudizio del costruttore, compreso lo smontaggio e l'allontanamento a fine lavori.

L'edificio sarà realizzato rispettando scrupolosamente tutte le normative di sicurezza vigenti relative a locali commerciali con frequentazione di pubblico, con particolare riferimento alle norme relative ai percorsi ed alle uscite di sicurezza. Il numero e la posizione delle uscite di sicurezza sarà tale da soddisfare i requisiti del progetto antincendio.

Interventi strutturali

Tutti gli interventi strutturali necessari saranno calcolati, verificati e diretti da ingegnere strutturista iscritto all'ordine professionale ed abilitato. Dei suddetti interventi verranno eseguite le dovute denunce al Genio Civile ai sensi della Legge 1086 in materia di opere in c.a. o in struttura metallica. A fine lavori sarà rilasciato dovuto certificato di collaudo statico.

Sarà cura eseguire tutti i lavori necessari alla realizzazione delle opere suddette, compreso l'affidamento dell'incarico ad un Ingegnere strutturista per la Direzione Lavori medesimi e l'espletamento delle relative pratiche presso l'ufficio del Genio Civile.

La struttura dovrà essere inoltre provvista delle necessarie predisposizioni (ad esempio mensole dotate di piastre metalliche opportunamente zancate) per il sostegno delle pensiline perimetrali in metallo, di cui dovrà essere tenuto debito conto nelle calcolazioni.

Il piano vendita dovrà essere isolato dall'esterno, con adeguata coibentazione in modo tale da garantire tutte le caratteristiche tecniche atte a rispettare quanto richiesto dalla normativa vigente anche in materia di trasmittanza.

Le pareti perimetrali dovranno essere dotate di adeguata stratigrafia conforme alle norme vigenti di riferimento.

Le strutture saranno proporzionate per i seguenti carichi utili minimi:

4.1 COPERTURA AREA MULETTI

Sulla copertura saranno installati macchinari per il condizionamento e per l'impianto frigorifero dell'area vendita.	1.000 kg/mq peso e posizione dei macchinari saranno specificati in fase esecutiva, (la struttura dovrà essere verificata per il carico permanente)
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.2 PAVIMENTI

I solai dei locali adibiti a vendita dovranno essere idonei al passaggio di carrelli elevatori	carico utile accidentale di 2.000 Kg/mq
Locali ad uso magazzini e locali tecnici	carico utile di 2.000 Kg./mq

Copertura

La copertura del fabbricato sarà corrispondente a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti normative, in particolare in materia di trasmittanza termica.

Altezza dei locali

Saranno previste le seguenti altezze minime sotto trave:

Locali adibiti a vendita e magazzini	7,00 m
--------------------------------------	--------

Locali ad uso uffici, spogliatoi, servizi igienici, e locali tecnici	in conformità con il Regolamento Edilizio Comunale in vigore
----------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------

Facciate

Le facciate esterne verranno realizzate secondo tutti i requisiti richiesti dalle vigenti normative.

Resistenza al fuoco e impianti antincendio

Tutte le parti, strutturali e non, del fabbricato dovranno rispondere ai requisiti di Resistenza al Fuoco secondo le modalità REI e secondo quanto verrà prescritto dai Vigili del Fuoco.

Ove per i più svariati motivi le caratteristiche delle strutture non saranno tali da garantire suddette resistenze o vengano prescritti impianti speciali, verranno riqualificati e realizzati, da parte del costruttore.

La realizzazione di tutti gli impianti antincendio, in conformità alla premessa ed al contratto citato, risultano opere a diretto carico ed onere del costruttore, comprese le assistenze murarie necessarie alle opere succitate, secondo quanto previsto dal progetto di Prevenzione Incendi e da eventuali prescrizioni in sede di sopralluogo da parte dei Vigili del Fuoco.

Sarà onere e cura del costruttore realizzare l'impianto di rivelazione fumi e illuminazione di emergenza in tutti i locali di pertinenza dell'attività commerciale, compresi, i locali di servizio e i locali tecnici. Detti impianti dovranno essere conformi al progetto approvato dai Vigili del Fuoco e contemplare, ove previsto: sensori, targhe ottico acustiche, pulsanti di allarme, EVAC, illuminazione di emergenza a norma di legge.

Tutti le sopracitate opere verranno realizzate da personale qualificato e progettate da professionisti abilitati, il tutto ad esclusiva cura e spese del costruttore.

Sempre ad onere esclusivo del costruttore, oltre a quanto già indicato, tutti i locali dovranno avere le caratteristiche necessarie per gli adempimenti o eventuali prescrizioni degli enti competenti e VVFF. In particolare, resistenza delle strutture portanti idonea, impianto idrico antincendio, serramenti di compartimentazione, eventuali disoleatori che potranno essere richiesti dagli uffici competenti, per l'area di parcheggio esterno, e quant'altro eventualmente richiesto sia in fase preventiva che in corso d'opera.

9 Locali tecnologici ed impianti tecnologici a servizio dell'attività commerciale.

La realizzazione di tutti gli impianti (rete antincendio, acqua calda sanitaria, impianti di estrazione ed immissione, le estrazioni forzate, riscaldamento), in conformità alla premessa ed al contratto citato, risultano opere a diretto carico ed onere del costruttore,

comprese le assistenze murarie necessarie alle opere succitate, comprendenti la formazioni di passate e vani lungo le strutture del fabbricato, la formazione di nicchie, cavedi, il fissaggio di mensole o sostegni e quanto altro necessario.

Sarà altresì a carico del costruttore la costruzione con tutte le caratteristiche necessarie, anche in materia di prevenzione incendi, dei locali da adibire a detti impianti: locale centrale frigo, locale caldaia e uta, etc, con idonei camini.

Dovrà inoltre essere previsto e realizzato dal costruttore idoneo locale per il posizionamento dei condensatori e delle macchine esterne del condizionamento che eventualmente potranno essere collocate anche sul tetto dell'immobile..

Detto spazio deve avere le caratteristiche necessarie per la adeguata ventilazione dei macchinari.

All'interno del locale centrale termica sarà posizionata una caldaia e un gruppo frigo (o in due locali separati aventi uguali caratteristiche), che alimenteranno delle UTA dimensionate opportunamente e che attraverso una distribuzione canalizzata, riscaldano/raffrescano, a seconda delle esigenze.

10

elettrico

Impianto

La realizzazione dei soli impianti elettrico e speciali (dati, audio, antifurto e di videosorveglianza) dedicati all'attività commerciale risultano a carico del **conduttore**.

Sarà previsto, a carico del costruttore, idoneo impianto di messa a terra conforme alla normativa.

Il parcheggio clienti verrà dotato di apparecchi illuminanti a led tali da garantire un'illuminazione ampia e uniforme sia nelle aree di parcheggio che in quelle di transito (a carico del Costruttore).

Sarà infine onere e cura del costruttore realizzare idonea illuminazione a led della zona carico/scarico merci.

Al termine dei lavori il costruttore dovrà consegnare il progetto e tutta la relativa documentazione necessaria per l'espletamento delle pratiche.

Viabilità, collegamento alla viabilità pubblica, accesso clienti

I collegamenti carrabili tra l'attività e la viabilità pubblica verranno garantiti attraverso dei passi carrai posti lungo la strada principale.

Il costruttore avrà tutti gli oneri e le spese per realizzare gli accessi carrabili in ingresso e uscita dall'area commerciale e le intersezioni con la viabilità pubblica.

L'area commerciale sarà accessibile tramite ingressi pedonali organizzati in piano con quota marciapiede anche attraverso, ove necessario, idonee rampe di raccordo con pendenza inferiore al 8%, in conformità alle vigenti normative in materia di barriere architettoniche. Dovrà inoltre essere garantito l'accesso diretto agli ingressi pedonali dalle vie pubbliche e dai parcheggi.

Parcheggi di pertinenza dell'attività commerciale all'ingrosso

È di pertinenza dell'attività commerciale e a carico del costruttore un parcheggio esterno destinato ai clienti e agli operatori dell'attività.

La pavimentazione sarà costituita da mantino fine in asfalto e sarà dotata di strisce adibite alla delimitazione dei posti auto e di apposita segnaletica orizzontale e verticale per l'indicazione dei percorsi pedonali.

Tutte le zone impermeabili dovranno essere debitamente realizzate con inclinazioni tali da convogliare le acque piovane verso le grate di raccolta dell'acqua piovana.

Sarà inoltre onere e cura del costruttore la realizzazione degli spazi verdi previsti a progetto, comprendente la pulizia ed eliminazione dei trovanti dell'area scoperta non pavimentata, riporto di terreno vegetale, livellamento con formazione delle pendenze verso le caditoie, lavorazione del terreno e semina prato stabile.

Il parcheggio verrà dotato di apparecchi illuminanti tali da garantire un'illuminazione ampia e uniforme sia nelle aree di parcheggio che in quelle di transito. Detto impianto verrà realizzato da personale qualificato e progettato da professionisti abilitati, il tutto ad esclusiva cura e spese del costruttore.

Sarà onere del costruttore la delimitazione di tutta l'area oggetto del presente capitolato rispetto all'area circostante e alla viabilità pubblica (Via Variante Cisa); la delimitazione dovrà essere realizzata con idonee strutture (muro in c.a. con soprastante recinzione in Orsogrill) fino a raggiungere un'altezza di almeno 2,0 m rispetto al piano della viabilità interna.

Sarà inoltre onere del costruttore la modifica della scarpata verso la viabilità pubblica e la conseguente diversa regimazione delle acque meteoriche proveniente dalla stessa, al fine di delimitare l'area oggetto dell'intervento in progetto.

Area muletti e carico/scarico della merce

In prossimità dell'immobile, sul lato opposto dedicato all'ingresso e uscita clienti, sarà realizzata dal costruttore un'area adibita allo scarico della merce all'interno della quale sarà ricavato un locale per il ricovero dei muletti a servizio dell'attività di circa 80 mq. Il locale sarà realizzato su pavimentazione industriale di spessore adeguato a sopportare i carichi previsti per il transito dei mezzi pesanti addetti allo scarico della merce e per la movimentazione della stessa, e sarà delimitato da chiusure verticali tipo orsogrill e da una copertura opportunamente impermeabilizzata. L'accesso al locale di ricovero dei muletti sarà realizzato dall'esterno con un cancello in Orsogrill dim. 2,40x2,40 e dall'interno con una porta rei 120 di dimensioni 2,40x2,40 m.

La copertura del locale sarà realizzata con un solaio portante dimensionato per un sovraccarico permanente di 1.000 kg/mq con basamenti per il posizionamento delle macchine degli impianti di condizionamento e frigorifero e sarà reso accessibile con una scala esterna in acciaio e protetto da un parapetto di altezza 1 m.

L'area di carico scarico sarà delimitata dalla viabilità da un muretto in c.a. altezza 50 cm e una recinzione soprastante metallica in orsogrill fino ad un'altezza di circa 2,0 m, mentre la l'accesso sarà regolamentato tramite sbarre automatizzate. Il tutto ad esclusiva cura e spese del costruttore.

Canne fumarie e di esalazione

Sarà compito realizzare le opere murarie necessarie e installare:

- canne fumarie in acciaio inox fino a tetto secondo prescrizioni, necessarie per l'esercizio dell'attività;
- canne di esalazione e per le aspirazioni forzate dei servizi igienici;
- eventuali canne di ventilazione per filtri antincendio a servizio dell'attività;
- canna fumaria di estrazione per il banco del pesce;
- canna fumaria a servizio della centrale termica;
- Canne di estrazione ed immissione a servizio della centrale frigo;

All'interno dell'unità potranno essere realizzate da parte del costruttore, se necessario, discese o risalite di impianti (pluviali, scarichi, ventilazioni ecc.) compartimentate REI, in cassonetti in adiacenza ai pilastri.

A fine lavori suddette opere dovranno essere corredate dei dovuti certificati di conformità alle vigenti normative, progetto e dichiarazioni dell'installatore.

Cavidotti esterni

Verranno realizzati cavidotti esterni e/o interrati in accordo con le Società erogatrici a partire dai punti di erogazione da parte delle Aziende stesse fino all'interno del fabbricato, il tutto tale da consentire l'allacciamento alle utenze GAS METANO, ENERGIA ELETTRICA, ACQUA, TELEFONIA, FOGNATURE, nei punti che verranno indicati dal **conduttore** in sede di progetto esecutivo.

A tal proposito in particolare verranno organizzati i seguenti allacciamenti:

GAS METANO: Verrà realizzato, a carico , idoneo attacco per contatore GAS. Essendo la potenzialità termica servita superiore a 33 kw, ai sensi della legge 46/90, norme UNI 7129 e successive modifiche ed integrazioni, suddetta realizzazione dovrà essere corredata da idoneo progetto a firma di professionista abilitato, nonché di dichiarazione di conformità delle opere eseguite rilasciata dalla ditta installatrice. Si specifica che detto contatore è solo per la caldaia. Sarà cura di quest'ultimo, a fine lavori, trasmettere al **conduttore** dovuto progetto con relative dichiarazioni di conformità degli impianti gas ai sensi della Legge 46/90 e norme UNI 7129.

- **ENERGIA ELETTRICA:** a carico del costruttore verrà realizzato un punto di erogazione di Forza Motrice da parte della società erogatrice energia elettrica, in posizione concordata con la società erogatrice stessa e con il **conduttore** e comunque all'interno del volume del fabbricato (Il **conduttore** provvederà successivamente alla voltura).

Tutta la distribuzione elettrica, a partire dal punto di consegna succitato e fino all'ingresso del volume del locale di vendita, verrà realizzata direttamente a carico ed onere del costruttore (sarà a cura del **conduttore** la distribuzione interna); essendo soggetto ai sensi della Legge 46/90 e successive integrazioni, all'obbligo di progettazione, dovrà essere corredato di progetto a firma di professionista iscritto ed abilitato ed a fine lavori di idonea dichiarazione di conformità dei lavori eseguiti rilasciata dall'impiantista, incaricato e compensato dal costruttore e consegnata al **conduttore**.

Qualora si rendesse necessaria la fornitura in media tensione sarà sempre onere e cura del costruttore fornire idonei locali secondo le prescrizioni Enel e tutte le apparecchiature necessari come da normative vigenti per la trasformazione della corrente a servizio dei locali in oggetto.

- **ACQUA POTABILE:** sarà cura del costruttore richiedere e fare installare dall'azienda erogatrice di acqua potabile un idoneo ed esclusivo contatore dedicato all'attività commerciale, al fine di consentire massima autonomia all'attività commerciale stessa nelle relazioni con il restante fabbricato.

Suddetto contatore verrà installato in zona pattuita e definita con la società erogatrice e con il **conduttore** e comunque all'interno del volume del fabbricato. Servirà tutti i servizi igienici e le restanti utenze interne all'attività (queste ultime a carico del **conduttore**).

Per un corretto dimensionamento della rete e per la definizione del contratto, il **conduttore** dovrà comunicare al costruttore i consumi semestrali presunti necessari per lo svolgimento dell'attività.

- **ANTINCENDIO:** Il costruttore provvederà ad installare la rete antincendio specifica dell'attività commerciale all'interno o all'esterno del volume oggetto di promessa di vendita il tutto conforme a quanto richiesto dagli enti competenti in materia di prevenzione incendi. Al fine di completare e collaudare tale impianto richiederà e farà installare dall'azienda erogatrice idoneo contatore antincendio. Qualora la portata e la pressione non fossero sufficienti, provvederà ad adottare tutti gli accorgimenti del caso per adeguarsi ai requisiti richiesti, come ad esempio vasca di accumulo e stazione di pompaggio.
- **TELEFONIA:** Dovrà essere predisposto dal idoneo cavidotto interrato o aereo con partenza dal punto di allacciamento della società telefonica ed arrivo all'interno del volume del locale di vendita, tale da consentire l'allacciamento del **conduttore** alla rete telefonica nazionale.

FOGNATURE: Per la corretta funzionalità del locale vendita ingrosso a cura del l'immobile verrà allacciato, alla fognatura comunale. Sarà onere e cura del costruttore convogliare gli scarichi provenienti dai servizi igienici attraverso idonea rete al collettore comunale. Sarà altresì onere del costruttore prevedere adeguate predisposizioni per gli scarichi dei lavelli banchi frigo e dalle zone di lavorazione (assimilabili a scarichi civili). Sarà onere e cura del **conduttore** allacciare tali scarichi alle predisposizioni eseguite dal costruttore. Il costruttore realizzerà inoltre all'esterno il pozzetto di intercettazione per controlli e prelievi e una vasca di idonee dimensioni per il degrassatore.

Serramenti

Sarà cura installare in tutti i locali oggetto del presente capitolato i seguenti tipi di serramenti:

16.1 PORTE DI INGRESSO/USCITA AUTOMATICHE

Gli ingressi pedonali al locale commerciale saranno organizzati con serramenti in alluminio colorato, ad ante scorrevoli automatiche, dotati di tutti quegli accorgimenti necessari nel rispetto delle vigenti normative in materia di sicurezza (fotocellule, dispositivi antischiacciamento, sensori radar etc.) e provvisti di sistema a spinta di apertura manuale in caso di "emergenza".

Suddetti serramenti verranno realizzati dal costruttore sia in ingresso sia in uscita a "bussola" o secondo il layout concordato con il **conduttore**, con sistema di facciata continua a montanti e traversi in alluminio.

16.2 USCITA DI SICUREZZA

In aggiunta alle porte di ingresso/uscita succitate, verranno realizzati altri serramenti con sola funzione di uscita di sicurezza dal locale commerciale verso l'esterno da definire di numero e posizione in base al progetto antincendio.

Suddetti serramenti verranno realizzati in alluminio colorato del tipo ad ante con apertura manuale, provviste di idonei maniglioni di sicurezza per la fuga in caso di emergenza. Dimensioni delle ante, specchiature fisse, vasistas di aerazione e quanto altro deriverà dai progetti concordati con il **conduttore**.

I serramenti dovranno essere corredati di tutta la documentazione richiesta dalle norme vigenti al momento della installazione restando costruttore, sino alla data di fine lavori, obbligato a fornire eventuali documenti fossero richiesti dagli organi preposti e necessari i fini del collaudo per il rilascio del Certificato Prevenzione Incendi.

16.3 SERRANDE AVVOLGIBILI

In corrispondenza delle porte di ingresso/uscita automatiche e in qualsiasi altro varco di accesso al locale commerciale verranno installati, a garanzia della sicurezza in orari di chiusura dell'attività, idonee serrande esterne metalliche di protezione, motorizzate con apertura contemporanea attraverso selettore a chiave.

16.4 SERRAMENTI ESTERNI

In corrispondenza delle finestrate intorno a tutto l'edificio verranno installati serramenti esterni in alluminio colorato del tipo fisso, ad ante o a vasistas, con apertura manuale e, nella misura minima necessaria a garantire la superficie di aerazione naturale richiesta dalla vigente normativa antincendio ed igienico sanitaria (edilizia e commerciale). Per il locali ad uso uffici, spogliatoi e wc verranno installati serramenti esterni in alluminio colorato del tipo fisso, ad ante o a vasistas, con apertura manuale nella misura necessaria a garantire la superficie finestrata apribile non inferiore a 1/8 della superficie del pavimento. Dimensioni delle ante, specchiature fisse, vasistas di aerazione e quanto altro deriverà dai progetti concordati con il **conduttore**.

I servizi igienici saranno possibilmente dotati di finestre apribili, in alternativa saranno dotati di impianto di estrazione forzata.

16.5 SERRAMENTI INTERNI

Verranno installate dal costruttore porte interne in alluminio, nei locali servizi igienici, spogliatoi ed uffici.

Suddette porte saranno del tipo ad 1 anta (o 2 dove necessario) con pannello cieco tamburato e rivestimento, provviste di cerniere idonee, maniglie e sistema di chiusura a norma per i locali con affluenza di pubblico, e saranno del tipo REI dove richiesto.

Vetri

In tutti i serramenti esterni di cui sopra verranno montati vetri in conformità alle esigenze di sicurezza, con vetrocamera antinfortunistica a taglio termico. Dove richiesto gli stessi dovranno essere anche antisfondamento.

18

Insegne

La fornitura e l'installazione delle insegne a servizio dell'unità commerciale sarà a cura del **conduttore**. Il costruttore dovrà, fornire adeguata struttura di predisposizione, atta ad ospitare le suddette insegne.

Pavimenti

Il tipo di pavimentazione che verrà installato nei locali in esame dovrà rispondere alle esigenze di praticità ed igiene proprie dei locali adibiti a vendita all'ingrosso con affluenza di pubblico. Allo scopo verranno forniti e installati dal :

A. Servizi igienici:

Pavimento in piastrelle in grés/ceramica con formato 30x30 tipo Everest Casalgrande Padana o similari di spessore mm 12 con superficie levigata antiscivolo, da posarsi a colla, su idoneo massetto in cls.

Rivestimento in grés/ceramica con formato 20x20 tipo Avorio Casalgrande Padana o similari fino ad un'altezza di 2,20 m.

Zoccolino in ceramica a guscia sanitaria in colorazione e tonalità abbinata

B. Spogliatoi:

Pavimento in piastrelle in grés/ceramica con formato 30x30 tipo Everest Casalgrande Padana o similari di spessore mm 12 con superficie levigata antiscivolo, da posarsi a colla, su idoneo massetto in cls.

Zoccolino in ceramica a becco di civetta in colorazione e tonalità abbinata.

C. zona uffici:

- Pavimento in piastrelle con formato 30x30 tipo Everest Casalgrande Padana o similari di spessore mm 12 con superficie levigata antiscivolo, da posarsi a colla, su idoneo massetto in cls.
- Zoccolino in ceramica a becco di civetta in colorazione e tonalità abbinata.

D. nei locali adibiti alla vendita

Pavimentazione industriale elicotterato al quarzo con spolveratrice di indurente recoquarz rosso premiscelato per la formazione della corazzatura in ragione di kg

5/mq. con giunti di contrazione con taglio meccanico per una profondità di 5 cm c.a. con asportazione dell'acqua di risulta, inserimento provvisorio nei giunti di profilo in pvc, sigillatura dei giunti a 28 gg dal getto con elastomero poliuretano.

E. Nell'area del locale adibita alla vendita e stoccaggio dei reparti freschi

idonea guaina di impermeabilizzazione posata in fase di getto della pavimentazione onde evitare infiltrazioni di acqua, acqua di condensa ed umidità all'unità sottostante.

idoneo coibente per rispetto dei limiti di legge dei valori di trasmittanza.

pavimentazione industriale con finitura in resina, trattamento tipo "ciclo multistrato" di Colorservice Technology, sintetico spatolato con finitura epossidica avente spessore di 2 mm con formazione, taglio e sigillatura giunti.

Nella porzione di area adibita alla vendita e stoccaggio dei reparti freschi, sarà realizzato dal costruttore idoneo ribassamento del solaio per creare uno spazio in cui realizzare le reti di carico e scarico dei banchi di lavorazione e delle celle frigo. Saranno predisposti all'interno di tale spazio dei percorsi con pozzetti di intercettazione con copertura in lamiera zincata di idoneo spessore, montata su telaio murato a terra filo pavimento. I percorsi, le dimensioni e la quantità dei pozzetti saranno concordati con il **conduttore**. Il **conduttore** realizzerà a sua cura e spese le reti interne di carico e scarico e le allaccerà alle predisposizioni realizzate dal costruttore.

Nella zona ribassata saranno realizzati dal costruttore,

- idonea guaina di impermeabilizzazione
- igloo con getto di caldana (portata 2.000 kg/mq)
- idonea coibentazione nel rispetto dei limiti di legge dei valori di trasmittanza
- pavimentazione industriale rossa (con finitura in resina dove indicato)

Murature perimetrali

Sarà onere e cura realizzare e rifinire le pareti perimetrali rispondenti a tutti i requisiti richiesti come ad es. taglio termico etc.

Tramezzature interne e rivestimenti

Le opere edili di muratura previste all'interno del locale vendita all'ingrosso oggetto del presente capitolato ed a diretto carico risultano le seguenti:

- A. Blocchi spogliatoi per il personale addetto al locale commerciale (uno maschile ed uno femminile), completi di servizi igienici distinti con docce.
- B. Blocco servizi igienici per i clienti distinti (uno maschile e uno femminile) e servizio per disabili.
- C. Ufficio
- D. Pareti divisorie di delimitazione del magazzino dall'area vendita

Le tramezzature interne di cui ai precedenti punti A e B necessarie alla realizzazione dei servizi igienici, docce e spogliatoi saranno realizzate in cartongesso a tutta altezza di

idoneo spessore con una lastra in cartongesso idrorepellente verso la zona umida e una lastra sull'altro lato, il tutto in conformità alle migliori tecniche della regola d'arte. Suddette pareti, solo per i servizi e le docce, saranno rivestite all'interno con piastrelle in gres bianche tipo avorio Casalgrande Padana per una altezza di 220 cm circa e sopra i rivestimenti saranno tinteggiate, ed all'esterno tinteggiate secondo le vigenti normative.

Le pareti di divisione alla delimitazione del magazzino di cui al punto D saranno realizzate a tutta altezza in blocchetti prefabbricati di calcestruzzo o similari, con resistenza al fuoco REI 120 o quanto richiesto, posti in opera a giunti sfalsati, stilati a vista.

Le tramezzature interne di cui al precedente punto C saranno realizzate a tutta altezza in cartongesso tinteggiate su entrambi i lati con resistenza al fuoco REI 120 o quanto richiesto.

Il costruttore dovrà osservare nella esecuzione di divisori tutte le prescrizioni del produttore dei materiali per quanto attiene le malte da impiegarsi, gli eventuali cordoli armati di irrigidimento, le sigillature a soffitto, i giunti di controllo, le rasature, etc. Dovrà inoltre produrre documentazione attestante le caratteristiche termoisolanti e/o fonoisolanti, nonché tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa per il rilascio del Certificato di Prevenzione Incendi (certificati di prova e omologazioni, dichiarazioni di conformità del prodotto utilizzato al prodotto certificato, dichiarazione di corretta posa, etc.).

Durante l'esecuzione delle murature si dovranno lasciare tutti i necessari fori, canne, incavi, vani per il passaggio e la installazione degli impianti interessanti le murature; unitamente alla posa in opera dei controtelai dei serramenti in genere, ove previsti. I davanzali delle finestre e le soglie degli ingressi saranno realizzati in pietra di primaria qualità.

Tutte le opere di decorazione interna su murature, opere in ferro o quanto altro, relative alle facciate su via del fabbricato, saranno da considerarsi a diretto carico ed onere.

Tutte le opere per la realizzazione, fornitura e installazione dei banchi di lavorazione, dei banchi e delle celle frigo sono da considerarsi a diretto onere e carico del **conduttore**, così come tutte le attività necessarie per l'allestimento interno dei magazzini, dell'area vendita e di tutti i locali accessori.

22

Controsoffitti

E' a carico del **conduttore** la realizzazione di controsoffitti nelle zone specifiche dell'area commerciale e dei retri di lavorazione.

Servizi igienici ed impianto idrico sanitario

E' a carico del costruttore la realizzazione dell'impianto idrico sanitario e dell'allestimento dei servizi igienici.

I servizi igienici saranno di superficie tale da soddisfare i requisiti minimi necessari all'ottenimento delle autorizzazioni edilizie e di agibilità per l'espletamento dell'attività commerciale citata in premessa e rispondenti alle norme per l'utilizzo da parte dei disabili.

Risultano comprese nel presente articolo ed a carico del costruttore tutte le forniture ed assistenze murarie in aiuto diretto all'installatore.

23.1 ALLACCIAMENTO

In conformità al precedente articolo verrà predisposto a carico del costruttore apposito ed esclusivo contatore di acqua potabile per l'attività in oggetto ed a valle del medesimo verranno predisposte tutte le apparecchiature prescritte e richieste all'uso dalla società erogatrice, nonché idoneo collettore di distribuzione della rete.

23.2 DISTRIBUZIONE

La rete di distribuzione a partire da suddetto contatore fino ai servizi igienici (a cura e carico del costruttore) e fino ai singoli punti di utilizzo nelle zone di lavorazione (pescheria, macelleria etc) (a cura e carico del **conduttore**) dovrà essere progettata in modo da garantire una portata sufficiente a tutti gli apparecchi con un coefficiente di contemporaneità del 50%.

Sarà a carico del costruttore anche la distribuzione dell'acqua calda sanitaria attraverso singoli boiler.

Verrà verificata la pressione di esercizio alla presa di erogazione e, se necessario, installato apposito riduttore di pressione con valvola antiritorno a valle del contatore (il tutto a carico del costruttore).

La distribuzione orizzontale a partire dal contatore fino all'interno del blocco servizi igienici ad ogni singolo punto di utilizzo verrà realizzata con idonea tubazione, completa dei necessari raccordi, pezzi speciali e coibentazione antistillicidio.

23.3 SCARICO

Verrà predisposta dal idonea rete di scarico a servizio dei locali adibiti a "servizi igienici del personale e del pubblico" per la raccolta delle acque derivanti dai wc e lavabi e docce.

Verrà predisposta dal **conduttore** idonea rete di scarico per tutte le aree di lavorazione dei reparti freschi (macelleria, pescheria, ed altri punti di lavorazione) con reti differenziate:

- per gli scarichi di lavorazione e lavaggio per la zona macelleria e pescheria con pozzetto di dim. 40 x 40, posto all'esterno prima del degrassatore per intercettazione e prelievi.
- per la raccolta delle acque di condensa (banchi, celle), lavaggio celle e lavabi.

23.4 APPARECCHIATURE

Saranno installati a cura del costruttore nei servizi igienici per il personale apparecchi sanitari di colorazione bianca, lavabi, i vasi provvisti di vaschetta ad incasso o esterna, le docce in ceramica del formato 80x80 o similari compatibilmente con le condizioni architettoniche esecutive.

Il servizio per disabili sarà realizzato anch'esso con sanitari di colore bianco, completi di tutte quelle apparecchiature e dotazioni necessarie in conformità alla vigente normativa (D.P.R 384).

Nei servizi igienici per i clienti saranno installati sanitari in ceramica bianca, vasi provvisti di cassetta di scarico ad incasso.

23.5 RUBINETTERIE

È prevista l'installazione in ogni servizio igienico di rubinetti cromati con comando a pedale a norma per i locali vendita ingrosso con flusso di pubblico, in conformità alle richieste e prescrizioni degli uffici A.S.L. competenti. Gli apparecchi monteranno gruppi monocomando. Tutti gli accessori occorrenti per dare gli apparecchi in opera funzionanti dovranno essere della migliore qualità in commercio.

23.6 SERVIZI IGIENICI

Il numero, la dimensione, la distribuzione e la dotazione dei servizi igienici interni all'attività in oggetto, che deriveranno dalle prescrizioni normative secondo quanto detto in precedenza e risultano in particolare:

Blocco servizi igienici uomo donna e disabile con wc e lavabi per il pubblico.

Blocco servizi igienici con wc, lavabi e doccia per il personale "femminile" addetto alle lavorazioni.

Blocco servizi igienici con wc, lavabi e doccia per il personale "maschile" addetto alle lavorazioni.

Impianto di distribuzione gas metano

La distribuzione gas metano a partire dal punto di consegna dell'azienda del gas è da considerare opera e fornitura a diretto carico .

Sarà cura di questa ultima, a fine lavori, trasmettere al **conduttore** dovuto progetto con relative dichiarazioni di conformità degli impianti gas ai sensi della Legge 46/90 e norme UNI 7129.

La tubazione del gas metano sarà consegnata in prossimità della centrale termica.

25 Impianti tecnologici interni l'attività commerciale all'ingrosso: antincendio, di aspirazione, etc

La realizzazione di tutti gli impianti (rete antincendio, acqua calda sanitaria, impianti di estrazione e ventilazione bagni e eventuali impianti di ventilazione forzata antincendio, impianto di riscaldamento e ricambi d'aria), ad eccezione di quanto già evidenziato, in conformità alla premessa ed al contratto citato, risultano opere a diretto carico ed onere , comprese le assistenze murarie necessarie alle opere succitate, comprendenti la formazioni di passate e vani lungo le strutture del fabbricato, la formazione di nicchie, cavedi, il fissaggio di mensole o sostegni e quanto altro necessario.

Tinteggiatura

Sarà onere e cura realizzare e rifinire la tinta di tutte le pareti, pilastri, travi e soffitti con idropittura lavabile e traspirante, colori a scelta del **conduttore**.

Tettoie esterne

Sarà onere e cura realizzare la pensilina per scarico merci.

Locale centrale termica

Sarà onere e cura del costruttore realizzare le opere murarie per una centrale termica di dimensioni adeguate, in blocchetti Rei 120 o quanto richiesto stilati a vista e tinteggiati,

compresi porta rei di accesso al locale, pavimentazione industriale e adeguato camino di ventilazione.

Indice

1PREMESSA.....	1
2OGGETTO DEL CAPITOLATO.....	1
3NORME DI SICUREZZA.....	2
4INTERVENTI STRUTTURALI.....	2
4.1COPERTURA AREA MULETTI.....	3
4.2PAVIMENTI.....	3
5COPERTURA.....	3
6ALTEZZA DEI LOCALI.....	3
7FACCIAE.....	3
8RESISTENZA AL FUOCO E IMPIANTI ANTINCENDIO.....	3
9LOCALI TECNOLOGICI ED IMPIANTI TECNOLOGICI A SERVIZIO DELL'ATTIVITÀ COMMERCIALE.....	4
10IMPIANTO ELETTRICO.....	4
11VIABILITÀ, COLLEGAMENTO ALLA VIABILITÀ PUBBLICA, ACCESSO CLIENTI.....	5
12PARCHEGGI DI PERTINENZA DELL'ATTIVITÀ COMMERCIALE ALL'INGROSSO.....	5
13AREA MULETTI E CARICO/SCARICO DELLA MERCE.....	5
14CANNE FUMARIE E DI ESALAZIONE.....	5
15CAVIDOTTI ESTERNI.....	6
16SERRAMENTI.....	7
16.1PORTE DI INGRESSO/USCITA AUTOMATICHE.....	7
16.2USCITA DI SICUREZZA.....	7
16.3SERRANDE AVVOLGIBILI.....	7
16.4SERRAMENTI ESTERNI.....	7
16.5SERRAMENTI INTERNI.....	7
17VETRI.....	8
18INSEGNE.....	8
19PAVIMENTI.....	8
20MURATURE PERIMETRALI.....	9
21TRAMEZZATURE INTERNE E RIVESTIMENTI.....	9
22CONTROSOFFITTI.....	10
23SERVIZI IGIENICI ED IMPIANTO IDRICO SANITARIO.....	10
23.1ALLACCIAMENTO.....	11
23.2DISTRIBUZIONE.....	11
23.3SCARICO.....	11
23.4APPARECCHIATURE.....	11
23.5RUBINETTERIE.....	12
23.6SERVIZI IGIENICI.....	12
24IMPIANTO DI DISTRIBUZIONE GAS METANO.....	12
25IMPIANTI TECNOLOGICI INTERNI L'ATTIVITÀ COMMERCIALE ALL'INGROSSO: ANTINCENDIO, DI ASPIRAZIONE, ETC.....	12
26INTEGGIATURA.....	12
27TETTOIE ESTERNE.....	12
28LOCALE CENTRALE TERMICA.....	12