

**COMUNE DI LONIGO**

**PROVINCIA DI VICENZA**

**PROGETTO PER LA VALORIZZAZIONE DEI LOCALI STORICI**

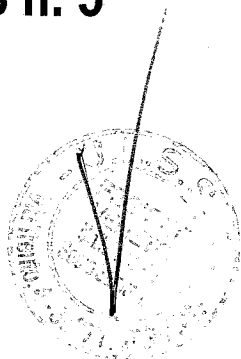
# **CAFFE' BORSA**

proposta **FINANZA DI PROGETTO**  
ai sensi dell'art. 183 comma 15 D. Lgs. n.50/2016

Data: Ottobre 2016

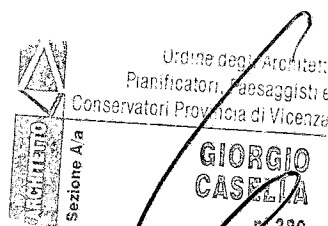
## **PROGETTO DI FATTIBILITA' - ALLEGATO 1** **Elaborato Tecnico 1.1 - RELAZIONE TECNICA E ILLUSTRATIVA**

**PARERE PREVENTIVO**  
**ULSS n. 5**



**PROMOTORE:** Costituendo *R.T.I.*  
(raggruppamento temporaneo imprese)

**PROGETTISTA**



**Studio di Architettura**

**Arch. Giorgio Casella**

**archistudio.cf@gmail.com**

**Via Dalmazia, 6**

**36045 Lonigo (VI)**

**tel/fax 0444 436438**

**E-mail: archistudio.cf@gmail.com**

**P.E.C.: giorgio.casella@archiworldpec.it**

#### **A) LOCALIZZAZIONE IMMOBILE**

Il Bar Borsa è localizzato nel pieno Centro Storico di Lonigo, a cavallo tra Piazza IV Novembre e Piazza Garibaldi.

#### **B) DESCRIZIONE URBANISTICA-CATASTALE**

L'immobile oggetto di restauro ricade in Z.T.O. A (Centro Storico) secondo il P.R.G. vigente, e sono ammessi interventi di *Restauro e risanamento conservativo* come indicato nelle N.T.A..

L'immobile è catastalmente censito al foglio 3, mapp. 272, sub. 1.

#### **C) VINCOLI**

L'immobile risulta sottoposto a tutela della Soprintendenza per i Beni Architettonici e Paesaggistici ai sensi dell'art. 10 del D.Lgs. 22 gennaio 2004 n. 42 e s.m.i..

#### **D) DESCRIZIONE PROGETTO**

L'intervento proposto ha come principale obiettivo la valorizzazione e il recupero del locale storico denominato Caffè Borsa. Contemporaneamente, oltre a restituire al locale la sua principale funzione di caffetteria, nello stesso immobile, verrà aggiunto anche il Bistrot. L'intervento prevede di attuare la nuova destinazione senza compromettere l'originaria conformazione del locale storico, andando ad agire solamente sulla disposizione logistica dei locali.

Il bistrot viene collocato nella zona a sud dell'immobile, avendo quindi la possibilità di mantenere un accesso indipendente (entrata su Piazza Garibaldi e verso Palazzo Pisani).

I lavori che saranno eseguiti consisteranno essenzialmente nel recuperare la funzionalità dell'immobile mediante un restauro mirato alle vere problematiche e situazioni.

1. **Adeguamento statico e funzionale dei locali destinati all'attività cucina retrostante il bancone bar con:**
  - Rifacimento con struttura in legno del solaio piano ammezzato;
  - Demolizione vano caldaia con ripristino dell'accesso diretto per carico e scarico merce dalla piazza IV novembre;
  - Rifacimento della scala di accesso al vano posto al piano interrato con spostamento della stessa rispetto alla posizione attuale;
  - Installazione elementi coordinati funzionali in acciaio inox per lavaggio, cottura, aspirazione-depurazione, conservazione e refrigerazione.
2. **Nuova distribuzione e conformazione dei servizi igienici;**
  - **Al piano terra per il pubblico del Bar Borsa e del Bistrot** saranno realizzati 2 servizi igienici di cui uno adeguato secondo le normative per l'abbattimento delle

barriere architettoniche, entrambi serviti da un anti W.C. con funzione di filtro rispetto al disbrigo della sala principale;

- **Al piano ammezzato riservato al personale del Bar Borsa**, saranno realizzati 2 spogliatoi, 1 W.C.; una doccia;
- **Al piano terra per il personale del Bistrot** saranno realizzati un 1 W.C. e uno spogliatoio entrambi serviti da un anti W.C..

3. **Rifacimento completo dell'impianto termico ed igienico sanitario**, con sostituzione delle reti di distribuzione e spostamento della posizione della nuova caldaia, conservando tutti i termosifoni in ghisa esistenti con integrazione mediante colonne IRSAP mod. TESI nei W.C.; nuova caldaia aggiunta per il Bistrot.

4. **Rifacimento completo impianto elettrico.**

5. **Installazione di nuovo impianto di illuminazione** consistente in:

- Ripristino nei due centri a soffitto di lampadari a sospensione tipo liberty per il "Bar storico", con ripristino del lampadario a sospensione nella Sala Eventi;
- Inserimento a parete di nuovi corpi illuminanti.

6. **Restauro degli elementi di finitura originali:**

- Ripristino delle finiture iniziali con rimozione dell'attuale vernice lucida a base di resine sulle parti in legno delle panche, delle porte interne, delle finestre e delle portefinestre, con successiva applicazione di protettivi naturali;
- Sostituzione con pelle bovina color blu china o similare del rivestimento in materiale plastico dello schienale e del piano di seduta delle panche fisse;
- Nuova tinteggiatura delle pareti e dei soffitti, con applicazione a pennello di pittura a base di silicato liquido di potassio e puri pigmenti minerali inorganici, con colore e tonalità simili a quelli originali;
- Restauro degli stucchi del soffitto del salone centrale con ricostruzione della parti deteriorate.

7. **Rifacimento pavimentazione locali interni:**

- Terrazzo alla Veneziana a grana fine, in sostituzione di quella in mattonelle di pietra presente nel salone centrale e di quella in mattonelle di graniglia bianca e nera in pessimo stato di conservazione e non in grado di sopportare un intervento di recupero tramite levigatura.

8. **Restauro pavimentazione** locale adiacente la loggia (da adibire a sala eventi) in scaglie di marmo (palladiana) tramite la sola pulitura e lucidatura.

**9. Installazione di nuovi elementi tecnici e di arredo**, in sostituzione di quelli esistenti:

- Arredo Bar Borsa, consistente in bancone bar sagomato con colorazione al naturale, n. 2 celle frigorifere, n. 2 retrobanchi e pedana;
- tavolini salone centrale e saletta adiacente con elemento di sostegno in ghisa e piano in legno ad intarsi di forma circolare e quadrata, con sedie, tipo liberty;
- tavolini per esterni, piano di appoggio e sostegno in alluminio per il Bar Borsa, con sedie;
- tavolini Bistrot con elemento di sostegno e piano di appoggio in legno colorato, con sedie;
- tavolini per esterni, piano di appoggio e sostegno in alluminio per il bistrot, con sedie.

**10. Rifacimento e adeguamento funzionale del vano scala condominiale**, secondo i seguenti interventi:

- Demolizione rampa scala;
- Messa in opera di nuova scala con pedate ed alzate in pietra di Vicenza;
- Formazione di nuovo impianto elettrico a servizio del vano scala e delle unità immobiliari servite;
- Rifacimento intonaco con tinteggiatura delle pareti e dei soffitti, con applicazione a pennello di pittura a base di silicato liquido di potassio e puri pigmenti minerali inorganici;
- Restauro e sostituzione delle parti ammalorate dei serramenti esterni.

**E) SPECIFICITA' DELLE CARATTERISTICHE DELLA GESTIONE**

**BAR BORSA:**

-----

La gestione prevede un servizio al banco e ai tavoli di bevande calde e fredde, piccola ristorazione con panini, toast, piadine, tramezzini, pizzette, ecc....

La presenza di un locale adibito a sala eventi e lettura arricchirà lo spazio a disposizione degli utenti costituendo di fatto un locale che si presta anche per eventi privati: come feste di laurea, piccoli eventi pubblici, sala riunioni.

Personale: 2 turni da 3+3 persone fisse, con all'occorrenza 2/3 persone a chiamata per i grandi eventi che possono portare un'elevata affluenza al locale come nei casi della Fiera Campionaria di Lonigo, del mercato di ogni lunedì mattina, del mercatino dell'antiquariato, dei Venerdì di luglio, ecc...

Orario di apertura: 07.00-24.00 circa.

**Il locale CUCINA presenta due accessi:**

- il primo direttamente dalla Pizza IV Novembre e sarà utilizzato dai dipendenti e dai fornitori. Tale ingresso, risulta indipendente e non interferente con le lavorazioni.

Attraverso tale ingresso i dipendenti potranno accedere al piano ammezzato per i spogliatoi e servizi.

- Il secondo direttamente dal retro bancone del bar Borsa per poter servire ai tavoli i cibi della piccola ristorazione. Tale accesso è ad uso esclusivo dei dipendenti.

La cucina del Bar Borsa, come da lay-out grafico e tabella, risulta progettata con elementi in acciaio idonei all'uso, **elettrodomestici elettrici** (forno, fornello, friggitrice) e piani di posa in materiale facile da pulire quali acciaio. La progettazione degli arredi tiene in considerazione il fatto che le posate e piatti sporchi non dovranno mai andare a contatto con le posate e i piatti puliti. Tale principio è evidenziato nel lay-out: la zona lavaggio (generalmente identificata con la lavastoviglie) è anche spazialmente distaccata dalla zona preparazione.

Il Bar Storico Borsa ha a disposizione un piano interrato per magazzino e deposito, tale ambito sarà accessibile dai dipendenti direttamente dalla cucina mediante la scala interna.

I dipendenti potranno usufruire (come premesso al punto 2) dei locali posti al piano ammezzato per spogliatoi e servizi igienici. Come si può vedere nella tavola 06, il piano ammezzato è accessibile attraverso la scala posta appena all'ingresso della cucina e fuori dall'ambito di lavorazione. Pertanto i dipendenti, prima di prendere servizio, entreranno dalla porta di servizio posta nella cucina trovandosi in uno spazio "filtro", si dirigeranno direttamente al piano ammezzato per cambiarsi. In questo modo, i dipendenti non avranno contatti con le lavorazioni se prima non avranno indossato gli abiti di lavoro.

### **BISTROT:**

La gestione prevede un servizio ai tavoli per circa 30 persone con piatti tipici veneti che rispolverano antiche ricette nostrane; la cucina non deve puntare sulla quantità delle pietanze offerte ma sulla qualità delle stesse.

Personale: n. 2 addetti di cui un cuoco e un addetto alla cassa e servizio ai tavoli, con all'occorrenza ulteriore persona a chiamata negli eventi che possono portare un'elevata affluenza al locale come nei casi della Fiera Campionaria di Lonigo ed altri eventi particolari.

Orario apertura: dalle 18.00 alle 24.00 circa.

I dipendenti potranno utilizzare (come premesso al punto 2) il locale spogliatoio e w.c. posti in connessione diretta con l'ingresso principale, senza interagire con la sala principale e la cucina.

### **Il locale CUCINA presenta due accessi:**

- Il primo direttamente dalla Piazza IV Novembre; tale ingresso, al contrario del bar Borsa, sarà ad uso esclusivo dei fornitori per consegnare la merce.
- Il secondo accesso sarà direttamente dalla sala Bistrot. Questo ingresso funge contemporaneamente sia per il servizio delle pietanze (il tutto attraverso un passa

vivande come meglio descritto sotto) sia per il raggiungimento della cucina da parte dei dipendenti.

Anche la cucina del Bistrot è progettata con il concetto di evitare il contatto tra posate e piatti sporchi con quelli puliti. Per questo motivo, i piatti sporchi entreranno dalla cucina direttamente dalla porta a vetro mentre le pietanze pronte per essere servite saranno consegnate dalla cucina ai camerieri in sala mediante un passavivande di idonee dimensioni. La parete dove sarà installato il passavivande e la porta di accesso alla cucina sarà completamente costituita da vetro.

Essendo una cucina dove si preparano piatti veloci e di facile preparazione, le materie utili alla preparazione saranno stoccate nelle dispense sottostanti alla preparazione come indicato nella planimetria grafica di lay-out allegata.

Entrambe le cucine saranno realizzate con elementi di cottura funzionanti con l'elettricità derivante dalla rete. Tale scelta comporta molteplici vantaggi tra cui evitare di installare tubi di aerazione di notevoli dimensioni essendo un fabbricato di valore storico architettonico sottoposto a tutela della Soprintendenza. Per l'aspirazione dei vapori e odori derivanti dalla cottura dei cibi, viene previsto l'utilizzo di speciali apparecchi composti da filtri e lampade UV-DEO-SQ. Questo modulo emettitore può essere equipaggiato con lampade UV-C oppure con lampade UV-C +O3 (ozono) da installare all'interno della cappa aspirante. Il telaio costruito in acciaio inox garantisce la tenuta stagna (IP 55), la resistenza alle alte temperature, ai grassi ed oli. Il modulo è predisposto per contenere il filtro speciale TIOX, un filtro al biossido di titanio nano strutturato che in combinazione con l'altissima potenza UVC emessa dalle lampade, degrada molti inquinanti organici ed inorganici. Questi filtri riducono inoltre il deposito di grasso il e rischio di incendio durante la normale cottura dei cibi, limitando peraltro la formazione di muffe.

I locali di entrambe le attività risultano perfettamente regolari con i rapporti aeroilluminometrici secondo la normativa vigente. Le altezze interne sono:

- Sala eventi e Bar Borsa ml. 4,30
- Bistrot e cucina ml. 4,90
- Servizi igienici altezza minima ml. 2,45, tutti dotati di aspiratore meccanico con espulsione esterna;
- Cucina Bar Borsa a ml. 2,75.

