

RELAZIONE TECNICO – DESCRITTIVA

CAFFETTERIA DEL MUSEO DEL NOVECENTO

Premessa:

Per i locali in oggetto, posti nel Comune di Firenze in Piazza Santa Maria Novella 12R – angolo con Piazza degli Ottaviani 7R – all'interno dell'ex Convento delle Leopoldin, ora **Museo del Novecento**, si è avuto parere preventivo il 21 marzo 2018 con prot. 37742/18 per realizzare un'**attività di Somministrazione di Alimenti e Bevande** ai sensi dell'art 82, comma 6 della *L.R. 1/2005*, attività ricadente nell'art. 16.a del *Regolamento Comunale di Igiene in materia di alimenti e bevande*.

L'immobile denominato (ex Convento delle Leopoldine) sito in Firenze (Prov FI) in Piazza Santa Maria Novella è catastalmente individuato al NC Edilizio Urbano foglio 164, particella 163 e sottoposto a tutela ai sensi dell'articolo 10, comma 1, e dell'art. 12, comma 1 del *d.lgs n. 42 del 2004* e. s.m.i.

L'immobile è classificato come classe 0 nel Piano Regolatore Generale del Comune di Firenze (edifici notificati e vincolati; in sottozona F2 Attrezzature e servizi pubblici (di progetto).

La proprietà dell'intero immobile è il Comune di Firenze.

I LOCALI DELLA CAFFETTERIA

L'accesso al locale è posto nel loggiato dell'antico complesso conventuale (civico 12R di Piazza Santa Maria Novella) in adiacenza con l'ingresso del Museo del Novecento. È presente anche un secondo ingresso per la caffetteria dal lato di piazza degli Ottaviani 7R.

Il loggiato, recintato da una cancellata in ferro con accesso precluso nelle ore notturne, con i due ingressi per i fruitori (museo e caffetteria) assume la connotazione di area pertinenziale museale.

In prossimità dell'ingresso della caffetteria dal loggiato, è stata realizzata una pedana/rampa per l'accesso alle persone con disabilità.

L'esercizio commerciale è composto da 4 locali alla quota di ingresso (piano terra) e da 2 aree ad una quota superiore (non comunicanti tra loro).

L'area complessiva della caffetteria, comprese le zone al piano terra e quelle a quota superiore (accessibili e non accessibili al pubblico), è pari a ca. 135 mq.

I 4 locali al piano terra sono così suddivisi:

- il **1° locale** è composto da un vano di **ingresso** (10 mq a quota 0,00 con altezza pari a 3,00 m) attraverso il quale si accede all'area destinata al **banco, retro banco e somministrazione** (consumazione in piedi e/o sgabelli) di ampie dimensioni pari a 40 mq con altezza pari a: 6,10 m nell'area di somministrazione e 2,47 m nella zona del banco e retro banco.

Di fronte alla zona riservata alla consumazione in piedi, una scala a vista porta alla zona di soppalco posta sopra al bancone del bar a quota +2,80 m e con un'altezza pari a 3 m.

IL BANCONE BAR

La zona servizio bar, nel 1° locale, potrà essere attrezzata a cura del soggetto gestore del servizio, con bancone provvisto di retro pedana rivestita in materiale lavabile e antisdrucciolo. Il bancone sarà provvisto di:

- 1 cella da incasso + motore 2 sportelli;
- 1 fabbricatore di ghiaccio;
- 1 macchina per caffè espresso a 3 gruppi;
- 1 macina dosatore di caffè;
- 1 lavatazzine vers. bicchieri h. 280 cm;
- 1 vetrina refrig. Inox con scor. temp.+4°+8°;
- 1 lavello doppia vasca;
- 1 lavastoviglie con cesto 50x50 cm.

Nell'ambito del progetto di riqualificazione del locale sono stati recuperati e restaurati alcuni arredi appartenuti all'agenzia di viaggio per anni ivi ubicata. Tali mobili sono stati ri-adattati per un ri-utilizzo ad uso retro banco.

- Il **2° locale** per le attività di supporto è riservato al personale ed è in comunicazione con il retro banco e serve come vano **dispensa** (6,20 mq e 3 m di altezza). Da questo locale è possibile l'accesso alla zona del palco morto a quota superiore, attraverso una scala retrattile.

LA DISPENSA

L'ambiente della dispensa sarà organizzato come dispensa giornaliera destinata esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari di uso immediato, ricavata con un armadio chiudibile con ripiani in metallo, lavabili ed igienizzabili.

- Il **3° locale** è utilizzato esclusivamente per la **consumazione al tavolo** del pubblico. Si accede da un lato direttamente dall'ingresso della caffetteria e dal lato opposto ha una porta che permette l'accesso al 4° vano dove troviamo i servizi igienici. Il suddetto locale per la consumazione sarà dotato di sedute e tavolini per consentire ai visitatori del Museo una sosta comoda prima o dopo la visita museale e presenta le seguenti dimensioni: 24 mq con altezza pari a 3,40 m.

- Il **4° locale**, adiacente all'ambiente di consumazione, è destinato ai **servizi igienici** sia del **pubblico** che del **personale** (16 mq totali e altezza pari a 3,00 m), nonché di uno spogliatoio sempre ad uso degli addetti al servizio bar.

Da un primo vano di disimpegno si potrà accedere a due diversi bagni per il pubblico (9 mq) e alla zona riservata al personale addetto al servizio caffetteria (8 mq).

IL BAGNO PER IL PUBBLICO

Ricavato in un locale apposito, con antibagno che consente l'accesso a due diversi servizi igienici, uno dei quali dedicato alle persone con mobilità ridotta (wc, lavabo e accessori), e un altro wc uomo/donna.

LO SPOGLIATOIO e IL BAGNO PER IL PERSONALE

L'accesso è possibile dalla zona di disimpegno verso lo spogliatoio che dovrà essere dotato di armadietti e panchetta e il servizio igienico riservato al personale.

I 2 locali a quota superiore rispetto al piano terra sono:

- un soppalco utilizzabile dal pubblico (**con una capienza massima di 10 pax**) di 17 mq, a quota +2,80 m e di altezza 3 m circa, con accesso dal 1° locale (zona del banco). Nell'ambito dei lavori è stata realizzata una seduta collettiva priva di imbottiti (a cura del gestore) finalizzata ad occultare le canalizzazioni dell'impianto di ricambio aria ;

- uno spazio tecnico (palco morto) utilizzato come vano tecnico di 16,50 mq, a quota +3,00 m e di altezza media pari a 2,80 m, con accesso dal 2° locale (dispensa) attraverso una scala retrattile.

REQUISITI GENERALI PER L'ESERCIZIO

RAPPORTI AEROILLUMINANTI

Il 1° locale (riservato all'ingresso, l'area di consumazione in piedi e l'area alla quota del soppalco) ha una superficie totale pari a 67 mq. La superficie utile finestrata totale (somma dell'area della finestra verso il loggiato e delle due porte vetrate per l'accesso esterno al locale) è pari a 18,80 mq. Il calcolo del Rapp. Aeroilluminante è $18,80/67=0,28 (>0,125)$.

Il 3° locale (per la consumazione al tavolo) ha una superficie totale pari a 24 mq. La sup. utile finestrata è di 2 mq. Il calcolo del Rapp. Aeroilluminante è $2/24=0,08 (<0,125)$.

AEREAZIONE e RICAMBIO ARIA

Il locale di somministrazione/bar di circa 116mq, è dotato di un sistema di trattamento e ricambio aria (recuperatore di calore).

Il ricambio d'aria del 2° e 4° locale sarà controllato attraverso la ventilazione forzata.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'approvvigionamento idrico è assicurato dall'Acquedotto Comunale per mezzo di tubazione speciale per alimenti. Attraverso questa tubazione sono collegati tutti i rubinetti dello spazio bar e servizi.

RIFIUTI E SMALTIMENTI ACQUE REFLUE

La porzione che riguarda l'attività è dotata di un sistema di smaltimento delle acque reflue confluite in pubblica fognatura grazie alla realizzazione del pozzetto sgrassatore per le acque della caffetteria di dimensioni pari a 1,50 mc , con immissione delle acque in uscita nella condotta di allaccio alla pubblica fognatura comunale.

I rifiuti solidi saranno raccolti e differenziati e il loro smaltimento avverrà attraverso il servizio del Consorzio Alia.

Nell'area della somministrazione saranno disponibili per il pubblico idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti.

STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE ALIMENTI

Le derrate alimentari in arrivo verranno stoccate dai fornitori direttamente all'ingresso della caffetteria dal loggiato che comunica con la zona dispensa, in orari diversi da quelli dell'apertura al pubblico (regolamentati dalle attuali ordinanze), e saranno poi gli addetti del personale a smistarle a seconda della tipologia nei frigoriferi della caffetteria (derrate deperibili) o sulle scaffalature della dispensa giornaliera (derrate non deperibili).

STOCCAGGIO DETERSIVI E ATTREZZATURE PER LA PULIZIA

I prodotti per la pulizia del bar e della cucina, saranno conservati all'interno di un armadietto chiuso collocato nel 1° locale.

SOMMINISTRAZIONE

Il banco di distribuzione e i tavoli saranno di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile e/o a perdere.

Le stoviglie usate per la somministrazione saranno lavate in lavastoviglie.

PULIZIA E SANIFICAZIONE

Le pulizie verranno effettuate dagli stessi operatori che gestiscono la struttura usando detergenti e sanificanti adatti per ogni tipo di ambiente e attrezzatura.

PROTEZIONE CONTRO GLI INSETTI

Saranno predisposti mezzi atti a proteggere i prodotti alimentari dal contatto col pubblico dalla polvere e dagli insetti e ulteriori mezzi atti ad impedire l'accesso di animali durante la sospensione dell'attività (ore di riposo, ore notturne).

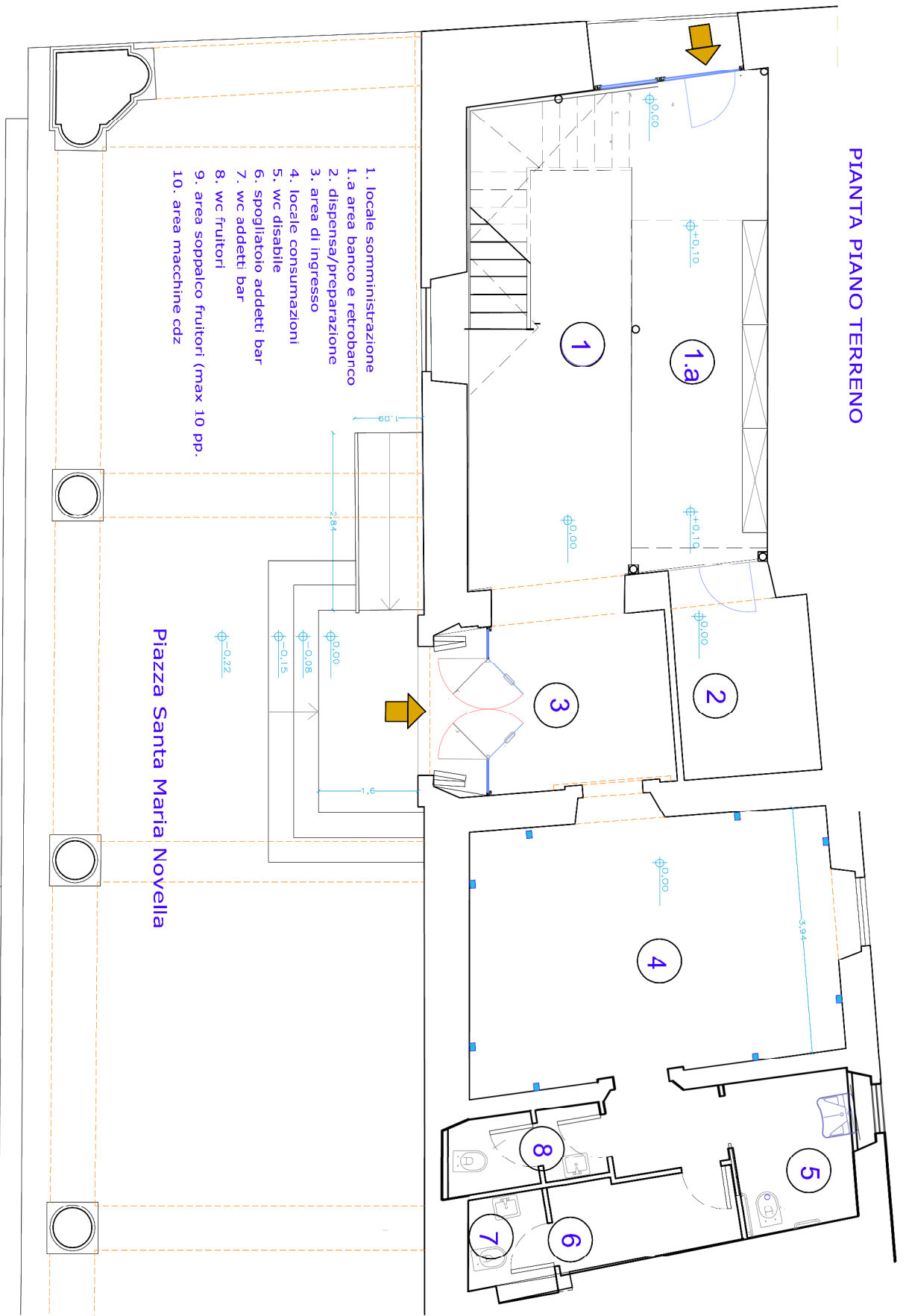
PERSONALE

Il personale addetto alla somministrazione sarà provvisto di idoneo abbigliamento e sottoposto ad idonea formazione secondo il proprio Piano di Autocontrollo come previsto dal D.Lgs. 155/97.

Firenze li 20 ottobre 2020

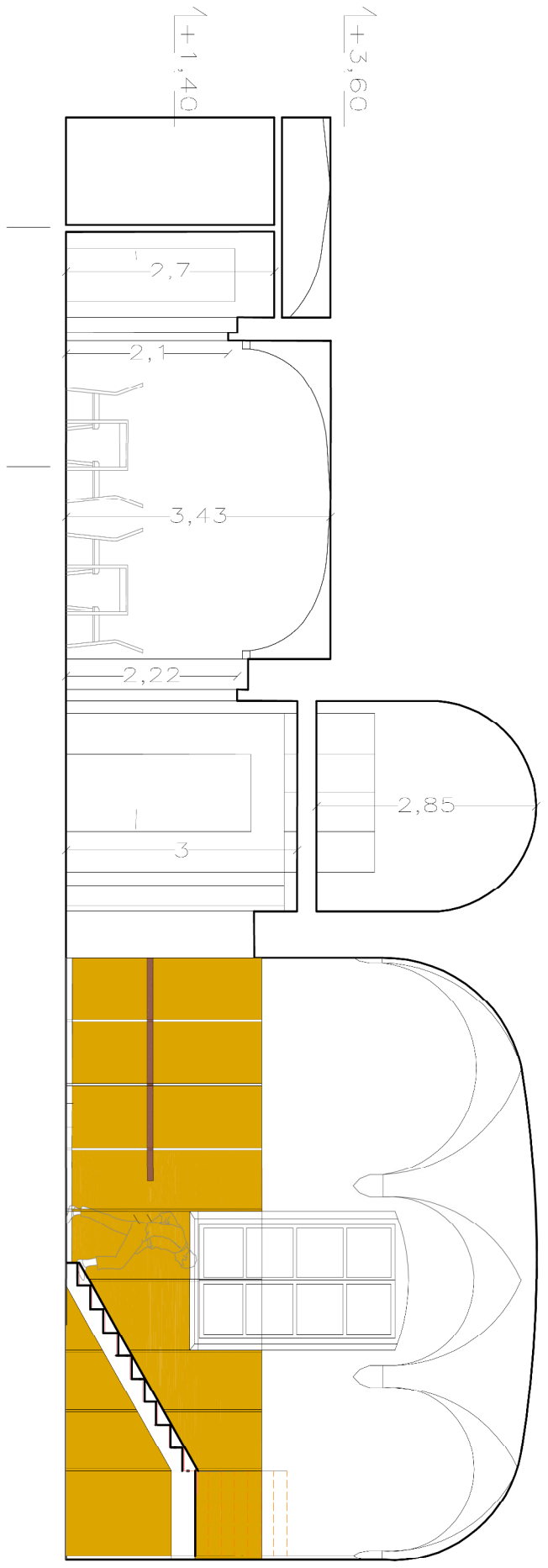
Piazza degli Ottaviani

PIANTA PIANO TERRENO

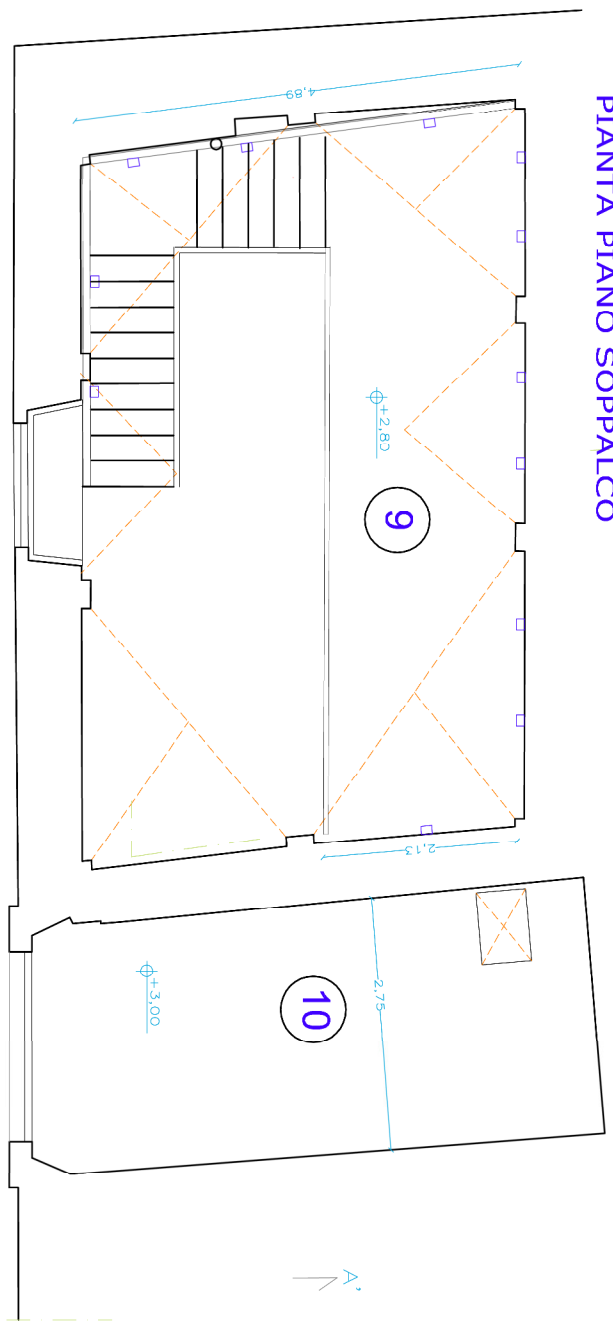


1. locale somministrazione
- 1.a area banco e retrobanco
2. dispensa/preparazione
3. area di ingresso
4. locale consumazioni
5. wc disabili
6. spogliatoio addetti bar
7. wc addetti bar
8. wc fruitori
9. area sopralco fruitori (max. 10 pp.)
10. area macchine cdz

Piazza Santa Maria Novella



PIANTA PIANO SOPPALCO



A-A
C'

CONSEGGERE A MANO

U.F.C. Prevenzione Igiene e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro
Setting P.I.S.L.L. "G. Pieraccini" Firenze
Via della Cupola, 64 - 50145 Firenze (FI)
tel. 055 6939260 - fax 055 301293

GRUPPO INTERDISCIPLINARE SUAP (G.I.S.) - FIRENZE
Via della Cupola, 64 - 50145 Firenze
Via di San Salvi, 12 - 50135 Firenze

Azienda USL Toscana centro

21 MAR. 2018

Firenze, _____

Prot. 37742/18

SISPC Pratica n° 683021 del 02/03/2018

SPETT.LE CASELLI GIORGIO
C/O COMUNE DI FIRENZE
PIAZZA DELLA SIGNORIA
50122 FIRENZE (FI)



OGGETTO: ISTANZA PROT. ASL N° 29463 DEL 02.03.2018 - PLURIDISCIPLINARE / Parere preventivo igienico-sanitario su progetti di interventi di edilizia per i locali "Nuova Caffetteria del Museo del Novecento" ubicati in piazza Santa Maria Novella n. 12R a Firenze. Richiedente: CASELLI GIORGIO / Diritti ASL: € 306,42 relativi a m² ≤ 100.

Vista la richiesta pervenuta in data 02.03.2018;

Esaminata la documentazione allegata;

Sentito il parere della U.F.C. SPV e Sicurezza Alimentare – Zona Firenze;

Esaminata la documentazione agli atti presso i nostri archivi;

Il Gruppo Interdisciplinare Suap di Firenze

Riunitosi in data 21.03.2018

Esprime **PARERE FAVOREVOLE** al progetto presentato.

Si precisa che, per quanto non espressamente documentato, dovrà essere rispettata la normativa di settore inerente la Sicurezza Alimentare (Regolamento CE 852/2004).

Il Delegato Setting PISLL Firenze
Dr.ssa Alessandra Trombetti

Il Coordinatore Tecnico
Dott. Ing. Marco Lombardini

Dipartimento della Prevenzione
U.F.C. Prevenzione Igiene e
Sicurezza Luoghi di Lavoro
Setting Firenze
Via della Cupola 64
50145 Firenze
telefono 055 6939260
fax 055 301293
e-mail: pisll.fi@asf.toscana.it
PEC
pisll.firenze@postacert.toscana.it



Struttura certificata per la Qualità UNI EN ISO 9001:2008