

via Morosini (ex casa dello studente)



MINISTERO DELL'INTERNO



COMUNE DI ORISTANO
COMUNI DE ARISTANIS

PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
MISSIONE 5 - COMPONENTE 2 - INVESTIMENTO/SUBINVESTIMENTO 2.1 "RIGENERAZIONE URBANA"
RIQUALIFICAZIONE URBANA ORISTANO OVEST ILABFOOD
RIQUALIFICAZIONE EX CASA DELLO STUDENTE
CUP: H19J21002390001

PROGETTO DEFINITIVO-ESECUTIVO

committente: Comune di Oristano
responsabile servizio/settore (PO): Dott. Ing. Alberto SODDU
responsabile unico del procedimento (RUP): Dott. Agr. Stefano CADONI

affidatario: ATI Sud Ovest Engineering S.r.l. (mandataria) - MASTERGROUP S.r.l.
progettista responsabile: Dott. Ing. Andrea LOSTIA - Dott. Ing. Mauro TONA
integrazione specialistica: Dott. Ing. Andrea LOSTIA
coordinatore sicurezza CSP: Dott. Ing. Mauro TONA

SOGGETTO INCARICATO

SOE Sud Ovest Engineering S.r.l.

SOE S.r.l. - Società di Ingegneria
Direttore Tecnico: Dott. Ing. Andrea Lostia
Sede legale: Via Giotto n. 27, 09121 Cagliari
codice fiscale e partita IVA: 03454150925
capitale sociale 10.000,00 € i.v.
Sede operativa: Via G. Peretti n. 2C, 09047 Selargius (CA)
Tel./Fax: 070.8571341 - Mobile: (+39)3471485312
Pec: soesrl@legalmail.it
E.mail: sudovestengineering@gmail.com
progettazione.soesrl@gmail.com
cantiere.soesrl@gmail.com
Web: www.sudovestengineering.it

Struttura Operativa
Andrea Lostia (Ingegnere)
Tiziana Carrus (Geologo)
Marta Dentoni (Ingegnere)
Luca Tendas (Ingegnere)
Claudia Argiolas (Architetto)
Daniela Loddi (Ingegnere)
Francesco Secci (Geometra)
Antonio Sias (Ingegnere)
Marco Urru (Ingegnere)
Gaetano Marco Catalano (Ingegnere)
Gabriele Corona (Ingegnere)
Antonello Pillai (Geometra)

MASTERGROUP
ingegneria e servizi
MASTERGROUP S.r.l.

viale Carducci n. 27 - 31015 Conegliano (TV)

Mauro Tona (Ingegnere)
Roberto Cal (Architetto)
Luigi Tonellato (Biologo)

COMUNE DI ORISTANO
SETTORE SVILUPPO DEL TERRITORIO

concept di progetto

ELABORATO A1.3	TAVOLA	SCALA	ALLEGATO
COMMESSA 2302 (2023_02)	APPROVAZIONE	REVISIONE/RIAPPROVAZIONE	APPROVAZIONE DEFINITIVA

livello	emissione	data	redazione	verifica	approvazione	VISTO COMMITTENTE
definitivo-esecutivo	RE00	GIU-2023		Ing. A. LOSTIA	Ing. A. LOSTIA	

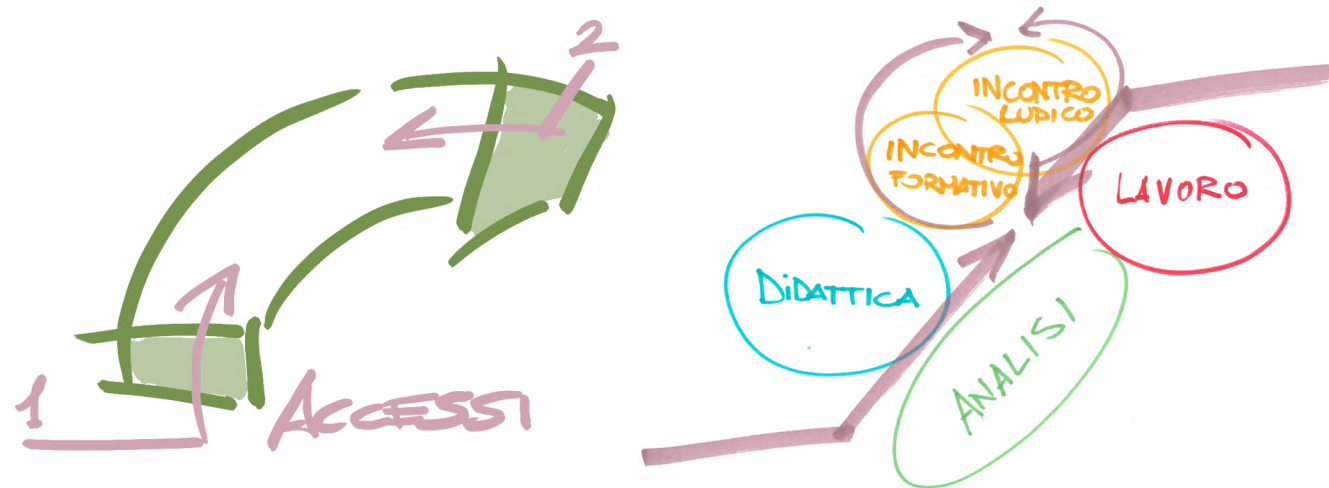
L'immobile oggetto di intervento, l'ex casa dello studente è situato in via Morosini nella zona ovest di Oristano. Nell'edificio vi è una parte attualmente in uso, non oggetto di questo intervento, in cui è presente il Centro di Aggregazione Giovanile e il Cantro per l'Educazione Ambientale e alla Sostenibilità, vi sono inoltre degli spazi esterni già sistemati ed accoglienti, che ospitano, oltre allo skate park di recente realizzazione, un giardino sensoriale e della biodiversità e un orto sociale.

Il progetto si propone di completare e rifunzionalizzare la porzione dell'edificio che ospiterà l'ILAB FOOD, rappresentato dalla mensa con le sue cucine. I locali che ospiteranno l'ILAB FOOD dovranno disporre di ambienti con funzioni informative e laboratoriali, per far vivere esperienze non esclusivamente di rilievo turistico ma soprattutto legate allo sviluppo della competitività delle attività produttive connesse al cibo, in particolare quelle legate alla trasformazione delle produzioni ittiche e agroalimentari.

Nella progettazione, attualmente in fase preliminare, dell'edificio, si è tenuto conto delle esigenze della committenza per la creazione di uno spazio polifunzionale e adattabile a seconda delle necessità di utilizzo degli spazi. Nello specifico lo spazio è stato organizzato seguendo i flussi di presenza e l'intercambiabilità degli spazi nel rispetto dell'architettura e dell'unicità formale e architettonica dell'edificio esistente.

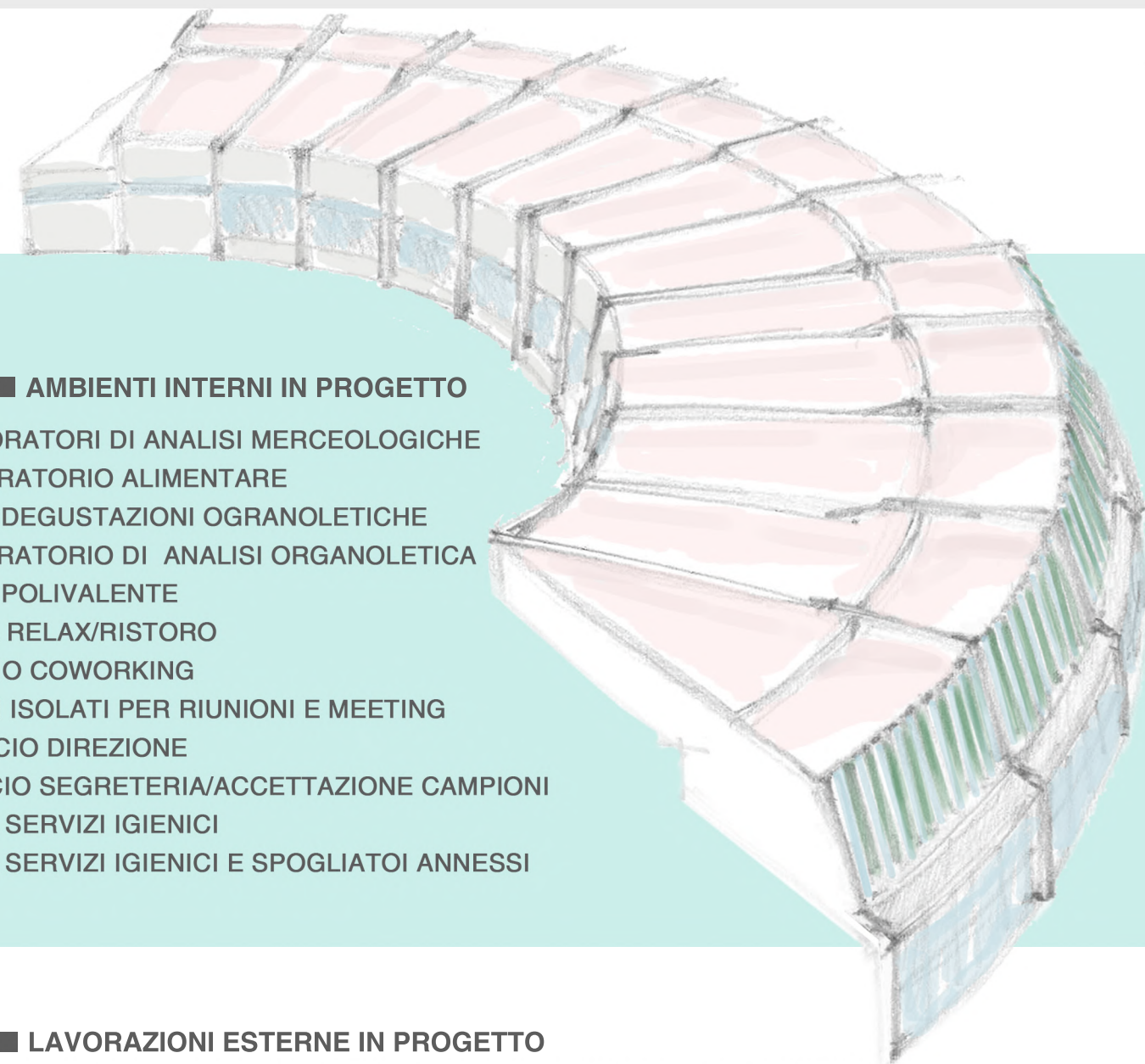
SCHEMI FUNZIONALI E DISTRIBUTIVI

Come da schema sottostante, sono stati individuati due spazi di accesso principali: l'ingresso nord è dedicato al fruitore di spazi che non necessitano un preventivo controllo igienico, mentre l'ingresso sud è dedicato al personale ricercatore e dei laboratori culinari, organolettici e microbiologici, ed è per questo dotato di due zone spogliatoio complete di docce e armadietti per cambio di vestiario



DIALOGO TRA AMBIENTI

La conformazione della struttura esistente fa sì che l'edificio sia dividibile in "spicchi", delimitati concettualmente dai costoloni in calcestruzzo armato a forma di raggiera. La raggiera descritta dall'edificio si articola in una zona circolare interna, orientata a sud-est, e una zona circolare esterna orientata a nord-ovest. Per la progettazione degli spazi sono state individuate delle macro attività che seguono l'esposizione della struttura e i vari flussi distributivi come da schemi sottostanti.



01 ■ AMBIENTI INTERNI IN PROGETTO

- N. 2 LABORATORI DI ANALISI MERCEOLOGICHE
- N.1 LABORATORIO ALIMENTARE
- N.1 SALA DEGUSTAZIONI ORGANOLETTICHE
- N.1 LABORATORIO DI ANALISI ORGANOLETTICA
- N.1 SALA POLIVALENTE
- N.1 ZONA RELAX/RISTORO
- N.1 SPAZIO COWORKING
- N.2 SPAZI ISOLATI PER RIUNIONI E MEETING
- N. 1 UFFICIO DIREZIONE
- N.1 UFFICIO SEGRETERIA/ACCETTAZIONE CAMPIONI
- N.1 AREA SERVIZI IGIENICI
- N.1 AREA SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI ANNESSI

02. LAVORAZIONI ESTERNE IN PROGETTO

- 1) ISOLAMENTO E IMPERMEABILIZZAZIONE MANTO DI COPERTURA ESISTENTE
- 2) MODIFICA DISCENDENTI E INSTALLAZIONE DI NUOVE GRONDE SUL LATO CIRCOLARE ESTERNO
- 3) RISANAMENTO CLS, PASSIVAZIONE FERRI E APPLICAZIONE DI PROTETTIVO IN TUTTE LE STRUTTURE ESISTENTI IN CLS
- 4) SOSTITUZIONE INFISSI ESTERNI CON NUOVI INFISSI CON ELEVATE PRESTAZIONI TERMICHE
- 5) REALIZZAZIONE PERCORSO PEDONALE PARALLELO ALL'EDIFICIO SUL LATO NORD

SISTEMA DI TAVOLI
per rispondere ai bisogni di tutti



Elementi semplici per combinazioni complesse. Molto oltre la fissità dei vecchi banchi scolastici, i tavoli degli studenti sono parti di configurazioni variabili e dinamiche.

Ruote inserite al piede di due gambe facilitano lo spostamento.



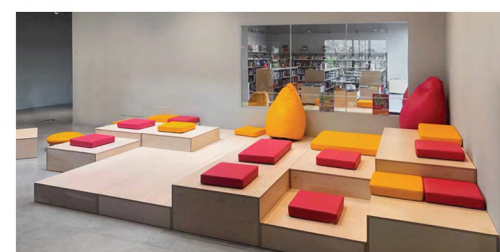
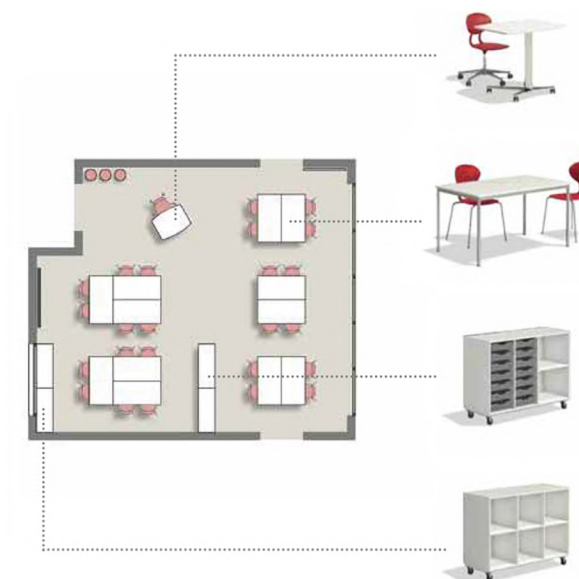
Su richiesta, tutti i tavoli sono disponibili in versione regolabile in altezza con gambe dotate di terminali a vite ad alta portata, con lunghezza di regolazione di 10 o 15 cm.



CAMBIARE
ogni giorno

L'aula non è uno spazio fisso. Si allestiscono ambienti adatti a momenti assembleari, di dibattito, per lavoro in gruppo e anche per didattica frontale. Con gli stessi elementi, l'arredo si modifica per offrire possibilità diversificate.

The classroom is not a fixed space. Environments suitable for collaborative work, discussion, and also for frontal teaching can be arranged as required. With the same elements, the furnishing changes to offer a wide range of possibilities.



PEDANE, PANCHE COMPONENTI
per incontrarsi, conoscersi, rilassarsi



Sedute che fanno luoghi di incontro e segnano passaggi e percorsi.

GLI AMBIENTI PROTAGONISTI DELLA ZONA CENTRALE SONO STATI PROGETTATI E ORGANIZZATI IN SALE POLIVALENTI ADATTABILI ALLE ESIGENZE DELL'UTENZA E DELLA PROGRAMMAZIONE.

TRAMITE PARETI SCORREVOLI A SCOMPARSA, I VARI AMBIENTI SI POTRANNO DIVIDERE IN MOLTEPLICI AMBIENTI O UNIRE IN MACROAREE IN CUI POTER ORGANIZZARE ATTIVITÀ CHE NECESSITANO UNA MAGGIORE CAPIENZA.

GLI SCENARI INDIVIDUATI ATTUALMENTE SONO 4 (VEDI PAG. 6-9) E SONO STATI PROGETTATI UTILIZZANDO UN'UNITÀ BANCO ASSEMBLABILE E DA DELLE UNITÀ CUCINA RUOTABILI E MOVIBILI.



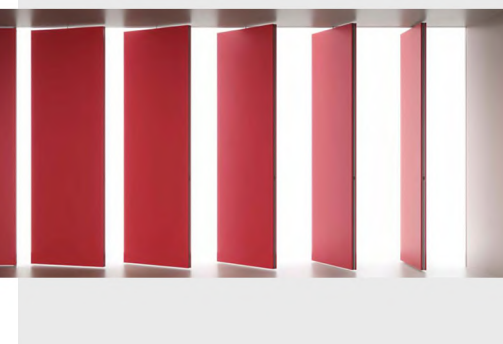
PRESENTARE
ricerche, studi, lezioni

L'aula è uno spazio che comunica. Le vecchie lavagne di ardesia sono trasformate in pareti attrezzate e multimediali. Schermi, pannelli scrivibili, lavagne compongono un mosaico che supporta lo scambio tra studenti e tra studenti e docenti.

The classroom is a space that communicates. The old slate blackboards have transformed into wall units and multimedia walls. Screens, panels, writing boards create a mosaic that helps interaction amongst students and between students and teachers.



PARETI MOBILI
per trasformare ogni ambiente



ANALIZZARE

oli, caffè, formaggi, salumi, vini

Il laboratorio di analisi è da considerare come "laboratorio analisi merceologiche" che contemplano:

1. Analisi chimiche
2. Analisi fisiche
3. Analisi microbiologiche
4. Analisi sensoriali

Nei primi 3 casi, qualora il laboratorio dovesse assumere carattere di ufficialità (con apertura ad operatori economici del territorio) e non di semplice laboratorio didattico, le prove devono essere validate da ACCREDIA secondo la norma ISO 17025. Successivamente il laboratorio può chiedere l'inserimento nell'elenco regionale dei laboratori accreditati per l'autocontrollo, esterni alle aziende alimentari.

Nel caso delle analisi sensoriali, alcune come quelle per la classificazione degli oli extravergini di oliva, sono addirittura normate a livello internazionale. Si parla di gruppi con un numero minimo di assaggiatori qualificati raggruppati in "panel test" con un minimo di 15 persone. Ma esistono anche altre categorie di esperti come per esempio gli assaggiatori di vini, di caffè, di formaggi, di salumi, ... che spesso fanno capo alle CCIAA.

Nella fase di progettazione definitiva, si verificheranno i vincoli esistenti sia per l'accreditamento delle prove analitiche che per la definizione degli ambienti che dovranno accogliere le analisi sensoriali ufficiali.

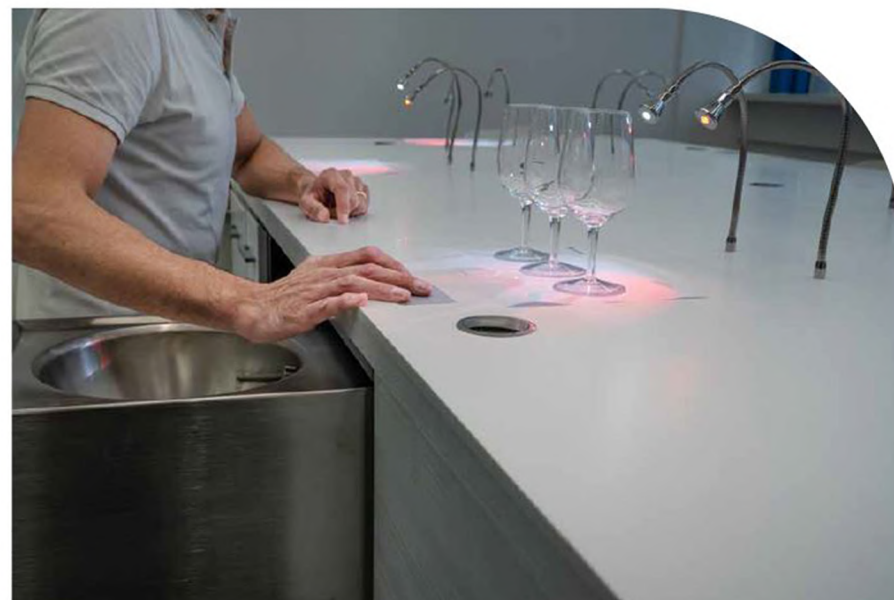
La postazione singola da riservare all'esperto è l'elemento base su cui sviluppare successivamente il progetto definitivo.



GLI AMBIENTI PROTAGONISTI DELLA ZONA LEGATA STRETTAMENTE ALL'ILAB FOOD SONO PRINCIPALMENTE 2:

1) IL LABORATORIO DI ANALISI E DEGUSTAZIONE SENSORIALE, CHE, TRAMITE UN SISTEMA DI PORTE SCORREVOLI TRASPARENTI PUÒ DIVIDERSI IN UN AMBIENTE DI ANALI E UN AMBIENTE FORMATIVO, OPPURE UNIRSI IN UN UNICO AMBIENTE LABORATORIALE

2) IL LABORATORIO ALIMENTARE, CHE VERRÀ DOTATO DI POSTAZIONI RUOTABILI E SPOSTABILI DOTATE DI STRUMENTAZIONI INNOVATIVE



CREARE E INNOVARE

alimenti, bevande alcoliche e non

All'interno del "laboratorio alimentare" verranno posizionate le "postazioni" dotate di strumenti per trasformare (omogeneizzare, sminuzzare, ecc.), area operativa, attrezzature di cottura e / o abbattimento di temperatura, confezionamento e zona lavaggio, tutte zone dedicate in modo da agevolare la ricerca e lo sviluppo da parte degli operatori / ricercatori di volta in volta coinvolti.

In aggiunta alle dotazioni classiche di una "cucina", sono previste anche dotazioni digitali innovative che permetteranno di utilizzare, anche in ambito laboratoriale, la potenzialità del collegamento remoto per la condivisione con operatori / ricercatori esterni: collegamento wi-fi, sistema di webcam che permetterà di condividere dati, immagini e / o video alle singole postazioni interne ed esterne.

Il lay-out legato all'organizzazione degli spazi e dei flussi, sia delle persone che delle merci, deve rispettare:

1. Il principio della "marcia in avanti" con la separazione dei percorsi "sporco" - "pulito";
2. I principi dell'ergonomia sul posto di lavoro.
3. Il lay-out inteso come distribuzione delle attrezzature implica la scelta di attrezzature tecnologicamente avanzate/innovative in grado di:
4. Garantire il rispetto delle norme di corretta prassi igienica e le norme di buona fabbricazione/produzione (GMP);
5. Favorire la corretta applicazione delle procedure di autocontrollo ispirate al sistema HACCP;
6. Consentire nella misura del possibile la gestione informatizzata delle attività di monitoraggio dei processi di conservazione, cottura, abbattimento della temperatura e lavaggio;
7. Permettere il mantenimento (e se possibile l'esaltazione) delle caratteristiche organolettiche (e di conseguenza nutrizionali) del cibo;
8. Offrire agli operatori un idoneo ambiente di lavoro (microclima, illuminazione, aerazione, temperatura, umidità, comfort acustico, ergonomia della postazione di lavoro, sicurezza, ecc.);



LAYOUT 0

L'AREA CENTRALE DELLA SALA POLIVALENTE È ADIBITA COME SALA CONFERENZE, CI SI PUÒ ACCEDERE DALLA SALA BAR O DIRETTAMENTE DALL'ESTERNO

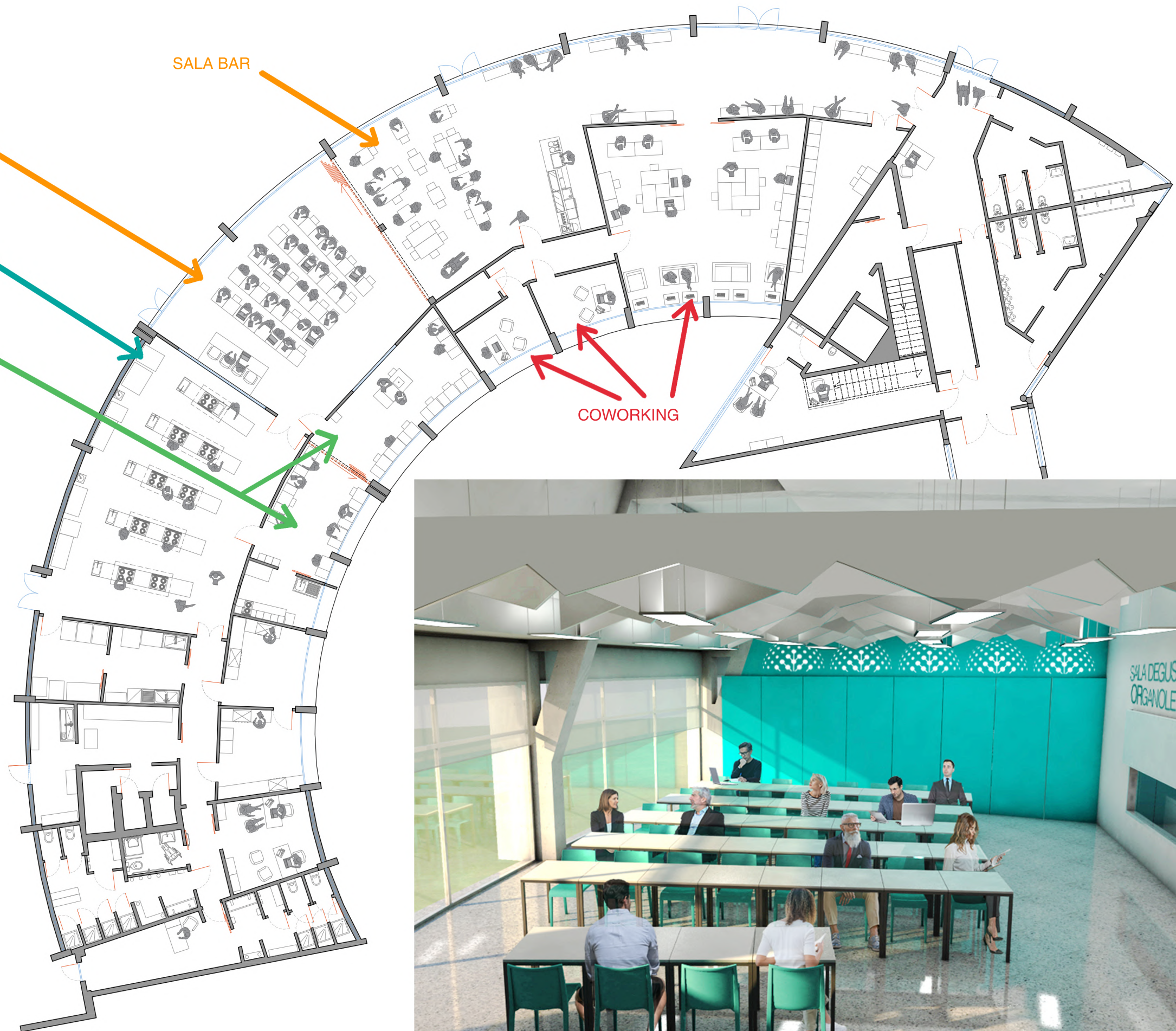
IN PARALLELO, NELLA SALA ADIACENTE, VI È UNA LEZIONE PRATICA DI CUCINA INNOVATIVA, CAPACITÀ MASSIMA 8+2 POSTI

NELLA SALA SUD DI DEGUSTAZIONE ORGANOLETICA VI È UN CORSO DI PRATICO, CAPACITÀ MASSIMA 8 POSTI, E NELLA SALA ACCANTO (NORD) VI SONO DEI RICERCATORI NEL LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE ORGANOLETICA CON UTILIZZO DELLA POSTAZIONE DOCENTE DA 4 POSTAZIONI DI ANALISI.

LA SALA BAR RIMANE SEPARATA E LA SUA POSIZIONE CENTRALE LA QUALIFICA COME ZONA DI FILTRO E DI RICREAZIONE, PROTETTA ACUSTICAMENTE DALLA SALA CONFERENZE.

LA ZONA DI COWORKING RIMANE SEMPRE UN'AREA SEPARATA E A SE STANTE E I LABORATORI DI MICROBIOLOGIA SONO SEMPRE ADIBITI PER UN USO INDIVIDUALE COSÌ COME LE SALE ISOLATE DEL COWORKING.

LE DUE STANZE ISOLATE DEL COWORKING HANNO UN ACCESSO DIRETTO DAL BAR PER PERMETTERE UNA MAGGIORE ELASTICITÀ NELL'USO DI QUESTI DUE AMBIENTI AD UN PUBBLICO PIÙ AMPIO



LAYOUT 1

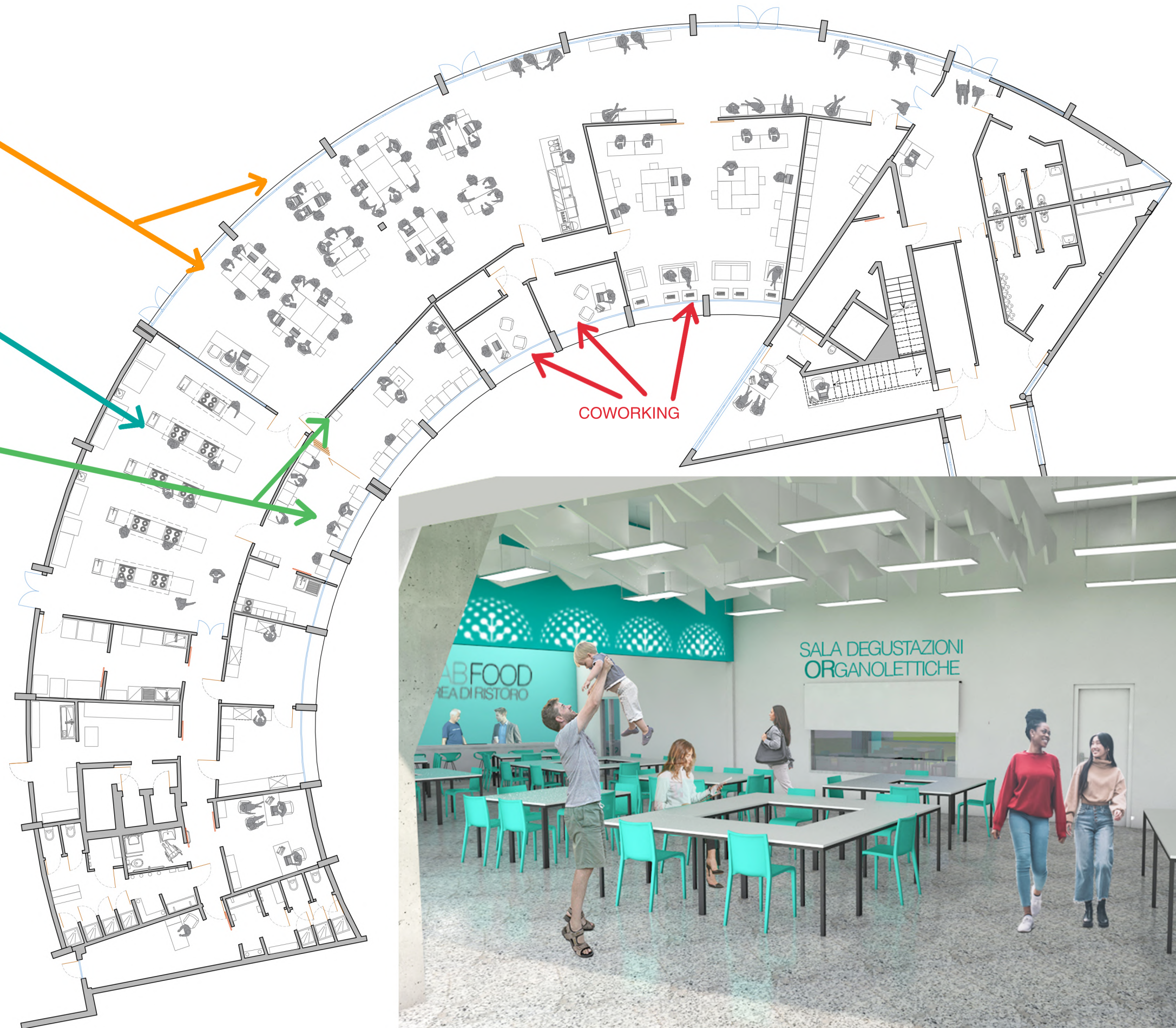
L'AREA CENTRALE DELLA SALA POLIVALENTE È UNITA ALLA ZONA BAR IN UN'UNICO SPAZIO DI LAVORO: I TAVOLI SONO ORGANIZZATI IN GRUPPI DA 4 FINO A 12 POSTI, E LO SPAZIO È ADIBITO PER LAVORI DI GRUPPO O COME ZONA WORKSHOP E BRAINSTORMING.

IN PARALLELO, NELLA SALA ADIACENTE, VI È UNA LEZIONE PRATICA DI CUCINA INNOVATIVA, CAPACITÀ MASSIMA 8+2 POSTI

NELLE SALETTE ACCANTO I DUE AMBIENTI SONO ORA UNITI, DIMENSIONE 16 POSTI, E VI È UN PANEL TEST DI CERTIFICAZIONE DI UN OLIO SARDO.

LA SALA BAR, TRASFORMANDOSI IN ZONA WORKSHOP, SI RIDUCE ALLA FUNZIONE DEL SOLO CONSUMO IN PIEDI O NEI DIVANETTI POSTI NELL'ATRIO DI INGRESSO ADIACENTE ALLA SALA DI COWORKING. IN QUESTO MODO LO SPAZIO BAR NON PERDE LA SUA FUNZIONE E SI CONFERMA L'UTILITÀ DELL'AMBIENTE DI FILTRO DI INGRESSO.

LA ZONA DI COWORKING RIMANE SEMPRE UN'AREA SEPARATA E A SE STANTE E I LABORATORI DI MICROBIOLOGIA SONO SEMPRE ADIBITI PER UN USO INDIVIDUALE COSÌ COME LE SALE ISOLATE DEL COWORKING.



LAYOUT 2

L'AREA CENTRALE DELLA SALA POLIVALENTE È ORIENTATA VERSO LA ZONA DEL LABORATORIO DI DEGUSTAZIONI ORGANOLETICHE PER UNA LEZIONE TEORICA DI ANALISI SENSORIALE(SALA NORD) NELLA SALA SUD DI DEGUSTAZIONE ORGANOLETICA VI È UN CORSO DI PRATICO, CAPACITÀ MASSIMA 8 POSTI.

L'AMBIENTE DEL LABORATORIO DI DEGUSTAZIONI ORGANOLETICHE RIMARRÀ SEPARATO FISICAMENTE DA UNA PARETE VETRATA FISSA, RISPETTO ALLA SALA CONFERENZE: LA VISIONE DELLA LEZIONE AVVERRÀ DIRETTAMENTE ATTRAVERSO LA VETRATA, MENTRE IL SUO ASCOLTO VERRÀ GARANTITO DA UN IMPIANTO DI DIFFUSIONE SONORA ORIENTABILE. QUESTA DIVISIONE IN COMPARTIMENTI SARÀ UNO DEGLI ELEMENTI CHIAVE PER GARANTIRE LE CONDIZIONI IGIENICO SANITARIE PER OTTENERE GLI ACCREDITAMENTI ACCREDIA PER POTER ESEGUIRE I RELATIVI TEST DI CERTIFICAZIONE ORGANOLETICA.

IN PARALLELO, NELLA SALA ADIACENTE, VI È UNA LEZIONE PRATICA DI CUCINA INNOVATIVA, CAPACITÀ MASSIMA 8+2 POSTI

LA ZONA DI COWORKING RIMANE SEMPRE UN'AREA SEPARATA E A SE STANTE E I LABORATORI DI MICROBIOLOGIA SONO SEMPRE ADIBITI PER UN USO INDIVIDUALE COSÌ COME LE SALE ISOLATE DEL COWORKING.

LE DUE STANZE ISOLATE DEL COWORKING HANNO UN ACCESSO DIRETTO DAL BAR PER PERMETTERE UNA MAGGIORE ELASTICITÀ NELL'USO DI QUESTI DUE AMBIENTI AD UN PUBBLICO PIÙ AMPIO



LAYOUT 3

L'AREA CENTRALE DELLA SALA POLIVALENTE È ORIENTATA VERSO LA ZONA DEL LABORATORIO ALIMENTARE PER UNA LEZIONE TEORICA DI CUCINA INNOVATIVA.

ANCHE L'AMBIENTE LABORATORIO ALIMENTARE RIMARRÀ SEPARATO FISICAMENTE DA UNA PARETE VETRATA FISSA, RISPETTO ALLA SALA CONFERENZE: LA VISIONE DELLA LEZIONE AVVERRÀ DIRETTAMENTE ATTRAVERSO LA VETRATA DI SEPARAZIONE TRASPARENTE, MENTRE IL SUO ASCOLTO VERRÀ GARANTITO DA UN IMPIANTO DI DIFFUSIONE SONORA ORIENTABILE.

QUESTA LEZIONE DI CUCINA INNOVATIVA TEORICA PUÒ ESSERE FATTA IN CONTEMPORANEA ANCHE AI BANCHI PRATICI, CHE VERRANNO DOTATI DI UNO SCHERMO IN CUI VERRÀ VISUALIZZATA LA RIPRESA IN TEMPO REALE DELLA LEZIONE.

LA SALA BAR RIMANE SEPARATA E LA SUA POSIZIONE CENTRALE LA QUALIFICA COME ZONA DI FILTRO E DI RICREAZIONE, PROTETTA ACUSTICAMENTE DALLA SALA CONFERENZE.

NELLE SALETTE ACCANTO I DUE AMBIENTI SONO ORA UNITI, DIMENSIONE 16 POSTI, E VI È UN PANEL TEST DI CERTIFICAZIONE DI UN OLIO SARDO.

LA ZONA DI COWORKING RIMANE SEMPRE UN'AREA SEPARATA E A SE STANTE E I LABORATORI DI MICROBIOLOGIA SONO SEMPRE ADIBITI PER UN USO INDIVIDUALE COSÌ COME LE SALE ISOLATE DEL COWORKING.

