

## **Allegato A1**

### **LAVORI E ONERI TECNICO GESTIONALI A CARICO DEL CONDUTTORE**

Con riferimento alla documentazione di progetto, alle tavole di as-built ed alle dichiarazioni di conformità allegata e relative all'intervento originario di ristrutturazione dell'edificio "Ex-Macello" realizzato negli anni 1998-1999, si elencano, a carattere indicativo e non esaustivo, i punti che dovranno essere oggetto di ripristino con il fine di riportare gli ambienti e l'impiantistica di base, in dotazione all'immobile in questione, alla situazione originariamente approvata, realizzata e certificata eliminando sostanzialmente le modifiche architettoniche ed impiantistiche, prive di autorizzazioni o certificazioni, realizzate dai precedenti conduttori:

1. l'impianto di illuminazione della sala ristorante deve essere riportato allo stato originario eliminando tutti i punti luce non autorizzati, compresi quelli presenti sulla ex catena di macellazione;
2. il quadro di distribuzione ristorante denominato nelle planimetrie e negli schemi as-built "QDR" è stato demolito dall'ultimo conduttore e le linee elettriche ad esso collegate (parte in cavo e parte in filo) sono state tranciate alla quota del pavimento. Deve essere quindi fornito ed installato un nuovo quadro di distribuzione completo di apparecchiature di protezione ed ausiliarie nel rispetto dei relativi schemi di as-built. Allo stesso modo tutte le circuitazioni di alimentazione ed ausiliarie di comando, facenti capo al medesimo quadro, devono essere ripristinate e ove necessario sostituite con altre di nuova fornitura, nel rispetto della normativa attualmente vigente (normativa CPR compresa);
3. l'impianto d'illuminazione esterno presente lato passeggiata "Adige" ed ingresso Vicolo Vò Filippini deve essere riportato allo stato originario eliminando tutti i punti luce non autorizzati (es: fari agganciati alle inferriate delle porte/finestre con cavi di alimentazione aerei, illuminazioni "natalizie"). L'impianto d'illuminazione degli spazi esterni, autorizzato dalla Soprintendenza, risulta essere quello condominiale rilevabile dalle tavole di as-built;
4. gli impianti speciali presenti in facciata lato passeggiata "Adige", non autorizzati, devono essere rimossi (es: antenna terrestre su inferriata finestra cucina, dispositivo con antenne in prossimità di uno degli ingressi di sala);
5. l'impianto d'illuminazione esterno presente lato cortile interno deve essere riportato allo stato originario eliminando tutti i punti luce non autorizzati (es: fari agganciati alle inferriate delle porte/finestre con cavi di alimentazione aerei);
6. gli impianti elettrici e speciali del ristorante devono essere ripristinati allo stato originario nel rispetto delle relative planimetrie e schemi di as-built dall'origine dell'impianto ai punti terminali;
7. in generale una volta ripristinato lo stato iniziale di as-built degli impianti elettrici e speciali e rimosso quanto non autorizzato devono essere effettuate tutte le prove di prima messa in funzione previste dalla normativa vigente in materia e devono essere redatte le nuove certificazioni dell'impianto DICO e/o DIRI in relazione alla tipologia di ripristino effettivamente realizzata;
8. gli impianti di distribuzione gas e acqua sanitaria (calda e fredda), scarichi compresi, presenti in sala sulla parete confinante con la zona cucina, non sono autorizzati e devono essere rimossi;

9. gli impianti di distribuzione acqua sanitaria (calda e fredda), scarichi compresi, presenti in sala lato passeggiata Adige/galleria fuoriuscenti dal cunicolo tecnico perimetrale per gli impianti, non sono autorizzati e devono essere rimossi;
10. la vasca di raccolta acque reflue (serbatoio in materiale plastico verde) e di spinta verso la fognatura presente al piano interrato nei locali tecnici condominiali è stata installata dai precedenti conduttori ed è priva di qualsiasi autorizzazione oltre che di certificazioni (sia la parte idraulica che elettrica). Pertanto, deve essere rimossa assieme alla rete di scarico a valle;
11. ripristinare la chiusura "a tenuta stagna" della vasca di raccolta delle pompe di sollevamento generali del complesso ubicata in apposito locale della zona tecnica condominiale al piano interrato. Attualmente la tenuta della vasca non è garantita perchè c'è una chiusura in lamiera;
12. le reti di distribuzione dei gas refrigeranti o di scarico delle condense delle celle frigorifere che erano presenti nella zona "Dispensa", nella zona "UTA ristorante" e nella zona "Cella Frigo" sono parti d'impianto fornito, installato e rimosso dai precedenti conduttori. Deve essere ripristinato lo stato originario di progetto/as-built;
13. la rete di distribuzione gas in acciaio zincato in vista nella cucina deve essere ripristinata in relazione alle nuove esigenze del conduttore verificandone la corretta tenuta in pressione e certificando il tutto, nel rispetto della vigente normativa, a partire dal contatore posizionato all'esterno in apposita nicchia (la rete interna a vista in cucina deve essere verniciata di colore giallo);
14. le reti a vista di adduzione acqua (fredda-calda) e le reti parzialmente a vista di scarico presenti in cucina e nella sala ristorante/cunicolo tecnico sono state realizzate dai precedenti conduttori e sono prive di qualsiasi certificazione. Deve essere ripristinato lo stato originario di progetto/as-built;
15. tutti i terminali di ripresa ed espulsione dell'aria di sala, dei servizi igienici devono essere ripristinati attuando una profonda pulizia e sanificazione dei canali ad essi collegati e delle apparecchiature di aspirazione di pertinenza;
16. le canalizzazioni di espulsione della cappa di cucina devono essere riportate allo stato autorizzato verificando e ripristinando se necessario il buono stato di ancoraggio alla struttura del controsoffitto garantendo la corretta ubicazione e funzionamento dei dispositivi di compartimentazione (serrande tagliafuoco). Il ventilatore di estrazione presente è stato fornito ed installato dai conduttori precedenti ed è privo di qualsiasi certificazione (meccanica – elettrica);
17. le canalizzazioni di aspirazione dell'aria, i terminali e gli aspiratori dei servizi igienici devono essere ripristinati allo stato autorizzato verificando il buon funzionamento a garanzia dei ricambi d'aria progettualmente previsti;
18. l'unità di trattamento dell'aria (UTA) ed il gruppo frigorifero del ristorante devono essere oggetto di verifica dello stato e completa revisione/pulizia a cura di ditta specializzata (centro assistenza) al fine di individuare eventuali apparecchiature malfunzionanti e/o guaste (es: sonde, servomotori, filtri, setti silenziosi, ecc.), per l'eventuale sostituzione/riparazione, a garanzia del corretto funzionamento nel rispetto della normativa vigente. Devono essere inoltre aperti i nuovi libretti d'impianto per la registrazione della corretta attività di manutenzione;
19. tutti i sanitari e rubinetteria devono essere ripristinati e o sostituiti ove necessario ed attrezzati nuovamente dei relativi accessori compresi quelli per disabili nel rispetto della normativa vigente in materia;
20. in generale l'impiantistica a servizio dell'impianto di riscaldamento/condizionamento (es: pompe, valvole di intercettazione, isolamenti, sonde, contatori di consumo, strumentazione,

ecc.) deve essere oggetto di revisione e manutenzione anche straordinaria, se necessario, per ripristinare il corretto funzionamento dell'impianto, allo stato degli as-built originari e della buona regola dell'arte. In tali oneri di ripristino sono compresi quelli relativi alle circuitazioni presenti nel locale teleriscaldamento e relativa stazione di addolcimento acqua. Sono a carico del conduttore altresì tutti gli oneri gestionali e manutentivi, ordinari e straordinari, relativi alla gestione degli impianti in dotazione all'unità immobiliare compresi quelli relativi alla gestione e manutenzione degli impianti "condominiali" ubicati nel locale teleriscaldamento e sollevamento pompe;

21. in generale una volta ripristinato lo stato iniziale di as-built degli impianti termofluidici (riscaldamento – condizionamento – acqua sanitaria e scarichi/rete fognaria – gas) devono essere effettuate tutte le prove di messa in funzione previste dalla normativa vigente in materia e devono essere redatte le nuove certificazioni dell'impianto DICO e/o DIRI in relazione alla tipologia di ripristino effettivamente realizzata;
22. il tratto di canna fumaria in rame presente nella sala, nella zona antistante e soprastante la cucina, è stata realizzata dai precedenti conduttori, e risulta non autorizzata dalla Soprintendenza. E' in corso l'istruttoria amministrativa di "sanatoria", curata dall'ufficio tecnico di Agec. Nel caso in cui, al termine di tale pratica, la Soprintendenza conceda l'autorizzazione al mantenimento del camino in questione, è onere del conduttore effettuare tutte le verifiche ed opere necessarie per la sicurezza funzionale del camino e per una corretta espulsione dei fumi, compreso le certificazioni di Legge nel caso di collegamento a nuovo forno, con particolare attenzione agli aspetti di qualità dei fumi espulsi nell'ambiente esterno ed alle problematiche di isolamento delle pareti che attraversano la copertura con struttura in legno (aspetti propagazione calore/incendio). In caso di esito negativo, invece, sarà onere del conduttore provvedere alla rimozione di quanto esistente ripristinando il pacchetto di copertura nel rispetto della buona regola d'arte;
23. gli elementi architettonici delle colonne di sostegno della ex catena di macellazione presenti nella zona cucina e sala (verniciate o ricoperte), devono essere ripristinate allo stato di approvazione con l'utilizzo di opportuni prodotti per la pulizia;
24. i serramenti interni ed esterni in generale devono essere ripristinati allo stato di realizzazione dei lavori di ristrutturazione, a suo tempo curati dal Locatore, ripristinando anche lo stato dei serramenti REI, con ritorno a molla, inizialmente installati sui due ingressi della cucina, uno lato sala ristorante (con dispositivo di ritenuta in apertura e sgancio a comando) e l'altro nella zona disimpegno "dispensa";
25. nella parete che divide la cucina dalla sala ristorante è presente una vetrata non autorizzata. Deve essere ripristinato lo stato di progetto previsto in muratura con caratteristiche non minori di REI 60 completo dell'aggiornamento delle relative certificazioni;
26. il controsoffitto della zona cucina e locale attiguo (w.c. – spogliatoio) deve essere ripristinato/certificato a regola d'arte sia a livello di struttura che di pannellature;
27. deve essere ripristinato ai fini della sicurezza il parapetto fisso/mobile della scala retrattile per l'accesso al locale UTA del ristorante (fermapiede, traverso intermedio, ecc.);
28. devono essere ripristinate le pannellature di materiale fono-isolante a parete del locale tecnico UTA del ristorante;
29. deve essere ripristinata tutta la pavimentazione di sala in particolare quella a copertura delle botole del cunicolo tecnico impianti;
30. tutti i locali oggetto di locazione devono essere ripristinati dal punto di vista igienico-sanitario, edile ed impiantistico nel rispetto dello stato iniziale dell'arte.

Qualsiasi intervento integrativo o di modifica, rispetto alle tavole di progetto allegate, di carattere sia architettonico/strutturale e sia impiantistico, eventualmente necessario all'attività del nuovo



Conduttore, dovrà essere progettato con oneri e spese a carico dello stesso, nel rispetto della normativa vigente, acquisendo presso gli Enti autorizzativi competenti tutti i pareri preventivi ai lavori, compreso quello preventivo del locatore.

In tal caso, al termine dell'esecuzione degli interventi autorizzati, il Conduttore dovrà in ogni caso consegnare al Locatore una copia completa di tutti i progetti, dei pareri ed autorizzazioni. In tutti i caso, il conduttore dovrà produrre le certificazioni e i manuali d'uso e di manutenzione di quanto realizzato.

Per i ripristini sopra riportati è stata stimata una spesa complessiva forfettaria pari ad € 100.000,00 oltre IVA a carico dell'aggiudicatario a proprio onere esclusivo. La valutazione economica meramente indicativa e non vincolante per AGECE. Il conduttore non potrà pretendere da AGECE nulla e a nessun titolo qualora i costi dell'intervento dovessero risultare superiori dell'importo stimato da AGECE. La realizzazione dei lavori sarà un obbligo per il conduttore e la violazione di tale impegno, che si porrà come elemento essenziale del contratto di locazione, comporterà la risoluzione del contratto. Analogamente il conduttore non potrà avanzare pretese nei confronti di AGECE qualora ritenesse di eseguire lavori ulteriori rispetto a quelli sopra indicati o di livello qualitativo più elevato o comunque di apportare migliorie all'immobile.

Il costo stimato per l'esecuzione delle opere è stato decurtato quindi dal canone di locazione mensile posto a base di gara per 694,44 €/mese (€ 100.000,00: 144 mesi).

**Pertanto, il canone mensile a base d'asta è stato quantificato in 2.950,00 € oltre IVA.**

Elenco documentazione tecnica allegata:

1. As-Built IE Tavola DE01 Piano Seminterrato Imp elettrico
2. As-Built IE Tavola DE02 Piano Terra Imp elettrico
3. As-Built IE Tavola DE04 Impianto Illuminazione Esterna
4. As-Built IE Tavola DE05 Piano Seminterrato Imp elettrico
5. As-Built IE Tavola DE06 Piano Terra Imp speciali
6. As-Built IE Tavola DE08 Piano Terra Imp speciali
7. As-Built IE Tavola DE10 Piano Terra Im speciali
8. As-Built IE Tavola Schemi Elettrici Ristorante 01 Stato Originario
9. As-Built IE Tavola Schemi Elettrici Ristorante 02 Modifiche Per Insediamento Uffici Comune
10. As-Built IE Tavola Stralcio Gruppo Frigo Clivet & Canalizzazioni – P Interrato
11. As-Built IE Tavola IT01 – Schema Funzionale Impianto Idrico
12. As-Built IE Tavola IT02 – Schema Funzionale Impianto Riscaldamento
13. As-Built IE Tavola IT03 – Impianto Condizionamento Piano Interrato
14. As-Built IE Tavola IT04 – Impianto Condizionamento Piano Terra
15. As-Built IE Tavola IT05 – Impianto Condizionamento Piano Primo
16. As-Built IE Tavola IT06 – Impianto Riscaldamento Piano Interrato
17. As-Built IE Tavola IT07 – Impianto Riscaldamento Piano Terra
18. As-Built IE Tavola IT08 – Impianto Riscaldamento Piano Primo
19. As-Built IE Tavola IT09 – Impianto Idrico Piano Interrato
20. As-Built IE Tavola IT10 – Impianto Idrico Piano Terra
21. As-Built IE Tavola IT11 – Impianto Scarichi Piano Interrato



22. As-Built IE Tavola IT12 – Impianto Scarichi Piano Terra
23. Certificati Materiali ai Fini della Prevenzione Incendi
24. Certificato di Agibilità Complesso Ex Macello
25. Controllore Excel 50 CTA 130 Ristorante – Guida per Utente
26. Controllore Excel 50 CTA 130 Ristorante – Scheda Tecnica
27. Dichiarazione Conformità Centrale Trattamento Aria CTA 130 Ristorante % Sala multiuso – Ditta Novair
28. Dichiarazione Conformità Estrattori Aria Ristorante & Sala Multiuso – Ditta Novair
29. Dichiarazione Conformità Gruppi Frigo Ristorante – Ditta Tecnologie Nuove
30. Dichiarazione Conformità Impianti Elettrici & Speciali Ristorante – Ditta Baldo Paolo
31. Dichiarazione Conformità Impianti Termofluidici Ristorante – Ditta La Termica
32. Dichiarazione Conformità Modifiche Quadri Per Inseadimento Politiche Giovanili - Ditta Melegatti
33. Dichiarazione Conformità Nuova Espulsione Fumi Cucina Ristorante – Ditta La Termica
34. Dichiarazione Conformità Quadri Elettrici Ristorante – Ditta Dalle Vedove
35. Dichiarazione Conformità Serrande Tagliafuoco – Ditta Novair
36. Elaborato- Fascicolo delle Manutenzioni
37. Elaborato – Verifica Impatto Acustico – Gruppi Figorifero
38. Elaborato RT – Relazione Tecnica Progetto Architettonico
39. Elaborato RTI IE – Relazione Tecnica Progetto Impianti Elettrici
40. Elaborato RTI IT – Relazione Tecnica Progetto Impianti Termofluidici
41. Elaborato RTL 10 – Relazione Tecnica Legge 10
42. Elaborato RTP – Relazione Progetto Protezione Contro i Fulmini
43. Macello 1 Fase ST-08° - Proget Tipol Pacchetto Copertura
44. Macello 2 Fase Tavola D-01 – Progetto Architettonico Piano Terra
45. Macello 2 Fase Tavola D-02 – Progetto Architettonico Piano Interrato
46. Macello 2 Fase Tavola D-03 – Progetto Architettonico Piano Primo
47. Macello 2 Fase Tavola D-09 – Progetto Ipotesi Attrez Cucina
48. Macello 2 Fase Tavola D-18 – Progetto Architettonico Pavimentaz P Terra
49. Macello 3 Fase T-01- Proget Tipol Illumin Approvata Soprintendenza anno 1999
50. Macello 3 Fase T-02- Proget Tipol Illumin Approvata Soprintendenza anno 1999
51. Macello 3 Fase T-04- Proget Tipol Illumin Approvata Soprintendenza anno 1999
52. Macello 3 Fase T-06- Proget Tipol Illumin Approvata Soprintendenza anno 1999
53. Macello 3 Fase T-07- Proget Tipol Illumin Approvata Soprintendenza anno 1999