

PROVINCIA DI  
BELLUNO

COMUNE DI  
ALPAGO

**OGGETTO:** LAVORI DI STRAORDINARIA MANUTENZIONE PER  
L'APERTURA DEL LOCALE DI BAR E RISTORANTE  
DENOMINATO "RIFUGIO SANT'OSVALDO" SITO IN LOC.  
PIAN CANSIGLIO  
SEZ. A FOGLIO 32, PARTICELLA N° 25, SUB. 3-4-5-6



**di Carlos Zanon & C. S.n.c. S.T.P.**  
Via Catisana n.6 - 32016 Alpago (BL)  
Cod. Fiscale e Partita IVA 01204400251  
Tel. 0437/1835189 - Email info@pianoverticale.it

**COMMITTENTE:** AGENZIA VENETA PER L'INNOVAZIONE NEL  
SETTORE PRIMARIO  
con sede in Legnaro (PD)  
Viale dell'Università n. 14  
(Cod. fisc. 92281270287 - P. Iva 05026970284)  
Centro Forestale Pian Cansiglio  
Loc. Pian Cansiglio - Alpago (BL)

TAVOLA:

01

DATA:

18/11/2022

AGG. DATA:

STATO DI FATTO E DI PROGETTO

**RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA**



- Committente -

SCALA:

N. LAV.: 172/2022

- firma -

la presente tavola è di proprietà del progettista e pertanto ne è vietata  
la riproduzione, l'esposizione a terzi o qualsiasi altro uso senza apposita autorizzazione scritta

## RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA

### PREMESSA

Su incarico dell'Agenzia veneta per l'innovazione nel settore primario con sede a Legnaro (PD), Viale dell'Università n. 14 (Centro Forestale Pian Cansiglio, Loc. Pian Cansiglio - Alpago (BL)), il sottoscritto perito ind. edile Carlos Zanon ha elaborato il presente progetto relativo ai lavori di straordinaria manutenzione per l'apertura del locale di bar e ristorante denominato "Rifugio Sant'Osvaldo" sito in località Pian Cansiglio in comune di Alpago (BL).

### FINALITA' DELL'INTERVENTO

I lavori che la committenza intende eseguire hanno l'obiettivo di intervenire su un edificio già precedentemente utilizzato come bar/ristorante con camere la cui attività è stata chiusa nell'ottobre 2018. Gli interventi di manutenzione in progetto permetteranno quindi di dare in concessione i locali al piano terra e il magazzino per l'apertura di un'attività commerciale, che costituisce un importante riferimento per i fruitori del Cansiglio.

I lavori in progetto interessano esclusivamente i locali al piano terra, in particolare si intende intervenire nei locali denominati "bar-ristorante" e "saletta" e nei relativi locali accessori, quali i servizi igienici con l'antibagno, la cucina e la sala da pranzo. In base alle disponibilità economiche dell'Ente, in questo primo progetto, non si prevede di intervenire sulla sala da pranzo lato sud che verrà confinata e utilizzata inizialmente come magazzino. Realizzando la parete di confinazione sarà possibile creare un corridoio per consentire l'utilizzazione dei servizi posti a ovest da parte della clientela inoltre verrà realizzato lo spogliatoio per il personale.

### ANALISI DELLO STATO DI FATTO

L'edificio principale ha dimensioni in pianta massime di circa mt. 26,90 x 15,00 per una superficie lorda di circa mq. 403,50. Al piano interrato sono presenti un ripostiglio e alcune cantine con altezza interna di mt. 2,05 (di fatto inagibili), il piano terra è adibito a bar-ristorante, con relative sale da pranzo, cucina, ufficio, antibagno e servizi igienici, sia per la clientela che per il personale. Al piano primo trovano posto alcune camere con relativo bagno, una lavanderia e dei locali a servizio del personale e per la gestione delle stanze. Il piano sottotetto è costituito da alcune camere, un bagno e un ripostiglio. Tutti i piani sono collegati da una scala interna. La copertura, ad elevata pendenza, ha la struttura portante in legno e il manto in lamiera, caratteristiche peculiari dei fabbricati che sorgono nella zona. I piani primo e sottotetto sono di fatto inagibili e necessitano di importanti interventi per consentirne l'uso, nel presente progetto non sono oggetto di intervento.

A est del fabbricato, nella stessa area di pertinenza, sorge una costruzione accessoria costituita da un unico corpo di fabbrica in pianta di circa mt. 20,90 x 6,15. Al piano terra sono presenti alcuni wc, un ripostiglio e due autorimesse, mentre al piano primo i locali sono adibiti a soffitta, ai quali si accede tramite botola. La copertura ha le medesime caratteristiche dell'edificio principale.

## RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA

### IDENTIFICAZIONE CATASTALE E AMBITO URBANISTICO

Catastalmente il manufatto è censito alla sezione "A" del Comune di Alpago (BL), foglio 32, particella n. 25, sub. 3-4-5-6.

Urbanisticamente l'area di intervento ricade in Zona E "Zona agricola" del vigente P.I., per quanto riguarda il P.A.T.I., Carta della trasformabilità – tav. 4.C.C, appartiene all'Ambito per la formazione di parco e riserva naturale di carattere regionale (art. 13) e nella zona denominata Superfici agricole, prative e pascolive (artt. 12.2 e 12.3). Inoltre, l'area è soggetta a vincolo idrogeologico, ma i lavori in progetto non prevedono scavi.

### INTERVENTO IN PROGETTO

Come già specificato nelle premesse il progetto prevede dei lavori di manutenzione straordinaria per consentire l'apertura del locale di bar/ristorante al piano terra.

I lavori si articoleranno come segue:

- realizzazione di due pareti in cartongesso nell'attuale sala da pranzo al fine di ricavare un magazzino e un disimpegno che colleghi l'ingresso con i bagni per i clienti dell'attività;
- realizzazione di una parete per delimitare l'area dei servizi igienici per la clientela da quella per i lavoratori, ricavando un antibagno con lavandino;
- realizzazione di nuove pareti in cartongesso per ottenere lo spogliatoio per i dipendenti, sono previste fino a un massimo di quattro persone, arredato con armadietti per il vestiario chiudibili e con uno scomparto per i prodotti e materiali impiegati per la pulizia;
- demolizione e successiva ricostruzione di alcune tramezze nei servizi igienici già esistenti nella zona bar per renderli fruibili anche a persone con disabilità;
- per consentire l'accesso a persone con difficoltà di deambulazione verrà installata una rampa in legno sulla gradinata antistante il fabbricato;
- tamponamento della porta che attualmente collega la saletta con il disimpegno al fine di ricavare i servizi igienici.

Il fabbricato è dotato di impianto elettrico ed idrico-termosanitario realizzati secondo le normative vigenti all'epoca di costruzione. Si prevede il rifacimento degli impianti al piano terra per i quali vengono allegati i rispettivi progetti.

L'intervento in progetto non prevede la realizzazione di opere strutturali e modifiche ai prospetti del fabbricato, neanche interventi sull'area esterna.

### IMPIANTO DI SMALTIMENTO DEI REFLUI DI SCARICO

Il fabbricato risulta già dotato di impianto di smaltimento dei reflui di scarico composto da una rete di tubazioni per la raccolta di acque nere, a cui è collegata il pozzetto condensagrassi, la vasca imhoff, bianche e piovane e bacino di subirrigazione terminale.

L'intervento in progetto non prevede interventi sull'impianto di smaltimento dei reflui di scarico che risulta idoneo alle dimensioni e alla destinazione d'uso del fabbricato.

## RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA

### DESCRIZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DELLE LAVORAZIONI

I lavori in progetto consentiranno di avere degli idonei locali pulibili e riscaldati per eseguire tutto il ciclo di trasformazione delle materie prime in piatti da servire ai clienti del bar e del ristorante.

Per quanto riguarda il locale cucina gli arredi saranno predisposti in modo tale che gli spazi siano differenziati per la preparazione dei cibi con separazione degli alimenti di origine animale da quelli di origine vegetale, cottura e guarnitura dei piatti. Poiché ad oggi la gestione del rifugio Sant'Osvaldo non è ancora stata affidata, l'organizzazione delle attrezzature è stata pensata per adattarsi alla cucina della tradizione Alpagota e zone limitrofe. Lo stoccaggio della merce necessaria per il confezionamento degli alimenti è previsto nel fabbricato attualmente denominato magazzino ordinatamente disposti in scaffalature e contenitori, anche la zona magazzino ricavata temporaneamente nella sala da pranzo verrà messa a disposizione del futuro concessionario.

I pasti verranno preparati nella cucina che, viste le dimensioni, verrà predisposta per l'installazione delle seguenti attrezzature:

- lavandino;
- lavapiatti a capottina;
- armadio frigo;
- tavolo da lavoro;
- tavolo frigo;
- fry top;
- cucina a sei fuochi;
- cuocipasta;
- forno;
- cappa aspirante a muro.

Il tutto meglio rappresentato nel layout allegato alla tavola n. 05a "Stato di progetto – Layout cucina".

### CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

L'intero intervento verrà realizzato in conformità agli strumenti urbanistici ed alle vigenti normative igienico-sanitarie e impiantistiche, come meglio evidenziato negli elaborati di progetto, ai quali si rimanda per eventuali ulteriori chiarimenti.

IL TECNICO

Perito ind. edile Zanon Carlos

