

**BANDO PER LA LOCAZIONE DEL BAR – RISTORANTE PRESSO HUB TURISTICO  
COMMERCIALE DELL'AUTODROMO ENZO E DINO FERRARI IN COMUNE DI IMOLA  
CAPITOLATO SINTETICO DELL'INTERVENTO DI RISTRUTTURAZIONE PREVISTO**

L'intervento in progetto prevede la ristrutturazione dell'assetto edilizio attuale dell'edificio e l'adeguamento impiantistico, dei servizi igienici e degli infissi ai requisiti cogenti in termini di risparmio energetico.

Obiettivo di Destinazione d'uso: pubblico esercizio – bar - ristorante al piano terra, con magazzino/dispensa/spogliatori e servizi per il personale/ servizi per i clienti/

Dimensionamento della capacità ricettiva, dei locali cucina, dispensa e dotazioni di servizi igienici parametrizzata a 80 posti seduti

Nel dettaglio gli interventi previsti sono:

- **riqualificazione del comportamento energetico:**
  - Coibentazione delle frontiere orizzontali e verticali
  - Infissi con trasmittanza adeguata alle norme cogenti
- **riqualificazione edilizia**
  - inserimento di serrande di sicurezza
  - Finiture edilizie, tinteggi intonaci
  - Adeguamento e sistemazione servizi igienici per il pubblico
  - Nuovi spogliatoi e servizi per il personale ( escluso accessori e arredi, incluso sanitari)
  - Previsto intervento di mitigazione acustica e antiriverbero delle sale con plafoni
- **impianto fognario con inserimento degrassatore e fossa biologica**
  - degrassatore cucina e fossa biologica bagni
- **impianto termomeccanico**
  - Installazione impianto raffrescamento, compresa macchina frigo e distribuzione a soffitto
  - trattamento primaria aria con recupero calore completo di colonne di ripresa ed e espulsione
  - impianto di produzione acqua calda sanitaria
  - predisposizione generale per futuri allacci idrici cucina
- **impianto elettrico**
  - Nuovo quadro elettrico e sottoquadri per una potenza massima di 100kW
  - impianto elettrico e illuminazione secondo lay out di base
  - esclusa distribuzione a valle di sottoquadro cucina
  - esclusi corpi illuminazione interni ed esterni
  - escluse dotazioni domotiche, antincendio, antieffrazione ecc.
  - escluse dotazioni audio/video (cablaggio per ricezione televisiva fino a centralina, esclusa antenna)
  - escluse dotazioni wi—fi
- **impianto antincendio**
  - è previsto impianto rilevazione fumi
- **dotazione cucina**
  - predisposizione cappe per esalazione cucina per una portata massima di 4.000 mc/h
  - Cappa e arredi a onere dell'assegnatario
  - Rivestimenti pareti h 200
  - Porta a ventola da 90 cm con oblò
- **Pavimentazioni**
  - Cucina: Gres con grip medio non pendenziato senza griglia di raccolta (alternative concordabili con costi a carico dell'aggiudicatario)
  - Dispensa: Gres
  - Bagni: ceramica tipo monocottura
  - Spogliatoi: ceramica tipo monocottura
  - Locali accessibili pubblico: ceramica tipo monocottura

**Sistemazioni esterne**

area esterna di pertinenza in asfalto con cordolature in pietra

**A carico del conduttore :**

- Allaccio utenza elettrica per illuminazione locali e forza motrice in tutti locai (deposito, cucina, spogliatoi, ecc.)
- Allaccio utenza idrica
- Allaccio utenza telefonica / internet / TV
- Costi ripartiti per consumo elettrico terminali impianti raffrescamento e riscaldamento
- Costi per pulizia, consumi e manutenzioni parti comuni (galleria e porzione area esterna)

**Esclusioni:**

- Arredi e banchi di servizio per ristorazione e bar,
- Attrezzature dei locali specialistici cucina, spogliatoi, deposito, lavaggio stoviglie, ecc..
- Arredi sala per il pubblico
- I locali sono sprovvisti di possibilità di alimentazione a gas