

Progetto di riqualificazione C.F.P. Alberghiero di Ponte di Legno Tecnologia “BIO”

**SECONDO ATTO INTEGRATIVO ALL'ACCORDO DI PROGRAMMA PER
L'ATTUAZIONE DI OPERE DI COMPLETAMENTO DEGLI INTERVENTI DI
RECUPERO PER IL PIENO UTILIZZO DEL COMPLESSO IMMOBILIARE SEDE
DEL CFP ALBERGHIERO IN COMUNE DI PONTE DI LEGNO.**



Elaborato predisposto dalla Provincia di Brescia

IL DIRIGENTE

Arch. Giovan Maria Mazzoli

IL FUNZIONARIO P.O.

Arch. Daniela Massarelli

IL FUNZIONARIO

Geom. Claudia Piovani

C.F.P. Alberghiero Ponte di Legno



Nel 2000 ha inizio l'accordo di Programma tra la Regione Lombardia, la Provincia di Brescia, la Comunità Montana ed il Comune di Ponte di Legno, per la riqualificazione del C.F.P. Alberghiero di Ponte di Legno che ha realizzato una nuova palestra a servizio del centro e successivamente ha previsto la realizzazione di un secondo lotto di interventi di ampliamento. L'ipotesi progettuale originale del secondo lotto viene rivista alla luce della necessità di qualificare



ulteriormente la sede di Ponte di Legno del CFP Zanardelli, rispetto agli ambiti dove oggi può esprimere il suo potenziale: quello del settore alberghiero e del settore turistico-sportivo. I percorsi DDIF in ambito alberghiero

ovvero



ovvero i percorsi per i ragazzi in ambito scolastico necessitano di uno spazio più qualificato per poter meglio svolgere la propria didattica laboratoriale.



IL NUOVO ATTO INTEGRATIVO

Il progetto da perseguire, di comune accordo tra gli attori, prevede l'ampliamento degli spazi con la costruzione ex novo di un laboratorio di cucina completo ed attrezzato per una didattica di livello Master.

Il progetto si pone l'obiettivo di fondere arte culinaria, professionalità e creatività con l'ambizione di diventare un punto di riferimento nel territorio come scuola di formazione per tutti coloro che vorranno avvicinarsi al mondo del food and beverage. La capacità di affiancare lezioni prettamente teoriche in aula ad attività pratiche, in team ed individuali, diventeranno le caratteristiche di successo di questo Istituto Alberghiero.

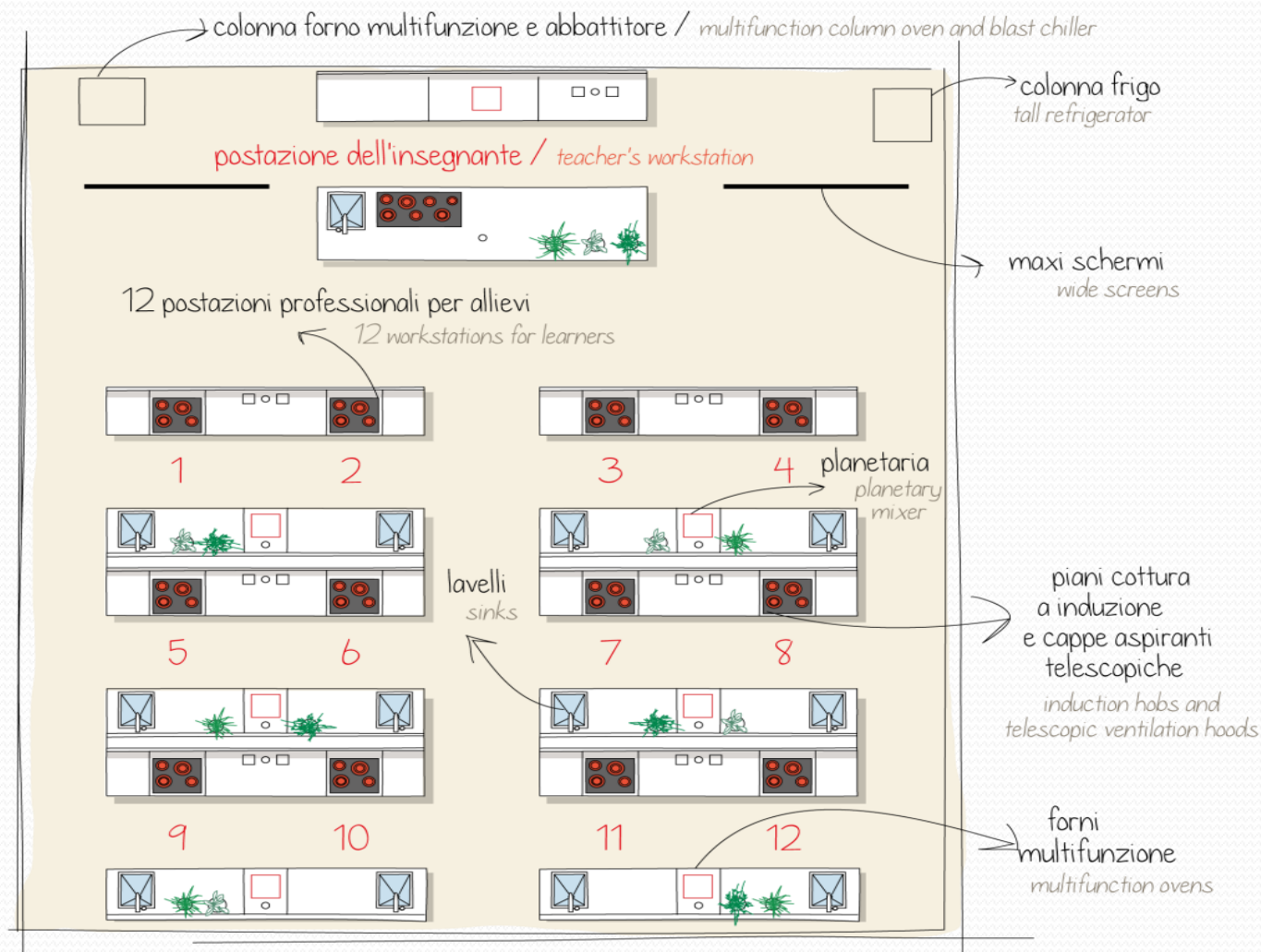
Con il progetto si vuole mettere a disposizione degli utenti un laboratorio di cucina: modello “Masterchef” con 20 postazioni singole attrezzate per ciascun studente e una postazione per il docente con la possibilità di “Cooking Show” dove sarà possibile da una balconata assistere in diretta alla prestazioni degli allievi e coniugherà:



FUNZIONALITA'

*Bisogna tenere in conto che la **funzionalità** e la **comodità** sono i pilastri fondamentali delle **cucine professionali**. In esse, si erge un **triangolo di lavoro** composto da **fuoco**, **acqua** e **freddo** (gli elementi fondamentali per cucinare), inoltre si ha bisogno di **zone di conservazione** degli alimenti maneggiabili e di facile accesso.*

Schema laboratorio culinario stile Master Chef



DISTRIBUZIONE FLUIDA

*I componenti
devono
essere **distribuiti**
in modo
strategico,
garantendo agli
studenti di muoversi
liberamente*





MATERIALI RESISTENTI

*I **materiali** hanno un ruolo importantissimo nel settore della **ristorazione**. Uno degli obiettivi dei professionisti del settore è che le loro cucine siano **resistenti**. Per questo motivo, l'**acciaio inox** è il materiale consigliato, dato che si tratta di un **elemento solido** e di **lunga durata** che assicura il buono stato della cucina per molto tempo, applicando accorgimenti per minimizzarne la freddezza.*

STUDIO DEI COLORI

*Le cucine professionali o industriali si basano sui toni metallici dell'acciaio inox che, uniti a toni neutri (bianco, crema, neri, marrone, grigio...), generano **ambienti all'avanguardia** oltre che **eleganti**. Un'altra grande scommessa vincente per progettare una cucina industriale è la **pittura lavagna**, oppure utilizzare i rivestimenti adeguati*



SPAZIO MULTIFUNZIONALE

Verrà realizzato uno spazio polifunzionale per poter ospitare manifestazioni, eventi legati all'arte culinaria, sessioni informative e divulgative.



MANUTENZIONE
STRAORDINARIA
STRUTTURA
ESISTENTE

*E' previsto un
intervento di
manutenzione
straordinaria
generale sulla parte
esterna/interna del
plesso*



Tecnologia “Bio”

La Bioedilizia è un'alternativa all'architettura tradizionale.

Costruire in Bioedilizia vuol dire rispettare lo stretto rapporto che c'è tra uomo, edificio e ambiente attraverso :

- Utilizzo materiali a basso consumo energetico ;
- Utilizzo fonti energetiche rinnovabili,
- Massimi Comfort garantiti tra i quali il comfort termico, luminoso, acustico.
- Essendo un edificio strategico particolare attenzione sarà rivolta anche all'aspetto della sicurezza sismica



Cronoprogramma lavori 2021-2023

1
Anno 2021

- *Attività amministrativa e programmatoria*

2
Anno 2022

- *Progettazione definitiva-esecutiva*
- *Indizione gara d'appalto*
- *Aggiudicazione gara d'appalto*
- *Stipula contratto*
- *Inizio lavori*

3
Anno 2023

- *Esecuzione lavori*
- *Conclusione lavori*

Quadro tecnico economico

	Importo Euro
<i>Progettazione e direzione lavori inclusa IVA e Cassa</i>	350.000,00
<i>Lavori per realizzazione nuove opere inclusa IVA</i>	2.550.000,00
<i>Manutenzione struttura esistente inclusa IVA</i>	250.000,00
<i>Arredi inclusa IVA</i>	300.000,00
<i>Somme a disposizione per spese varie</i>	50.000,00
TOTALE	3.500.000,00

QUADRO ECONOMICO – PIANO FINANZIAMENTI

	TOTALE EURO	2021	2022	2023
<i>Regione Lombardia</i>	1.778.051,81 (di cui € 1.272.170,02 risorse già previste dall'Accordo)	778.051,81	500.000,00	500.000,00
<i>Comune di Ponte di Legno</i>	1.721.948,19 (risorse già previste dall'Accordo)	550.000,00	550.000,00	621.948,19
TOTALE	3.500.000,00	1.328.051,81	1.050.000,00	1.121.948,19