



# REGIONE PUGLIA AZIENDA S.L. BT

Andria - Barletta - Trani - Bisceglie - Canosa di P. - Minervino M.  
Spinazzola - Margherita di S. - San Ferdinando di P. - Trinitapoli

## Area Gestione Tecnica

### STUDIO DI FATTIBILITA'

#### OGGETTO:

Progetto di fattibilità tecnica ed economica dei lavori di rifunzionalizzazione dell'immobile "Ex Scuola Materna Zona Maranco" sita alla via Mons. Miccoli del Comune di Barletta da destinare alle attività dei Servizi Veterinari ASL BT di Barletta



COMMITTENTE  
ASL BT

IL TECNICO  
Ing. Marcello Tedone

PROGETTISTA: ing. Farano Antonio

DIRETTORE DEI LAVORI: ing. Farano Antonio

ELABORATO: RELAZIONE GENERALE E  
TECNICO ILLUSTRATIVA

### *RELAZIONI*

DATA: SETTEMBRE 2020	SCALA:	AGGIORNAMENTI: 1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____	TAVOLA N: <i>Rel. 1</i>
-------------------------	--------	--	----------------------------

**Progetto di fattibilità tecnica ed economica dei lavori di rifunzionalizzazione dell'immobile  
"Ex Scuola Materna Zona Maranco" sita alla via Mons. Miccoli del Comune di Barletta da  
destinare alle attività dei Servizi Veterinari ASL BT di Barletta**

**RELAZIONE GENERALE e TECNICO ILLUSTRATIVA**

**1. Premessa**

Il Comune di Barletta con deliberazione n.266 del 09/12/2019 ha approvato il piano di alienazioni e valorizzazioni immobiliari per l'anno 2020. Nel detto piano, all'interno della sezione n.2 "Immobili oggetto di valorizzazione" al punto sub 30 è descritto l'immobile monopiano sito alla via Mons. Dimiccoli, Zona Maranco del Comune di Barletta, precedentemente adibito scuola materna.

Tale immobile è di una superficie totale di 610 mq ed è posto all'interno di un'area recintata di forma rettangolare di 2600 mq.

L'ASL BT, avendo la necessità di reperire una idonea allocazione per lo svolgimento delle attività dei Servizi Veterinari di Barletta, ha manifestato l'interesse di acquisire in comodato gratuito il suddetto immobile con impegno della sua ristrutturazione, per allocarvi i su citati Servizi Veterinari di Barletta dell'ASL BT.

La presente relazione si propone di illustrare quanto necessario per l'adeguamento del suddetto immobile per le attività per Servizi Veterinari previste dal R.R. n. 13 del 30/06/2009.

**2. Valutazione fattibilità tecnica per lo svolgimento della attività di cui al R.R. n.13/09**

Il Servizio Veterinario è una struttura del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL articolata in tre Aree (SIAV A; SIAV B; SIAV C).

Il Servizio Veterinario espleta le funzioni previste dal R.R. n. 30/06/2009, n.13.

Nella struttura in oggetto è previsto il trasferimento di due delle Aree del Servizio Veterinario e precisamente AREA SIAV A e SIAV B.

Le principali attività svolte dalle su indicate Aree del Servizio Veterinario sono le seguenti:

Servizio Veterinario Area A

- Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive e diffuse degli animali;
- Profilassi ai fini dell'eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali;
- Prevenzione e controllo delle zoonosi;

- Controllo delle popolazioni sinantropiche e selvatiche ai fini della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente;
- Interventi di Polizia Veterinaria;
- Gestione delle anagrafi animali e zootecniche per la parte di competenza;
- Sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali;
- Sorveglianza e controllo sui concentramenti e spostamenti di animali, compresa l'importazione e l'esportazione, ferme restando le competenze degli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.) e dei Posti d'Ispezione Frontaliera (P.I.F.);
- Sorveglianza e controllo sui trattamenti immunizzanti;
- Lotta al randagismo e controllo della popolazione canina;
- Controllo episodi di morsi da cani;
- Educazione alla salute per la parte di competenza;
- Sorveglianza epidemiologica per la parte di competenza;
- Tenuta registro tumori animali per la parte di competenza;
- Attività di verifica dell'idoneità progettuale, strutturale e funzionale di strutture destinate alle attività oggetto di sorveglianza o controllo del S.I.A.V. A;
- Referti, denunce, certificazioni ed attività connesse all'emanazione di provvedimenti con tingibili ed urgenti;
- Prestazioni o attività consequenziali al rilievo, per la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, di illeciti amministrativi e penali;
- Formazione e aggiornamento del personale sanitario, tecnico e amministrativo afferente al Servizio;
- Rilascio pareri tecnici su regolamenti comunali o Enti, Autorità e privati.

#### Servizio Veterinario Area B

- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari che svolgono una qualsiasi delle attività di produzione, preparazione, trasformazione, commercializzazione, deposito, trasporto, vendita di alimenti di origine animale e/o loro derivati di esclusiva competenza del SIAV B;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare), su imprese o industrie alimentari di non esclusiva competenza SIAV B, che svolgono una qualsiasi delle attività di produzione, preparazione, trasformazione, commercializzazione, deposito, trasporto, vendita e somministrazione di alimenti, organizzata in modo congiunto e coordinato con il SIAN competente per gli alimenti di origine non animale;
- Sorveglianza e controllo sul latte e sui suoi prodotti derivati nelle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e vendita;

- Controllo ufficiale, ispezione, verifica, audit, monitoraggio e sorveglianza sul miele dalla fase di confezionamento a quella di trasformazione e/o consumo;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) sulle uova destinate al consumo umano dopo la fase di raccolta a quella di trasformazione e/o consumo;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) sugli stabilimenti di depurazione, di stabulazione e sulle zone di produzione e di allevamento di molluschi bivalvi;
- Sorveglianza e controllo della contaminazione ambientale sugli alimenti di origine animale;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) su ristorazione pubblica e collettiva per gli alimenti di origine animale e loro derivati;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) su alimenti di origine animale e loro derivati provenienti da altri Stati membri dell'Unione Europea, fermi restando i compiti e le attività svolti dagli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC) e dei Posti d'Ispezione Frontaliera (PIF) per ciò che concerne gli alimenti di origine animale e loro derivati provenienti da Paesi terzi;
- Gestione degli stati d'allerta per gli alimenti di origine animale;
- Registrazione delle imprese del settore alimentare, di esclusiva competenza del SIAV B, in cui gli alimenti di origine animale e loro derivati sono ottenuti, manipolati, depositati, trasportati e commercializzati;
- Registrazione degli operatori del settore alimentare, di non esclusiva competenza del SIAV B, in cui gli alimenti in genere sono ottenuti, manipolati, depositati, trasportati, commercializzati, somministrati operata in modo congiunto con il SIAN;
- Attività relative al riconoscimento degli stabilimenti ai sensi del Regolamento 853/04 CE e adempimenti ai sensi del Regolamento 854/04 CE;
- Sorveglianza e controllo sul corretto smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e del materiale specifico a rischio presso imprese o industrie alimentari;
- Prestazioni o attività per macellazioni d'urgenza al di fuori degli stabilimenti;
- Prestazioni o attività per macellazioni ad uso privato;
- Referti, denunce, certificazioni ed attività connesse all'emanazione di provvedimenti con tingibili ed urgenti;
- Prestazioni o attività consequenziali al rilievo, per la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, di illeciti amministrativi e penali;
- Sorveglianza e controllo sulle attività degli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti di origine animale finalizzati alla prevenzione della propagazione di malattie trasmissibili agli animali e delle zoonosi;
- Rilascio pareri tecnici su regolamenti comunali o Enti, Autorità e privati;

- Educazione alla salute per la parte di competenza;
- Sorveglianza epidemiologica per la parte di competenza;
- Tenuta registro tumori animali per la parte di competenza;
- Formazione e aggiornamento del personale sanitario, tecnico e amministrativo afferente al Servizio;
- Indagini per infezioni, intossicazioni e tossinfezioni su matrici alimentari di competenza.

Il suddetto regolamento prescrive che i locali e degli spazi siano commisurati alle attività effettivamente da svolgere nella suddetta struttura e tali da garantire la compresenza delle diverse figure professionali operanti e correlati alla tipologia ed al volume delle prestazioni erogate.

### **3. Caratteristiche generali costruttive di progetto per la verifica di fattibilità tecnica economica**

Al fine di verificare la fattibilità di svolgimento delle attività previste dal su citato R.R. n.13/09 si ipotizzata una articolazione dei locali nell'immobile, sottoponendo tale ipotesi di articolazione distributiva funzionale alle direzioni dei Servizi Veterinarie e alla Direzione Sanitaria del Dipartimento di Prevenzione ASL BT.

#### **A) Locali e spazi previsti per le attività da svolgere**

L'articolazione funzionale dell'immobile prevede i seguenti locali:

- N. 1 Ufficio Direzione Servizio Veterinario Area SIAV A;
- N. 2 Uffici per i medici veterinari dirigenti della Area SIAV A;
- N. 1 Ufficio per medici veterinari specializzati ambulatoriali Area SIAV A;
- N. 3 Uffici per i medici veterinari dirigenti della Area SIAV B;
- N. 1 Ufficio per tecnici;
- N. 2 Ambulatori veterinari;
- N. 1 Sala microcippature;
- N. 1 Ufficio amministrativo;
- N. 1 locale per attività front office;
- N. 1 locale deposito;
- N. 1 locale archivio;
- N. 1 Sala per conferenze e attività formativa;
- N. 1 Sala di attesa utenti;
- N. 4 servizi igienici per il personale;
- N. 2 servizi igienici per utenti di cui uno attrezzato per utenti con disabilità motorie.

Allo stato attuale i locali dell'immobile in oggetto risultano inutilizzati ed in stato di abbandono.

Per il loro utilizzo per le attività del Servizio Veterinario risultano necessari interventi di adeguamento che prevedono sia opere edili che impiantistiche.

I lavori necessari per la rifunzionalizzazione di detto immobile consisteranno in:

- Ripristino della recinzione dell'area (muretto in C.A. e relativa ringhiera e cancelli di accesso pedonale e carrabile;
- Sistemazione area a parcheggio autovetture aziendali con pavimentazione in conglomerato bituminoso;
- Ripristino pavimentazioni marciapiedi previa rimozione delle parti di massetti deteriorati e marmette in cls rotte;
- Sostituzione grate metalliche di protezione vani tecnici interrati;
- Dismissione della centrale termica interrata;
- Realizzazione di piazzola per il posizionamento delle macchine esterne di climatizzazione;
- Sistemazione area a verde;
- Ripristino manto impermeabilizzazione delle coperture;
- Risanamento, consolidamento e dei solai di copertura;
- Rimozione degli intonaci e realizzazione di cappotto termico;
- Demolizioni di tutte le pavimentazioni e dei massetti e di parte delle tramezzature;
- Rimozione degli infissi interni ed esterni;
- Rimozione degli impianti (idrico fognari, elettrico, riscaldamento);
- Realizzazione di tramezzature per la nuova distribuzione dei locali con mattoni forati da 10 cm che garantiscano idoneo isolamento termo acustico dei locali e permettano l'inserimento delle canalizzazioni per le linee elettriche e idriche;
- Realizzazione di nuovi massetti di sottofondo (massetto alleggerito termo isolante, massetto armato, autolivellante) per il montaggio di pavimentazioni in linoleum e gress porcellanato, tale da garantire idonee condizioni di sicurezza ed igiene (antiscivolo, antincendio, di facile pulizia e disinfezione);
- Rifacimento di tutti i servizi igienici;
- Realizzazione nuovi impianti sia interni all'immobile che nella area esterna di pertinenza (idrico-fognario, elettrico-illuminazione-illuminazione di emergenza, climatizzazione, impianto di rilevazione incendi, rete dati, impianto citofonico);
- Rifacimento e ripristino intonaci;
- Rifacimento pavimentazioni in linoleum e gress porcellanato;
- Fornitura e posa in opera di infissi di alluminio della sezione minima di mm 52 e dello spessore minimo dei profilati di mm 1,5 rifinito con le parti in vista satinato e con superficie totale della lega leggera ossidata anodicamente a 15 micron, fornito e posto in opera con controtelaio in acciaio zincato da premurare e completi di vetrocamera, guarnizioni in EPDM o neoprene, compreso apparecchi di manovra, cerniere, maniglie e ferramenta d'uso, con caratteristiche di tenuta e isolamento secondo gli standards U.N.C.S.A.A.L.; Le due uscite dovranno essere dotate di serramenti con chiudiporta e maniglione antipánico;
- Fornitura e posa in opera di porte interne con pannelli di alluminio ad uno o a più battenti costituiti da: telaio fisso in profili aperti in alluminio preverniciato dello spessore minimo di 12/10 mm comprensivo di montanti e

traverso superiore con ricavata la battuta dell'anta; telai mobili in profili chiusi in alluminio preverniciato dello spessore minimo di 12/10 mm compreso: guarnizione di tenuta in neoprene sul telaio, cerniere di alluminio, serratura tipo Yale, con minimo 2 chiavi. Compreso i seguenti trattamenti per i materiali metallici; per la lamiera in acciaio: zincatura a caldo; profilati e le lamiere di alluminio: fosfatazione a caldo, prima mano di verniciatura ad immersione, polimerizzazione a forno 180°, verniciatura finale con smalto semi-lucido dato elettrostaticamente a forno a 150°, compreso maniglia del tipo antiaggancio in PVC, o alluminio, serratura chiave e ogni accessorio, guarnizione, ferramenta per dare l'opera perfettamente funzionante in ogni singola parte.

- Realizzazione controsoffitti antincendio con certificazione REI 120 costituito da lastre di calcio fibrosilicato ad alte prestazioni in classe 0 con spessore 6mm e dimensioni di 600 x 600 mm. o in alternativa con pannelli in cartongesso le lastre saranno appoggiate su una orditura a vista in profilati metallici a t rovescio da 38 x 24 mm spessore 0,4 mm, sospesa con pendini in acciaio diam. 4 mm e ganci con molla di regolazione e completata da profili perimetrali in acciaio a l da 24 x 20 spessore 0,5 mm. La realizzazione del controsoffitto risulta fondamentale al fine di utilizzare lo spazio intercluso tra controsoffitto stesso e intradosso come vano utile per il transito delle canalizzazioni dei diversi impianti da realizzare.;
- Montaggio rivestimento in ceramica nei locali servizi igienici;
- Stuccatura, carteggiatura finale e successiva tinteggiatura con due passate con idropittura e con pittura a smalto (all'acqua) di tutti i locali;

## **B) Caratteristiche costruttive generali locali**

Nei locali (ad esclusione dei servizi igienici) sarà prevista la posa di pavimentazione in gomma con giunti saldati; anche lo zocchetto battiscopa, dovrà essere in gomma, a sguscio, in modo da essere raccordato al pavimento per assicurare continuità tra superfici orizzontali e verticali.

Nei servizi igienici sarà prevista pavimentazione in ceramica antiscivolo e pareti rivestite in piastrelle in ceramica fino ad una altezza di 2,00 m.

Le tramezzature interne, dovranno essere realizzate in laterizio, di opportuno spessore, in funzione delle esigenze progettuali. Le pareti e soffitti, dovranno essere rifinite con rasatura superficiale liscia e tinteggiatura in idropittura lavabile o smalto all'acqua.

Gli infissi esterni dovranno essere sostituiti con altri a norma (con il decreto 11 gennaio 2017 pubblicato in G.U. 23 del 28/01/2017 sono state rese note nuove indicazioni in merito ai Criteri Ambientali Minimi per gli edifici pubblici).

## **C) Impianto elettrico**

L'impianto elettrico dovrà essere progetto nel rispetto delle norme per la sicurezza degli impianti, previste dal DM 37/08 e dalle norme del CEI.

In copertura sarà realizzato impianto fotovoltaico tale da garantire una potenza elettrica di 19.90 KW.

Di tutte le norme, anche quelle non espressamente citate, sarà considerato valido l'ultimo aggiornamento compreso gli eventuali supplementi.

Per ciascuna postazione di lavoro dovrà essere prevista la dotazione di tre prese bipasso da 16 A e due prese rete dati. Gli ambulatori veterinari saranno dotati, oltre che di prese bipasso da 16 A anche di prese tipo UNEL per le apparecchiature elettromedicali.

L'impianto di illuminazione dovrà garantire i seguenti valori di illuminamento medio:

- Uffici : 300 lx;
- ambulatori: 500 lx;
- sala polifunzionale: 400 lx;
- depositi e spogliatoio 250 lx;
- bagni, ingresso e corridoio 200 lx;

Tutti i locali dovranno essere dotati di illuminazione di sicurezza, tale da consentire un sufficiente illuminamento delle vie di esodo.

#### **D) Impianto idrico-fognario**

L'impianto idrico - fognario dovrà essere progettato in maniera tale da essere del tipo a ramificazione. Per ogni gruppo bagni dovranno essere previste delle centraline di distribuzione per poter eventualmente escludere le utenze che hanno subito un guasto. Il dimensionamento delle linee di adduzione dovrà essere ottenuto tenendo conto sia delle portate dell'acqua da garantire alle varie utenze che il coefficiente di contemporaneità.

La produzione dell'acqua sanitaria dovrà essere garantita da impianto solare termico con pannelli posizionati in copertura.

Per quanto riguarda il dimensionamento dell'impianto fognario si dovrà tenere conto dei quantitativi massimi di acque scaricabili nell'unità di tempo dai singoli apparecchi e la contemporaneità di scarico dei medesimi.

#### **E) Impianto di condizionamento e riscaldamento servizi igienici**

L'impianto di condizionamento, dovrà essere elaborato nel rispetto di quanto previsto dalle norme UNI, dalla Legge n. 10/91 e s.m.i., e comunque da tutte le norme di settore.

Tale impianto dovrà assicurare una temperatura invernale ed estiva compresa tra i 20 e i 24 °C - un'umidità relativa estiva e invernale 40-60%.

I servizi igienici dovranno essere attrezzati con corpi scaldanti costituiti da radiatori elettrici con tubi orizzontali in acciaio, verniciati a polveri epossidiche con colore base bianco, completi di mensole di sostegno, viti e tasselli, opere murarie per il fissaggio, conteggiati in funzione della grandezza. Potenza resa a norma EN 442 (delta T = 50°C). -Altezza x larghezza = cm 76 x cm 60. Potenza 490 W.

#### **F) Impianto antincendio**

L'immobile dovrà essere dotato di sistemi di rilevazione incendi e di sistemi di estinzione mobili secondo quanto previsto dalle norme tecniche di prevenzione incendi.

La centrale di segnalazione automatica di incendio tastiera di programmazione ed abilitazioni funzioni, visualizzazioni allarmi a led, possibilità di esclusione della singola zona, segnalazione acustica degli allarmi e dei guasti



con ronzatore; uscita temporizzata per sirena esterna, allarme generale temporizzato, uscite per: preallarme generale, allarme generale, guasto, uscita seriale; alimentazione 230 V - 50 Hz; batteria tampone per autonomia 24 h.

Appositi cartelli segnalatori faciliteranno l'individuazione dei sistemi di estinzione.

Mentre la cartellonistica, conforme alle norme di settore, (D.Lgs. n. 493/96) avrà lo scopo di:

- avvertire di un rischio o di un pericolo le persone esposte;
- vietare comportamenti che potrebbero causare pericolo;
- prescrivere determinati comportamenti necessari per la sicurezza;
- fornire indicazioni relative alle uscite di sicurezza o ai mezzi di soccorso;
- fornire, più in generale, altre indicazioni in materia di sicurezza.

### **G) Cablaggio strutturato rete LAN**

Dovrà essere realizzata una linea LAN rispondente ai principi del Cablaggio Strutturato, per l'attività sanitaria e amministrativa, installando una rete di tipo Fast-Ethernet 10/100 M/bits per il collegamento di tutti i locali di interesse. Il cablaggio dovrà essere conforme alla normativa Internazionale ISO/IEC 11801, Europea EN 50173, ma più in specifico alla Normativa Italiana CEI EN 50173, Classificazione CEI 303-14 – CT 306 (Comitato Elettrotecnico Italiano). Ad esse si dovrà fare riferimento per quanto riguarda le norme di installazione, la topologia, i mezzi trasmissivi, le tecniche di identificazione dei cavi, la documentazione e le caratteristiche tecniche dei prodotti impiegati.

Il cablaggio dovrà essere realizzato nel pieno rispetto degli standard e delle normative vigenti al fine di ottenere un alto grado di affidabilità, sicurezza e funzionalità, nonché permettere, nel caso di malfunzionamento dell'impianto, una facile e rapida determinazione delle cause. L'impianto dovrà offrire una risposta alla necessità di comunicazione che nel tempo permetteranno e favoriranno l'aggiornamento tecnologico. Il punto di cablaggio, punto di collegamento tra l'apparato attivo e la postazione utente, dovrà essere equipaggiata con un modulo completo di prese e connettori RJ45, cavo UTP di cat. 6 sia per la rete dati che per quella telefonica e relativo switch di rete ad alte prestazioni.

### **H) Impianto antintrusione**

La struttura dovrà essere attrezzata con impianto antiintrusione costituito da:

- centrale antintrusione a microprocessore per controllo a zone, omologata IMQ 1° livello, con possibilità di parzializzazione delle zone, completo di linee antimanomissione, led di segnalazione inserimento, guasto, allarme ed esclusione per ogni singola zona, uscite con contatti di scambio e comprensiva di collegamento elettrico, alimentatore, batterie ermetiche per garantire un'autonomia minima di 24 ore;
- unità di controllo Master con tastiera e display;
- rivelatori a doppia tecnologia da 10 GHz lunga portata 25 m circa con sensore a microonda e ad infrarossi, ad alta sensibilità e basso disturbo, elevata stabilità di funzionamento e totale immunità da disturbi e falsi allarmi, con approvazione IMQ;
- kit inseritore, completo di lettore chiave, scheda interfaccia e 3 chiavi;
- sirena autoalimentata con lampeggiatore da esterno.

#### 4. QUADRO ECONOMICO

Il quadro economico, articolati secondo quanto previsto all'articolo 16 del D.P.R. 207/2014 e dal nuovo Codice degli Appalti D. Lgs. n. 50/2016, comprende oltre all'importo dei lavori derivante dal calcolo sommario della spesa, gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, determinati in base ad una stima sommaria di cui all'articolo 17, comma 2, lettera d) e delle misure di sicurezza integrative dovute all'emergenza COVID (incidenza media del 3.70 %), e le somme a disposizione della stazione appaltante.

<b>QUADRO ECONOMICO GENERALE DI SPESA</b>		
<b>IMPORTO DEI LAVORI</b>		
a] Importo per lavori	€	500 000,00
b] Importo per lavori impiantistici	€	250 000,00
c] Costi per la sicurezza speciali	€	28 000,00
d] Costi per incidenza manodopera (inclusi in a + b)	€	180 000,00
Totale importo lavori [a + b+c]	€	778 000,00
Importo lavori a base d'asta [a +b]	€	750 000,00
<b>SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE</b>		
1) Lavori in economia, previsti in progetto ed esclusi dall'appalto	€	20 000,00
2) Rilievi accertamenti e indagini	€	7 000,00
3) Allacciamenti ai pubblici servizi	€	5 000,00
4) Accantonamenti art. 106, co.12 del Codice (D.Lgs. n. 50/2016)	€	0,00
5) Arrotondamenti	€	2 240,00
6) Acquisizione aree o immobili e pertinenti indennizzi	€	0,00
7) Incentivi ai sensi dell'art.113, co.2 del Codice (D.Lgs.n.50/2016)	€	15 560,00
8) Spese tecniche per Direzione lavori, coordinamento per la sicurezza in fase di esecuzione, e attività tecnico amministrative connesse alla progettazione, di supporto al RUP e di verifica e validazione	€	110 000,00
9) Spese per eventuali commissioni giudicatrici	€	10 000,00
10) Spese per pubblicità e, ove previsto, per opere artistiche	€	2 000,00
11) Spese per accertamenti di laboratorio e verifiche tecniche	€	0,00
I.V.A. al 22% sul totale importo lavori	€	171 160,00
I.V.A. al 22% su 1) + 8) + 10) + 11)	€	29 040,00
In uno somme a disp. Amministrazione	€	372 000,00
<b>Totale generale</b>	<b>€</b>	<b>1 150 000,00</b>

## **5. CRONOPROGRAMMA FASI ATTUATIVE**

Il D.P.R. 207/2010 all'art. 18 prevede che in tale dsase di studio venga esplicitato il "cronoprogramma delle fasi attuative, con specifica dei tempi massimi di svolgimento delle attività di progettazione, approvazione, affidamento, esecuzione e collaudo" in cropprogramma dell'intervento oggetto di studio.

Si ritiene che i tempi delle fasi attuative dell'intervento possano essere i seguenti:

- Progettazione: 180 gg ( gara di progettazione, progettazione esecutiva, validazione del progetto);
- Approvazione del progetto: 15 gg;
- Esecuzione dei lavori: 180 gg (gara affidamento lavori, esecuzione dei lavori);
- Collaudo dei lavori: 30 gg.

Si precisa che i tempi di esecuzione dei lavori saranno esplicitati nel cronoprogramma delle lavorazioni dal progettista incaricato della progettazione.

**IL TECNICO**