

Comune di Ventimiglia

ADEGUAMENTO IGIENICO SANITARIO DEI LOCALI COMUNALI ADIBITI A MERCATO ITTICO



PROGETTO ESECUTIVO

Relazione generale

con quadro economico, cronoprogramma e immagini di progetto

20/04/2018

studiomeno1 Architetti Alessandro Liotta e Aldo Panetta

Ubicazione e descrizione dei locali in oggetto

Il Mercato Ittico Comunale di Ventimiglia è ubicato in pieno centro cittadino, sull'angolo nord-ovest dell'incrocio tra Via Roma e Via Martiri della Libertà, all'interno del piano terra dei locali facenti parte del complesso del mercato coperto, ex mercato dei fiori.

L'ingresso si trova nel tratto coperto di Via Martiri ed è comodo sia per chi proviene dai percorsi commerciali del mercato stesso, visto che è adiacente e in continuità con essi, sia per chi proviene dalle altre vie del centro e non vuole attraversare il tragitto, spesso affollato, tra i banchi orto-frutticoli.

L'edificio che ospita i locali adibiti a pescheria ha struttura in cemento armato con travi ribassate ed è stato costruito come ampliamento dell'allora Mercato dei Fiori inaugurato nel 1922.

Come meglio esposto nel prossimo paragrafo, i locali oggetto di intervento, sono in cattivo stato di manutenzione e presentano criticità tali da rendere urgente un intervento di risanamento che consenta il mantenimento dell'attuale funzione commerciale.

Salendo i 2 gradini che permettono di superare la differenza di quota di circa +40 cm dall'asfalto di Via Martiri ed entrando dall'ingresso principale, munito solo di serranda avvolgibile ma totalmente privo di porta e serramenti, ci si trova in un grande ambiente della superficie totale netta di 162 mq, in cui regna il disordine a causa della mancanza di un'opportuna separazione tra l'area di vendita e la zona di servizio in cui sono collocati la cella frigo, le macchine del ghiaccio, i congelatori e lo stoccaggio di tutti i materiali di lavoro (principalmente le cassette di polistirolo utilizzate per trasportare e raccogliere sia il pesce che il ghiaccio).

Il pavimento in piastrelle presenta numerose mancanze e rattoppi con cemento in quanto il sottofondo è probabilmente poco compatto e le piastrelle tendono a spezzarsi, visto anche che i banchi di esposizione del pesce non sono refrigerati a frigo ma solo tramite il ghiaccio, per cui le continue colature da scioglimento fanno sì che il pavimento sia perennemente e copiosamente bagnato.

L'area di vendita, di superficie 100 mq, ha una forma rettangolare (quasi quadrata) con lati di circa 9,5 e 10,5 m, e altezza di 3,15 m. La metà a sud è controsoffittata mentre la metà a nord ha una soletta che la separa dal piano superiore. Alle pareti è applicato un rivestimento con piastrelle fino all'altezza di 1,8 m e al centro dell'ambiente, intorno ad un grosso pilastro, è collocata una vasca ornamentale in muratura che sui 4 lati ha pannelli a bassorilievo in ceramica smaltata di pregevole fattura, raffiguranti scenari marini.

Attraversando la sala di vendita in direzione ovest si accede alla zona di servizio larga circa 5,25 m e lunga circa 12,5 m. Qua non è presente il controsoffitto e l'altezza libera è di 5,5 m. In questa zona sono presenti tutte le attrezzature e gli stoccaggi necessari ai venditori per l'approvvigionamento, il trasporto e la conservazione del pesce (macchine del ghiaccio, congelatori, cassette, carrelli, ecc...), più alcuni dispositivi tecnico impiantistici (contatori acqua, motori macchine ghiaccio, quadro elettrico, pozzo di scarico). Dalla zona di servizio si accede anche alla cella frigorifera di 12 mq.

Una grande porta finestra di 2,5 x 2,75 m permetterebbe l'accesso di servizio da Via Roma ma il serramento è guasto e dunque l'unico accesso utilizzato per tutta la pescheria è quello principale con gli scalini da Via Martiri, visto che anche l'altra porta presente su Via Roma non può essere utilizzata visto che rimane proprio dietro a uno dei banchi di vendita.

In generale possiamo dire che l'organizzazione funzionale e distributiva dei locali non consente un'opportuna fruizione degli stessi sia da parte dei venditori che da parte dei clienti e lo stato di manutenzione, oltre a non essere decoroso, presenta gravi carenze che compromettono la conformità alle normative vigenti, soprattutto quelle di carattere igienico-sanitario.

Criticità dello stato attuale

Gravi carenze igienico-sanitarie

Come evidenziato nella richiesta di adeguamento dell'ASL 1 Imperiese al Comune le più gravi inadeguatezze dei locali in oggetto riguardano proprio la rispondenza alle norme igienico sanitarie e in particolare:

- 1) Allo stato attuale i locali e le attrezzature non consentono un'adeguata manutenzione e pulizia, né una corretta prassi di igiene alimentare, inoltre presentano rischi di contaminazione dei prodotti esposti da parte della clientela.
- 2) Non sono presenti servizi igienici ad esclusivo utilizzo degli operatori, né locali antibagno muniti di lavabi con erogatori non manuali di acqua corrente, attrezzati con dispositivi per sapone ed asciugatura.
- 3) Manca un locale spogliatoio per il personale.
- 4) A causa della continua presenza di colature di acqua, i pavimenti sono bagnati, scivolosi e sporchi e le canalette e i pozzetti di raccolta non sono facili da pulire e disinfettare.
- 5) Le porte e le finestre non sono munite di barriere anti-insetti.

6) Vicino ai banchi di vendita non sono presenti lavamani con erogatori non manuali per gli operatori.

7) Lo scarico condensa della cella frigo non è collegato alla rete di scarico.

8) I banchi espositori non sono opportunamente refrigerati, né sono muniti di schermi vetrati frontali e laterali che proteggano dalla contaminazione dei prodotti da parte degli avventori, inoltre gli scarichi non sono direttamente collegati alla rete di smaltimento.

9) Mancano appositi contenitori dotati di coperchio per i sottoprodotti derivanti da decapitazione, squamatura ed eviscerazione dei pesci.

Alle carenze igienico-sanitarie si aggiungono tutte le altre di carattere più tecnico-edilizio che vediamo di seguito.

Sistema di scarico

Il sistema di raccolta e scarico delle acque nere e delle acque di superficie che attualmente scorrono sul pavimento non funziona a dovere e, con cadenza quasi settimanale, gli operatori sono costretti a richiedere l'intervento di una ditta specializzata in spurghi per liberare gli scarichi sottotraccia dalle otturazioni.

Il numero e la posizione dei pozzetti d'ispezione non consentono comodi interventi di pulizia puntuale e i diametri e la trama delle tubazioni di scarico sottotraccia non sono opportunamente dimensionati.

Anche le canalette non sono adatte alla specifica situazione visto che hanno fondo in cemento e griglie in plastica zigrinata o orso-grill, tutti elementi difficili da pulire a fondo.

Acqua e ghiaccio

Come emerso più volte fino a qui, uno dei disagi maggiori è dato dal massiccio impiego di ghiaccio per i pesci in esposizione.

Essendo i banchi privi di refrigerazione meccanica i venditori sono costretti ad un continuo approvvigionamento di cassette di ghiaccio che, oltre a colare copiosamente per tutti i locali, deve essere trasportato dalla macchina, posizionata sul lato ovest della zona di servizio, all'area di vendita, causando un via-vai caotico e fastidioso sia per gli operatori che per gli avventori.

Barriere architettoniche

Come descritto in precedenza, per accedere ai locali è necessario superare un dislivello di circa 40 cm a salire, tramite i 2 gradini posti davanti all'ingresso da Via Martiri. Il requisito di accessibilità necessario per un locale comunale adibito alla vendita al pubblico non è rispettato.

Ingresso di servizio, finestre e porte inutilizzate

Le 3 porte e 5 finestre attualmente presenti sui muri perimetrali non sono localizzate in modo coerente all'assetto distributivo dei locali e dunque non vengono opportunamente utilizzate.

Le 2 porte su Via Roma non sono usate: una perché troppo vicina ad uno dei banchi di vendita, l'altra perché non funzionante e coperta da materiale stoccato.

Le 2 finestre sul lato nord affacciano sui retri di altri banchi di vendita all'esterno, quindi non servono né per aerazione né per illuminazione.

Impianti a vista

Tutto l'impianto elettrico è canalizzato a vista con tubi e scatole in plastica. Visto che negli anni sono state fatte aggiunte e modifiche all'impianto originale, le diramazioni dell'impianto hanno un assetto caotico.

Inoltre costituiscono luogo di deposito di polvere e sporcizia e non possono essere pulite con facilità, vista anche la loro posizione che corre spesso vicino al soffitto.

Inoltre il sistema di illuminazione non è omogeneo visto che nella metà a nord dell'area di vendita sono presenti plafoniere esterne, mentre nella metà a sud apparecchi ad incasso. In tutta la zona di servizio è presente un solo proiettore.

Vasca inutilizzata

La grande vasca al centro della sala di vendita non viene utilizzata e, nonostante i pannelli in ceramica smaltata siano di apprezzabile fattura, allo stato attuale costituisce solo un elemento d'ingombro e disturbo alla piena fruibilità degli spazi da parte degli avventori.

Difetti distributivi

Se in generale manca una logica distributiva chiara e leggibile, sia per chi lavora che per i clienti, possiamo dire che la carenza più grave consiste nella totale mancanza di una separazione tra l'area aperta al pubblico e l'area di servizio solo per gli addetti ai lavori.

Descrizione generale del progetto

Il progetto ha un duplice obiettivo: da una parte risolvere tutte le criticità fino a qui espresse, soprattutto quelle imprescindibili di carattere igienico-sanitario, dall'altra migliorare la fruibilità dei locali, rendere più agevoli le lavorazioni degli operatori, dare chiarezza e riconoscibilità agli spazi e ai percorsi per gli avventori e mettere a frutto i valori e le potenzialità presenti.

L'insieme delle opere previste in progetto consentirà di risanare e conservare i locali del mercato ittico, eliminando l'attuale stato di degrado e adeguare il grado di fruibilità e salubrità con l'inserimento degli elementi accessori e degli impianti richiesti dalle esigenze dell'uso e dall'ASL n.1 Imperiese, dipartimento di prevenzione.

Particolare riguardo è stato prestato alla distinzione tra l'area di vendita e la zona di servizio. Il blocco contenente gli spogliatoi ed i servizi igienici per il personale è stato posto proprio a cavallo delle due distinte zone funzionali, definendo meglio l'area vendita di forma pressoché quadrata e riducendo molto il passaggio sul lato ovest, da 5,25 m a 1,3 m.

Il blocco per spogliatoi e servizi ha pianta rettangolare (7 x 2,55 m) ed è diviso in 2 parti identiche per uomini e donne. Ciascuna parte contiene un vano antibagno e spogliatoio di 6,1 mq, munito di finestra su Via Roma e bagno di 1,7 mq.

Anche la disposizione dei banchi refrigerati per esposizione e vendita del pesce è stata oggetto di uno studio approfondito. Sono state prese in considerazione più soluzioni valutando pro e contro per ognuna e alla fine si è giunti alla configurazione proposta per le seguenti ragioni: sono stati adottati solo banchi di forma lineare perché le parti ad angolo hanno un costo quasi doppio rispetto a quelle lineari, inoltre si è scelto di mantenere i banchi distanti 1,3 m dai muri perimetrali in modo di avere dietro di essi almeno 70 cm di passaggio per i venditori e 60 cm per eventuali attrezzature retro-banco. In questo modo, sarebbe stato comunque impossibile l'inserimento di parti a L, visto che si restringe il perimetro dato dall'allineamento dei banchi e non rimarrebbe sufficiente spazio di passaggio tra un banco e l'altro.

La grande vasca ornamentale al centro della sala di vendita verrà rimossa per aumentare lo spazio di circolazione dei clienti, ma i 4 pannelli in ceramica smaltata verranno recuperati e valorizzati, esponendone 3 su un pannello in muratura a parete a destra dell'ingresso principale ed uno su Via Roma, sul nuovo parapetto della porta inutilizzata che verrà trasformata in finestra.

Verrà costruita una nuova rampa-pianerottolo d'accesso, ben descritta nella tavola 3 di progetto, avente rampa per disabili a pendenza minore del 10% sul lato nord, ampio pianerottolo sul lato sud, in continuità con il marciapiede di Via Roma e gradone di 60 cm sul lato est in direzione degli altri banchi del mercato. Quindi l'accesso sarà possibile provenendo da tutte le direzioni. Il muretto basso adiacente alla rampa potrà essere anche utilizzato come seduta. Tutte le parti saranno pavimentate con le stesse piastrelle in gres porcellanato utilizzate all'interno per dare continuità al percorso.

Per migliorare l'aspetto e la riconoscibilità dell'ingresso principale sarà ritinteggiata tutta la parte bassa del prospetto, verranno installati 2 proiettori da esterni per l'illuminazione dell'ingresso stesso e dei pannelli in ceramica smaltata e verrà inoltre inserita un'anta fissa in alluminio con vetro satinato che, oltre a definire il passaggio d'ingresso che altrimenti sarebbe troppo ampio e andrebbe in conflitto col primo bancone sul lato sud, permetterà l'apposizione di scritte informative sugli orari di apertura al pubblico e i venditori presenti.

All'interno della sala di vendita il cliente si troverà in un ambiente accogliente e pulito, circondato dai 4 grandi banchi ittici. La parte centrale del locale dovrebbe rimanere quasi completamente asciutta visto che particolare cura è stata posta nel posizionamento delle canalette di raccolta, del tipo a fessura.

Come evidenziato nella sezione di dettaglio contenuta nella tavola 5 allegata, le canalette verranno infatti a cadere proprio vicino al lato anteriore dei banchi di vendita, raccogliendo tutte le colature provenienti dagli stessi banchi e dalla zona di lavorazione retrostante, la cui pavimentazione sarà posata con accentuata pendenza proprio per convogliare tutta l'acqua nel sistema di scarico.

La zona in cui si muoveranno i clienti rimarrà così asciutta.

Verranno tamponate le 2 finestre presenti sul lato nord che allo stato attuale non hanno funzione né di illuminazione né di aerazione e, anziché avere una vista sulle serrande arrugginite e impolverate retrostanti, si avrà una maggiore superficie di muro a disposizione dei venditori per le loro attrezzature.

Un dei 2 serramenti rimossi da tali finestre verrà installato al posto della porta che si apre sul marciapiede di via Roma che, come abbiamo detto non può essere utilizzata in quanto retrostante a uno dei banchi di vendita, e dunque verrà trasformata in finestra. Sul nuovo muro di parapetto esterno (mantenuto in sfondato per conservare memoria del prospetto originale dell'edificio) verrà applicata uno dei 4 bassorilievi in ceramica smaltata.

Le 4 pareti della sala di vendita verranno piastrellate fino all'altezza di 3 m con smalti di formato 20 x 20 cm, in modo che potranno essere facilmente pulite. Il melange di colori scelti spazierà tra l'azzurro ed il verde per evocare l'ambiente marino.

Per restringere il passaggio verso la zona di servizio, oltre alla costruzione del blocco spogliatoi a sud, verrà realizzato un piccolo tramezzo a L sul lato nord che funzionerà anche come nicchia "tecnica", cioè punto in cui si concentreranno alcuni terminali di comando degli impianti (quadro elettrico,

collettore idraulico e boiler), vista anche la posizione perfettamente baricentrica.

Il passaggio alla zona di servizio sarà così ridotto ad una larghezza di 1,3 m, sufficiente per il passaggio anche di carrelli, e la separazione tra le 2 aree funzionali garantirà un aspetto più ordinato e decoroso all'area di venita.

All'interno dell'area di servizio verrà mantenuta la posizione della canaletta di scarico che però sarà sostituita con altra dalle migliori caratteristiche tecniche (soprattutto per la migliore possibilità di pulizia).

La porta di servizio presente sull'estremità a ovest dell'area verrà ripristinata, con la sostituzione del serramento non funzionante, in modo tale che si ritorni ad avere quella separazione tra accesso clienti e accesso di servizio, importante per garantire una maggiore pulizia dell'area di vendita ed un minore intralcio tra diverse fasi delle attività.

Riferimenti normativi e adeguamento igienico sanitario

Come da indicazioni ricevute nell'incontro con il Dott. Amalberti dell'ASL 1 Imperiese in data 20/03/2018 e in conformità con:

- *linea guida applicativa del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari CE n. 852/2004 – accordo tra Governo e Regioni del 29/04/2010,*

- *linee guida di indirizzo igienico sanitario per attività nel campo di alimenti e bevande della Regione Liguria - Dipartimento sanità - Servizio di Igiene Pubblica e Sanitaria,*

- *regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari,*

- *ordinanza 03/04/2002 del Ministero della Salute – requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche,*

il progetto prevede, oltre a tutto quanto fin qui descritto, l'adeguamento igienico sanitario dei locali, anche tramite l'inserimento di tutte le dotazioni di servizi e attrezzature necessarie.

Nello specifico saranno inseriti i seguenti elementi:

- apparecchio con lama d'aria anti-insetti posto sopra l'ingresso principale,
- 4 lavamani con acqua calda e fredda e comando a ginocchio per ognuno dei 4 banchi di vendita,
- 4 banchi con lavello e postazione di cernita per la pulizia del pesce per ognuno dei 4 banchi di vendita,

- 4 pozzetti ispezionabili e 4 canalette a fessura in acciaio inox per la sala di vendita,
- canaletta di raccolta in PE con griglia in acciaio nella zona di servizio,
- 2 lavabi con acqua calda e fredda e comando a pedale per gli spogliatoi uomini e donne,
- 2 aspiratori per aerazione forzata dei bagni,
- 10 armadietti individuali con scomparti sporco e pulito,
- 2 panche spogliatoio
- zanzariere con telaio rimovibili alle 4 finestre,
- dispensatori di sapone e apparecchi asciugamani per ogni postazione lavabo.

Abbattimento barriere architettoniche

Con il progetto i locali risponderanno pienamente al requisito di accessibilità, grazie alla costruzione della rampa d'accesso già descritta.

Tutte le pavimentazioni esterne ed interne saranno realizzate con piastrelle di indice antisdrucchiolo R11.

Impianti in progetto

Come visibile nella tavola 4 allegata, gli impianti elettrico ed idraulico verranno integralmente rinnovati.

L'impianto elettrico canalizzato a vista sarà rimosso e sostituito con nuovo impianto sottotraccia, con migliore distribuzione dei terminali di comando.

Il nuovo sistema d'illuminazione sarà a minor consumo in quanto tutto composto da elementi a led e garantirà una migliore distribuzione e qualità della luce.

Saranno installate 12 sospensioni per l'illuminazione diretta dei banchi di vendita, con luce a 4.000 K, specifica ed indicata per i prodotti ittici.

Il retro-banco e l'area clienti saranno dotati di 10 grandi plafoniere per l'illuminazione generale, così come la zona di servizio che ne avrà 2 a parete poste rispettivamente sopra la porta della cella frigo e sopra la porta di servizio.

Negli spogliatoi e nei bagni di servizi saranno invece posate altre 4 più piccole plafoniere.

2 piccoli proiettori da esterni verranno installati a parete sopra l'ingresso principale sopra il pannello con le ceramiche smaltate.

Saranno inoltre inserite 4 lampade emergenza con pittogramma per segnalare la via di fuga in caso di necessità.

La rete fognaria di scarico sarà rifatta con nuovi materiali e nuovo sviluppo planimetrico in modo di rendere il sistema più funzionale e di agevolare eventuali interventi di manutenzione, anche mediante una più razionale distribuzione dei pozzetti d'ispezione.

Descrizione dei materiali

I pavimenti saranno tutti in gres porcellanato di formato 60 x 60 cm, spessore 10 mm, fattore antisdrucchiolo R11 e colore grigio.

Il rivestimento delle 4 pareti dell'area sarà realizzato fino all'altezza di 3 m, con piastrelle smaltate di formato 20 x 20.

Nei bagni e negli spogliatoi il rivestimento sarà di colore chiaro e tipo semplice e facilmente pulibile, fino all'altezza di 2 m.

Nella zona di servizio saranno mantenute alle pareti le piastrelle esistenti, fino all'altezza di 1,8 m.

Tutte le canalette e i pozzetti sifonati dell'area di vendita saranno in acciaio inox, mentre nella zona di servizio saranno in PE con griglia in acciaio.

Anche i lavamani, e i banchi con lavello e postazione di cernita saranno in acciaio inox, così come i nuovi banchi frigo (questi ultimi a carico dei venditori).

I nuovi serramenti avranno struttura in alluminio dello stesso colore e finitura di quelli esistenti.

Le porte degli spogliatoi e dei bagni avranno telaio in alluminio e pannello in laminato stratificato HPL.

Tutte le superfici non piastrellate saranno tinteggiate: le pareti con pittura acrilica igienizzante mentre i soffitti con vernice traspirante.

Saranno anche ritinteggiate la parte bassa del prospetto principale e la serranda avvolgibile esistente.

Quadro economico

CODICE	DESCRIZIONE		IMPORTO (Euro)	INC. LAV.%	INC. TOT.%
LAVORI A MISURA					
1	- OPERE EDILI PESCHERIA	Euro	53.722,00	54,540	52,41
2	- IMPIANTO IGIENICO SANITARIO E FOGNATURE PESCHERIA	Euro	15.044,00	15,273	14,68
3	- IMPIANTO ELETTRICO - DISPOSITIVI - CORPI ILLUMINANTI	Euro	16.234,00	16,481	15,84
4	- ATTREZZATURE INOX PESCHERIA	Euro	9.000,00	9,137	8,78
5	- COSTI SICUREZZA	Euro	4.500,00	4,569	4,39
TOTALE DEI LAVORI A MISURA		Euro	98.500,00	100,000	96,10
COSTI DELLA SICUREZZA DIRETTI (INCL.) DEI LAVORI A MISURA		Euro	4.500,00		
TOTALE COSTI DELLA SICUREZZA DEI LAVORI A MISURA		Euro	4.500,00		
LAVORI IN ECONOMIA					
6	- LAVORI IN ECONOMIA	Euro	4.000,00	100,000	3,90
TOTALE DEI LAVORI IN ECONOMIA		Euro	4.000,00	100,000	3,90
COSTI DELLA SICUREZZA DIRETTI (INCL.) DEI LAVORI IN ECONOMIA		Euro			
TOTALE COSTO MANODOPERA DEI LAVORI IN ECONOMIA		Euro	3.162,00		
TOTALE DEL COMPUTO METRICO		Euro	102.500,00		
TOTALE A BASE D'ASTA SOGGETTO A RIB./AUM.		Euro	94.838,00		
TOTALE COSTO SICUREZZA NON SOGGETTO A RIB./AUM. (SCS)		Euro	4.500,00		
TOTALE COSTO MANODOPERA NON SOGGETTO A RIB./AUM.		Euro	3.162,00		
TOTALE COMPLESSIVO DEI LAVORI (A)		Euro	102.500,00		
SOMME A DISPOSIZIONE					
- IVA 22% sui lavori		Euro	22.550,00		
- Spese tecniche Progetto e DL (compr. cassa 4% e IVA 22%)		Euro	6.344,00		
- Spese tecniche coord. sicurezza progetto ed eseg. (compr. 4% e IVA 22%)		Euro	2.000,00		
- Imprevisti e arrotondamenti		Euro	606,00		
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE (B)		Euro	31.500,00		
TOTALE COMPLESSIVO DI PROGETTO (A+B)		Euro	134.000,00		

Cronoprogramma

MESI	1° MESE				2° MESE				3° MESE			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1 ALLESTIMENTO DEL CANTIERE - SMONTAGGI	■											
2 DEMOLIZIONI - ASSISTENZE - FOGNATURE		■										
3 IMPIANTI IDRALICO ED ELETTRICO (prima parte)			■									
4 MURATURE E INTONACI				■								
5 SOTTOFONDI, PAVIMENTI E RIVESTIMENTI					■	■						
6 IMPIANTI IDRAULICO ED ELETTRICO (seconda parte)						■	■					
7 TINTEGGIATURE - SERRAMENTI - ATTREZZATURE							■					
8 FINITURE E SGOMBERO CANTIERE								■				

ENTITA' PRESUNTA DEL CANTIERE : 160 uomini/giorno

DURATA PRESUNTA DEI LAVORI: **60 giorni naturali e consecutivi**

2 mesi consecutivi pari a 8 settimane lavorative

(160 u/g / n. 4 operai impiegati = 40 giorni/ 5gg a settimana = 8 settimane lavorative)

Periodo di realizzazione

Per venire incontro alle esigenze organizzative e commerciali dei venditori di pesce titolari delle licenze interessate, la realizzazione dei lavori dovrà avvenire nei mesi di ottobre e novembre.

Come infatti indicato e richiesto dagli stessi venditori, questi sono i 2 mesi che hanno minori flussi commerciali e solo in questo periodo essi potranno organizzare il periodo di chiusura e di ferie dei dipendenti limitando al massimo le perdite per mancato incasso.

Bordighera, 20/04/2018

Architetto Alessandro Liotta



Immagini di progetto





