



Regione Toscana

TERZA TORRE

Novoli, Firenze
nuovo edificio della Regione Toscana

CONCORSO DI PROGETTAZIONE

www.regione.toscana.it

ALLEGATO I

Schede degli ambienti



UFFICIO DIREZIONALE DI TIPO A (1 area)	
Requisiti	<p>sono dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • idoneo arredo completo di tavolo di lavoro e sedute di rappresentanza • PC collegato in rete, telefono e televisione; • angolo conversazione, dedicato al ricevimento degli ospiti, completo di tavolo con sedute
Impianti	<p>sono dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • terminali per aria calda e fredda; • sistema di ventilazione forzata per il ricambio d'aria; • singolo termostato per l'autonomia gestionale degli apparecchi; • impianti elettrici con prese (multistandard, schuko, dati, ecc.) in numero necessario per garantire i corretti collegamenti ed evitare l'utilizzo di ciabatte e prolunghie; <p>Tutte le tipologie di impianti presenti nella stanza saranno attivate grazie ad un rilevatore (sensore) di presenza.</p>
Caratteristiche/Specifiche tecniche	<p>l'area dedicata al gruppo direzionale di tipo A, collocata nel punto più alto del nuovo edificio, si compone di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ufficio con ingresso e uscita separata (indicativamente 50 mq) a cui si aggiunge all'interno o anche in sede separata un'area per le videoconferenze, provvista di idoneo allestimento (loghi, bandiere, ecc.), arredo e tecnologia; • terrazza esterna (indicativamente 50 mq) dalla quale si potrà osservare e ricongiungere lo sguardo con la Firenze storica; • servizio igienico riservato e dedicato • ufficio del responsabile (postazione singola, indicativamente 26 mq); • ufficio per almeno 6 persone (indicativamente 55 mq); • n.1 ufficio con postazione singola (indicativamente 18 mq); • n.1 ufficio per accogliere almeno 4 persone (indicativamente 35 mq); • sala riunioni con idoneo arredo e tecnologia (indicativamente 25 mq, schermo per la videoproiezione e sistemi connessi); • locale di attesa per gli utenti che può fungere anche da disimpegno (indicativamente 25 mq); • idoneo e adeguato percorso per raggiungere gli uffici direzionali di tipo A.

UFFICIO DIREZIONALE DI TIPO B (6 aree)	
Requisiti	<p>sono dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PC collegato in rete, telefono e televisione; • idoneo arredo (tavolo di lavoro e sedute di rappresentanza, tavolo con sedute per riunione, ecc.)
Impianti	<p>sono dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • terminali per aria calda e fredda; • sistema di ventilazione forzata per il ricambio d'aria; • singolo termostato per l'autonomia gestionale degli apparecchi; • impianti elettrici con prese (multistandard, schuko, dati, ecc.) in numero necessario per garantire i corretti collegamenti ed evitare l'utilizzo di ciabatte e prolunghe; <p>Tutte le tipologie di impianti presenti nella stanza saranno attivate grazie ad un rilevatore (sensore) di presenza.</p>
Caratteristiche/Specifiche tecniche	<p>L'area/piano dovrà ospitare sei gruppi direzionali di tipo B, collocati agli ultimi piani della nuova costruzione.</p> <p>Ciascun gruppo direzionale è dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ufficio di indicativamente 42 mq; • n. 2 uffici per responsabili (indicativamente 23 mq cadauno); • n. 2 stanze ciascuna indicativamente 21 mq, con postazione di lavoro doppia. <p>Inoltre l'area/piano si completa di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sala riunione con idoneo arredo e tecnologia (schermo per la videoproiezione e sistemi connessi) per accogliere minimo 10 persone (indicativamente 35 mq); • sala di ricevimento con l'utenza esterna (indicativamente 20 mq); • locale di attesa per gli utenti che può fungere anche da disimpegno (indicativamente 21 mq).

UFFICIO DIREZIONALE DI TIPO C (3 aree), D (6 aree) e E

<p>Requisiti della postazione di lavoro</p>	<p>sono dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PC collegato in rete e di telefono; • capienti ed adeguate strutture contenitive come cassettiere e armadi con apertura ad ante o con anta scorrevole per conservazione documenti, munite di serratura per tutela della privacy; • armadio con chiusura a chiave per la conservazione dei DPI (borsone) e la custodia di apparecchiature informatiche in dotazione; • almeno due sedute per l'utenza, cestino, appendi abiti; • punti luce atti ad evitare fenomeni di abbagliamento
<p>Impianti</p>	<p>sono dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • terminali per aria calda e fredda; • sistema di ventilazione forzata per il ricambio d'aria; • singolo termostato regolabile in presenza o da remoto per autonomia gestionale degli apparecchi; • impianti elettrici con prese (multistandard, schuko, ecc.) in numero necessario per garantire i corretti collegamenti ed evitare l'utilizzo di ciabatte e prolunghe; • almeno due prese di rete per singola postazione di lavoro collocate in più punti per garantire la flessibilità degli ambienti. <p>La posizione degli impianti termici ed elettrici devono garantire la massima flessibilità nella disposizione e nel numero delle postazioni di lavoro, che devono essere studiate in modo tale da evitare riflessi.</p>
<p>Caratteristiche/Specifiche tecniche</p>	<p>Gli uffici direzionali di tipo C, D e E si compongono di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tre gruppi direzionali di tipo C, composti da: ufficio principale completo anche di un tavolo riunione (indicativamente di 37 mq), un ufficio con due postazioni di lavoro (indicativamente 21 mq), un ufficio con una postazione di lavoro (indicativamente 18 mq) e uno spazio d'attesa che può fungere anche da disimpegno (indicativamente 21 mq); • sei gruppi direzionali di tipo D, composti da: un ufficio con postazione di lavoro singola (indicativamente 26 mq) provvisti anche di un piccolo tavolo di riunione, quattro uffici con postazione di lavoro singola (indicativamente 16 mq); • uffici di tipo E, suddivisi rispettivamente in stanze con postazione di lavoro singola (indicativamente 12 mq), con postazione di lavoro doppia (indicativamente 18 mq) e con quattro postazione di lavoro (indicativamente 35 mq). <p>Ogni blocco funzionale/piano è provvisto di sala riunione (indicativamente 35 mq) con impianti per la videoproiezione e riproduzioni di presentazioni multimediali.</p>
<p>Note</p>	<p>Si rimanda alla consultazione dell'allegato II (IO 07-Criteri per la riorganizzazione del personale negli uffici delle sedi regionali a seguito di nuovi ingressi).</p>

AUDITORIUM	
Requisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensionato per ospitare 350 sedute ed eventi culturali di vario tipo: spettacoli, videoconferenze, meeting, sedute solenni, ecc.; • spazio allestito con decorazioni, con opere pittoriche murali riguardanti rappresentazioni di tutti i comuni toscani (per esempio con bandiere, gonfaloni, immagini loghi, ecc.); <p style="margin-left: 40px;">è dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • doppio ingresso: uno autonomo e indipendente per l'utenza esterna e uno nel nuovo edificio per la fruizione interna; • posti a sedere per i diversamente abili, in conformità alla normativa vigente; • una zona di ingresso e foyer
Impianti	<p>è dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • autonomia funzionale e impiantistica: provvisto di contatori con allacci indipendenti per le diverse utenze; • impianto di fonia, audio, per la proiezione audio/video, rete internet, di emergenza.
Caratteristiche/Specifiche tecniche	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema degli ingressi deve integrarsi con gli ambienti del foyer; • completo di spazi pubblici: foyer, sala, bagni e di pertinenza: cabina di regia, bagni, locali tecnici e di servizio, corridoi e scale se necessarie; • prestazioni acustiche elevate rese dai materiali impiegati e in proporzioni all'ambiente; • l'area bar collocata al piano terra dell'edificio deve essere funzionalmente collegata all'auditorium.

STRUTTURA OPERATIVA REGIONALE

Requisiti	<ul style="list-style-type: none"> • struttura autonoma con ingresso indipendente, ma compositivamente integrata nel nuovo edificio; • accesso e uscita riservato e agevole per gli automezzi; • struttura con funzionamento H 24.
Impianti	<p>è dotata di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • impianti autonomi rispetto all'intero complesso; • gruppo di continuità ausiliario, collocato in apposito locale separato e dotato di adeguate misure di isolamento termico, acustico e antincendio; • sistemi informatici, di telefonia e di elettricità indipendenti; • almeno tre prese di rete per ogni singola postazione di lavoro dislocate in più punti; • linea satellitare; • impianti per la videoproiezione e riproduzioni di presentazioni multimediali o video conferenze; • sala operativa e di telecontrollo provvista di monitor e televisioni.
Caratteristiche/Specifiche tecniche	<p>All'interno si compone di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sala operativa e di telecontrollo (indicativamente 80 mq), • sala di formazione/sala riunione accessibile anche dall'utenza esterna (indicativamente di 50 mq); • sala foresteria per 5 persone (indicativamente di 50 mq), completa di locale spogliatoio con docce e diviso per sesso (previsto per almeno tre uomini e tre donne), • cucina (indicativamente di 20 mq), • spazi di ricovero per i mezzi (indicativamente di 120 mq); • 2 uffici con postazione di lavoro doppia; • 2 uffici con postazione di lavoro singola.

SALA STAMPA (2 aree)	
Requisiti	<p>È dotata di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • attrezzature multimediali e loro connessione (schermo di ampie dimensioni, postazioni pc, videoproiettore, ecc.) • doppio ingresso, dall'interno e dall'esterno dell'edificio; • spazio allestito con loghi della Regione (bandiera, gonfalone, immagini, ecc.); • idoneo allestimento per i giornalisti (arredo con seduta e desk per permettere di lavorare con dispositivi mobili, distribuzione impiantistica per la corretta alimentazione e connessione dati, ecc.)
Impianti	<p>è dotata di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • terminali per aria calda e fredda; • sistema di ventilazione forzata per il ricambio d'aria; • singolo termostato per l'autonomia gestionale degli apparecchi; • impianti elettrici con prese (multistandard, schuko, dati, ecc.) in numero necessario per garantire i corretti collegamenti.
Caratteristiche/Specifiche tecniche	<p>Il nuovo edificio ospiterà due spazi dedicati a sala stampa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • n. 1 sala stampa che dovrà ospitare circa 50 persone e avere una superficie indicativamente di 100 mq. Dovrà trovare collocazione al piano terra dell'edificio, in un'area di facile accesso e preferibilmente posizionata in prossimità anche della Struttura Operativa Regionale; • n. 1 sala stampa con una superficie indicativa di 75 mq, che sarà collocata in adiacenza e in stretta relazione alla sala della Giunta, al piano primo.

BAR E CATERING	
Requisiti	<ul style="list-style-type: none"> • i percorsi interni devono garantire un transito fluido e scorrevole; • gli arredi devono essere studiati per ottimizzare lo sfruttamento degli spazi; • le superfici degli arredi devono essere facilmente pulibili e igienizzabili; • è dotato di aree break interne e in diretto collegamento con l'esterno e con l'auditorium.
Impianti	<ul style="list-style-type: none"> • particolare attenzione all'aria interna, all'acustica e al progetto illuminotecnico; • prevedere una zona cassa e pagamento anche attraverso tesserino o badge; • è provvisto di autonomia funzionale e impiantistica: è dotato di contatori con allacci indipendenti per le diverse utenze.
Caratteristiche/Specifiche tecniche	<ul style="list-style-type: none"> • Il locale di sporzionamento e preparazione alimenti deve essere provvisto di spazi idonei per il ricevimento delle merci, di una zona di preparazione, di lavaggio e di conservazione del cibo; • il locale di sporzionamento e preparazione alimenti deve essere provvisto di pareti piastrellate almeno fino a 2 metri di altezza e con pavimento in materiale resistente, antidrucciolo, lavabile, disinfettabile; • le superfici e le attrezzature a contatto con gli alimenti devono essere facilmente pulibili, disinfettabili, in materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione e non tossico; • spazi dedicati ai servizi esclusivamente per il personale (spogliatoi e servizi igienici); • prevedere uno spazio dedicato per la raccolta dei rifiuti e la dotazione di un accesso specifico facilmente raggiungibile dai mezzi di trasporto dei fornitori con un'area di carico e scarico merci; • l'area dedicata al bar occupa indicativamente una superficie di 220 mq. <p>I locali di servizio del bar dovranno essere dimensionati tenendo conto che tali spazi potranno essere utilizzati anche per consentire un servizio di catering e di somministrazione di alimenti e bevande ai diversi piani che compongono la Torre.</p>

INGRESSO/PORTINERIA/ACCESSI ESTERNI

<p>Requisiti</p>	<p>L'ingresso sarà:</p> <ul style="list-style-type: none"> • enfatizzato architettonicamente; • di grande dimensione; • nodo centrale di collegamento tra i diversi ambienti; • pareti opportunamente decorate. <p>Nell'atrio di ingresso sarà ubicata la reception/portineria, che sarà:</p> <ul style="list-style-type: none"> • collocata in una posizione facilmente raggiungibile e visibile ed in prossimità dei locali dedicati al servizio di sorveglianza; • uno spazio connettivo per gli ambienti delle tre strutture e un unico accesso per il transito e il riconoscimento delle persone esterne/visitatori; • caratterizzata da arredi, posizionati in modo tale da permettere al personale di vedere l'ingresso/uscita e di consentire il movimento dei flussi di persone e il loro controllo; • dotata di un'area di attesa dedicata ai visitatori esterni; • dotata di un'area per l'alloggiamento di sistemi per la timbratura di ingresso e di uscita dei dipendenti.
<p>Impianti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • è dotato di impianto di telefonia, di rete dati/internet.
<p>Caratteristiche/Specifiche tecniche</p>	<p>è dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PC collegato in rete e di telefono; • strutture contenitive (cassettiere e armadi), munite di serratura per tutela della privacy; • bancone con superfici facilmente pulibili e igienizzati e provviste di schermatura di protezione;

LOCALI DI SERVIZIO IGIENICI	
Requisiti	<ul style="list-style-type: none"> • i servizi igienici devono essere divisi per sesso e devono essere presenti un numero sufficiente di bagni per disabili; • tutti i dispenser (sapone, rubinetterie, asciugamani ecc.) dovranno essere di tipologia con fotocellula o pedale;
Impianti	<ul style="list-style-type: none"> • le cassette dei wc devono essere alimentate con il recupero delle acque meteoriche; • prevedere il riduttore flusso dell'acqua per tutta la rubinetteria; <p>Tutte le tipologie di impianti presenti saranno attivati grazie ad un rilevatore (sensore) di presenza.</p>
Caratteristiche/Specifiche tecniche	<ul style="list-style-type: none"> • Le pareti devono essere rivestite fino ad un'altezza di 2 mt con materiale impermeabile; • il pavimento deve essere realizzato in materiale resistente, impermeabile, antiscivolo, facilmente lavabile e disinfettabile; • sul pavimento, in posizione centrale, deve essere presente una griglia di canalizzazione dell'acqua in caso di perdite o rottura di tubazioni

MAGAZZINI	
Requisiti	<p>Collocati ai piani seminterrati/interrati in prossimità dei sistemi di risalita.</p> <p>Sono dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • adeguati sistemi connettivi/corridoi che consentono il corretto spostamento del materiale, anche con l'utilizzo di carrelli e/o transpallet; • stalli di sosta e zona per operazioni di carico e scarico del materiale (almeno n. 10)
Impianti	<p>Sono dotati di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • idoneo sistema impiantistico che garantisca la corretta custodia del materiale in sicurezza; • l'impianto di illuminazione presente sarà attivato grazie ad un rilevatore (sensore) di presenza.
Caratteristiche/Specifiche tecniche	<p>Si compongono di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • magazzino dedicato alla custodia del materiale utilizzato dalle imprese incaricate della manutenzione ordinaria e straordinaria dell'intera struttura. Questi locali dovranno avere una superficie indicativamente di 150 mq suddiviso in parti uguali tra le utenze idraulico, elettricista, fabbro, imbianchino; • magazzino per lo stoccaggio del materiale utile per le pulizie, indicativamente di 25 mq; • magazzino informatico per lo stoccaggio del materiale di telefonia, indicativamente di 25 mq; della rete LAN indicativamente di 25 mq; e di materiale di consumo (toner) indicativamente di 25 mq. <p>Ogni piano è dotato di un locale-magazzino idoneo allo stoccaggio di scorte di materiale di consumo (quali cancelleria, attrezzature, scorte di materiali elettrici/informatici), indicativamente di 5 mq.</p>