

SCHEDA SINTETICA PROGETTO #SCUOLE INNOVATIVE				
ENTE LOCALE	PROVINCIA DI RIETI	PROVINCIA	RIETI	REGIONE LAZIO
SITUAZIONE DI FATTO ISTITUTO/I				
DENOMINAZIONE ISTITUTO/I ATTUALE		(1) Istituto tecnico agrario agroalimentare "Ciancarelli"		
		(2) prof.le agricoltura e ambiente Cittaducale		
		(3) I.P.S.S.E.O.A. "Costaggini" * (Si prevede l'implementazione di un laboratorio di cucina per attività comuni con l'istituto ed il professionista agrario rurale)		
CODICE/I MECCANOGRAFICO		(1) - RITA006018	CODICE/I EDIFICIO	
		(2) - RIRA00602D	CODICE/I EDIFICIO	
		(3) RIRH010007	CODICE/I EDIFICIO	
NUMERO DI ISTITUZIONI SCOLASTICHE COINVOLTE	TIPOLOGIA ATTUALE DELL'ISTITUZIONE/I SCOLASTICHE COINVOLTE	NUMERO CLASSI SEZ.	N. ALUNNI ATTUALI	
(1)	SEC. 2° GRADO	8	122	
(2)	SEC. 2° GRADO	8	130	
(3)	SEC. 2° GRADO	n.p. (*)		
TOTALE			252	
SUPERFICE AREA MQ		2.080,00		
		SI/NO		
GLI EDIFICI ESISTENTI VERRANNO DEMOLITI		NO	NOTE	
GLI EDIFICI ESISTENTI VERRANNO RICONVERTITI		SI	NOTE	(1) le aule ubicate all'interno dell'istituto tecnico commerciale saranno restituite al medesimo istituto (2) le aule ubicate all'interno della scuola media di Cittaducale saranno restituite al Comune
CARATTERISTICHE NUOVA AREA DI PROGETTO				
SUPERFICE AREA MQ		7.226,00		
		SI/NO		
AREA LIBERA DA COSTRUZIONI		SI	NOTE	
AREA CON EDIFICI DA DEMOLIRE		NO	NOTE	
AREA DI PROPRIETA' DELL'ENTE		SI	NOTE	
CONFORMITA' URBANISTICA		SI	NOTE	
CONFORMITA' DM 75		SI	NOTE	
ALTRI VINCOLI		SI	NOTE	Vincoli da P.T.P.R.
DISPONIBILITA' DI TRASPORTI PUBBLICI		SI	NOTE	Capolinea autolinee comunali



#SCUOLA INNOVATIVA - QUADRO ESIGENZIALE

SUPERF. CALPESTABILE STIMATA MQ 3.155,00

VOLUME UTILE STIMATO MQ 14.000,00

	TIPOLOGIA ISTITUTO DA COSTRUIRE	NUM. CLASSI	NUMERO ALUNNI
(1)	SEC. 2° GRADO	5	125
(1)	SEC. 2° GRADO	5	125
	TOTALE		250

SPAZI ULTERIORI CHE SI INTENDE REALIZZARE	SI/NO	NUM.	CARATTERISTICHE E MODALITA' GESTIONE PREVISTE
LABORATORI	SI	10	n° 1 di Chimica: attività didattiche curricolari n° 1 di Biologia: attività didattiche curricolari n° 2 di Informatica: attività didattiche curricolari n° 1 di Trasformazione agroalimentare: attività in sinergia con le imprese agrolalimentari con vendita prodotti agrolalimentari n° 1 di Micro propagazione: attività in sinergia con le aziende agricole n° 1 di Micro fratorio: attività in sinergia con le aziende agricole con vendita di prodotti e servizi di olivocultura n° 1 di Micro caseificio: attività in sinergia con le aziende agricole con vendita di prodotti e servizi caseari n° 1 di Enogastronomia: attività in sinergia con le aziende di ristorazione e turistiche con vendita prodotti e servizi di catering
BIBLIOTECA	SI	1	
UFFICI/AULE PROF.	SI	2	
DIREZIONE DIDATTICA	NO		centralizzata all'IIS "Savoia" cui fanno capo gli istituti
REFETTORIO/MENSA	NO		centralizzata all' I.P.S.S.E.O.A. "Costaggini" cui fanno capo i servizi convittuali per studenti fuori sede
CUCINA	NO		integrata nei laboratori di enogastronomia
LOC. SPORZIONAMENTO	NO		integrata nei laboratori di enogastronomia
PALESTRA	NO		già presente all'interno del "Polo didattico" dove è ubicato il nuovo edificio
AULA MAGNA AUDITORIUM	NO		centralizzata all'IIS "Savoia" cui fanno capo gli istituti
ALTRO	SI	5	n° 2 Magazzini per rimessa prodotti agricoli n° 1 Rimessa per attrezzi e macchine agricole n° 2 spogliatoi con servizi annessi

IMPORTO STIMATO LAVORI

€ 3.500.000,00

COSTO MEDIO MQ

€ 1.109,35

COSTO MEDIO MC

€ 250,00

IMPORTO STIMATO QUAD. ECONOMICO

€ 4.000.000,00

(AL NETTO DEGLI ONERI DELLA PROGETTAZIONE E DELLE INDAGINI)



GIUSTIFICA IMPORTO INTERVENTO		N.B. con l'indicazione specifica dell'importo previsto a m ²		
L'importo dei lavori è stato determinato distinguendo le funzioni dei corpi di fabbrica che compongono l'edificio. Alle superfici utili di ciascun corpo d'opera sono stati applicati i prezzi medi unitari al mq (desunti da appalti analoghi già relaizzati dalla Provincia) aumentati di una quota utile a garantire le innovazioni edilizie previste. Ne deriva il seguente importo dei lavori. (compresi oneri per la sicurezza)				
tipologia edilizia	mq utili	altezza netta	importo lavori €/mq	importo lavori
Corpo di fabbrica su due livelli per le aule, i Laboratori didattici e attività complementari e collettive	1.925,00	3,00	1.142,86	2.200.000,00
Corpo di fabbrica su di un livello per i laboratori di produzione tematici i magazzini e la rimessa attrezzi	1.230,00	4,50	772,36	950.000,00
annessi agricoli (serra - zone porticate - locali tecnici)	600,00	4,50	425,00	255.000,00
oneri per la sicurezza specifici				95.000,00
			totale A	3.500.000,00
oneri per la sicurezza compresi nei prezzi				35.000,00
importo lavori a base d'asta (al netto degli oneri per la sicurezza)				3.370.000,00
per la determinazione delle somme a disposizione dell'Amministrazione ammissibili è stato predisposto il seguente elenco determinando i costi sulla base delle aliquote vigenti o di esperienze analoghe				
iva sui lavori			10%	350.000,00
allacciamento pubblici servizi - pubblicazione bandi - diritti di istruttoria e altre spese				16.776,00
direzione dei lavori e collaudo			3,00%	105.000,00
cassa			4,00%	4.200,00
iva			22,00%	24.024,00
			totale B	500.000,00
			Totale A+B	4.000.000,00

DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INTERVENTO E OBIETTIVI

L'intervento ha l'obiettivo di integrare il Polo didattico di Rieti con una innovativa e qualificata dotazione di laboratori e aule a servizio dei vasti appezzamenti di terreno che costituivano l'Azienda agraria del dismesso manicomio di Rieti, oggi di proprietà della Provincia che intende riconvertirli per la didattica degli istituti tecnici e professionali agrari. L'intervento prevede di realizzare oltre alle nuove aule e laboratori didattici di base (chimica, biologia, informatica), laboratori tematici per l'agricoltura, l'ambiente e l'enogastronomia: un micro-frantoio e un micro-caseificio; un laboratorio di trasformazione agroalimentare; un laboratorio di micropropagazione, due laboratori di enogastronomia (gestiti da locale istituto alberghiero) e una serra. Il nuovo edificio scolastico oltre che rapportarsi visivamente e funzionalmente con gli altri edifici presenti all'interno del "Polo didattico" (due scuole, una palestra, spazi esterni attrezzati e parcheggi) dovrà quindi articolarsi in corpi di fabbrica distinti per funzioni e tipologie edilizie. Inoltre, la vocazione "produttiva" dell'edificio comporterà la realizzazione locali tecnici e impianti dedicati: un depuratore - degrassatore per reflui provenienti dai laboratori e un generatore di calore a biomasse di supporto alla tradizionali forme di produzione del calore da alimentare con gli scarti delle produzioni agricole dell'azienda.

Tutti i laboratori di produzione e trasformazione utilizzeranno prodotti provenienti dalle coltivazioni degli studenti: farro, orzo, patate, lenticchie, ceci, vino. La specializzazione e l'orientamento pratico dei laboratori favorirà l'accesso da parte di imprese e lavoratori con la possibilità di ottenimento di abilitazioni e qualificazioni professionali. Si potranno anche sviluppare vendite di prodotti e di servizi e progetti didattici aperti alla frequentazione esterna.



DOCUMENTI DA ALLEGARE (in formato digitale)

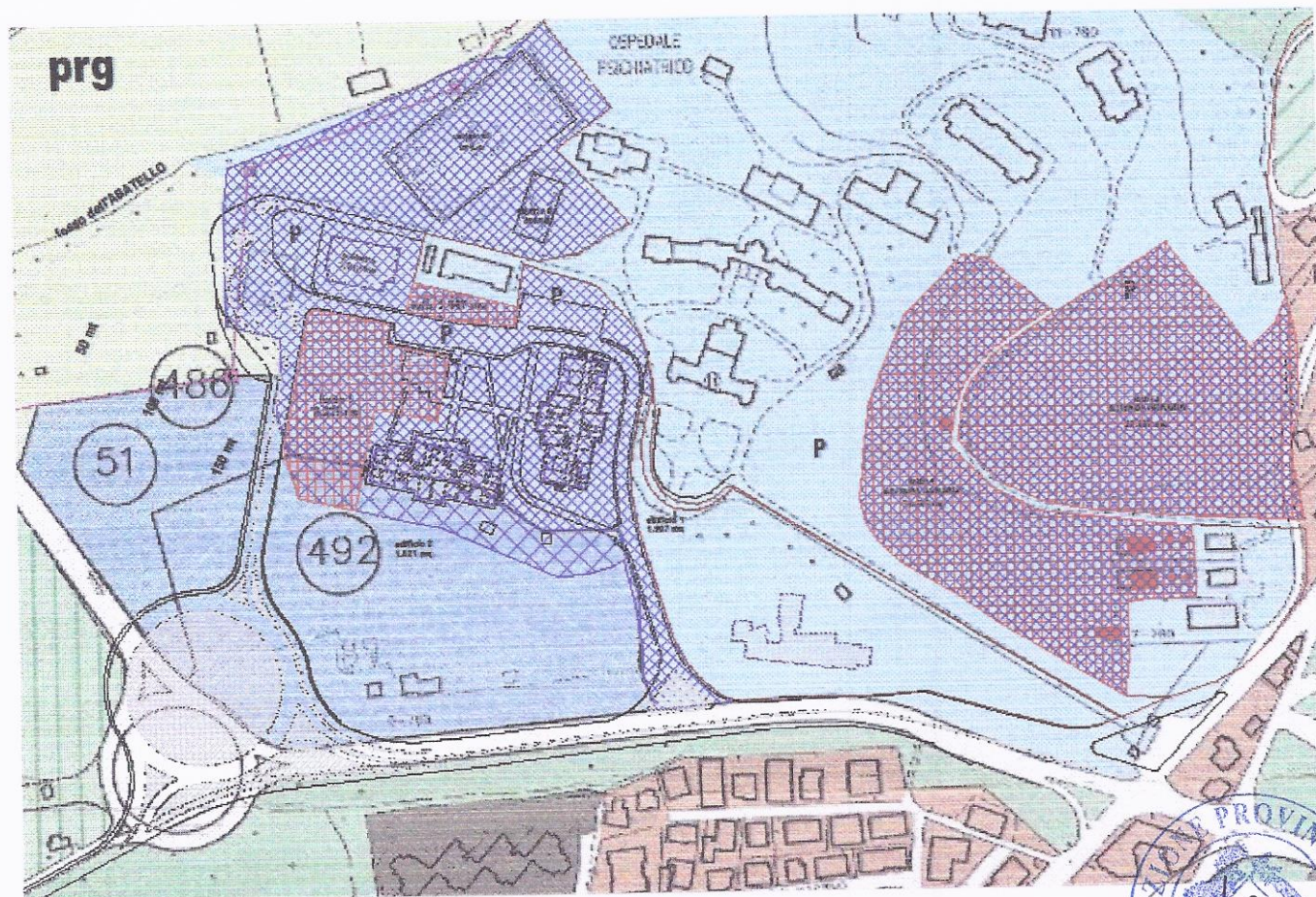
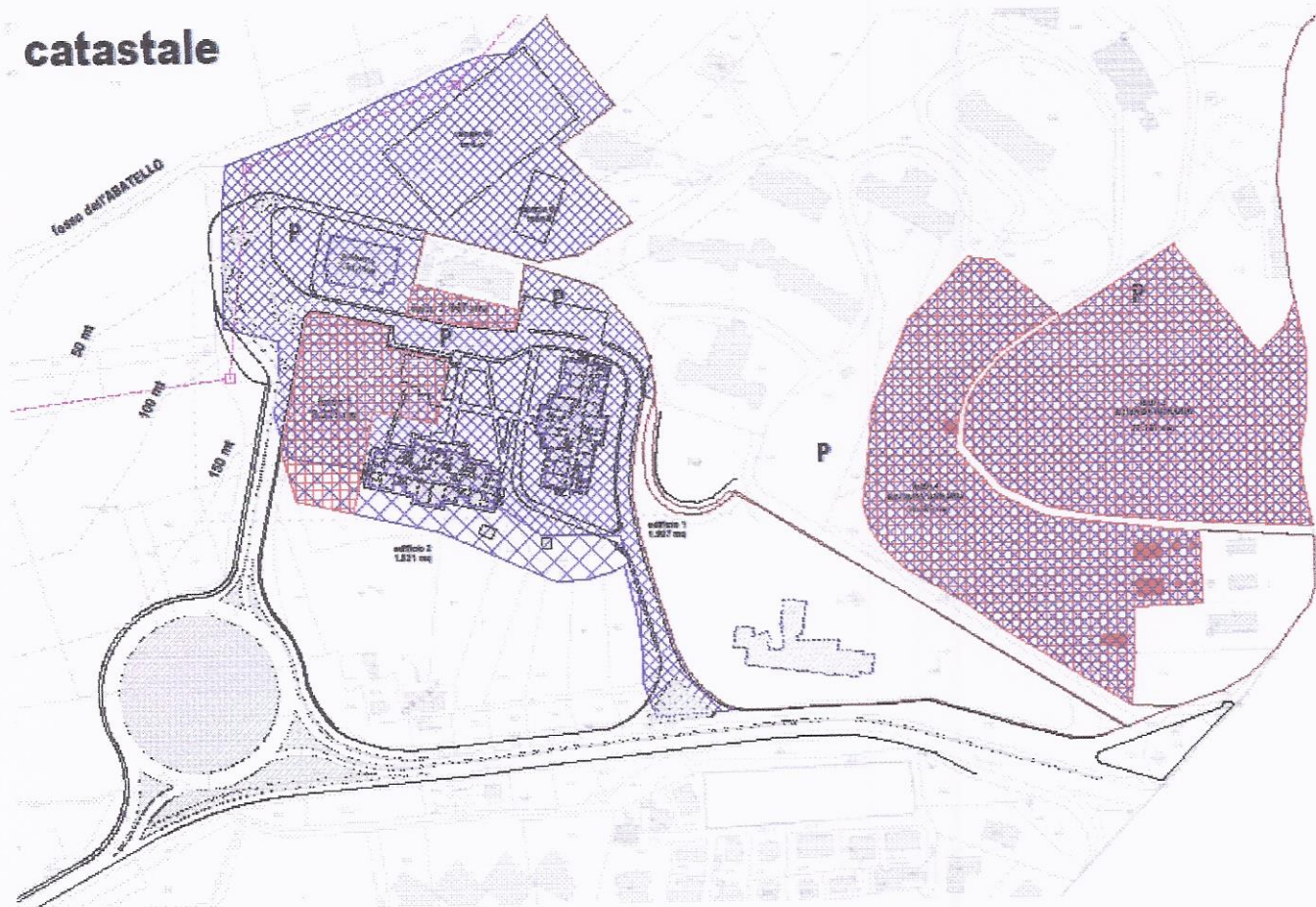
1. Documento Preliminare alla Progettazione *in formato pdf*
2. Ortofoto *in formato pdf o jpg*
3. Aereofogrammetria /Carta Tecnica Regionale (con annesse curve di livello) *in formato pdf o jpg*
4. Estratto di mappa catastale *in formato dwg*
5. Estratti Planimetrici del Piano Urbanistico *in formato pdf o jpg*
6. Norme tecniche di attuazione del Piano Urbanistico *in formato pdf*
7. Regolamento edilizio del Comune/i interessati (estratto) *in formato pdf*
8. n. 4 foto area *in formato jpg*

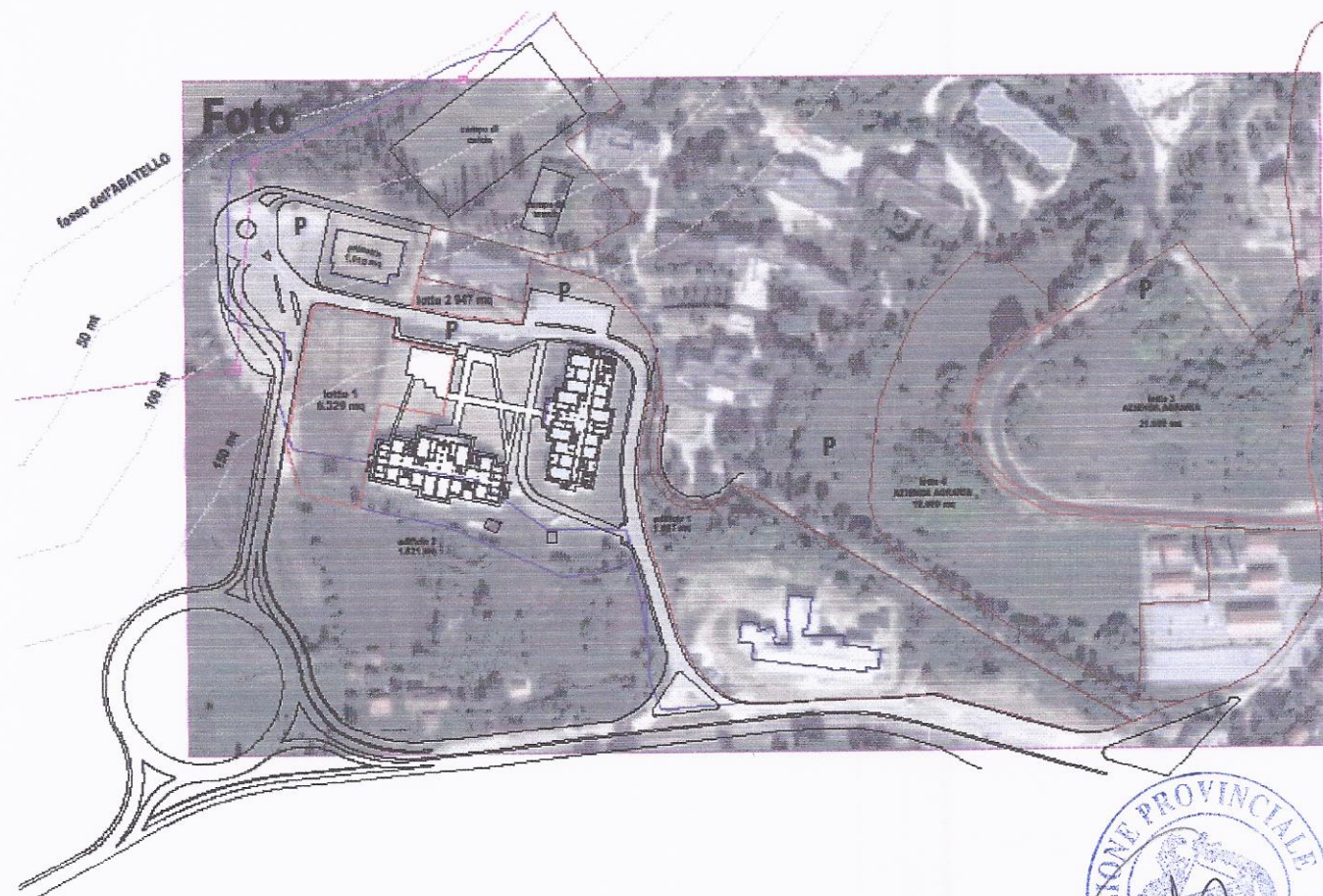
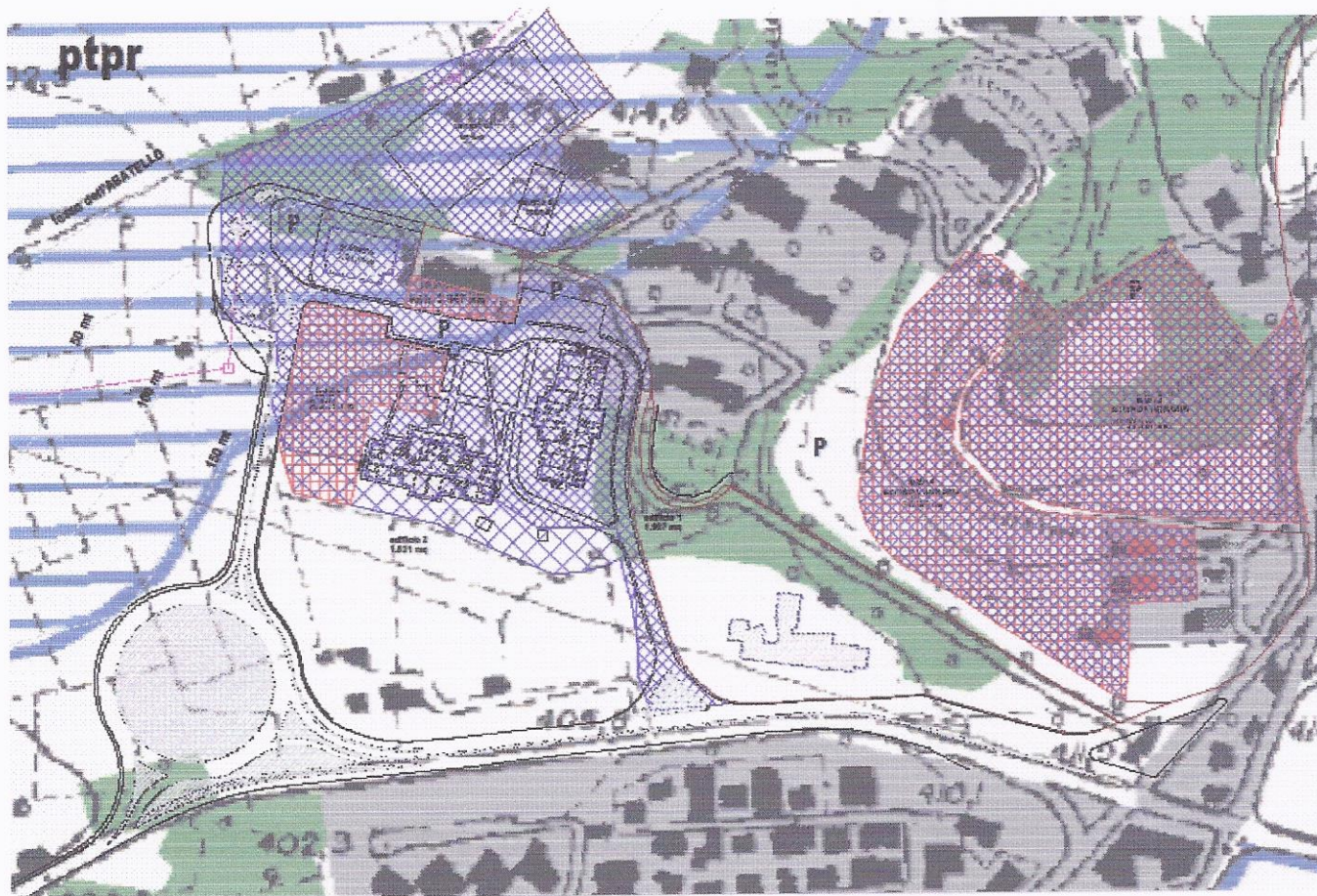
il peso complessivo dei documenti non potrà superare i 25 Mb





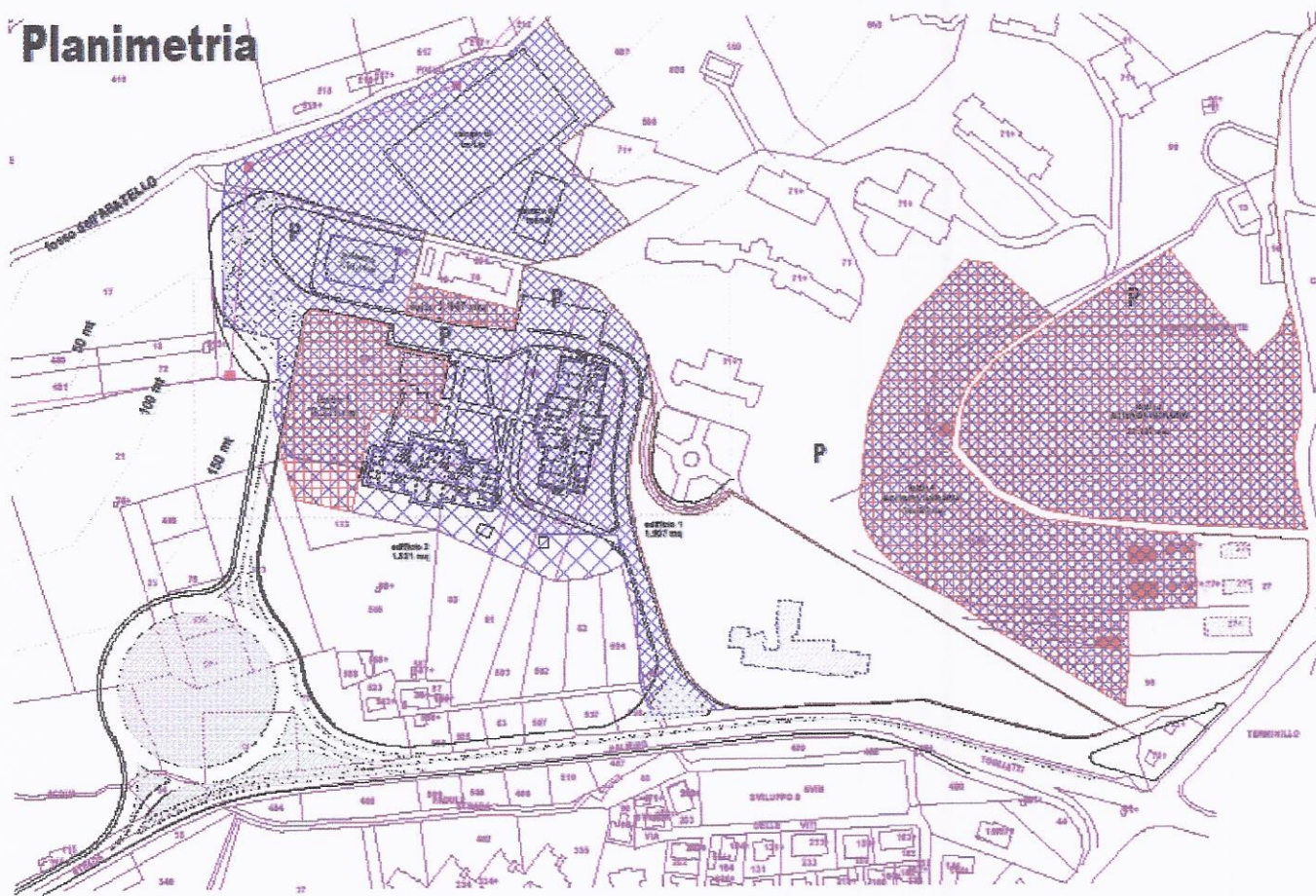
catastale







Planimetria



Il Dirigente
Arch. Carlo Abbruzzese

