

OPERE DI RIQUALIFICAZIONE E RICONVERSIONE FUNZIONALE AD USO ALBERGHIERO DELLE EX-PALAZZINE UFFICI DI FIERA MILANO RHO



DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INTERVENTO

Gennaio 2026

INDICE

1) PREMESSE

2) DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INTERVENTO

2.1 Piano terra L0

2.2 Piano primo L1

2.3 Torri uffici

2.4 Strip out

3) DESCRIZIONE GENERALE DEGLI IMPIANTI

3.1 Impianti meccanici

3.1.1 Impianti di climatizzazione

3.1.1.1 Le camere

3.1.1.2 Le zone comuni

3.1.1.3 Cucina ristorante

3.1.1.4 Retro bar

3.1.1.5 Passerelle di collegamento tra le torri

3.1.2 Impianti idricosanitari

3.2 Impianti elettrici

3.3 Impianti di sicurezza e speciali

1) PREMESSE



Immagine 1 – Vista generale del Centro Servizi

Il Centro Servizi del quartiere espositivo di Rho si presenta come un organismo architettonico organizzato su una grande piastra sormontata da quattro parallelepipedi che si fronteggiano 2 a 2 con i fronti principali orientati verso Nord-Sud e collegati da passerelle aeree a ponte.

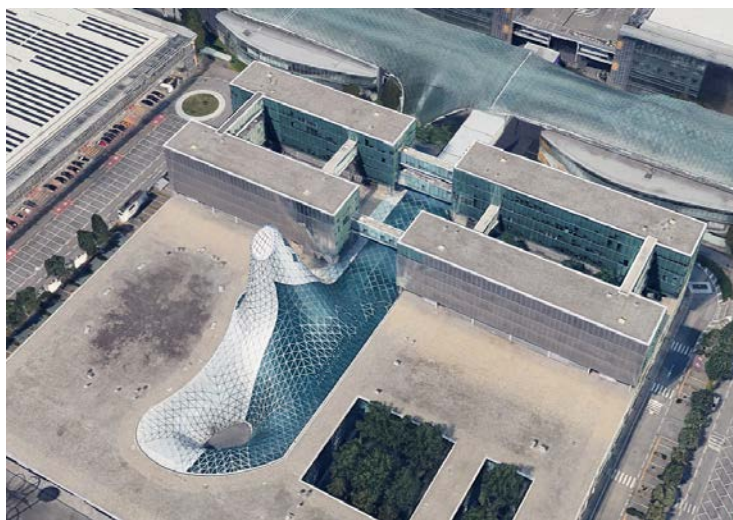


Immagine 2 e 3 – Vista dei collegamenti in quota e vista aerea del Centro Servizi

L'intervento di riqualificazione oggetto del presente progetto riguarda il cambio di destinazione d'uso da uffici a struttura ricettiva di una porzione del centro servizi.

Le opere di ristrutturazione consistono nella trasformazione degli spazi destinati attualmente ad uffici in nuova struttura alberghiera dotata di camere standard, doppie e da un certo numero di suites per un totale di 254 chiavi.

Inoltre, alcuni locali del centro servizi alla quota + 1,50 (L0) e +6,50 (L1) subiranno diverse modifiche distributive per renderli conformi alle necessità sorte con la realizzazione del nuovo Hotel, quali, a titolo indicativo e non esaustivo: reception, uffici, depositi, bar, palestra, ecc.

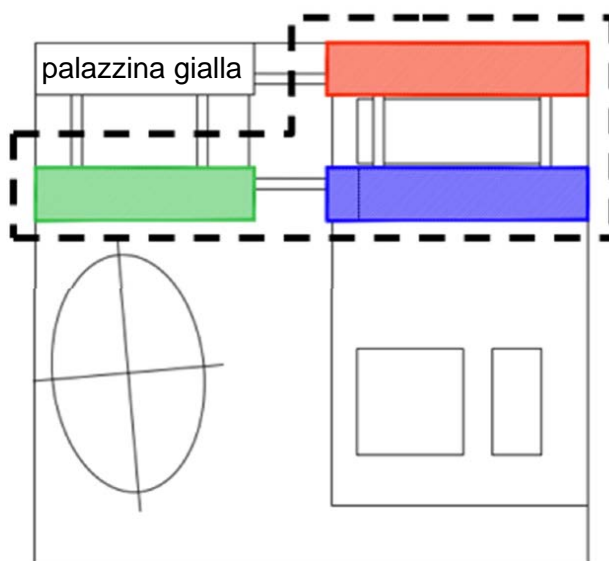


Immagine 4 – schema planimetrico con individuazione delle palazzine oggetto di intervento

Le palazzine oggetto di intervento (rossa, blu e verde) saranno interessate da una manutenzione straordinaria delle facciate per l'inserimento di nuovi serramenti apribili e per il trattamento dell'involucro vetrato con l'applicazione di pellicole solari filtranti.

Tale intervento non è oggetto del presente appalto e verrà eseguito prima dell'inizio delle opere.

La palazzina gialla non è compresa nell'intervento e non rientra tra le porzioni di fabbricato oggetto della presente gara, a meno di alcuni piccoli interventi sui passaggi impiantistici che collegano le altre palazzine.

2) DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INTERVENTO

2.1 Piano terra – L0

A questo piano il progetto è articolato in due aree, separate dal chiostro (vedi immagine 5). L'area più grande accoglierà principalmente uffici, depositi, servizi al personale dell'albergo, sala fitness e area bar mentre quella più piccola, a nord, sarà al servizio del ristorante ubicato al livello superiore e prevede l'utilizzo del montacarichi esistente. Gli spazi indicati in tinta rosa non saranno interessati dall'intervento.

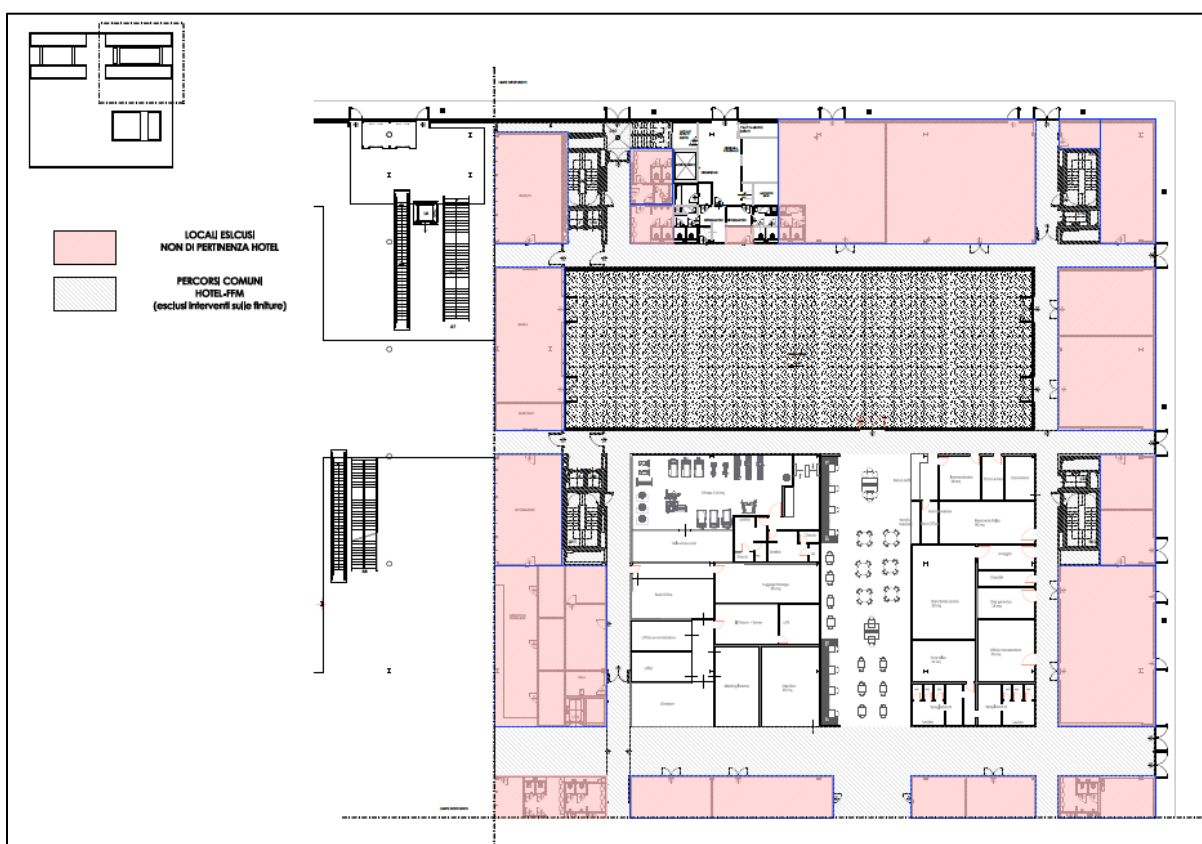


Immagine 5 – piano terra L0, individuazione delle aree di intervento

Da questa quota partono i quattro collegamenti verticali, composti da scale e ascensori che collegano il livello ai piani superiori, dove saranno collocati i servizi generali agli utenti dell'albergo e le camere.

2.2 Piano primo – L1

L'area destinata a questo piano è organizzata a U intorno al chiostro esistente e accoglierà i servizi comuni quali, in particolare, l'area ristorante con relativa cucina, il bar dedicato alla sola clientela dell'albergo, gli spazi di attesa dotati di salottini, tavoli e postazioni attrezzate, servizi igienici e piccole sale riunioni.

Il progetto prevede di adeguare la cucina esistente a servizio del ristorante della nuova struttura alberghiera, sfruttando gli stessi spazi e le stesse attrezzature industriali.

Solamente la reception del nuovo Hotel troverà collocazione in una porzione del ballatoio che potrà essere raggiunto dal percorso pubblico in uso congiunto con gli utenti di Fiera. Gli spazi indicati in tinta rosa non saranno interessati dall'intervento.

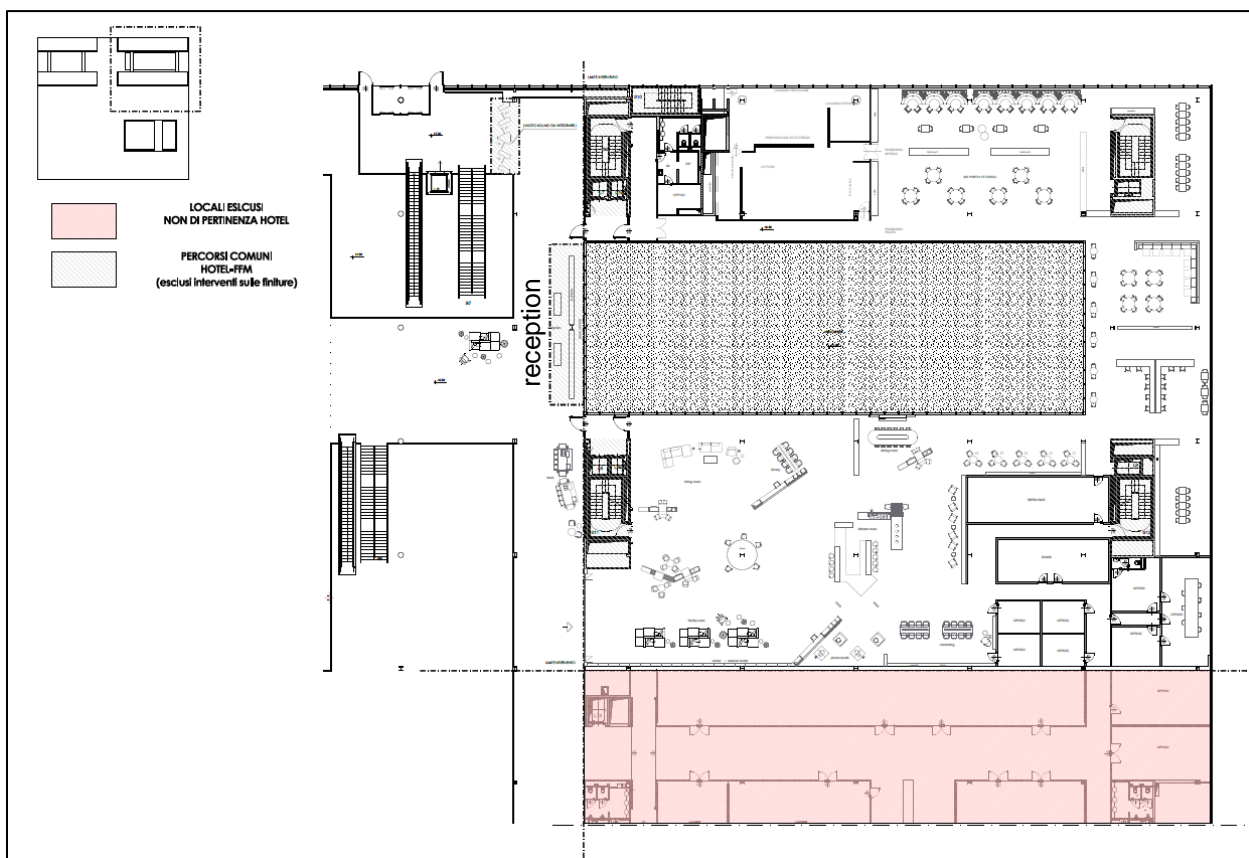


Immagine 6 – piano primo L1, individuazione delle aree di intervento

2.3 Palazzine uffici

Le Palazzine sono sviluppate su quattro livelli. In questi piani il progetto prevede la realizzazione delle camere e delle suites.

Il presente progetto esclude gli elementi di interior design (arredi, boiserie, particolari decorativi, ecc.) che saranno a carico del gestore, così come la fornitura e posa degli stessi.

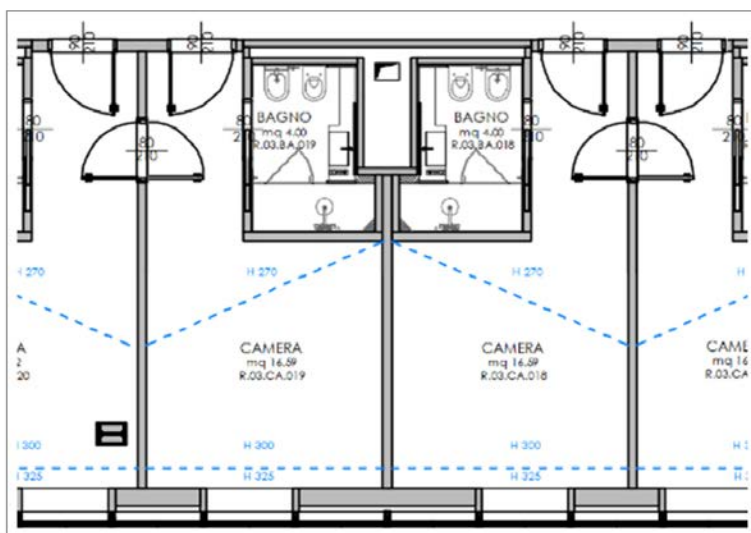


Immagine 7 – Esempio camere tipo

I bagni saranno di tipo prefabbricato e verranno attestati a 2 a 2 ai cavedi di nuova formazione per il passaggio degli impianti.

Per agevolare la nuova suddivisione degli spazi e garantire il corretto isolamento acustico e antincendio tra i vari piani e le camere, come necessita la nuova destinazione d'uso, il progetto prevede la realizzazione di una controparete in cartongesso lungo tutte le pareti vetrate delle facciate (vedi immagini 8 e 9), che comunque non muterà l'aspetto esterno delle stesse.



Immagine 8 e 9 –mock-up della controparete in cartongesso

La controparete verrà interrotta in corrispondenza delle nuove cellule apribili.

Sulla copertura delle torri, per necessità impiantistiche, verranno realizzate delle forometrie in posizione rientrata rispetto ai bordi dei volumi.

2.4 Strip-out

Per realizzare le trasformazioni spaziali all'interno della struttura, nelle aree deputate, sarà necessaria la rimozione delle attuali finiture presenti (strip-out) per predisporre gli spazi attuali alla realizzazione delle opere di progetto.

I lavori di strip-out nelle palazzine verranno appaltati prima dell'inizio dei lavori oggetto della presente gara; questo intervento interesserà solo le tre palazzine uffici e comprenderà la demolizione e smaltimento di:

- Controsoffitti, compresi apparecchi di illuminazione, griglie, rilevatori applicati ad essi;
- Pareti in cartongesso, comprese le porte di vario genere;
- Pavimenti galleggianti e relativa struttura;
- Tendaggi.

Le attività di strip-out sopra elencate non interesseranno le aree a piano terra (L0) e al primo piano (L1) comprese nella presente gara di appalto e alcuni elementi non inclusi nell'appalto di strip-out, come ad esempio gli impianti fissati all'intradosso del solaio (canali, tubazioni, canaline, ecc.), massetti, pareti in muratura, che saranno compresi nella presente gara di appalto.

3) DESCRIZIONE GENERALE DEGLI IMPIANTI

L'intervento si distingue per l'attenzione alla qualità, alla sicurezza e alla sostenibilità. Ogni scelta impiantistica è stata orientata alla riduzione dei consumi, alla facilità di manutenzione e alla conformità normativa. La progettazione ha considerato le esigenze specifiche di un hotel inserito in un contesto fieristico, dove l'affidabilità e la flessibilità sono imprescindibili.

3.1 Impianti meccanici

Sono oggetto della presente gara d'appalto i seguenti impianti:

- climatizzazione,
- idricosanitari,
- antincendio,
- automazione impianti termomeccanici,
- sistema di supervisione impianti.

Gli impianti meccanici sono pensati per garantire condizioni di comfort in ogni ambiente, dalle camere alle aree comuni, attraverso sistemi di climatizzazione ad aria primaria e

ventilconvettori a quattro tubi, alimentati dai fluidi termovettori provenienti dalle centrali esistenti. Sono previsti sistemi di regolazione evoluti e logiche di supervisione che consentono il controllo puntuale delle temperature e il monitoraggio dei consumi energetici.

Particolare attenzione è stata dedicata alla qualità dell'aria e alla riduzione dei rischi igienico-sanitari, con misure specifiche per la prevenzione della legionella.

3.1.1 impianti di climatizzazione

3.1.1.1 Le camere

Le camere sono dotate di ventilconvettori canalizzati installati nel controsoffitto dell'ingresso, con bocchette orientabili a doppio filare. La regolazione avviene su tre livelli (stanza vuota, venduta, occupata), con set-point modificabili dal pannello in camera o dalla reception. I ventilconvettori hanno valvole modulanti a due vie e silenziatori per ridurre il fenomeno del "cross-talking". L'aria primaria è immessa nel plenum di mandata con regolatori di portata meccanici autoazionati. L'impianto di ventilazione è sempre attivo, con estrazione dal bagno, anche a stanza vuota. È possibile spegnere solo l'intera torre, non la singola camera. Ai piani sono previste valvole motorizzate per escludere il piano non utilizzato. Non sono previsti termoarredi nei bagni.

3.1.1.2 Le zone comuni

Le aree comuni adottano lo stesso schema: aria primaria e ventilconvettori a quattro tubi. I fan coil sono canalizzati a soffitto o integrati in elementi architettonici. L'aria primaria è immessa tramite diffusori, con eventuale batteria di post-riscaldamento nei locali chiusi per evitare sottoraffreddamento estivo. La regolazione mantiene la temperatura di progetto. Sono presenti sensori di CO₂ e sistemi di ventilazione controllata (VAV) in funzione dell'affollamento. La palestra utilizza cassette VAV a due posizioni. Nei servizi igienici è prevista solo estrazione aria. Per la reception, aperta verso spazi fieristici, è previsto solo trattamento locale senza aria primaria.

Per il CED è previsto impianto autonomo con opportuno back-up. Sono previste due UTA: una per il livello L0 (quota +1,50) e una per il livello L1 (quota +6,50), comune per lobby e ristorante.

3.1.1.3 Cucina ristorante

La cucina dispone di una UTA dedicata con sola mandata, dotata di doppia batteria (acqua calda e refrigerata). L'estrazione è affidata agli aspiratori delle cappe. La portata varia in base al numero di cappe attive. Se necessario, sono previsti fan-coil integrativi.

3.1.1.4 Retro bar

Per il retro-bar, data la limitata disponibilità di spazio, è previsto un recuperatore a flussi incrociati installato a soffitto. Anche qui le portate di mandata ed estrazione sono definite dal consulente incaricato, con possibilità di fan-coil integrativi.

3.1.1.5 passerelle di collegamento torri

Le passerelle sono climatizzate solo con fan-coil canalizzati, senza immissione di aria primaria.

3.1.2 impianti idricosanitari

È prevista una centrale per la produzione di acqua calda sanitaria sfruttando il fluido caldo del teleriscaldamento, con trattamenti chimici per ridurre durezza e rischio legionella. Temperatura di accumulo tra 65°C e 70°C, distribuzione $\geq 50^\circ\text{C}$.

Le opere includono centrali ai piani pilotis, distribuzione idrica suddivisa su due reti di adduzione di cui una rete acqua non potabile che alimenta le cassette wc e una rete acqua potabile per tutte le altre utenze fino ai collettori dei bagni prefabbricati e ai livelli L0 e L1, apparecchi sanitari per i servizi igienici e rete di scarico acque nere.

Comprende pressurizzazione, trattamenti chimici, produzione ACS, contabilizzazione e rete di scarico. Esclusi bagni prefabbricati, apparecchiature cucina/bar e raccolta acque meteoriche.

L'approvvigionamento avviene dall'acquedotto, con sistema di pressurizzazione e pre-autoclavi. È basato su UNI 9182:2014, con portate e pressioni minime per apparecchi sanitari.

3.1.3 impianti antincendio

Impianto idrico antincendio conforme alle normative, con collegamento ai montanti esistenti, idranti ai piani, distribuzione ed estintori.

Sono inclusi idranti a cassetta, estintori a polvere e CO₂, valvole di intercettazione monitorate, di scarico e controllo pressione.

Il sistema è composto da reti in tubazioni di acciaio zincato UNI EN 10255 serie media, collegate ai montanti esistenti. Copertura completa dell'edificio.

3.2 Impianti elettrici

Sono oggetto della presente gara di appalto i seguenti impianti elettrici:

- interventi sui quadri generali power center in cabina di trasformazione esistente,
- impianti di conversione energia in continuità per impianti di sicurezza,
- impianti di conversione energia in continuità per impianti di continuità informatica,
- le linee di distribuzione principale,
- i quadri elettrici secondari,
- le linee di distribuzione secondaria,
- le utenze luce e forza motrice,
- le stazioni di ricarica auto elettriche,
- impianto di gestione luci,
- gli impianti di protezione (impianto di terra, protezione contro le scariche atmosferiche, impianto di equalizzazione del potenziale, compartimentazioni antifuoco,
- le vie cavi per gli impianti speciali.

Gli impianti elettrici sono stati progettati per integrarsi con la cabina di trasformazione esistente, prevedendo modifiche ai quadri generali e la realizzazione di nuove dorsali di distribuzione. L'illuminazione sarà interamente a LED, gestita da un sistema centralizzato con tecnologia DALI, che permette scenari personalizzati e ottimizzazione dei consumi. Sono inclusi sistemi di continuità (UPS e CPS) per garantire la sicurezza delle persone e la protezione dei dati, oltre a predisposizioni per la ricarica di veicoli elettrici.

3.3 impianti di sicurezza e speciali

La sicurezza è un tema centrale: il progetto comprende impianti di rivelazione incendi e diffusione sonora per evacuazione, conformi alle normative più recenti, oltre a sistemi di comunicazione con spazi calmi per la gestione delle emergenze. È prevista la

realizzazione di un cablaggio strutturato ad alte prestazioni, che supporta la connettività e l'integrazione con i sistemi di building automation e controllo accessi. Quest'ultimo, insieme alla gestione camere, sarà basato su tecnologie NFC e BLE, interoperabili con il PMS dell'hotel.

Il sistema di supervisione (BMS) consentirà il monitoraggio in tempo reale degli impianti e dei consumi energetici, favorendo una gestione efficiente e sostenibile. L'architettura distribuita del sistema garantisce continuità operativa e possibilità di integrazione con future evoluzioni tecnologiche.

Sono oggetto della presente gara di appalto i seguenti impianti speciali:

- impianto di rilevazione incendio,
- impianto di diffusione sonora per evacuazione,
- impianto interfonico per comunicazione con spazi calmi,
- predisposizione per impianto di videosorveglianza TVCC,
- impianto di allarme intrusione,
- impianto di gestione camere e controllo accessi,
- cablaggio strutturato,
- gruppo antenne per impianto ricezione SAT,
- regolazione e supervisione degli impianti.