



DESIGN TO USERS

Relazione impianti meccanici e idrico sanitario - relazione di calcolo

544 2 PE RM 01 15 aprile 2026

Cliente SO.GE.M.I.-S.P.A.

Progetto Riqualificazione mercati zonali - PE
D.lgs n°36/2023

Località Piazza Prealpi 1

Job n° 544-2

COMMITTENTE:
SO.GE.M.I. S.p.A.
Via Cesare Lombroso 54 – Milano

PROGETTO ESECUTIVO
MEC-A

Mercato Comunale di Piazza Prealpi 1 nel
Comune di Milano

RELAZIONE GENERALE
IMPIANTI MECCANICI

INDICE:

1.	PREMESSA E OGGETTO DELL'INTERVENTO	3
2.	RIFERIMENTI PROGETTUALI	3
3.	STATO DI FATTO E ASSUNZIONI DI PROGETTO	3
4.	CRITERI GENERALI DI PROGETTAZIONE ESECUTIVA	4
4.1	Condizioni termoigrometriche di progetto	4
4.2	Criteri di ventilazione e qualità dell'aria.....	4
4.3	Criteri di climatizzazione	4
4.4	Criteri di distribuzione aeraulica	5
4.5	Criteri impianto idrico sanitario	5
4.6	Produzione acqua calda sanitaria.....	5
4.7	Reti di scarico	5
4.8	Criteri di efficienza energetica	6
4.9	Ripartizione delle responsabilità impiantistiche	6
5.	DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI MECCANICI	7
5.1	Climatizzazione degli stalli.....	7
5.2	Ventilazione meccanica degli stalli.....	7
5.3	Predisposizione per compensazione aeraulica stalli con somministrazione	7
5.4	Climatizzazione della galleria	8
5.5	Climatizzazione locale server	8
5.6	Impianto idrico sanitario	8
5.7	Produzione di acqua calda sanitaria.....	8
5.8	Reti di scarico	8
5.9	Rete antincendio naspi.....	9
5.10	Dotazioni impiantistiche degli stalli.....	9
6.	CRITERI DI REGOLAZIONE E CONTROLLO	10
6.1	Climatizzazione galleria	10
6.2	Ventilazione meccanica stalli	10
6.3	Climatizzazione stalli	10
6.4	Produzione acqua calda sanitaria.....	10
6.5	Principi generali di gestione	10
7.	CRITERI DI INSTALLAZIONE E COORDINAMENTO	11
8.	ACCESSIBILITÀ E MANUTENIBILITÀ DEGLI IMPIANTI	11

1. PREMESSA E OGGETTO DELL'INTERVENTO

L'intervento riguarda la riqualificazione del Mercato Comunale di Piazza Prealpi 1 nel Comune di Milano, con realizzazione dei nuovi impianti meccanici a servizio degli stalli commerciali, della galleria centrale, dei locali tecnici e dei servizi comuni.

La proprietà dell'immobile è della società SO.GE.M.I. S.p.A., con sede in Via Cesare Lombroso 54 – Milano. L'immobile risulta identificato al N.C.E.U. del Comune di Milano – Foglio 183, Mappale 37.

La presente relazione costituisce parte integrante del progetto esecutivo degli impianti meccanici e definisce in modo completo:

- le caratteristiche funzionali degli impianti;
- i criteri di dimensionamento adottati;
- le modalità di realizzazione e integrazione con le opere architettoniche;
- le prescrizioni tecniche per l'installazione, il collaudo e la manutenzione.

Il livello di definizione del progetto è tale da consentire l'esecuzione delle opere senza necessità di ulteriori sviluppi progettuali, fatti salvi gli adattamenti esecutivi di dettaglio in fase di cantiere.

Sono esclusi dal presente progetto gli impianti specifici interni agli stalli installati dai singoli operatori, mentre sono comprese tutte le predisposizioni impiantistiche e le reti comuni necessarie al corretto funzionamento dell'infrastruttura.

2. RIFERIMENTI PROGETTUALI

Il progetto è stato sviluppato sulla base:

- degli elaborati architettonici di progetto;
- della configurazione distributiva degli stalli e degli spazi comuni;
- delle destinazioni d'uso previste (vendita, somministrazione, servizi);
- delle indicazioni della committenza in termini di gestione e manutenzione;
- dei criteri di flessibilità d'uso degli spazi commerciali.

Gli impianti sono stati progettati in coordinamento con:

- opere architettoniche;
- strutture;
- impianti elettrici.

3. STATO DI FATTO E ASSUNZIONI DI PROGETTO

L'edificio è considerato, ai fini del presente progetto, **completamente sgomberato dagli impianti esistenti**, a seguito delle operazioni di strip-out previste.

Il progetto prevede pertanto la realizzazione **ex novo** degli impianti meccanici.

Restano a carico dell'appaltatore:

- la verifica in sito degli spazi disponibili per le reti;
- il coordinamento con le altre discipline;
- l'adeguamento delle soluzioni impiantistiche alle condizioni reali di cantiere;
- la garanzia di accessibilità e manutenibilità degli impianti.

4. CRITERI GENERALI DI PROGETTAZIONE ESECUTIVA

4.1 CONDIZIONI TERMOIGROMETRICHE DI PROGETTO

Gli impianti sono dimensionati per garantire le seguenti condizioni ambientali negli spazi comuni:

Periodo invernale

- Temperatura interna: $20\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$
- Umidità relativa: non controllata (indicativamente 40–60%)

Periodo estivo

- Temperatura interna: $26\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$
- Umidità relativa: non controllata (indicativamente $\leq 60\%$)

Per gli stalli commerciali, le condizioni termoigrometriche sono demandate agli impianti installati dai singoli operatori, nel rispetto delle predisposizioni previste.

4.2 CRITERI DI VENTILAZIONE E QUALITÀ DELL'ARIA

La ventilazione degli ambienti è garantita mediante sistemi di ventilazione meccanica controllata.

I ricambi d'aria sono determinati in funzione:

- dell'affollamento previsto;
- della destinazione d'uso degli ambienti;
- delle prescrizioni normative vigenti.

I ricambi d'aria sono determinati sulla base dei criteri della normativa vigente (UNI EN 16798) e dei livelli di affollamento previsti, con valori definiti nelle relazioni di calcolo.

In via generale si adottano i seguenti criteri:

- stalli commerciali: ricambio continuo dell'aria mediante VMC centralizzata
- aree comuni: ventilazione integrata nei sistemi di climatizzazione
- locali tecnici: ventilazione conforme alle esigenze delle apparecchiature

Per gli stalli con somministrazione:

- è prevista la compensazione aeraulica delle cappe di estrazione;
- i sistemi di estrazione sono a carico degli operatori.

4.3 CRITERI DI CLIMATIZZAZIONE

Gli impianti di climatizzazione sono suddivisi in:

- **impianti centralizzati**
 - climatizzazione galleria
 - ventilazione stalli
- **impianti autonomi**
 - climatizzazione stalli (a carico operatori)
 - climatizzazione locale server

La climatizzazione della galleria è realizzata mediante unità rooftop in pompa di calore con distribuzione aeraulica.

Gli stalli sono dotati di predisposizioni per sistemi autonomi di tipo split.

4.4 CRITERI DI DISTRIBUZIONE AEREAULICA

Le reti aerauliche sono dimensionate sulla base:

- delle portate d'aria richieste;
- delle velocità ammissibili nei canali;
- delle perdite di carico complessive.

Indicativamente:

- canali principali: 5–7 m/s
- diramazioni: 3–5 m/s
- terminali: $\leq 2\text{--}3$ m/s

La distribuzione nella galleria avviene mediante **canali microforati** per garantire uniformità di diffusione.

4.5 CRITERI IMPIANTO IDRICO SANITARIO

La rete idrica è dimensionata secondo:

- portate di punta;
- coefficienti di contemporaneità;
- pressione minima ai terminali.

Sono previsti:

- rete acqua fredda sanitaria;
- alimentazione servizi comuni;
- predisposizioni per stalli.

4.6 PRODUZIONE ACQUA CALDA SANITARIA

La produzione ACS è realizzata mediante:

- boiler in pompa di calore;
- accumulo dimensionato sui profili di utilizzo dei servizi.

Sono previste:

- temperature di accumulo ≥ 60 °C;
- misure di prevenzione legionella.
- gestione conforme alle linee guida per la prevenzione della legionella.

4.7 RETI DI SCARICO

Le reti di scarico sono suddivise in:

- acque nere
- acque grasse

Le reti sono dimensionate in funzione:

- delle portate di scarico;
- delle pendenze minime;
- della ventilazione delle colonne.

Le acque grasse sono trattate mediante degrassatore prima dell'immissione in fognatura.

4.8 CRITERI DI EFFICIENZA ENERGETICA

Gli impianti sono progettati privilegiando:

- utilizzo di pompe di calore;
- recupero di calore nei sistemi di ventilazione;
- riduzione delle dispersioni;
- semplicità gestionale.

4.9 RIPARTIZIONE DELLE RESPONSABILITÀ IMPIANTISTICHE

Gli impianti sono suddivisi in:

A carico dell'appalto:

- impianti centralizzati;
- reti di distribuzione;
- predisposizioni per stalli.

A carico degli operatori:

- unità interne ed esterne di climatizzazione stalli;
- cappe di estrazione;
- apparecchiature di processo.

5. DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI MECCANICI

5.1 CLIMATIZZAZIONE DEGLI STALLI

Gli stalli commerciali sono dotati di predisposizioni per l'installazione di sistemi di climatizzazione autonomi a espansione diretta di tipo split o multisplit.

Il progetto prevede la realizzazione delle sole infrastrutture impiantistiche necessarie, costituite da:

- linee frigorifere;
- scarichi condensa;
- predisposizioni per alimentazione e collegamento delle unità.

Le unità di climatizzazione saranno installate successivamente dai singoli operatori, nel rispetto delle indicazioni tecniche fornite dalla gestione e delle limitazioni impiantistiche previste.

La soluzione adottata consente:

- elevata flessibilità di utilizzo degli stalli;
- indipendenza gestionale degli operatori;
- riduzione dei consumi nelle condizioni di utilizzo non uniforme degli spazi.

5.2 VENTILAZIONE MECCANICA DEGLI STALLI

Gli stalli sono serviti da un sistema centralizzato di ventilazione meccanica controllata, finalizzato a garantire il rinnovo continuo dell'aria e il mantenimento di adeguate condizioni igienico-sanitarie.

Il sistema è costituito da unità di ventilazione con recupero di calore e da una rete aeraulica di distribuzione che assicura la mandata e la ripresa dell'aria negli ambienti.

La ventilazione è progettata come sistema indipendente dalla climatizzazione degli stalli, in modo da:

- garantire il ricambio d'aria anche in assenza di funzionamento degli impianti autonomi;
- assicurare uniformità delle condizioni ambientali;
- mantenere il controllo centralizzato della qualità dell'aria.

5.3 PREDISPOSIZIONE PER COMPENSAZIONE AERAULICA STALLI CON SOMMINISTRAZIONE

Per gli stalli destinati ad attività di somministrazione è prevista la predisposizione per sistemi di compensazione aeraulica a servizio delle cappe di estrazione.

Il progetto include le sole predisposizioni necessarie al collegamento delle future apparecchiature, mentre i sistemi di estrazione e le unità di trattamento aria saranno installati a cura dei singoli operatori.

La configurazione adottata consente di:

- evitare squilibri di pressione tra gli ambienti;
- limitare infiltrazioni indesiderate;
- garantire il corretto funzionamento delle cappe.

5.4 CLIMATIZZAZIONE DELLA GALLERIA

La climatizzazione della galleria centrale è realizzata mediante unità rooftop in pompa di calore, installate in copertura e collegate a una rete di distribuzione aeraulica.

La diffusione dell'aria avviene tramite canali microforati, che consentono una distribuzione uniforme dei flussi e una buona integrazione con gli elementi architettonici.

Il sistema è progettato per:

- garantire condizioni di comfort negli spazi comuni;
- gestire carichi termici variabili legati all'affollamento;
- assicurare semplicità gestionale e manutentiva.

5.5 CLIMATIZZAZIONE LOCALE SERVER

Il locale server è dotato di un sistema di climatizzazione autonomo di tipo split, dedicato al mantenimento delle condizioni ambientali necessarie al corretto funzionamento delle apparecchiature informatiche.

Il sistema è indipendente dagli altri impianti e progettato per funzionamento continuo.

5.6 IMPIANTO IDRICO SANITARIO

L'impianto idrico sanitario è costituito da una rete di distribuzione di acqua fredda a servizio degli stalli e dei servizi comuni.

La distribuzione è organizzata mediante dorsali e diramazioni che alimentano:

- i blocchi servizi igienici;
- gli spogliatoi;
- gli stalli commerciali.

Il sistema è progettato per garantire:

- adeguata pressione ai punti di utilizzo;
- continuità di servizio;
- facilità di manutenzione.

5.7 PRODUZIONE DI ACQUA CALDA SANITARIA

La produzione di acqua calda sanitaria è realizzata mediante sistemi in pompa di calore con accumulo, a servizio dei servizi igienici e degli spogliatoi.

La soluzione adottata consente:

- riduzione dei consumi energetici;
- eliminazione dell'utilizzo di combustibili fossili;
- semplificazione dell'impianto.

5.8 RETI DI SCARICO

Il sistema di scarico è articolato in reti separate per acque nere e acque grasse.

Le acque nere raccolgono gli scarichi provenienti dai servizi igienici, dagli spogliatoi e dagli stalli, mentre le acque grasse sono convogliate in una rete dedicata e trattate mediante degrassatore prima dell'immissione in fognatura.

La separazione delle reti consente:

- corretta gestione degli scarichi provenienti dalle attività alimentari;
- riduzione dei rischi di ostruzione;
- conformità alle prescrizioni igienico-sanitarie.

5.9 RETE ANTINCENDIO NASPI

È prevista la realizzazione di una rete antincendio a servizio dei naspi, distribuita all'interno del mercato in modo da garantire la copertura completa degli ambienti.

La rete è alimentata dalla rete idrica previa verifica della disponibilità di portata e pressione richieste ed è dimensionata per assicurare le condizioni di portata e pressione necessarie per l'utilizzo dei naspi.

5.10 DOTAZIONI IMPIANTISTICHE DEGLI STALLI

Ogni stallo è dotato delle predisposizioni impiantistiche necessarie per l'allacciamento ai sistemi comuni, tra cui:

- alimentazione acqua fredda sanitaria;
- scarico acque nere (ove previsto);
- scarico acque grasse (ove previsto);
- predisposizioni per climatizzazione.

Per gli stalli con somministrazione sono previste ulteriori predisposizioni per il collegamento delle apparecchiature di cucina e delle cappe.

6. CRITERI DI REGOLAZIONE E CONTROLLO

Gli impianti sono progettati con l'obiettivo di garantire semplicità gestionale, affidabilità e chiarezza nella ripartizione delle responsabilità tra gestione della struttura e utilizzatori degli stalli.

La regolazione è pertanto articolata in sistemi distinti per impianti centralizzati e impianti autonomi.

6.1 CLIMATIZZAZIONE GALLERIA

Le unità rooftop a servizio della galleria sono dotate di regolazione integrata basata sulla temperatura dell'aria di ripresa, che costituisce il parametro di riferimento per il controllo del funzionamento.

Il sistema prevede:

- commutazione stagionale estate/inverno;
- regolazione automatica della potenza erogata in funzione della temperatura rilevata;
- gestione degli orari di funzionamento demandata al gestore dell'immobile.

La soluzione adottata consente una gestione semplice e robusta, adeguata alla variabilità dei carichi legata all'affollamento degli spazi comuni.

6.2 VENTILAZIONE MECCANICA STALLI

L'impianto di ventilazione meccanica degli stalli è gestito mediante pannelli di comando dedicati, installati in posizione accessibile al personale di gestione.

Il funzionamento è affidato al gestore dell'immobile, che ne controlla:

- accensione e spegnimento;
- eventuale regolazione dei parametri operativi.

Il sistema è progettato per funzionamento continuo durante gli orari di apertura, al fine di garantire il ricambio d'aria indipendentemente dagli impianti installati nei singoli stalli.

6.3 CLIMATIZZAZIONE STALLI

Gli impianti di climatizzazione degli stalli, installati dai singoli operatori, sono dotati di regolazione autonoma mediante pannelli di comando locali.

La gestione è completamente indipendente per ciascun utilizzatore, nel rispetto delle predisposizioni impiantistiche e delle eventuali limitazioni tecniche previste dal progetto.

6.4 PRODUZIONE ACQUA CALDA SANITARIA

I sistemi di produzione ACS sono dotati di regolazione autonoma per:

- mantenimento della temperatura di accumulo;
- gestione dei cicli di disinfezione termica;
- ottimizzazione del funzionamento delle pompe di calore.

La gestione operativa è affidata al gestore dell'immobile.

6.5 PRINCIPI GENERALI DI GESTIONE

La configurazione della regolazione impiantistica è impostata secondo i seguenti criteri:

- separazione tra impianti centralizzati e impianti autonomi;
- semplicità dei sistemi di controllo;
- affidamento della gestione degli impianti comuni al gestore dell'immobile;
- autonomia gestionale degli operatori per gli impianti interni agli stalli.

7. CRITERI DI INSTALLAZIONE E COORDINAMENTO

La realizzazione degli impianti deve avvenire in coordinamento con le opere architettoniche, strutturali ed impiantistiche, garantendo la corretta integrazione dei sistemi.

In particolare:

- le reti devono essere installate nel rispetto degli spazi disponibili e delle quote di progetto;
- devono essere garantite le distanze necessarie per l'installazione e la manutenzione delle apparecchiature;
- gli attraversamenti di elementi strutturali devono essere eseguiti nel rispetto delle prescrizioni di sicurezza;
- devono essere previsti sistemi di staffaggio idonei ai carichi e alle caratteristiche delle strutture.
- deve essere effettuata la verifica delle interferenze con gli altri impianti prima della posa.

Particolare attenzione deve essere posta a:

- coordinamento con controsoffitti e finiture architettoniche;
- integrazione dei terminali aeraulici negli ambienti;
- posizionamento delle unità in copertura e nei locali tecnici.

8. ACCESSIBILITÀ E MANUTENIBILITÀ DEGLI IMPIANTI

Gli impianti sono progettati in modo da garantire l'accessibilità ai componenti e la possibilità di eseguire le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria in condizioni di sicurezza.

A tal fine:

- le apparecchiature sono posizionate in modo da consentire l'ispezione e la sostituzione dei componenti principali;
- le reti impiantistiche sono installate con criteri che permettono l'accesso ai punti critici;
- sono previsti spazi adeguati per le operazioni di manutenzione nei locali tecnici e in copertura;
- i terminali e i dispositivi soggetti a manutenzione periodica sono installati in posizioni accessibili.

La configurazione degli impianti privilegia:

- soluzioni semplici e robuste;
- riduzione del numero di componenti soggetti a manutenzione;
- chiara separazione tra impianti centralizzati e impianti a carico degli operatori.

Le attività di manutenzione e le relative frequenze sono definite nel Piano di Manutenzione (MEC-D), cui si rimanda per gli aspetti operativi.

COMMITTENTE:
SO.GE.M.I. S.p.A.
Via Cesare Lombroso 54 – Milano

PROGETTO ESECUTIVO
MEC-B

Mercato Comunale di Piazza Prealpi 1 nel
Comune di Milano

RELAZIONE SPECIALISTICA
E DI CALCOLO
IMPIANTI MECCANICI

INDICE:

1.	PREMESSA	3
2.	RIFERIMENTI PROGETTUALI	3
3.	CRITERI GENERALI DI CALCOLO	3
4.	VENTILAZIONE MECCANICA DEGLI STALLI.....	4
4.1	Criteri di dimensionamento	4
4.2	Unità previste	4
4.3	Portate di ventilazione	5
4.4	Verifica ricambi d'aria	5
4.5	Bilancio delle portate	6
4.6	Verifica complessiva	6
5.	CLIMATIZZAZIONE DELLA GALLERIA	7
5.1	Criteri di dimensionamento	7
5.2	Dati di progetto	7
5.3	Unità previste	7
5.4	Verifica della potenza frigorifera.....	8
5.5	Verifica della potenza termica.....	8
5.6	Verifica delle portate d'aria.....	8
5.7	Verifica complessiva del sistema.....	9
6.	CLIMATIZZAZIONE DEGLI STALLI.....	9
6.1	Criteri di dimensionamento	9
6.2	Tipologia impiantistica prevista.....	9
6.3	Predisposizioni impiantistiche.....	9
6.4	Verifica di compatibilità	10
6.5	Ripartizione delle responsabilità	10
7.	CLIMATIZZAZIONE LOCALE CED.....	10
7.1	Criteri di dimensionamento	10
7.2	Unità prevista	10
7.3	Verifica della potenza frigorifera.....	10
7.4	Criteri di funzionamento	11
7.5	Verifica complessiva	11
8.	IMPIANTO IDRICO SANITARIO E PRODUZIONE ACS	11
8.1	Criteri di dimensionamento	11
8.2	Schema impiantistico	11
8.3	Produzione di acqua calda sanitaria.....	12
8.4	Criteri di esercizio e sicurezza sanitaria.....	12
8.5	Verifica dei fabbisogni e delle portate	12
8.6	Verifica complessiva del sistema.....	13
9.	RETI DI SCARICO	13

9.1	Schema generale delle reti.....	13
9.2	Rete acque nere	13
9.3	Rete acque grasse (acque gialle)	14
9.4	Trattamento e recapito delle acque grasse.....	14
9.5	Criteri di dimensionamento	14
9.6	Criteri di realizzazione	14
9.7	Verifica complessiva del sistema.....	15
10.	IMPIANTO ANTINCENDIO A NASPI	15
10.1	Riferimenti progettuali	15
10.2	Schema impiantistico	15
10.3	Dotazione impiantistica.....	15
10.4	Criteri di dimensionamento	15
10.5	Modalità di alimentazione.....	16
10.6	Verifica complessiva del sistema.....	16

1. PREMESSA

La presente relazione specialistica costituisce parte integrante del progetto esecutivo degli impianti meccanici relativi all'intervento di riqualificazione del Mercato Comunale di Piazza Prealpi 1 nel Comune di Milano.

L'elaborato riporta i criteri di calcolo e di dimensionamento adottati per i principali sistemi impiantistici previsti in progetto, con riferimento agli impianti a servizio degli stalli commerciali, della galleria centrale, dei locali tecnici e dei servizi comuni.

La relazione ha lo scopo di definire i parametri assunti a base del progetto, verificare la congruenza delle soluzioni impiantistiche adottate e fornire i dati di riferimento per la redazione degli elaborati grafici, del capitolato tecnico e del computo metrico estimativo.

Restano esclusi dal presente elaborato i dimensionamenti delle apparecchiature terminali installate dai singoli operatori all'interno degli stalli, salvo quanto attiene alle predisposizioni impiantistiche previste nell'ambito dell'appalto.

2. RIFERIMENTI PROGETTUALI

Il dimensionamento degli impianti è stato sviluppato sulla base dei seguenti elementi:

- elaborati architettonici di progetto;
- configurazione distributiva degli stalli e degli spazi comuni;
- destinazioni d'uso previste per gli ambienti;
- criteri di gestione degli impianti definiti dalla committenza;
- impostazione generale descritta nella Relazione Generale Impianti Meccanici elaborato MEC-A;
- tavole esecutive di progetto da M1 a M5.

3. CRITERI GENERALI DI CALCOLO

Il dimensionamento degli impianti è stato sviluppato adottando criteri coerenti con la destinazione d'uso degli ambienti, con la configurazione architettonica prevista e con le esigenze di esercizio e manutenzione dell'immobile.

In particolare, i calcoli sono stati svolti assumendo:

- condizioni termoigrometriche interne di progetto coerenti con quanto indicato nella relazione generale;
- carichi e portate d'aria determinati in funzione dell'affollamento previsto e della tipologia degli ambienti;
- velocità di distribuzione dei fluidi compatibili con il contenimento delle perdite di carico, della rumorosità e degli ingombri impiantistici;
- criteri di contemporaneità per le reti idrico-sanitarie;
- separazione funzionale tra impianti centralizzati e impianti a carico dei singoli operatori.

I dati dimensionali di dettaglio, le portate e i diametri risultanti sono riportati nei paragrafi seguenti e negli elaborati grafici di progetto.

4. VENTILAZIONE MECCANICA DEGLI STALLI

4.1 CRITERI DI DIMENSIONAMENTO

Il dimensionamento della ventilazione meccanica degli stalli è stato effettuato sulla base dei seguenti parametri:

- affollamento convenzionale: 0,20 persone/m²
- apporto aria esterna: 32,4 m³/h per persona

Per ciascuno stallo la portata di aria di rinnovo è stata determinata in funzione del numero di occupanti stimati e successivamente verificata in termini di ricambi d'aria rispetto al volume del locale.

Per i locali accessori (spogliatoi, servizi igienici, disimpegni) le portate sono state invece definite sulla base dei ricambi orari di progetto, in funzione della destinazione d'uso.

Le portate così determinate sono garantite mediante unità di ventilazione meccanica con recupero di calore, come descritto al successivo paragrafo 4.2.

I valori adottati risultano coerenti con le indicazioni della UNI EN 16798 per ambienti destinati ad attività commerciali.

4.2 UNITÀ PREVISTE

La ventilazione meccanica degli stalli è realizzata mediante n. 2 unità di ventilazione meccanica con recupero di calore a flussi incrociati, di tipologia equivalente al modello ALB07*BS.

Le unità sono installate a servizio degli stalli commerciali e dei locali accessori e risultano dimensionate in coerenza con le portate di progetto riportate nel presente elaborato.

In particolare:

- n. 1 unità VMC-1, a servizio degli stalli da UC01 a UC15;
- n. 1 unità VMC-2, a servizio degli stalli da UC16 a UC21 e dei locali accessori (spogliatoi, servizi igienici e disimpegni).

Le unità sono caratterizzate da:

- portata nominale fino a circa 3.000 m³/h per unità;
- recuperatore di calore a piastre ad alta efficienza;
- ventilatori EC ad alta efficienza;
- bypass per funzionamento in free-cooling;
- sistemi di filtrazione sull'aria di immissione ed estrazione;
- regolazione modulante della portata.

Le unità risultano idonee per applicazioni in ambito commerciale e sono previste per installazione in controsoffitto, con distribuzione dell'aria mediante rete canalizzata.

Il funzionamento prevede:

- immissione di aria esterna trattata negli ambienti di vendita;
- estrazione dell'aria viziata dai locali;
- recupero energetico tra i flussi di mandata e ripresa.

Le unità sono dimensionate per garantire il funzionamento continuo durante gli orari di esercizio, assicurando i ricambi d'aria richiesti indipendentemente dagli impianti a servizio dei singoli stalli.

Le unità di ventilazione sono state selezionate sulla base delle portate nominali disponibili a catalogo; eventuali scostamenti rispetto alle portate teoriche di progetto risultano contenuti e compatibili con il campo di funzionamento delle macchine, come verificabile mediante regolazione delle velocità dei ventilatori. In fase di messa in servizio la taratura dei punti di lavoro sarà ottimizzata tramite bilanciamento delle reti aerauliche e regolazione fine delle portate, garantendo il pieno rispetto dei requisiti prestazionali di progetto.

4.3 PORTATE DI VENTILAZIONE

Tabella 4.3 – Riepilogo portate ventilazione meccanica

Locale	Sup.	H	Vol.	Pers.	Aria di rinnovo	Ricambi rinnovo	Aria espul-sa	Ricambi espulsione	VMC
	[m²]	[m]	[m³]	[n]	[m³/h]	[vol/h]	[m³/h]	[vol/h]	n.
UC01	41,5	3,9	162	8	269	1,7	269	1,7	VMC-1
UC02	40,9	3,9	159	8	265	1,7	265	1,7	VMC-1
UC03	41,3	3,9	161	8	268	1,7	268	1,7	VMC-1
UC04	42,7	3,9	166	9	277	1,7	277	1,7	VMC-1
UC05	33,8	3,9	132	7	219	1,7	219	1,7	VMC-1
UC06	33,5	3,9	131	7	217	1,7	217	1,7	VMC-1
UC07	44,2	3,9	173	9	287	1,7	287	1,7	VMC-1
UC08	30,5	3,5	107	6	198	1,9	198	1,9	VMC-1
UC09	31,2	3,5	109	6	202	1,9	202	1,9	VMC-1
UC10	29,7	3,5	104	6	193	1,9	193	1,9	VMC-1
UC11	29,8	3,5	104	6	193	1,9	193	1,9	VMC-1
UC12	30,7	3,5	107	6	199	1,9	199	1,9	VMC-1
UC13	31,6	3,5	111	6	205	1,9	205	1,9	VMC-1
UC14	29,9	3,5	105	6	193	1,9	193	1,9	VMC-1
UC15	29,9	3,5	105	6	194	1,9	194	1,9	VMC-1
UC16	42	3,9	164	8	272	1,7	272	1,7	VMC-2
UC17	43,3	3,9	169	9	281	1,7	281	1,7	VMC-2
UC18	30,5	3,9	119	6	198	1,7	198	1,7	VMC-2
UC19	36,9	3,9	144	7	239	1,7	239	1,7	VMC-2
UC20	36,8	3,9	144	7	239	1,7	239	1,7	VMC-2
UC21	44,5	3,9	174	9	288	1,7	288	1,7	VMC-2
WCH	3	3,9	11,7	-	0	0	117	10	VMC-2
SPOGL.M.	12,1	3,9	47,3	-	378	8	0	0	VMC-2
WC-SPOGL.M.	5,26	2,4	12,6	-	0	0	126	10	VMC-2
SPOGL.F.	14,1	3,9	54,9	-	439	8	0	0	VMC-2
WC-SPOGL.F.	1,87	3,9	7,3	-	0	0	73	10	VMC-2
DOCCE-SPOGL.F.	3,35	2,4	8	-	0	0	80	10	VMC-2
DIS. WC UTENTI	15,9	3,9	62,1	-	497	8	0	0	VMC-2
WC UTENTI	14,1	3,9	54,9	-	0	0	549	10	VMC-2

Per gli stalli commerciali la ventilazione è prevista con immissione ed espulsione bilanciate.

Per i locali accessori (spogliatoi, disimpegno e servizi igienici) la distribuzione delle portate è stata definita prevedendo immissione nei locali a permanenza di persone ed espulsione dai locali di servizio, al fine di garantire condizioni di depressione e limitare la diffusione di odori.

4.4 VERIFICA RICAMBI D'ARIA

I valori di ricambio risultanti sono:

- stalli commerciali: $1,7 \div 1,9$ vol/h
- spogliatoi e disimpegni: circa 8 vol/h
- servizi igienici: circa 10 vol/h

I valori risultano coerenti con la destinazione d'uso degli ambienti.

4.5 BILANCIO DELLE PORTATE

Il sistema è stato verificato in termini di equilibrio tra aria immessa ed espulsa.

Unità	Aria di rinnovo	Aria espulsa
	[m³/h]	[m³/h]
VMC-1	3.377	3.377
VMC-2	2.831	2.461

Negli stalli il sistema risulta bilanciato, mentre nei locali di servizio è prevista espulsione prevalente al fine di garantire condizioni di depressione.

Il disallineamento tra le portate di immissione ed espulsione a livello delle singole unità è compensato mediante trasferimenti d'aria verso gli ambienti adiacenti e verso la galleria, garantendo comunque il mantenimento delle condizioni di depressione nei locali di servizio.

4.6 VERIFICA COMPLESSIVA

Il sistema di ventilazione garantisce:

- adeguato apporto di aria esterna negli ambienti di vendita;
- corretta estrazione nei locali di servizio;
- ricambi d'aria coerenti con le destinazioni d'uso;
- equilibrio complessivo del sistema aeraulico.

Le unità di ventilazione previste risultano idonee a garantire le portate di progetto e le condizioni di esercizio richieste, in coerenza con quanto riportato negli elaborati grafici e nel computo metrico estimativo.

5. CLIMATIZZAZIONE DELLA GALLERIA

5.1 CRITERI DI DIMENSIONAMENTO

Il dimensionamento dell'impianto di climatizzazione della galleria è stato effettuato sulla base dei seguenti parametri:

- caratteristiche geometriche dell'ambiente;
- affollamento previsto;
- apporti interni (persone, illuminazione, attività);
- dispersioni/infiltrazioni dell'involucro edilizio;
- contributo dell'aria di rinnovo.

Le condizioni termoigrometriche di progetto sono quelle definite nella Relazione Generale (MEC-A).

Il dimensionamento è stato sviluppato considerando il carico termico estivo complessivo, comprensivo delle componenti sensibili e latenti.

5.2 DATI DI PROGETTO

Per la galleria risultano assunti i seguenti dati:

- superficie: 333,28 m²
- volume: 2.136,2 m³
- dispersioni invernali: 93.593 W
- carico estivo sensibile: 64.086 W
- carico estivo latente: 10.000 W
- carico estivo totale: 74.086 W
- portata aria di mandata complessiva: 18.000 m³/h
- portata aria di rinnovo: 5.400 m³/h
- aria espulsa: 5.400 m³/h
- ricambi d'aria: 8,4 vol/h

5.3 UNITÀ PREVISTE

La climatizzazione della galleria è affidata a n. 2 unità rooftop reversibili aria-aria, installate in copertura, di tipologia equivalente al modello WSM2 /HR /E /0132, ciascuna con portata aria di mandata pari a 9.000 m³/h e prevalenza statica utile pari a 250 Pa.

Le unità sono dimensionate per il trattamento dell'aria primaria e per la copertura dei carichi termici dell'ambiente, con funzionamento reversibile estate/inverno.

La selezione tecnica di riferimento riporta inoltre percentuale di aria esterna pari al 60%, ventilatori plug fan EC di mandata e ripresa e funzionamento reversibile con recupero di calore.

La quota di aria esterna di progetto è pari a 5.400 m³/h, corrispondente al 30% della portata totale di mandata.

Le unità rooftop sono state selezionate sulla base delle condizioni nominali di funzionamento e delle prestazioni dichiarate a catalogo; le potenze rese e le portate d'aria risultano coerenti con i carichi di progetto, tenuto conto della variabilità delle condizioni operative (temperatura esterna, carichi interni, quota di aria primaria). Eventuali scostamenti rispetto ai valori teorici sono compatibili con il campo di funzionamento delle macchine e saranno gestiti mediante la regolazione automatica delle unità e la taratura dei parametri di esercizio in fase di messa in servizio, garantendo il rispetto delle prestazioni richieste.

5.4 VERIFICA DELLA POTENZA FRIGORIFERA

Ai fini del dimensionamento estivo, la verifica è stata effettuata confrontando il carico frigorifero totale della galleria con la potenza frigorifera assunta in progetto.

In particolare:

- carico frigorifero totale della galleria: 74.086 W
- potenza frigorifera resa per singola unità: 44.600 W
- potenza frigorifera complessiva installata: 89.200 W

Il margine disponibile risulta pertanto pari a:

$$89.200 - 74.086 = 15.114 \text{ W}$$

Il rapporto tra potenza frigorifera installata e carico frigorifero totale di progetto risulta pari a:

$$89.200 / 74.086 = 1,20$$

Il dimensionamento estivo risulta pertanto congruo e consente di coprire il carico frigorifero della galleria con adeguato margine operativo.

La potenza frigorifera considerata ai fini della verifica è riferita alla resa frigorifera assunta nel dimensionamento di progetto per ciascuna unità rooftop.

5.5 VERIFICA DELLA POTENZA TERMICA

Ai fini del dimensionamento invernale, la verifica è stata effettuata confrontando le dispersioni termiche della galleria con la potenza termica resa dalle unità rooftop.

In particolare:

- dispersioni termiche della galleria: 93.593 W
- potenza termica resa per singola unità: 70.700 W
- potenza termica complessiva installata: 141.400 W

Il margine disponibile risulta pertanto pari a:

$$141.400 - 93.593 = 47.807 \text{ W}$$

Il rapporto tra potenza termica installata e dispersioni di progetto risulta pari a:

$$141.400 / 93.593 = 1,51$$

Il dimensionamento invernale risulta pertanto adeguato e garantisce la copertura delle dispersioni termiche dell'ambiente.

5.6 VERIFICA DELLE PORTATE D'ARIA

La portata d'aria complessiva trattata dalle due unità rooftop è pari a:

$$18.000 \text{ m}^3/\text{h}$$

A fronte di un volume della galleria pari a:

$$2.136,2 \text{ m}^3$$

si ottiene un numero di ricambi d'aria pari a:

$$18.000 / 2.136,2 = 8,4 \text{ vol/h}$$

La portata di aria primaria è pari a:

$$5.400 \text{ m}^3/\text{h}$$

con corrispondente portata di aria espulsa pari a:

$$5.400 \text{ m}^3/\text{h}$$

I valori risultano coerenti con la destinazione d'uso dell'ambiente, con l'affollamento previsto e con il sistema di climatizzazione adottato.

La regolazione delle unità rooftop consente la modulazione della portata d'aria e della quota di aria esterna in funzione delle condizioni di carico e dell'affollamento, garantendo il mantenimento delle condizioni termoigrometriche di progetto.

5.7 VERIFICA COMPLESSIVA DEL SISTEMA

La verifica complessiva della climatizzazione della galleria evidenzia che:

- la potenza frigorifera complessiva installata pari a 89.200 W è superiore al carico frigorifero totale pari a 74.086 W;
- la potenza termica complessiva installata pari a 141.400 W è superiore alle dispersioni termiche pari a 93.593 W;
- la portata d'aria complessiva pari a 18.000 m³/h garantisce un ricambio d'aria pari a 8,4 vol/h;
- la portata di aria primaria e la portata di aria espulsa risultano entrambe pari a 5.400 m³/h.

Il sistema risulta pertanto idoneo a garantire le condizioni di progetto della galleria sia in regime estivo sia in regime invernale.

Le unità previste risultano inoltre adeguate in termini di flessibilità operativa e capacità di adattamento alle variazioni di carico legate all'affollamento e alle condizioni di esercizio dell'edificio.

6. CLIMATIZZAZIONE DEGLI STALLI

6.1 CRITERI DI DIMENSIONAMENTO

Gli stalli commerciali sono dotati di predisposizioni per l'installazione di sistemi autonomi di climatizzazione a espansione diretta.

Il dimensionamento è stato sviluppato sulla base:

- dei carichi termici estivi sensibili e latenti;
- delle dispersioni invernali;
- delle caratteristiche geometriche dei singoli ambienti;
- delle condizioni di utilizzo previste.

Dalle elaborazioni di progetto, i carichi risultanti per gli stalli sono compresi indicativamente nei seguenti intervalli:

- carico frigorifero: circa 2,4 ÷ 5,7 kW
- carico termico: circa 3,0 ÷ 5,2 kW

I valori sono coerenti con la destinazione d'uso degli ambienti e con le superfici degli stalli.

6.2 TIPOLOGIA IMPIANTISTICA PREVISTA

Per ciascuno stallo è prevista l'installazione di sistemi autonomi a espansione diretta di tipo monosplit o multisplit.

Le unità interne sono previste di tipologia:

- cassette a 4 vie per installazione a controsoffitto;
- unità canalizzabili nei casi specifici.

Le unità esterne sono previste in copertura o in aree tecniche dedicate, secondo quanto indicato negli elaborati grafici di progetto.

6.3 PREDISPOSIZIONI IMPIANTISTICHE

Nell'ambito dell'appalto sono previste le sole predisposizioni impiantistiche, costituite da:

- linee frigorifere in rame;

- scarichi condensa;
- predisposizioni per collegamenti elettrici;
- spazi e passaggi per l'installazione delle unità interne ed esterne.

Le predisposizioni sono dimensionate in coerenza con le potenze termiche e frigorifere di progetto.

6.4 VERIFICA DI COMPATIBILITÀ

Le predisposizioni impiantistiche sono state dimensionate considerando le potenze massime installabili e le lunghezze tipiche delle linee frigorifere, garantendo la compatibilità con le soluzioni impiantistiche adottabili dagli operatori.

Il dimensionamento delle predisposizioni consente pertanto:

- installazione di unità di potenza equivalente;
- flessibilità nella scelta da parte dei singoli operatori;
- adattamento alle specifiche esigenze delle attività insediate.

6.5 RIPARTIZIONE DELLE RESPONSABILITÀ

Le predisposizioni impiantistiche sono comprese nell'appalto.

Restano a carico dei singoli operatori:

- fornitura e installazione delle unità interne ed esterne;
- realizzazione dei collegamenti finali;
- regolazione e gestione degli impianti.

7. CLIMATIZZAZIONE LOCALE CED

7.1 CRITERI DI DIMENSIONAMENTO

Il locale CED è climatizzato mediante sistema autonomo a espansione diretta, dimensionato per garantire il corretto funzionamento delle apparecchiature elettroniche installate.

Il dimensionamento è stato effettuato considerando:

- carichi termici interni dovuti alle apparecchiature;
- continuità di esercizio;
- necessità di mantenimento delle condizioni ambientali anche in assenza di affollamento.

7.2 UNITÀ PREVISTA

Il locale è servito da un sistema monosplit aria-aria, di tipologia equivalente al modello:

- unità interna tipo split + unità esterna dedicata

L'unità è dimensionata per garantire continuità di funzionamento e copertura dei carichi termici interni, con potenza frigorifera nominale pari a circa 5 kW, in coerenza con i carichi stimati.

Il sistema è progettato per funzionamento autonomo rispetto agli altri impianti.

7.3 VERIFICA DELLA POTENZA FRIGORIFERA

Dalla tabella di calcolo risulta per il locale CED:

- carico frigorifero stimato: circa $2,5 \div 3,0$ kW

L'unità prevista presenta una potenza frigorifera nominale pari a:

- circa 5,0 kW

Il rapporto tra potenza installata e carico risulta pertanto maggiore di 1, garantendo un adeguato margine operativo.

7.4 CRITERI DI FUNZIONAMENTO

Il sistema è previsto per:

- funzionamento continuo;
- regolazione autonoma mediante comando locale;
- mantenimento delle condizioni interne indipendentemente dal funzionamento degli altri impianti.

7.5 VERIFICA COMPLESSIVA

Il sistema di climatizzazione del locale CED risulta idoneo a:

- garantire il corretto smaltimento dei carichi termici;
- assicurare condizioni ambientali adeguate alle apparecchiature;
- operare in modo indipendente rispetto agli altri impianti.

8. IMPIANTO IDRICO SANITARIO E PRODUZIONE ACS

8.1 CRITERI DI DIMENSIONAMENTO

Il dimensionamento dell'impianto idrico sanitario è stato effettuato in funzione:

- della destinazione d'uso dei locali;
- del numero e della tipologia degli apparecchi sanitari previsti;
- dei coefficienti di contemporaneità;
- delle portate di progetto ai punti di utilizzo;
- delle condizioni di pressione disponibili alla consegna.

Ai fini del calcolo sono stati considerati i seguenti blocchi servizi principali:

- blocco servizi a servizio degli spogliatoi, composto da:
 - n. 4 docce
 - n. 7 lavabi
 - n. 3 WC
- blocco servizio utenti esterni, composto da:
 - n. 4 lavabi
 - n. 6 WC

Il sistema è stato progettato al fine di garantire:

- adeguata pressione ai terminali;
- continuità di servizio;
- contenimento delle perdite di carico;
- semplicità gestionale e manutentiva.

8.2 SCHEMA IMPIANTISTICO

L'alimentazione idrica sanitaria è derivata dalla rete dell'acquedotto comunale mediante tubazione di adduzione in polietilene DN 75.

A valle del punto di consegna, la distribuzione interna dell'acqua fredda sanitaria è realizzata mediante anello principale DN 1"1/2, dal quale si diramano gli stacchi a servizio delle diverse utenze.

In particolare, dall'anello principale sono previsti:

- n. 2 stacchi dedicati ai blocchi servizi, rispettivamente a servizio:
 - del blocco spogliatoi;
 - del blocco servizi utenti;
- n. 1 stacco valvolato di predisposizione per ciascuno stallo, per l'alimentazione delle future utenze a carico degli utilizzatori.

La configurazione ad anello consente di garantire una distribuzione equilibrata delle portate, contenere le perdite di carico e migliorare la continuità di servizio lungo la rete.

8.3 PRODUZIONE DI ACQUA CALDA SANITARIA

La produzione di acqua calda sanitaria è realizzata mediante sistemi a pompa di calore con accumulo dedicati ai due blocchi servizi.

In particolare sono previsti:

- n. 1 boiler in pompa di calore da 178 litri, a servizio del blocco spogliatoi;
- n. 1 boiler in pompa di calore da 80 litri, a servizio del blocco servizi utenti.

Il dimensionamento degli accumuli è stato sviluppato in funzione del profilo di utilizzo previsto, tenendo conto della diversa incidenza dei consumi:

- maggiore fabbisogno ACS nel blocco spogliatoi, per la presenza di docce e lavabi;
- fabbisogno più contenuto nel blocco servizi utenti, in assenza di docce.

Eventuali sistemi di produzione ACS all'interno degli stalli sono a carico dei singoli operatori.

8.4 CRITERI DI ESERCIZIO E SICUREZZA SANITARIA

L'impianto è progettato adottando criteri idonei alla prevenzione del rischio sanitario, in particolare:

- temperature di accumulo dell'acqua calda non inferiori a **60 °C**;
- possibilità di effettuare cicli di disinfezione termica;
- riduzione dei tratti terminali con ristagni;
- sviluppo distributivo semplice e facilmente ispezionabile.

Le modalità operative e le frequenze degli interventi sono definite nel Piano di Manutenzione.

8.5 VERIFICA DEI FABBISOGNI E DELLE PORTATE

Il dimensionamento della rete idrica è stato effettuato considerando il numero complessivo di apparecchi serviti, la distribuzione delle utenze lungo l'anello e i coefficienti di contemporaneità coerenti con la destinazione d'uso dei locali.

Ai fini della valutazione dei fabbisogni, sono stati considerati:

- blocco spogliatoi:
 - n. 4 docce
 - n. 7 lavabi
 - n. 3 WC
- blocco servizi utenti:
 - n. 4 lavabi
 - n. 6 WC

Oltre ai blocchi servizi, la rete alimenta gli stalli commerciali mediante stacchi valvolati di predisposizione, collegati all'anello principale.

La presenza dell'anello DN 1"1/2 alimentato da adduzione in polietilene DN 75 consente di distribuire le portate verso le diverse utenze con schema magliato semplice, riducendo gli sbilanciamenti e contenendo le perdite di carico.

Il blocco spogliatoi costituisce il principale elemento di carico per la rete acqua fredda e per la produzione di ACS, in ragione della presenza delle docce, mentre il blocco servizi utenti presenta un fabbisogno prevalentemente di acqua fredda sanitaria, con richiesta di ACS limitata ai lavabi.

Le sezioni delle tubazioni e la configurazione della rete risultano pertanto idonee a garantire:

- alimentazione dei due blocchi servizi;
- alimentazione delle predisposizioni a servizio degli stalli;
- velocità dell'acqua compatibili con il corretto esercizio dell'impianto;
- contenimento delle perdite di carico;
- adeguata pressione residua ai terminali.

La portata di progetto complessiva è stata valutata tenendo conto del numero di apparecchi serviti e dei coefficienti di contemporaneità, risultando compatibile con la capacità di alimentazione della linea di adduzione DN 75 e della distribuzione ad anello DN 1"1/2.

La configurazione adottata consente di garantire adeguata pressione residua ai terminali anche nelle condizioni di massimo utilizzo dei blocchi servizi.

8.6 VERIFICA COMPLESSIVA DEL SISTEMA

Il sistema idrico sanitario risulta idoneo a garantire:

- alimentazione dei due blocchi servizi comuni;
- distribuzione dell'acqua fredda sanitaria agli stalli mediante predisposizioni dedicate;
- adeguata pressione ai punti di utilizzo;
- copertura del fabbisogno di acqua calda sanitaria per i servizi comuni;
- continuità e semplicità di esercizio della rete interna.

La configurazione adottata, con adduzione da rete acquedottistica, anello principale interno e stacchi dedicati alle singole utenze, consente inoltre una chiara separazione tra:

- impianti a servizio delle parti comuni;
- predisposizioni impiantistiche a servizio degli stalli.

9. RETI DI SCARICO

9.1 SCHEMA GENERALE DELLE RETI

Il sistema di smaltimento delle acque reflue è realizzato mediante due reti distinte, in funzione della tipologia di scarico:

- rete acque nere;
- rete acque grasse (acque gialle).

La separazione delle reti consente una gestione corretta degli scarichi, in particolare per le attività alimentari presenti negli stalli.

9.2 RETE ACQUE NERE

La rete delle acque nere è destinata alla raccolta degli scarichi civili e assimilabili, ed in particolare:

- scarichi dei servizi igienici utenti;
- scarichi degli spogliatoi;
- scarichi dei locali di servizio;
- scarichi di condensa degli impianti di climatizzazione;
- predisposizioni di scarico a servizio dei singoli stalli.

La rete è realizzata mediante colonne e diramazioni orizzontali dimensionate in funzione delle portate di scarico e delle unità di utenza servite.

Gli scarichi sono convogliati verso il punto di recapito finale, con collegamento alla rete fognaria esistente.

9.3 RETE ACQUE GRASSE (ACQUE GIALLE)

La rete delle acque grasse è destinata alla raccolta degli scarichi contenenti residui di oli e grassi, ed in particolare:

- scarichi delle pilette a pavimento degli stalli;
- scarichi delle eventuali cucine e attrezzature di lavaggio negli stalli destinati alla somministrazione.

La rete è mantenuta separata dalla rete delle acque nere al fine di evitare il deposito di sostanze grasse nelle tubazioni principali.

9.4 TRATTAMENTO E RECAPITO DELLE ACQUE GRASSE

Le acque grasse raccolte dalla rete dedicata sono convogliate in un degrassatore, opportunamente dimensionato in funzione delle portate e della tipologia di scarichi previsti.

A valle del degrassatore, le acque trattate sono immesse nella rete delle acque nere.

Il sistema consente di:

- ridurre il contenuto di oli e grassi negli scarichi;
- prevenire fenomeni di ostruzione delle tubazioni;
- garantire la conformità alle prescrizioni igienico-sanitarie.

9.5 CRITERI DI DIMENSIONAMENTO

Il dimensionamento delle reti di scarico è stato effettuato considerando:

- numero e tipologia degli apparecchi serviti;
- unità di scarico convenzionali;
- pendenze minime delle tubazioni;
- condizioni di ventilazione delle colonne;
- velocità di deflusso idonee ad evitare depositi.

Le reti sono progettate in conformità alle normative tecniche vigenti, con particolare riferimento alla UNI EN 12056.

9.6 CRITERI DI REALIZZAZIONE

Le reti di scarico sono realizzate secondo i seguenti criteri:

- sviluppo delle tubazioni con pendenze idonee al corretto deflusso;
- limitazione dei cambi di direzione e delle lunghezze dei tratti orizzontali;
- ventilazione delle colonne di scarico;
- accessibilità ai punti di ispezione e pulizia;
- separazione funzionale tra rete acque nere e rete acque grasse.

I dettagli costruttivi e dimensionali sono riportati negli elaborati grafici di progetto.

9.7 VERIFICA COMPLESSIVA DEL SISTEMA

Il sistema di scarico risulta idoneo a garantire:

- corretta raccolta e smaltimento degli scarichi civili;
- gestione separata delle acque grasse;
- adeguato trattamento degli scarichi provenienti dalle attività alimentari;
- corretto convogliamento alla rete fognaria esistente.

La configurazione adottata consente di ridurre i rischi di ostruzione, migliorare la manutenzione del sistema e garantire la conformità alle prescrizioni normative e igienico-sanitarie.

10. IMPIANTO ANTINCENDIO A NASPI

10.1 RIFERIMENTI PROGETTUALI

L'impianto antincendio a naspi è stato sviluppato in coerenza con la **pratica di prevenzione incendi** dell'attività e con le prescrizioni normative vigenti.

Il sistema è finalizzato a garantire la protezione degli ambienti mediante rete idrica dedicata a servizio dei naspi.

10.2 SCHEMA IMPIANTISTICO

L'alimentazione dell'impianto antincendio è realizzata mediante derivazione dedicata dalla rete dell'acquedotto, dotata di contatore indipendente.

Dalla rete di alimentazione si sviluppa:

- linea interrata in polietilene DN 90, di adduzione all'edificio;
- anello di distribuzione interno DN 2", a servizio dei dispositivi antincendio;

Dall'anello interno si diramano:

- stacchi DN 1"1/2 per l'alimentazione dei naspi;
- stacco dedicato per attacco motopompa dei Vigili del Fuoco (VVF).

La configurazione ad anello consente di garantire continuità di alimentazione e riduzione delle perdite di carico.

10.3 DOTAZIONE IMPIANTISTICA

L'impianto è costituito da:

- n. 4 naspi, distribuiti all'interno dell'edificio in modo da garantire la copertura completa degli ambienti;
- rete di distribuzione idrica dedicata;
- attacco motopompa VVF per alimentazione di emergenza.

La posizione dei naspi e lo sviluppo della rete sono riportati negli elaborati grafici di progetto.

10.4 CRITERI DI DIMENSIONAMENTO

Il dimensionamento dell'impianto è stato effettuato in conformità alla normativa antincendio vigente e alla pratica di prevenzione incendi.

In particolare sono stati considerati:

- numero di naspi contemporaneamente in funzione;
- portata richiesta per ciascun naspo;
- pressione minima al bocchello;
- perdite di carico della rete;
- condizioni di alimentazione dalla rete acquedottistica.

In accordo con la pratica di prevenzione incendi, l'impianto è stato dimensionato considerando la contemporaneità di funzionamento di n. 4 naspi, ciascuno con portata pari a 35 l/min e pressione residua minima al bocchello pari a 2 bar.

La rete di distribuzione, realizzata con linea di adduzione in polietilene DN 90 e anello interno DN 2", è stata pertanto dimensionata in modo da garantire le condizioni idrauliche sopra indicate anche nelle condizioni più gravose di esercizio.

Le tubazioni e i diametri adottati risultano idonei a garantire le prestazioni richieste.

10.5 MODALITÀ DI ALIMENTAZIONE

L'impianto è alimentato direttamente dalla rete acquedottistica mediante linea dedicata.

L'attacco motopompa VVF consente, in condizioni di emergenza, l'alimentazione dell'impianto da parte dei mezzi dei Vigili del Fuoco.

La verifica delle condizioni di alimentazione dalla rete acquedottistica dovrà essere confermata in fase esecutiva mediante acquisizione dei dati di pressione e portata disponibili al punto di consegna.

Qualora tali condizioni non risultassero sufficienti a garantire le prestazioni richieste, dovranno essere previste idonee soluzioni integrative (gruppo di pressurizzazione o riserva idrica), senza modifica delle prestazioni di progetto.

10.6 VERIFICA COMPLESSIVA DEL SISTEMA

Il sistema antincendio a naspi risulta idoneo a garantire:

- copertura degli ambienti mediante i dispositivi previsti;
- alimentazione idrica adeguata;
- continuità di servizio mediante configurazione ad anello;
- possibilità di integrazione con alimentazione esterna tramite motopompa VVF.

La verifica complessiva del sistema è stata condotta in coerenza con la pratica di prevenzione incendi, assicurando il funzionamento contemporaneo di n. 4 naspi con portata unitaria pari a 35 l/min e pressione residua al bocchello non inferiore a 2 bar.

La configurazione ad anello e la presenza dell'attacco motopompa VVF garantiscono ulteriori condizioni di sicurezza e continuità di alimentazione in scenari emergenziali.

Le caratteristiche dell'impianto risultano sviluppate in coerenza con le prescrizioni della pratica di prevenzione incendi e con la normativa vigente.