



Sindaco
dott. Giovanni Iuliano

Assessore LL.PP.
Ing. Carmela Santaniello

Assessore all'Istruzione
Prof.ssa Maria Santaniello

RUP
Responsabile Unico
del Progetto
arch. Paola Giannattasio

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA
MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA

COMUNE DI BRACIGLIANO
INTERVENTO DI RICONVERSIONE DELL'EDIFICIO PUBBLICO SCOLASTICO
SITUATO IN VIA F. FILZI DA DESTINARE A MENSA SCOLASTICA
CUP B47G24000230006
Misura M4C111.2

PROGETTO ESECUTIVO
Ex art. 41, art.22 All.7 D.Lgs. 36/2023

PROGETTAZIONE

Ufficio Tecnico Comunale
Arch. Paola Giannattasio
Geom. Giulio Rescigno

<input type="checkbox"/>	Stato dei luoghi	<input checked="" type="checkbox"/>	Progetto
--------------------------	------------------	-------------------------------------	----------

<input type="checkbox"/>	Architettonico	<input type="checkbox"/>	Strutture	<input checked="" type="checkbox"/>	Impianti
--------------------------	----------------	--------------------------	-----------	-------------------------------------	----------

Tavola n.	Descrizione dell'elaborato	Scala
IMP.02	PRATICA ANTINCENDIO - RELAZIONE	Data Febbraio 2025

1. GENERALITA'

La seguente relazione è parte integrante della pratica da presentare al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Salerno per il rilascio del Certificato Prevenzione Incendi.

La centrale termica è utilizzata per la produzione di acqua calda e la preparazione di pasti per comunità ed è alimentata tramite rete di adduzione gas metano comunale.

2. NORMATIVE DI RIFERIMENTO

Le norme e le leggi a cui si è fatto riferimento sono le seguenti:

DM 08 novembre 2019

Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la realizzazione e l'esercizio degli impianti per la produzione di calore alimentati da combustibili gassosi.

DM 3 agosto 2015

Codice di prevenzione incendi

D.P.R. 151/2011

“Regolamento recante semplificazione della disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione degli incendi, a norma dell'articolo 49, comma 4-quater, del decreto-legge 31 maggio 2010, n. 78, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 luglio 2010, n. 122”

UNI 7129:2015

Impianti a gas per uso domestico – Progettazione, installazione e manutenzione

UNI 8723:2017

Impianti a gas per l'ospitalità professionale di comunità e similare - Progettazione, installazione e messa in servizio

3 ATTIVITA' SOTTOPOSTE AL CONTROLLO DEI VVF

Nel complesso in oggetto sono state rilevate le seguenti attività soggette al controllo dei VVF secondo il D.P.R. 151/2011:

N.	OGGETTO D.P.R. 151/2011	SPECIFICO
74.1.a Principale	Impianti per la produzione di calore alimentati a combustibile solido, liquido o gassoso con potenzialità superiore a 350 kW (fino a 700 kW)	Centro Cottura di potenza complessiva di 138 Kw

4 ATTIVITA' PRINCIPALE

L'attività principale individuata, per la quale si è seguito il D.M. del 08/11/2019, è da identificarsi come:

- Impianti per la cottura di alimenti (cucine) e lavaggio stoviglie, anche nell'ambito dell'ospitalità professionale, di comunità e ambiti simili - Installazione in apposito locale inserito nella volumetria del fabbricato servito.

5. IMPIANTO ADDUZIONE GAS

Il contatore del Gas metano è ubicato all'esterno dell'Edificio, in apposito vano contatori apribile a mezzo di chiave triangolare universale.

A partire dal contatore, dopo la chiave di intercettazione generale, è realizzata una montante in acciaio che corre lungo la facciata del fabbricato, fino ad arrivare alle zone interessate.

6. IMPIANTI TECNOLOGICI

6.1 IMPIANTO ELETTRICO

Gli impianti elettrici saranno realizzati in conformità con la legge 1/3/68 n°186 ed attestati con le procedure di cui al D.M. 37/2008 e successivi regolamenti di attuazione.

Gli impianti elettrici saranno realizzati in modo da non costituire causa di incendio; da non costituire una via privilegiata per lo sviluppo dell'incendio;

Gli impianti saranno suddivisi in modo che un eventuale guasto non metta fuori uso l'intero sistema e avranno inoltre apparecchi di manovra ubicati in posizioni protette con indicazioni dei circuiti a cui si riferiscono. Saranno previste lungo le vie d'uscite opportuni sistemi di illuminazione di emergenza con alimentazione ausiliaria.

6.2 MEZZI ED IMPIANTI DI ESTINZIONE INCENDI

Saranno previsti N. 2 estintori a polvere con caratteristica minima di 34 A 233B-C nella zona cottura. Saranno previsti anche N. 1 Estintori di classe F.

6.3 SEGNALAZIONE DI SICUREZZA

Sarà collocata a vista, la seguente segnaletica:

- Materiale infiammabile;
- Divieto di accesso agli estranei;
- Divieto di fumare e di usare fiamme libere;
- Cartello indicazioni norme in materia;

7.2 - Impianti per la cottura di alimenti (cucine) e lavaggio stoviglie, anche nell'ambito dell'ospitalità professionale, di comunità e ambiti simili - Installazione in apposito locale inserito nella volumetria del fabbricato servito.

7.2.1 Disposizioni generali

Il locale sarà ad uso esclusivo dell'impianto di produzione del calore. Saranno installati, inoltre, eventuali apparecchi o dispositivi destinati a funzioni complementari o ausiliarie del medesimo impianto, in particolare uno Scaldacqua istantaneo a gas per la produzione di ACS.

7.2.2 Ubicazione

Il piano di calpestio più basso del locale è ubicato a quota 0.00 m del piano di riferimento.

Il locale, il cui perimetro è circa 38 metri, dispone di una parete esterna la cui lunghezza minima pari a 13,00 metri, è ampiamente superiore al 10 % del perimetro.

7.2.3 Caratteristiche costruttive

I locali adibiti a Cucina costituiscono compartimento autonomo antincendio.

Gli elementi costruttivi del locale devono possedere i seguenti requisiti, in funzione della portata termica totale dell'impianto QTOT:

QTOT	Resistenza al fuoco Strutture portanti	Resistenza al fuoco Elementi separanti
≤ 116 kW	R ≥ 60	REI/EI ≥ 60
> 116 kW	R ≥ 120	REI/EI ≥ 120

In particolare, la resistenza al fuoco delle Strutture e degli elementi separanti sarà almeno REI 120. L'altezza minima del locale è pari a 3.40 metri.

7.2.4 Aperture di aerazione

I locali saranno dotati di aperture di aerazione realizzate su pareti esterne.

La superficie complessiva minima S [mq] delle aperture di aerazione permanenti è determinata come segue:

$$S \geq k \cdot z \cdot Q$$

Nel caso in esame:

$$k = 0,001$$

$$z = 1$$

Pertanto si ha:

$$\text{Zona cottura: } S \geq 0,001 \times 1 \times 138 = 0,138 \text{ mq} = 1380 \text{ cmq}$$

La superficie complessiva delle aperture di aerazione permanenti non deve essere in ogni caso inferiore a 0,3 mq, se gli apparecchi sono alimentati con gas a densità non superiore a 0,8. L'aerazione permanente sarà ricavata nella finestra e sarà pari a $1,2 \times 0,3 \text{ m} = 0,36 \text{ mq}$, superiore al requisito minimo richiesto.

7.2.5 Accesso

L'accesso avverrà dall'esterno da spazio scoperto tramite porta larga almeno 0,9 m realizzata in materiale di classe 0 di reazione al fuoco italiana o di classe A1 di reazione al fuoco europea.

7.2.6 Comunicazioni

È prevista la comunicazione con il locale consumazione pasti alle condizioni impartite per l'accesso dal locale medesimo.

È, inoltre, prevista la comunicazione tra la cucina ed altri ambienti, pertinenti l'attività servita dall'impianto e diversi dal locale consumazione pasti, tramite disimpegno di tipo 2 per impianti con $Q_{TOT} > 116 \text{ kW}$.

Sarà prevista inoltre una zona filtro pressurizzata nel disimpegno che porta ai piani superiori.

7.2.7 Disposizioni particolari

L'aerazione sarà realizzata tramite aperture di aerazione permanenti.

UTC
Comune di Bracigliano