

COMUNE DI PENNA S. ANDREA
- Provincia di Teramo -

PROGETTO : AMPLIAMENTO E CAMBIO D'USO DEL PIANO SEMINTERRATO
AMPLIAMENTO E MODIFICHE INTERNE DEL PIANO TERRA
NEL FABBRICATO SITO IN FRAZIONE VAL VOMANO VIA
FEDELE ROMANI.

ELABORATO: **RELAZIONE TECNICA**
AI FINI DELLA PREVENZIONE
ANTINCENDIO

DITTA: ITALO DELLI COMPAGNI & C. S.A.S.
Frazione Val Vomano – Via Nazionale 18
Penna S. Andrea (TE)

Il Progettista



RELAZIONE TECNICA AI FINI DELLA PREVENZIONE ANTINCENDIO

OGGETTO: ampliamento e cambio d'uso del piano seminterrato, ampliamento e modifiche interne del piano terra nel fabbricato sito in Frazione Val Vomano di Penna S. Andrea Via Fedele Romani.

Premessa

La struttura in oggetto, sita in Frazione Val Vomano di Penna S. Andrea Via Fedele Romani, risulta composta da un piano seminterrato e tre piani fuori terra, per una altezza di ml. 10,30 misurata dal livello stradale superiore e di ml 13,30 dal livello stradale inferiore.

I piani primo secondo sono adibiti ad appartamenti, mentre nei piani seminterrato e terra, da ultimare, si vogliono realizzare due cucine con le relative sale ristorante.

Ubicazione

Il fabbricato in oggetto è un edificio indipendente e isolato rispetto ad altri edifici.

Caratteristiche costruttive

Le strutture portanti, sia orizzontali che verticali, che separano le due cucine da altri ambienti hanno una resistenza al fuoco REI 120. Infatti, per quanto riguarda le strutture verticali, le separazioni avvengono attraverso muri di spessore 30 cm + intonaco 5 cm (REI 120), oppure, dove il muro è di spessore 10 cm, viene messo un pannello con resistenza al fuoco REI 120. Per quanto riguarda poi i solai tra le due cucine e tra la cucina del piano terra e l'appartamento soprastante, essi sono di spessore 25 cm + 2,5 cm intonaco sottostante + 10 cm massetto e pavimento sovrastante (REI 120).

Impianto elettrico

L'impianto elettrico delle due cucine e delle due sale ristorante verrà realizzato in conformità alla Legge n. 186 del 01/03/1968 e alla Legge n. 46 del 05/03/1990.

In particolare esso:

- non costituisce causa primaria di incendio o di esplosione;
- non fornisce alimento o via privilegiata di propagazione degli incendi,
- è diviso nei due piani con un quadro di comando per ogni piano, oltre al quadro generale posto al piano terra, in maniera tale che un eventuale guasto non provochi la messa fuori servizio dell'intero sistema;
- ha apparecchi di manovra ubicati in posizioni protette e riporta chiare indicazioni dei circuiti cui si riferisce.

Tutti i sistemi di utenza dispongono di impianti di sicurezza.

Come già detto, esso risponde alle vigenti norme di sicurezza con la procedura di cui alla Legge n. 46 del 05/03/1990 e successivi regolamenti di applicazione.

Vi sono inoltre lampade con alimentazione autonoma che assicurano il funzionamento per almeno 1 ora.

Locale cucina piano terra

La cucina, realizzata in conformità al Decreto Ministeriale 12/04/1996, è posta al piano terra, è adiacente al ristorante ed è composta del locale cucina delle dimensioni di mq 55.50 e di un bagno con spogliatoio di mq 5.00. L'altezza utile è di ml 3.50.

Le strutture portanti e separanti da altri ambienti, come già detto, hanno una resistenza al fuoco REI 120. L'accesso al locale avviene dalla sala ristorante tramite una porta REI 120 della larghezza di 1.40 ml.

Vi è poi una parete di lunghezza superiore al 15% del perimetro confinante con spazio scoperto.

Tale cucina, come è specificato nel particolare della pianta allegata, oltre i tavoli e le varie attrezzature, contiene una cottura a gas a 4 fuochi alimentata a gas metano di rete con potenzialità 24 KW, una cottura a gas a 4 piastre con potenzialità 13 KW, una pentola a gas con potenzialità 21 KW, una brasiera con potenzialità 17 KW, una friggitrice doppia con potenzialità 32 KW, un grill vapor a gas con potenzialità 18

KW, un altro grill vapor a gas con potenzialità 9 KW, un forno trivalente a gas con potenzialità 19 KW e un forno a convenzione con potenzialità 19 KW, per una potenzialità complessiva di 172 KW. Ogni apparecchiatura è dotata di una propria valvola di chiusura del gas facilmente accessibile e manovrabile.

La cucina, come già detto, è collegata con il ristorante tramite una porta REI 120 dotata di dispositivo di autochiusura.

La porta di uscita di sicurezza è a maniglioni antipánico della larghezza di 1.00 ml ed è anch'essa REI 120. Vi è poi una apertura fissa a soffitto con superficie di areazione 70 cm x 30 cm, pari a 2100 cmq, superiore a quella occorrente che è di 1720 cmq (172 KW x 10).

Le condutture principali del gas metano sono a vista ed esterne al fabbricato. All'interno della cucina la conduttura che passa sotto il pavimento è posizionata in una guaina di diametro superiore a 2 cm rispetto alla tubazione interna. Tale guaina è di classe zero ed è areata alle due estremità verso l'esterno.

La conduttura principale del gas è munita di dispositivo di autochiusura manuale perfettamente segnalato.

Locale cucina piano seminterrato

La cucina, realizzata in conformità al Decreto Ministeriale 12/04/1996, è posta al piano seminterrato, è adiacente al ristorante ed ha dimensioni di mq 125.00. L'altezza utile è di ml 3.00.

Le strutture portanti e separanti da altri ambienti, come già detto, hanno una resistenza al fuoco REI 120. L'accesso al locale avviene dalla sala ristorante tramite una porta REI 120 della larghezza di 1.40 ml.

Vi è poi una parete di lunghezza superiore al 15% del perimetro confinante con spazio scoperto.

Tale cucina, come è specificato nel particolare della pianta allegata, oltre i tavoli, n. tre celle frigo e le varie attrezzature, contiene n. 2 cotture a gas a 4 fuochi alimentate a gas metano di rete con potenzialità 24 KW ciascuna, una pentola a gas con potenzialità 21 KW, una brasiera con potenzialità 17 KW, una friggitrice doppia con potenzialità 32 KW, un grill vapor a gas con potenzialità 18 KW, un altro grill vapor a gas con potenzialità 9 KW, un forno trivalente a gas con potenzialità 50 KW, per una potenzialità complessiva di 195 KW. Ogni apparecchiatura è dotata di una propria valvola di chiusura del gas facilmente accessibile e manovrabile.

La cucina, come già detto, è collegata con il ristorante tramite una porta REI 120 dotata di dispositivo di autochiusura.

La porta di uscita di sicurezza è a maniglioni antipánico della larghezza di 2.20 ml ed è anch'essa REI 120. Vi è poi una apertura fissa a soffitto con superficie di areazione 90 cm x 40 cm, pari a 3600 cmq, superiore a quella occorrente che è di 2925 cmq (195 KW x 15); (considerando anche la potenzialità della caldaia si arriverebbe a 3285 cmq). Vi è poi una seconda apertura fissa sottotrave nella parte opposta alla prima di cm 40 x cm 40, pari a 1600 cmq.

Le condutture principali del gas metano sono a vista ed esterne al fabbricato. All'interno della cucina la conduttura che passa sotto il pavimento è posizionata in una guaina di diametro superiore a 2 cm rispetto alla tubazione interna. Tale guaina è di classe zero ed è areata alle due estremità verso l'esterno.

La conduttura principale del gas è munita di dispositivo di autochiusura manuale perfettamente segnalato.

Si deve specificare che le due cucine sono collegate tramite un montacarichi con porte REI 120.

Capacità di deflusso

Per il piano terra, nella zona adibita a ristorante, la capacità di deflusso è di 17 moduli, per un totale di 850 persone, numero superiore alla effettiva capacità della sala ristorante che è di 300 persone, mentre per il piano seminterrato la capacità di deflusso è di 4 moduli per 150 persone, numero uguale alla effettiva capacità della sala ristorante, anche se nel nostro caso il ristorante e l'uscita di sicurezza del piano seminterrato si trovano a livello strada, per cui, ai fini della capacità di deflusso, si può considerare un modulo pari all'evacuazione di 50 persone, per cui i 4 moduli possono evacuare sino a 200 persone.

Caldaia

Nel piano seminterrato, nelle vicinanze dell'uscita di sicurezza della cucina, si trova una caldaia alimentata a gas metano di rete adibita alla produzione di acqua calda; la sua potenzialità è soltanto di 24 Kw, in quanto verranno installati dei pannelli solari per l'acqua calda, per cui la caldaia funzionerà da supporto a

tali pannelli solari, ovvero entrerà in funzione soltanto quando l'acqua calda dei pannelli solari sarà terminata.

Segnaletica di sicurezza

Sia nel piano terra che nel piano seminterrato verrà installata una segnaletica di sicurezza conforme al Decreto Legislativo 9 Aprile 2008 n. 81.

Infine, per la protezione antincendi, verranno installati tre estintori portatili di tipo approvato a polvere da 6 Kg del tipo ABC 34 A 233 BC sia nel piano terra che nel piano seminterrato.

Si specifica infine che per il presente progetto (attività 74.1.A) è stato dato PARERE FAVOREVOLE al PARERE PREVENTIVO DI CONFORMITA' ANTINCENDIO (prot. n. 8616 del 23/09/2011) e che per quanto riguarda il solo piano terra è stato dato esito positivo alla SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' AI FINI DELLA SICUREZZA ANTINCENDIO (prot. n. 1193 del 16/02/2013).

Giulianova li 13/02/2014

Ing. Coia Marcello

