

ALLEGATO 1

Scheda descrittiva del complesso immobiliare



PROCEDURA AD EVIDENZA PUBBLICA PER
L'ASSEGNAZIONE IN LOCAZIONE
DELL'UNITÀ IMMOBILIARE "A" DEL PROGETTO
BOTTEGHE ARTIGIANE DELLA CARNIA
IN ZONA ARTIGIANALE E COMMERCIALE
DEL COMUNE DI VILLA SANTINA

INDICE

1.	PREMESSA	2
2.	DESCRIZIONE STATO DELL'IMMOBILE	4
2.1.	EDILE	7
2.2.	CLASSE ENERGETICA	8
2.3.	IMPIANTO TERMICO	8
2.4.	IMPIANTO CONDIZIONAMENTO ESTIVO	10
2.5.	IMPIANTO IDRICO SANITARIO	10
2.6.	IMPIANTO DI SCARICO	10
2.7.	ACQUE METEORICHE	11
2.8.	IMPIANTO ELETTRICO	11
2.8.1.	ILLUMINAZIONE	11
2.8.2.	QUADRI ELETTRICI	11
2.8.3.	FM	12
2.8.4.	IMPIANTI SPECIALI	12
2.9.	IMPIANTO RIVELAZIONE INCENDI	12
2.10.	IMPIANTO FOTOVOLTAICO	12
2.11.	IMPIANTO IDRICO ANTINCENDIO	12
2.12.	IMPIANTO DI VENTILAZIONE	13
2.13.	IMPIANTO SMALTIMENTO FUMO E CALORE	13
3.	REQUISITI E LIMITI PER LE ATTIVITÀ DA INSEDIARE	13
3.1.	URBANISTICA	13
3.2.	PREVENZIONE INCENDI	15
3.3.	ACUSTICA	15
3.4.	INDUSTRIA INSALUBRE	17
3.5.	AUTORIZZAZIONE PAESAGGISTICA	17
3.6.	EMISSIONI IN ATMOSFERA	17
3.7.	SCARICHI	17
3.1.	ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO	17
3.2.	ACCESSO MEZZI	18
4.	GESTIONE DELL'IMMOBILE	18

1. PREMESSA

Il Carnia Industrial Park è proprietario del fabbricato censito al Catasto fabbricati al foglio 11, mappale 324, eretto sull'area censita al Catasto terreni al foglio 11, mappale 324 di mq. 4.545, e del terreno censito al Catasto terreni al foglio 11, mappale 529 di mq. 45, il tutto con superficie catastale pari a mq. 4.590, ubicati in Comune di Villa Santina lungo la S.S. 52 Carnica, in precedenza sede della "Tessitura Carnica".

Nel luglio 2020 l'edificio è stato interessato da un incendio che ha provocato ingenti danni, determinandone l'inagibilità.

Il Consorzio di sviluppo economico locale di Tolmezzo sta sviluppando un progetto di recupero e riqualificazione dell'immobile. L'intervento riguarderà:

- Ripristino con parziale sostituzione delle strutture ammalorate;
- Rifacimento con efficientamento energetico della copertura;
- Rifacimento con efficientamento energetico e riqualificazione estetica delle pareti perimetrali;
- Isolamento del pavimento contro terra e creazione di vespaio aerato per le zone ove si prevede la permanenza di persone;
- Suddivisione dell'immobile in due distinte unità immobiliari identiche ma simmetriche;
- Realizzazione delle partizioni interne di suddivisione dei locali interni a ciascuna delle due unità immobiliari con creazione di una zona di produzione ed una zona commerciale;
- Realizzazione di un blocco spogliatoi per il personale completo dei servizi igienici;
- Realizzazione di servizi igienici di pertinenza all'area commerciale;
- Realizzazione dell'impianto di riscaldamento per tutti i locali dell'edificio;
- Realizzazione impianto idrico sanitario completo per i servizi igienici;
- Realizzazione di un impianto fotovoltaico per ridurre il fabbisogno di energia elettrica dell'immobile;
- Realizzazione impianto idrico antincendio;
- Realizzazione impianti elettrici principali e predisposizione degli impianti di completamento;
- Predisposizione dell'impianto di condizionamento estivo per l'area commerciale e gli spogliatoi;

La presente relazione illustra le caratteristiche delle n. 2 Unità immobiliari che verranno realizzate (A e B).

La relazione illustra i limiti imposti dalla normativa alle attività insediabili, le dotazioni impiantistiche presenti e quelle in sola predisposizione, da completarsi a cura dell'/gli insediando/i in funzione delle proprie esigenze.

L'Unità "A" è oggetto di procedura ad evidenza pubblica per l'assegnazione, mentre l'Unità "B" è già stata assegnata.

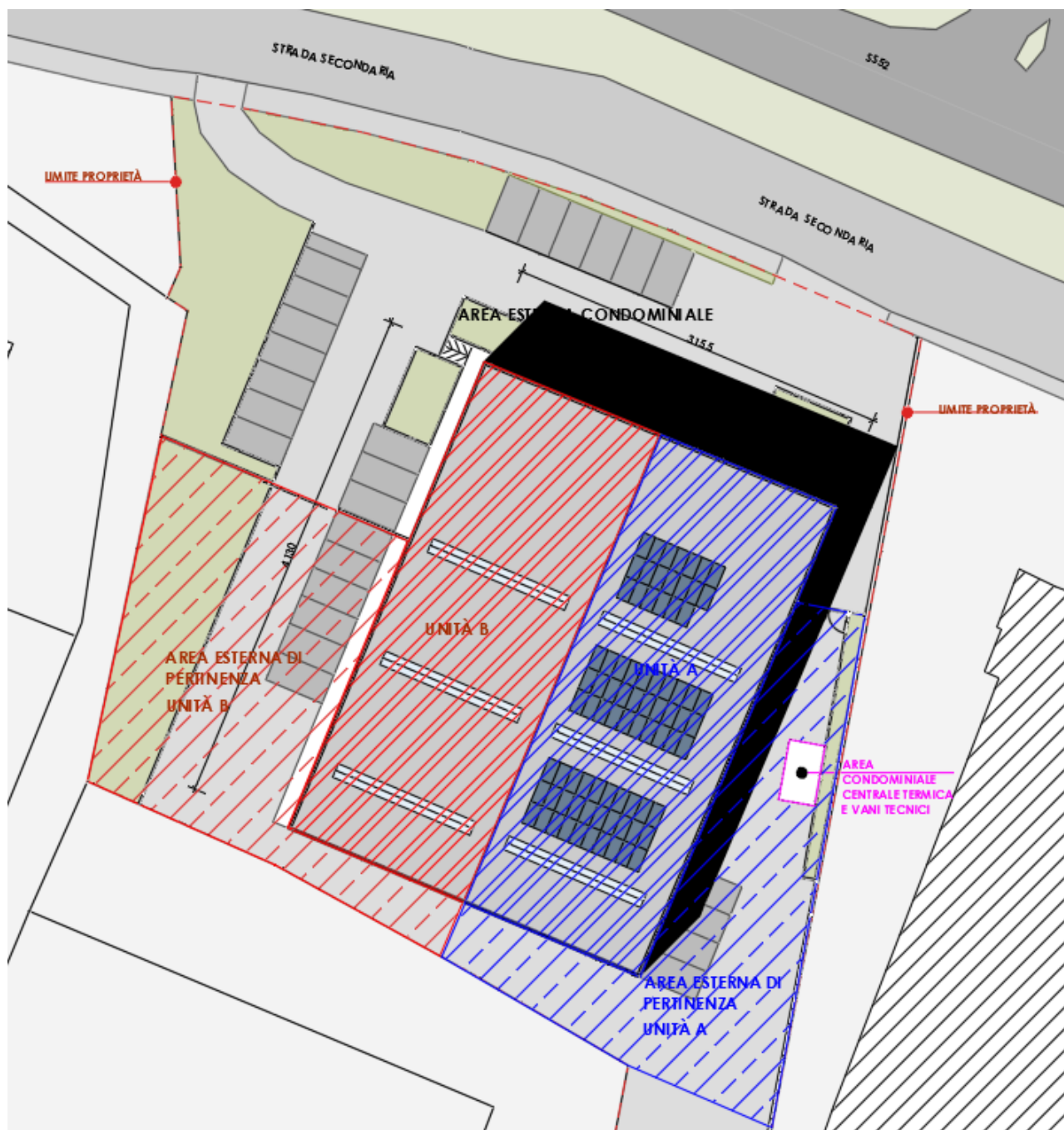
2. DESCRIZIONE STATO DELL'IMMOBILE

Le due foto aeree di seguito riportate e tratte da Google Maps illustrano la posizione dell'immobile nel contesto urbano del Comune di Villa Santina.

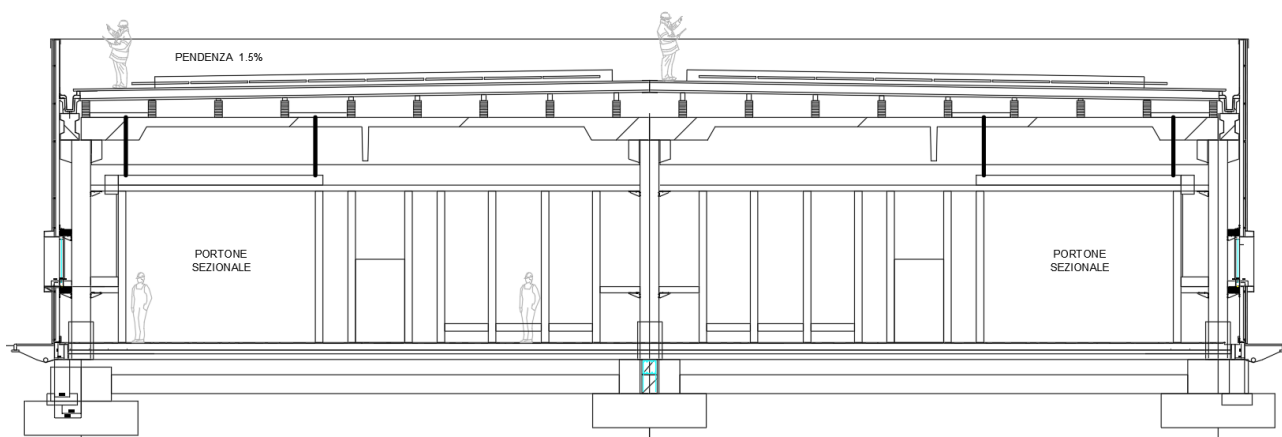
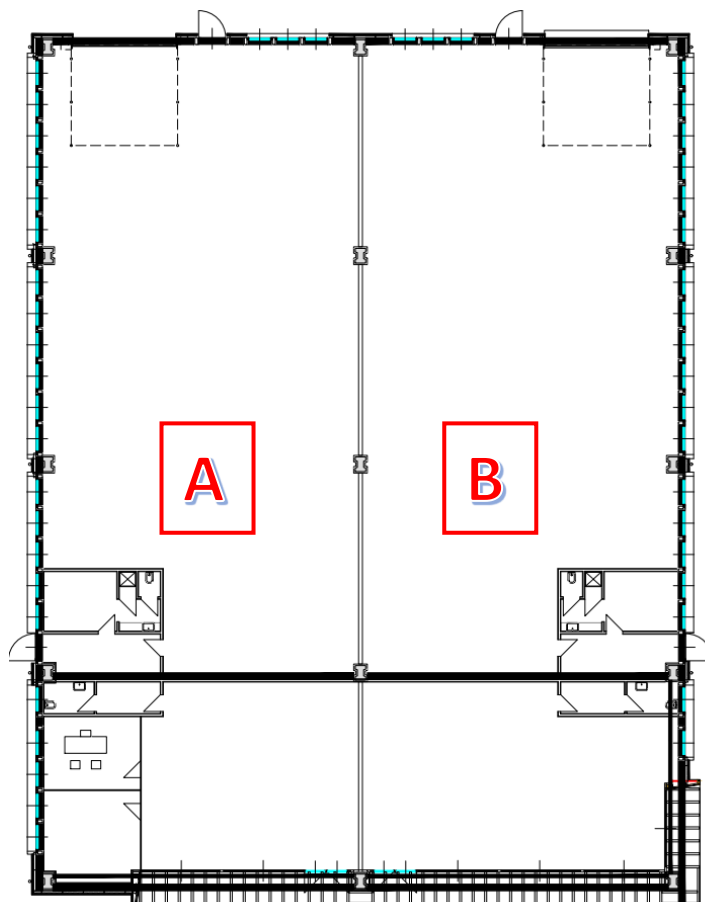


Nel suo complesso l'immobile, che manterrà la sagoma attuale, misurerà 40,90x31,12 m in pianta (misure lorde). La copertura sarà del tipo a doppia falda (tetto a capanna). L'altezza dell'edificio risulta variabile da 6,30 m (pareti perimetrali) a 6,43 m (colmo). L'altezza risulta ridotta per effetto della presenza di alcune travi ricalate posizionate in concomitanza all'allineamento dei pilastri. In queste zone, l'altezza utile risulta ridotta a 4,70 m. Ciascuna unità immobiliare (A e B) di area lorda 40,90x15,56 m pari a 636,40 mq occuperà metà dell'immobile come di seguito illustrato.

La planimetria di seguito riportata illustra la dislocazione delle unità succitate.



Di seguito si riporta la pianta dell'edificio con la posizione delle due unità (Unità "A" da assegnare).



Ciascuna unità immobiliare sarà completa dei seguenti locali:

- Locale spogliatoi: 10 mq netti.
- Servizi igienici personale composto da antibagno, doccia e WC: 5,3 mq netti.
- Servizi igienici pubblici: composto da due locali di cui uno dotato di lavandino e WC per disabili: 8,2 mq netti.
- Locale ingresso personale: 9,8 mq netti.

- Locali commerciali: 129 mq netti.
- Locali per produzione: 426 mq netti.

Ciascuna delle due unità immobiliari risulterà indipendente per quanto concerne l'alimentazione elettrica dalla rete del gestore a cui sarà connessa da apposita linea in bassa tensione trifase con potenza 40kW.

Gli impianti elettrici verranno completamente rifatti, compresa la fornitura elettrica, stante la necessità di generare 3 utenze dalla rete del Distributore distinte al posto della singola attuale. Infatti, verranno previsti singoli allacciamenti alla rete del Gestore per le due unità produttive e un allacciamento ulteriore per i sistemi di generazione del calore. A tale utenza verrà collegato l'impianto fotovoltaico previsto dal progetto e descritto di seguito.

Diversamente, l'impianto termico sarà del tipo centralizzato (condominiale): unico sistema di generazione del calore. Sarà, comunque, possibile, gestire e regolare indipendentemente i due impianti di condizionamento corrispondenti alle due unità immobiliari.

Anche gli impianti termici saranno realizzati completamente ex novo.

Il condizionamento estivo ed invernale dell'immobile verrà garantito da un sistema in pompa di calore con un generatore aerulico reversibile. Il riscaldamento dei locali verrà gestito da un impianto a pavimento. I servizi igienici verranno dotati di radiatori equipaggiati con resistenza elettrica.

Il condizionamento estivo dei locali verrà solamente predisposto.

La produzione dell'acqua calda sanitaria sarà del tipo autonomo: ogni unità avrà il proprio generatore e la propria distribuzione.

L'acqua calda sanitaria verrà prodotta con boiler elettrico posizionato presso i servizi igienici.

Sulla copertura dell'edificio verrà realizzato un impianto fotovoltaico con potenza di picco pari a 32kW.

I nuovi servizi igienici delle unità produttive verranno collegati alla fognatura comunale mediante apposita rete di scarico. Si prevede la realizzazione di due linee distinte internamente al fabbricato, una per le acque nere ed una per le acque saponate (bionde). All'esterno del fabbricato, le due linee verranno riunite e collettate alla fogna pubblica. Le due unità immobiliari saranno dotate di proprio allaccio in fogna indipendente.

Le acque meteoriche provenienti dalla copertura e quelle di dilavamento dei piazzali verranno inviate a dei pozzi perdenti.

Nei seguenti sottocapitoli verranno descritti nei dettagli le caratteristiche di ciascuna delle due unità immobiliari.

2.1. EDILE

Il nuovo edificio verrà dotato di un involucro molto efficiente in modo da ridurre al minimo le dispersioni di calore e garantire il massimo confort anche nel periodo estivo.

Sulle pareti perimetrali e sulla copertura saranno realizzate superfici finestate in parte fisse ed in parte apribili in misura sufficiente a soddisfare i requisiti igienico sanitari imposti dalla norma.

Dal punto di vista edile, i vari locali verranno resi disponibili completi e finiti.

I vari locali saranno così forniti:

- Locale spogliatoi: 10 mq netti di superficie. I locali saranno completi e dotati di tutte le finiture. La pavimentazione sarà piastrellata e dotata di battiscopa piastrellato. Le pareti saranno in cartongesso. I locali verranno controsoffittati ad una altezza pari a 3 metri. Come meglio chiarito nell'apposito capitolo

riguardante gli impianti, i locali saranno completi di tutti gli impianti elettrici, illuminazione e F.M. ed impianti elettrici.

- Servizi igienici personale composto da antibagno, doccia e WC: 5,3 mq netti di superficie. I locali saranno completi e dotati di tutte le finiture. La pavimentazione sarà piastrellata. Le pareti saranno in cartongesso, piastrellate fino all'altezza di 1 m. I locali verranno controsoffittati ad una altezza pari a 3 metri e completi di tutti gli impianti elettrici, illuminazione e F.M..
- Servizi igienici pubblici: composto da due locali di cui uno dotato di lavandino e WC per disabili: 8,2 mq netti di superficie. I locali saranno completi e dotati di tutte le finiture. La pavimentazione sarà piastrellata. Le pareti saranno in cartongesso, piastrellate fino all'altezza di 1 m. I locali verranno controsoffittati ad una altezza pari a 3 metri e completi di tutti gli impianti elettrici, illuminazione e F.M..
- Locale ingresso personale: 9,8 mq netti di superficie. I locali saranno completi e dotati di tutte le finiture. La pavimentazione sarà piastrellata e dotata di battiscopa piastrellato. Le pareti saranno in cartongesso. I locali verranno controsoffittati ad una altezza pari a 3 metri. Come meglio chiarito nell'apposito capitolo riguardante gli impianti, i locali saranno completi di tutti gli impianti elettrici, illuminazione e F.M..
- Locali commerciali: 124 mq netti. I locali verranno resi disponibili finiti per quanto riguarda gli aspetti edili. Le pavimentazioni saranno in piastrelle e le pareti interne in cartongesso. Il controsoffitto, della tipologia a quadrotti, sarà realizzato all'altezza pari a 4 m. La dotazione impiantistica sarà minima per permettere la customizzazione da parte del locatario. Verranno posate solamente due lampade per l'illuminazione ordinaria che andrà integrata secondo le esigenze. Non verranno posate le lampade di emergenza. Le prese di F.M. saranno in numero di 2 bipasso 10/16 e 2 tipo UNEL. Le prese per il cablaggio strutturato verranno solamente predisposte come pure gli ulteriori punti presa: posa cavidotti e scatole; non verranno posati i cavi, le prese, la piastra porta frutti e la mostrina. L'impianto per il condizionamento estivo verrà solamente predisposto con la posa delle tubazioni. Non verranno posati i terminali del condizionamento ed il sistema di regolazione.
- Locali per produzione: 426 mq netti. La pavimentazione sarà in battuto di cemento al quarzo, dotato di trattamento antipolvere. I locali non verranno controsoffittati. Le pareti interne saranno in cartongesso. Gli impianti elettrici verranno solamente predisposti. Verranno posate le canaline e tutte le tubazioni di distribuzione; parimenti verranno posate le blindo-luce e le blindo sbarre per la F.M. Non verranno posate prese F.M. e solamente n.4 corpi illuminanti per la sezione ordinaria. Non verranno realizzati i corpi illuminanti di emergenza che saranno solamente predisposti. L'impianto di riscaldamento sarà completo e funzionante in ogni parte.

2.2. CLASSE ENERGETICA

La Classe Energetica di ciascuna unità immobiliare sarà pari a A4. L'edificio risulterà classificato NZEB secondo la normativa vigente

2.3. IMPIANTO TERMICO

La dotazione delle unità immobiliari sarà completa e funzionante: l'impianto sarà realizzato nella sua interezza e tutti i locali saranno riscaldati e dotati dei sistemi di regolazione e controllo.

Il nuovo edificio verrà dotato di un involucro molto efficiente in modo da ridurre al minimo le dispersioni di calore nel periodo invernale e prevenire il surriscaldamento termico nel periodo estivo. Tale accorgimento

permetterà di ridurre il fabbisogno di energia per la climatizzazione estiva ed invernale. Un sistema in pompa di calore reversibile del tipo aeraulico fungerà da generatore del fluido termovettore per il riscaldamento e per il condizionamento.

La centrale termica prevede la presenza di una pompa di calore aeraulica per il soddisfacimento del fabbisogno energetico per il riscaldamento ed il raffrescamento dell'edificio. La pompa di calore verrà posata all'esterno del fabbricato, su apposito basamento. A fianco della pompa di calore verrà realizzato un manufatto comprendente due vani tecnici, uno per la sottocentrale dell'impianto termico ed uno per i quadri elettrici.

Nella sottocentrale verranno ubicati i sistemi di regolazione e controllo del riscaldamento e del condizionamento estivo e di contabilizzazione del calore smistato alle due unità produttive. In sottocentrale verrà posato un accumulo inerziale per il fluido termovettore e i circolatori per veicolare il medesimo alle utenze. L'impianto funzionerà ad acqua pura quale fluido termovettore. Non si prevede la necessità di glicolare il mezzo termico. Infatti, la pompa di calore funzionerà in inverno e verranno posati dei cavi scaldanti per proteggere le sole linee esterne al vano tecnico, possibile oggetto di fenomeni di congelamento. Inoltre, le tubazioni verranno realizzate mantenendo una pendenza consona ad un rapido svuotamento delle linee posate all'esterno in caso di necessità.

Il fluido termovettore verrà inviato all'edificio mediante una rete di teleriscaldamento realizzata con tubazioni interrato in PE-Xa. All'interno dell'edificio verranno staccate dalle dorsali principali le linee di alimentazione delle due utenze. Per ogni utenza verrà realizzato un satellite di teleriscaldamento equipaggiato con gli organi di regolazione, controllo e contabilizzazione del calore.

Grazie all'assetto dell'impianto ed ai sistemi di contabilizzazione sarà possibile ripartire esattamente i consumi tra le unità immobiliari.

Ogni unità produttiva verrà dotata di impianto di riscaldamento radiante a pavimento. La posizione dei collettori e la disposizione delle serpentine è stata studiata per conseguire la massima flessibilità futura. Sarà possibile attivare separatamente il riscaldamento di ciascuna zona in cui ogni unità immobiliare è stata suddivisa: spogliatoi, WC, locali commerciali e locali di produzione. Ogni zona sarà dotata di proprio termostato. Qualora in futuro si optasse per una redistribuzione dei locali interni, non si renderanno necessari interventi di modifica radicale degli impianti.

I servizi igienici verranno riscaldati dal sistema a pavimento, integrato con dei radiatori dotati di resistenza elettrica che potrà essere utilizzata anche per il riscaldamento dei locali nelle mezze stagioni e nel periodo di condizionamento estivo (qualora ve ne fosse la necessità).

I vari locali saranno così forniti:

- Locale spogliatoi: impianto di riscaldamento radiante completo e funzionante.
- Servizi igienici personale composto da antibagno, doccia e WC: impianto di riscaldamento radiante e con radiatore elettrico compensativo completo e funzionante.
- Servizi igienici pubblici: impianto di riscaldamento radiante e con radiatore elettrico compensativo completo e funzionante.
- Locale ingresso personale: impianto di riscaldamento radiante completo e funzionante.
- Locali commerciali: impianto di riscaldamento radiante completo e funzionante.
- Locali per produzione: impianto di riscaldamento radiante completo e funzionante.

2.4. IMPIANTO CONDIZIONAMENTO ESTIVO

Non si prevede la climatizzazione dell'edificio anche se la medesima risulta predisposta. Dall'unità satellite del teleriscaldamento collegata alla pompa di calore comune per l'intero edificio saranno derivate le linee per alimentare le unità terminali del sistema di condizionamento. Le tubazioni raggiungeranno lo spogliatoio e l'area commerciale. Non saranno posati i terminali (fan coil a soffitto del tipo cassetta da incasso a 4 vie). Parimenti verranno solamente predisposti i sistemi di regolazione e controllo per i sistemi di condizionamento: vie cavi per raggiungere i terminali, le sonde a parete e le valvole di regolazione. Anche la rete di scarico condensa per i fan coil verrà solamente predisposta.

- Locale spogliatoi: impianto di condizionamento solamente predisposto.
- Servizi igienici personale composto da antibagno, doccia e WC: non viene previsto l'impianto di condizionamento.
- Servizi igienici pubblici: non viene previsto l'impianto di condizionamento.
- Locale ingresso personale: non viene previsto l'impianto di condizionamento.
- Locali commerciali: impianto di condizionamento solamente predisposto.
- Locali per produzione: non viene previsto l'impianto di condizionamento.

2.5. IMPIANTO IDRICO SANITARIO

L'impianto idrico verrà realizzato ex novo a partire dalla fornitura esistente. Perimetralmente al capannone verrà interrata la dorsale fino al vano tecnico generale ubicato nei pressi della pompa di calore; da detto vano tecnico si dirameranno le due linee separate a ciascuna delle due unità immobiliari. Il prelievo idrico verrà contabilizzato mediante un apposito contatore volumetrico.

L'acqua calda sanitaria verrà prodotta in modo autonomo per ciascuna unità produttiva mediante boiler elettrico dotato di accumulo pari a 50 litri per permettere la fruizione della doccia.

Uno stacco dedicato per i servizi comuni verrà realizzato per garantire il carico degli impianti termici e la pulizia dell'impianto fotovoltaico che verrà realizzato in copertura all'edificio. Tali utenze verranno contabilizzate a parte con apposito contatore volumetrico e saranno ripartite in parti uguali tra le due utenze. Si prevede di realizzare una linea apposita per l'irrigazione delle aree verdi, sempre in derivazione dalla linea comune.

La distribuzione alle utenze dal boiler sarà del tipo ad anello con tubazioni in PE-xa. Il boiler sarà dotato di resistenza interna elettrica per la sanificazione contro la legionellosi.

I servizi igienici per il personale verranno dotati di apposito antibagno con lavandino, di locale doccia e di locale WC. I locali commerciali verranno equipaggiati con appositi servizi igienici adatti alla fruizione da parte di portatori di disabilità.

2.6. IMPIANTO DI SCARICO

Ciascuna unità immobiliare verrà dotata di n.2 blocchi di servizi igienici. Le acque bionde e le acque nere verranno raccolte separatamente fino fuori all'edificio. La rete di scarico sarà realizzata con tubazioni in PEad e dotata di sistema di ventilazione primaria. All'esterno dell'edificio le acque nere e le acque bionde verranno collettate in un'unica dorsale con proprio allacciamento alla rete fognaria pubblica sulla S.S. 52 "carnica". La rete esterna sarà realizzata con tubazioni in PVC.

Si prevede la realizzazione di un sistema di ventilazione forzata dei servizi igienici non dotati di serramenti apribili affacciati sull'esterno. L'attivazione dei sistemi di ventilazione sarà gestita mediante apposito sensore di presenza che comanderà anche l'illuminazione artificiale.

2.7. ACQUE METEORICHE

In copertura all'edificio verrà realizzato un sistema di captazione delle acque bianche. Le medesime verranno collettate ad una rete di raccolta e disperse nel terreno mediante apposito sistema di pozzi perdenti.

Le acque di dilavamento dei piazzali verranno disperse nel terreno senza previo pretrattamento in quanto da considerarsi non contaminate come previsto dal Piano di Gestione delle Acque FVG.

2.8. IMPIANTO ELETTRICO

Verrà sfruttato l'allacciamento esistente alla rete di Bassa Tensione in trifase. L'attuale potenza impegnata risulta essere pari a 60kW. Verrà richiesto al Gestore un aumento di potenza per raggiungere la potenza complessiva in sito pari a 100kW per garantire il soddisfacimento di tutte le nuove utenze. Verranno attivate tre utenze trifase in Bassa Tensione, due per le unità produttive e una per le parti comuni. Detta utenza alimenterà anche i sistemi di produzione del calore centralizzato per l'edificio e verrà utilizzata per connettere l'impianto fotovoltaico alla rete del gestore.

La potenza elettrica di ciascuna delle due unità produttive sarà pari a 40kW 400V.

Ogni unità produttiva verrà dotata di quadro elettrico generale su cui verranno concentrate tutte le utenze al fine di conseguire la massima flessibilità per possibili modifiche future.

I servizi igienici e gli spogliatoi verranno dotati di prese F.M. e di sistema di illuminazione ordinaria e di emergenza, compresa la posa dei corpi illuminanti.

Gli impianti elettrici e speciali saranno completi solamente in parte ed in parte in sola predisposizione come di seguito specificato:

2.8.1. ILLUMINAZIONE

Il perimetro dell'edificio verrà illuminato mediante posa di proiettori sulla copertura dell'edificio. I corpi illuminanti interni e quelli esterni (ordinari e di emergenza) saranno tutti dotati di lampade LED. L'illuminazione sarà gestita con un sistema domotico tipo DALI. Verranno posati tutti i corpi illuminanti dei servizi igienici, degli spogliatoi, dei magazzini. L'illuminazione ordinaria dei locali di produzione e dei locali commerciali saranno realizzate solamente in parte per garantire un livello minimo di illuminamento. Tale soluzione permette la futura customizzazione dei sistemi di illuminazione in funzione delle esigenze.

Per tutti i locali, l'illuminazione di emergenza sarà solamente predisposta. L'illuminazione di emergenza sarà del tipo autoalimentato. Come detto, l'illuminazione ordinaria dei locali di produzione e commerciale sarà minima ed andrà integrata.

Verranno realizzate tutte le dorsali di distribuzione dell'illuminazione e della forza motrice mediante appositi condotti elettrificati (blindoluce e blindosbarre).

2.8.2. QUADRI ELETTRICI

I quadri elettrici saranno forniti completi di tutte le apparecchiature, anche quelle necessarie ad implementare tutti gli impianti lasciati in predisposizione.

2.8.3. FM

L'impianto FM per i locali WC, spogliatoi, magazzino saranno completi in ogni parte. Diversamente l'impianto FM del locale di produzione sarà solamente predisposto. Per quanto concerne il locale commerciale verranno posate solamente n.2 prese bipasso e n.2 prese UNEL. Verranno predisposti ulteriori 6+6 punti presa: verranno posate solamente le vie cavi e le scatole di derivazione e porta frutti. Non verranno posati i cavi, le mostrine, le piastre porta frutti, i frutti e le prese.

2.8.4. IMPIANTI SPECIALI

Gli impianti speciali, anti-intrusione, rivelazione incendi e Dati, verranno solamente predisposti come di seguito descritto.

Rete dati: verranno posate solamente le vie cavi e le scatole di derivazione e porta frutti. Non verranno posati i cavi, il rack e gli apparati attivi, le mostrine, le piastre porta frutti, i frutti e le prese.

Rivelazione incendi: verrà realizzato un impianto IRAI di rilevazione manuale e segnalamento funzionante, completo di pulsanti di allarme, centralina, moduli PAI e sirene. La rilevazione automatica verrà solamente predisposta.

Verranno posate solamente le vie cavi e le scatole di derivazione e porta frutti. Non verranno posati i cavi, i rivelatori, gli alimentatori, le mostrine, le piastre porta frutti, i frutti e le prese.

2.9. IMPIANTO RIVELAZIONE INCENDI

Il fabbricato non verrà sorvegliato completamente da un impianto di rivelazione incendi conforme alla norma UNI 9795. Si prevede di realizzare un sistema IRAI conforme al punto S.7.4.2. (Livello di prestazione II strategia S7 rivelazione ed allarme Codice Prevenzione Incendi). La rivelazione sarà di tipo manuale con pulsanti posizionati presso le vie di fuga (funzione D) e allarme incendi (funzione C). Ciascuna delle due attività verrà dotata di propria centralina e di sistemi di segnalamento ed allarme. Le due centraline dialogheranno tra di loro per garantire l'evacuazione dell'intero edificio.

Per quanto riguarda la rilevazione automatica degli incendi, verranno realizzate le sole predisposizioni per la copertura dell'area di produzione, compresi gli spogliatoi. La necessità di prevedere un sistema di rilevazione automatica dipende, infatti, dal carico d'incendio da insediare presso l'attività.

2.10. IMPIANTO FOTOVOLTAICO

Alla luce della normativa vigente ed al fine di minimizzare il fabbisogno energetico della nuova struttura, sulla copertura del capannone verrà realizzato un impianto fotovoltaico da 32kW. L'impianto verrà connesso in BT al quadro elettrico generale delle parti comuni. Detto impianto sarà suddiviso in due sotto impianti di potenza pari a 15kW. Sarà possibile connettere i due sotto impianti alle due unità produttive per abbattere direttamente i relativi fabbisogni energetici.

2.11. IMPIANTO IDRICO ANTINCENDIO

Il progetto prevede la presenza di una rete idranti interna (DN45) ed esterna (DN70). Risulta previsto un attacco motopompa VVF. La rete idrica verrà connessa direttamente all'acquedotto pubblico mediante utenza dedicata condominiale. Il gestore della rete pubblica non fornisce apposita dichiarazione in merito alla disponibilità della dotazione idrica. Conseguentemente, la rete idrica dell'edificio non potrà garantire in ogni

condizione le prestazioni (pressione e portata alle lance) previste dalla norma UNI 10779 Livello 2. In considerazione della situazione descritta, non risulta possibile utilizzare la rete antincendio per abbattere il carico di incendio specifico di progetto ai fini del dimensionamento delle prestazioni antincendio.

2.12. IMPIANTO DI VENTILAZIONE

I servizi igienici non dotati di finestrate verranno dotati di idoneo sistema di estrazione dell'aria del tipo motorizzato, comandato dal sensore di presenza di attivazione dell'illuminazione ordinaria.

2.13. IMPIANTO SMALTIMENTO FUMO E CALORE

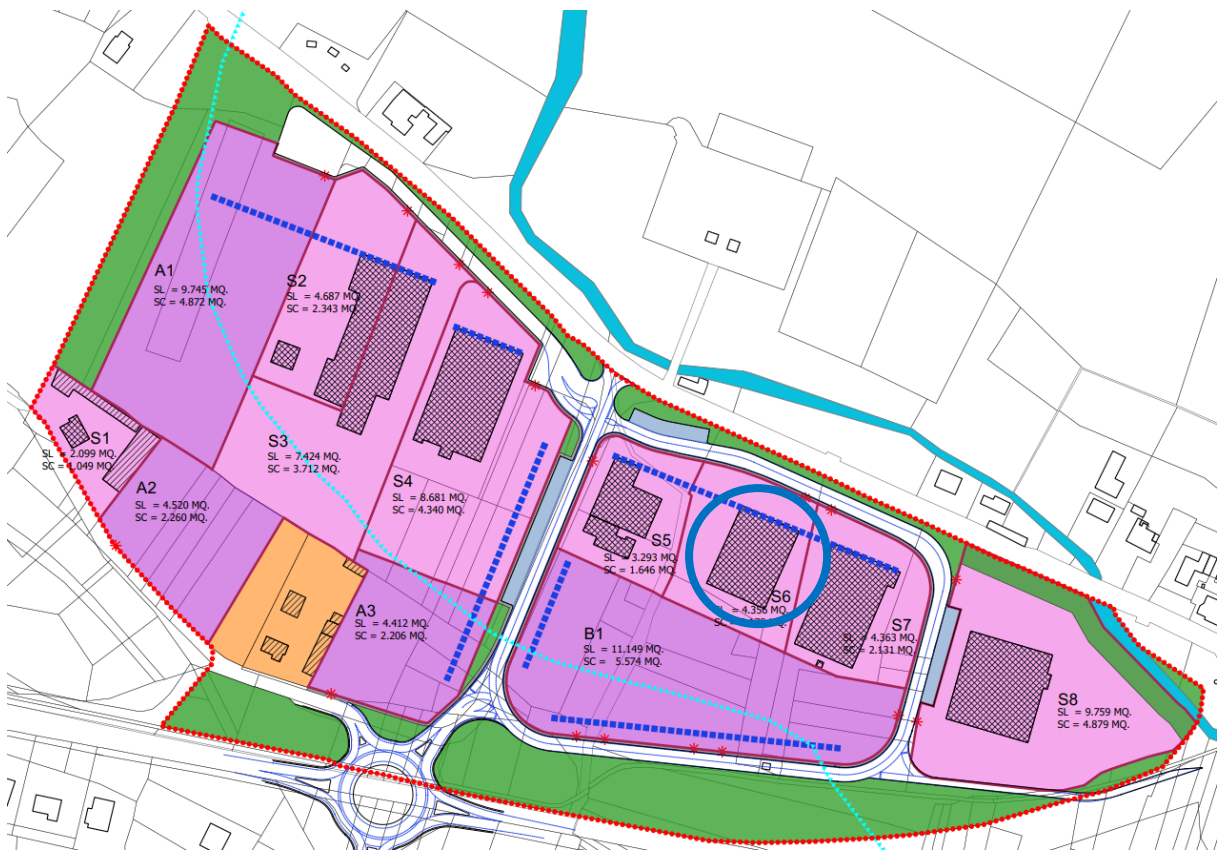
Le aree di produzione saranno dotate di cupolini posizionati in copertura, dimensionati per garantire l'idonea illuminazione naturale alle aree in sinergia alle finestre posizionate sulle pareti perimetrali. Parte dei cupolini risulteranno apribili elettricamente per agevolare lo smaltimento del calore nel periodo estivo. Dette aperture potranno essere utilizzate per lo smaltimento del fumo e del calore in caso di incendio.

3. REQUISITI E LIMITI PER LE ATTIVITA' DA INSEDIARE

Il presente capitolo, diviso per argomento, contiene i limiti di legge a cui le attività da insediare debbono adeguarsi.

3.1. URBANISTICA

L'edificio è situato all'interno del "piano attuativo comunale: piano insediamenti produttivi in zona omogenea D2/H2". Le norme di attuazione del piano non introducono specifiche limitazioni alle attività da insediare. La Classificazione urbanistica D2/H2 e acustica (cfr. capitolo 3.3) Classe IV determina l'impossibilità di insediare imprese a ciclo continuo come descritte dal D.M. 11/12/1996.



3.2. PREVENZIONE INCENDI

L'edificio è stato progettato per garantire i seguenti parametri che andranno rispettati dalle attività da insediare all'interno dello stesso:

- Grado R delle strutture: R60;
- Carico di incendio specifico massimo per il compartimento $q_f=600\text{MJ/mq}$;
- Carico di incendio specifico di progetto massimo $q_{f,d}=900,00\text{MJ/mq}$;
- Carico di incendio specifico massimo per le attività da insediare: $q_f=261,74\text{MJ/mq}$;
- Profilo di rischio vita:
 - o A2 per la zona di produzione e locali di servizio;
 - o B2 per la zona commerciale (tenendo conto della presenza di aree aperte al pubblico per vendita al dettaglio).
- Protezione antincendio con estintori secondo punto S.6.4.1. (livello di prestazione II, Strategia S6 del Codice di Prevenzione Incendi).
- Presenza su tutta l'area di impianto IRAI con rivelazione manuale incendi ed allarme conforme a norma UNI 9795 sole funzioni C e D.
- Presenza di un sistema di smaltimento di fumo e calore d'emergenza per le aree oggetto di elevato carico d'incendio dimensionato secondo soluzioni conformi per il livello di prestazione II secondo punto S.8.4.1. della Strategia S8 del Codice di prevenzione incendi.

3.3. ACUSTICA

L'edificio ospiterà n.2 unità commerciali/produktive. Trova applicazione in D:P.C.M. 5/12/1997. L'edificio può essere classificato come: *categoria G: edifici adibiti ad attività commerciali o assimilabili*.

In realtà solo parte dell'edificio risulta assoggettata alle prescrizioni normative di cui sopra, la porzione commerciale.

Si è deciso a livello progettuale di applicare i limiti previsti dal D:P.C.M. 5/12/1997 e riassunti nella tabella seguente all'interno edificio.

Categorie di cui alla Tab. A	Parametri				
	$R'_w(*)$	$D_{2m,nT,w}$	$L'_{n,w}$	L_{A5max}	L_{Aeq}
1. D	55	45	58	35	25
2. A, C	50	40	63	35	35
3. E	50	48	58	35	25
4. B, F, G	50	42	55	35	35

In particolare, verranno rispettati i seguenti requisiti:

- Facciate perimetrali: $D_{2m,nT,w}=42\text{dB}$ sull'intero edificio
- Parete divisoria tra le due unità: $R'_w=50\text{dB}$ lungo l'intero sviluppo (locale commerciale e locale di produzione).

Il rumore prodotto dagli impianti tecnologici rispetterà i seguenti livelli di rumorosità:

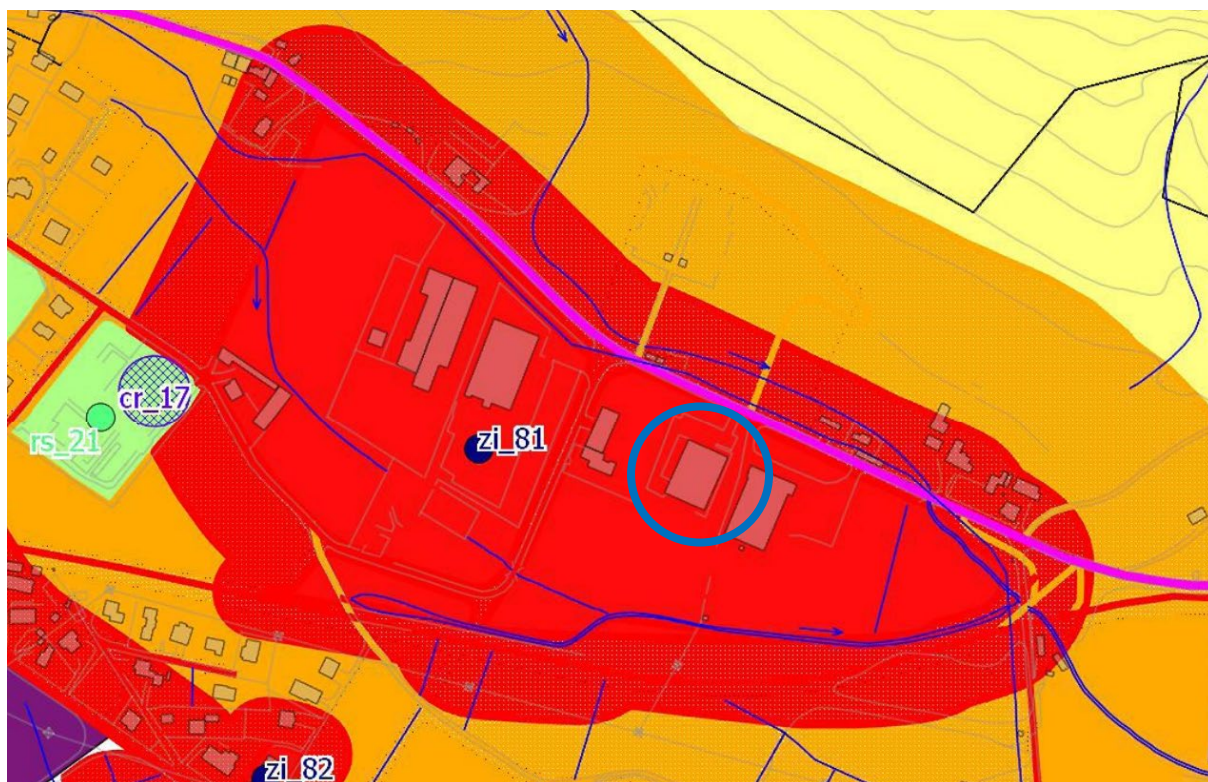
- a) 35 dB(A) L_{Amax} con costante di tempo slow per i servizi a funzionamento discontinuo;
- b) 25 dB(A) L_{Aeq} per i servizi a funzionamento continuo.

Tali valori devono essere intesi come rumore prodotto dagli impianti di competenza di una attività produttiva nei confronti dell'altra.

L'edificio verrà riscaldato mediante l'impiego di una pompa di calore ubicata all'esterno dell'immobile.

Detta pompa di calore risulta caratterizzata da una potenza sonora di 75dB.

L'edificio sorge in zona di Classe IV secondo il PCCA del Comune di Villa Santina come evidenziato nell'estratto di mappa seguente.



Classe acustica	Limite diurno (ore 6- 22)	Limite notturno (ore 22- 6)	Colore
I	50 dB(A)	40 dB(A)	Light Green
II	55 dB(A)	45 dB(A)	Yellow
III	60 dB(A)	50 dB(A)	Orange
IV	65 dB(A)	55 dB(A)	Red
V	70 dB(A)	60 dB(A)	Purple
VI	70 dB(A)	70 dB(A)	Blue

In fase progettuale sono stati eseguiti appositi rilievi acustici presso l'area.

Sulla scorta dei dati raccolti, al fine di rispettare i limiti acustici di legge risulta necessario che le attività da insediare rispettino i seguenti parametri acustici:

potenza sonora complessiva interna all'edificio: 80dB

potenza sonora delle apparecchiature da installare: 50dB

Stante la Classificazione acustica non risulta possibile insediare imprese a ciclo continuo come descritte dal D.M. 11/12/1996.

3.4. INDUSTRIA INSALUBRE

In considerazione della classificazione urbanistica del sedime non risulta possibile insediare industrie classificate come insalubri secondo il R.D. 27/07/1934 n. 1265: T.U. delle Leggi Sanitarie ed il D.M. 5/09/1994.

3.5. AUTORIZZAZIONE PAESAGGISTICA

L'edificio ricade in zona sotto vincolo paesaggistico a motivo della distanza da un corso d'acqua classificato. Qualsiasi modifica all'aspetto esteriore dell'edificio e delle sue pertinenze deve essere autorizzata dal Comune di Villa Santina e dalla Soprintendenza ai beni ambientali.

3.6. EMISSIONI IN ATMOSFERA

Risulta possibile installare impianti che originino emissione in atmosfera di odori, polveri ed agenti inquinanti secondo quanto previsto dal D.Lgs. 152/2006 (T.U. Ambientale).

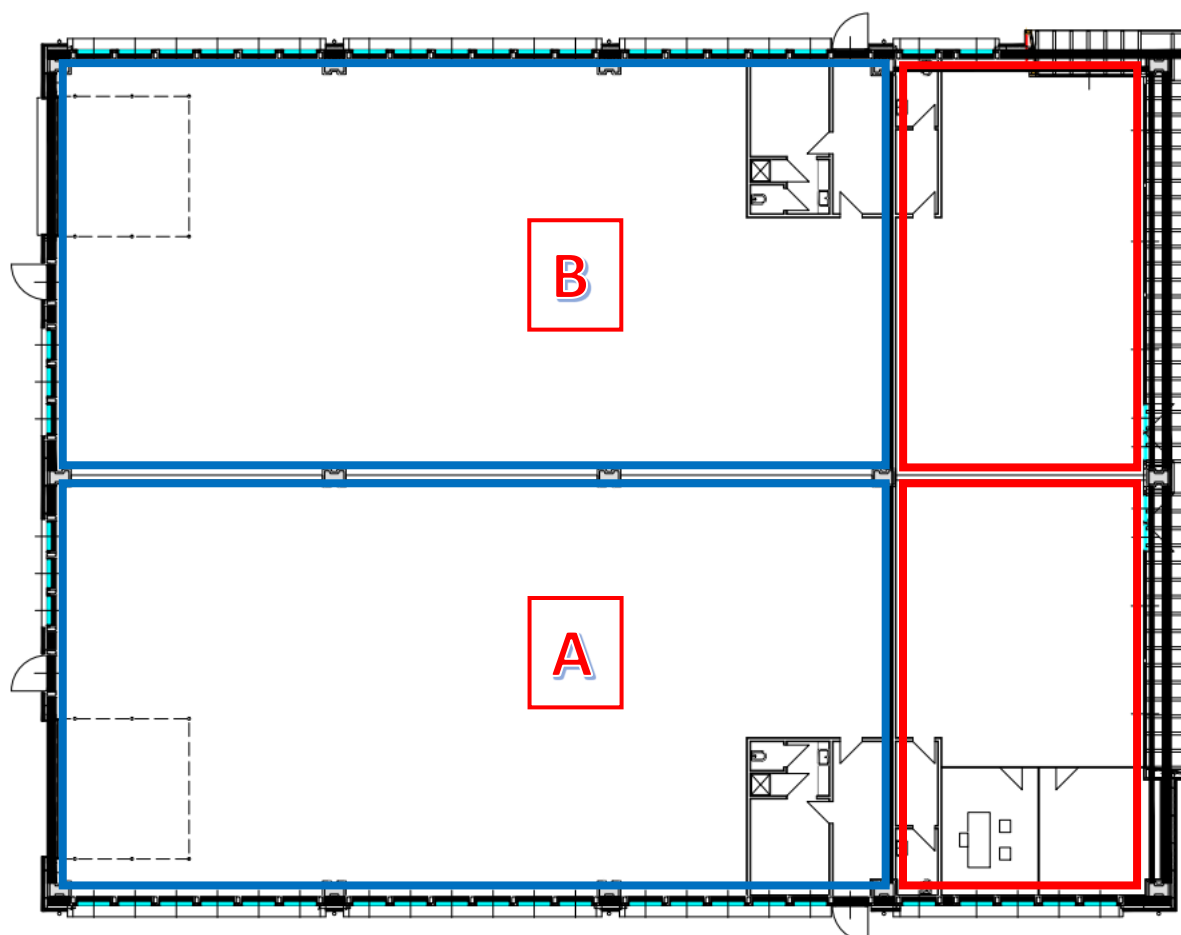
3.7. SCARICHI

L'edificio risulta dotato di impianto di scarico di tipo domestico o assimilato (servizi igienici). Non sono presenti sistemi di collettamento di scarichi classificati come industriali ai sensi del D.Lgs. 152/2006 (T.U. Ambientale). I piazzali sono dotati di sistemi di raccolta delle acque di dilavamento privi di sistemi di trattamento come previsto dal Piano di Gestione delle Acque FVG per acque non contaminate. Non risulta possibile utilizzare i piazzali per eseguire lavorazioni industriali o posizionare depositi ma solamente per il parcheggio dei mezzi e per il carico e lo scarico dei mezzi.

Qualora le attività da espletare prevedano la presenza di scarichi di natura industriale (non domestiche o assimilate), risulta necessario valutare la composizione degli stessi e verificare con l'Ente gestore della rete (CAFC) la possibilità di collettare il refluo alla medesima. Differentemente andrà realizzato un apposito impianto di pretrattamento del refluo industriale.

3.8. ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO

Ciascuna unità immobiliare risulta suddivisa in due aree distinte come evidenziato nella planimetria di seguito riportata. L'area contornata di colore azzurro descrive la zona produttiva non accessibile al pubblico secondo la normativa di prevenzione incendi vigente. L'area contornata di colore rosso individua l'area accessibile al pubblico e fruibile a scopi commerciali.



3.9. ACCESSO MEZZI

La zona di carico e scarico merci si trova sul retro dell'edificio rispetto all'accesso sulla S.S.52 "carnica". L'area può essere raggiunta e fruita con automezzi a due assi di lunghezza massima pari a L=12m. I portoni di accesso all'area di produzione garantiranno un foro fruibile netto pari a 5,00x4,00 m (base x altezza).

4. GESTIONE DELL'IMMOBILE

I rapporti tra il Consorzio e l'assegnatario saranno gestiti mediante contratto di locazione.