



CITTA' METROPOLITANA
DI NAPOLI

CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI COMUNE DI NAPOLI

SERVIZIO PIANIFICAZIONE URBANISTICA ATTUATIVA



COMUNE DI NAPOLI

PIANO URBANISTICO ATTUATIVO

(ex art. 27 L.R.C.16/2004 e ss.mm.ii., ex art. 33 delle Nta della variante al PRG di Napoli)

PIANO URBANISTICO ATTUATIVO PER UN'AREA ALL'INCROCIO TRA VIA ARGINE E VIA PRINCIPE DI NAPOLI A PONTICELLI REALIZZAZIONE DI UN INSEDIAMENTO COMMERCIALE E ATTREZZATURE PUBBLICHE E DI USO PUBBLICO



ELABORATO:
VERIFICA NORME IGIENICO SANITARIE
RELAZIONE TECNICA

ELABORATO:
V.S.
Rel.

DATA: Maggio 2018

AGGIORNAMENTI: Ottobre 2020

PROPRIETA':

S.A.C.I. Srl

PROMITTENTE ACQUIRENTE :
LIDL ITALIA Srl

PROGETTO:

FALANGA E MORRA ARCHITETTI
Coordinamento: Arch. Giovanni Morra



Oggetto: "Progetto per la realizzazione del punto vendita Lidl sito in Napoli (NA), nel quartiere Ponticelli all'incrocio tra Via Argine e via Principe di Napoli".

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

Il sottoscritto arch. Giovanni Morra iscritto all'Ordine degli AA.PP.CC. della Provincia di Napoli al n° 5263, con studio in , Piazza Muzii n°11, ha ricevuto incarico da Lidl Italia S.r.l. con sede in Arcole (VR) via Augusto Ruffo n° 36, di redigere il "Progetto per la realizzazione del punto vendita Lidl sito in Napoli (NA), nel quartiere Ponticelli all'incrocio tra Via Argine e via Principe di Napoli".

1. DESCRIZIONE DELLE OPERE DI PROGETTO

Il manufatto a farsi presenta pianta pressoché rettangolare avente dimensioni massime pari a m. 72,24 x m. 31,59 e si sviluppa su un due livelli fuori terra.

La copertura è ad unica falda inclinata con pendenza del 7,0% circa. L'altezza massima è pari a 7,60 m. viceversa quella minima risulta pari a 5,30 m..

La struttura portante in elevazione sarà del tipo prefabbricato in c.a.p. con fondazioni in conglomerato cementizio armato gettate in opera.

Le tamponature esterne saranno realizzate con pannelli prefabbricati in c.a.v..

Le rifiniture saranno di tipo corrente: rivestimento in alucobond colore silver per le facciate a partire da quota + 6,95 m., intonaco cementizio per interni, pavimenti e rivestimenti in ceramica, impianto elettrico sottotraccia, impianto idrico per acqua calda e fredda, impianto di scarico, tinteggiatura con idropittura a tinte tenui.

Gli infissi interni ed esterni saranno in alluminio.

Non sarà previsto alcun impianto tecnologico alimentato a combustibile liquido, solido o gassoso per la produzione di calore.

Il manufatto, a destinazione commerciale, sarà suddiviso nelle seguenti aree posizionate su due livelli di cui il primo piano destinato a servizi, e precisamente :

Piano Terra

- 1.1-** Ingresso (sup. netta pari a 30,66 mq);
- 1.2-** Area vendita (sup. netta pari a 1.390,50 mq);
- 1.3-** Transito merci 1 / Carico e scarico merci (sup. netta pari a 80,67 mq);

- 1.4-** Transito merci 2 (sup. netta pari a 209,63 mq);
- 1.5-** Locale cottura del pane (sup. netta pari a 80,31 mq);
- 1.6-** Anti WC H (clienti) (sup. netta pari a 4,00 mq);
- 1.7-** WC H (clienti) (sup. netta pari a 3,88 mq) ;
- 1.8-** Locale carica muletti (sup. netta pari a 6,72 mq);
- 1.9-** Cella surgelati (sup. netta pari a 63,89 mq);
- 1.10-** Cella freschi e carni (sup. netta pari a 20,80 mq);
- 1.11-** Vano scala (sup. netta pari a 10,87 mq);

Primo Piano

- 1.12-** Spogliatoio uomini (sup. netta pari a 12,01 mq);
- 1.13-** Spogliatoio donne (sup. netta pari a 14,88 mq);
- 1.14-** Anti WC (dipendenti) (sup. netta pari a 3,41 mq) ;
- 1.15-** WC D (dipendenti) (sup. netta pari a 1,79 mq);
- 1.16-** WC U (dipendenti) (sup. netta pari a 1,79 mq);
- 1.17-** Disimpegno 1 (sup. netta pari a 17,37 mq);
- 1.18-** Disimpegno 2 (sup. netta pari a 3,56 mq);
- 1.19-** Filtro fumi 1 (sup. netta pari a 7,14 mq);
- 1.20-** Filtro fumi 2 (sup. netta pari a 5,22);
- 1.21-** Locale I.T. (sup. netta pari a 10,45 mq);
- 1.22-** Locale riposo (sup. netta pari a 17,31 mq);
- 1.23-** Locale LEON/Saletta riunioni (sup. netta pari a 6,83 mq);
- 1.24-** Locale cassaforte (sup. netta pari a 8,51 mq);
- 1.25-** Locale quadri (sup. netta pari a 6,45 mq).

L'immobile è dotato di una banchina di carico e scarico coperta con annessa rampa di accesso studiata in modo da agevolare la manovra ed ottimizzare le operazioni di carico e scarico del personale di filiale. La pavimentazione della rampa è in battuto di cemento scopato.

Nel piazzale, in adiacenza alla filiale, è prevista una cappottina in alluminio e vetro per il deposito dei carrelli.

Gli stalli destinati al parcheggio delle autovetture in uno ai percorsi pedonali saranno realizzati con betonelle autobloccanti a doppio T, viceversa le corsie di manovra saranno rifinite con asfalto.

L'accesso su via Argine sarà regolato da un cancello scorrevole automatizzato in acciaio zincato a caldo.

2. VERIFICA DEL RISPETTO DELLE NORME IGIENICO-SANITARIE

2.1 Bagni

All'interno dei WC destinati alla clientela saranno previsti estrattori di aria.

Gli estrattori entreranno in funzione automaticamente al momento dell'accensione della luce del locale interessato e saranno regolati per arrestarsi dopo 5 minuti dallo spegnimento della luce.

Lo stesso dicasi per i WC destinati al personale.

L'approvvigionamento idrico avverrà mediante l'allacciamento alla rete idrica comunale.

2.2 Smaltimento acque meteoriche e reflue

Le acque reflue, sia di origine meteorica che fecale, saranno convogliate nella fognatura esistente su via Argine. In particolare le acque meteoriche insistenti sulla rampa per il carico e scarico merci saranno sollevate ed immesse nella rete interna a mezzo di idonea stazione di sollevamento.

L'area esterna (piazzale) sarà servita da rete fognaria, provvista di caditoie e pozzetti di ispezione, per lo smaltimento delle acque meteoriche.

2.3 Aerazione meccanica

Non essendo garantita l'aerazione in modo naturale, sarà realizzato un impianto di aerazione meccanica associato a quello di climatizzazione che garantirà i ricambi d'aria previsti dalla normativa vigente.

Il ricambio d'aria richiesto, in ragione di un affollamento massimo previsto stimato in circa 330 persone contemporaneamente presenti, sarà il seguente:

$23,40 \text{ mc/persona} \cdot \text{ora}$ per un totale di $23,40 \times 330 = 7.722 \text{ mc/h}$ (secondo quanto previsto dalla norma UNI-CTI 10339/95 al punto 9.1.1. prospetto III).

L'impianto di aerazione si attiverà automaticamente all'accensione delle luci all'interno della struttura e funzionerà ininterrottamente fino alla chiusura dell'attività.

2.4 Illuminazione naturale ed artificiale

I locali, pur essendo dotati di aperture che possano garantire il rapporto di illuminazione naturale, saranno comunque forniti di un impianto di illuminazione artificiale che garantirà quanto previsto dalle norme vigenti.

All'interno del locale vendita saranno installati apparecchi di illuminazione in fila continua a tecnologia LED 4000k. Le file continue verranno pendinate direttamente alla struttura. I filari di illuminazione saranno paralleli alle corsie del punto vendita.

In corrispondenza dei banchi carne, ortofrutta, pane confezionato, pane caldo, fiori, cosmetici, profumeria, omogeneizzati, pannolini, saranno installati come illuminazione aggiuntiva faretti orientabili a tecnologia LED 4000lm.

Nei locali destinati ai servizi per il personale e al bagno clienti saranno installati apparecchi di illuminazione ad incasso nella controsoffittatura 60x60 cm, ad uso combinato (illuminazione ordinaria e di emergenza) a tecnologia LED 40W.

Nel transito merci saranno installati corpi illuminanti a fila continua a tecnologia LED 40W, pendinati direttamente alla struttura di copertura.

All'ingresso saranno installati apparecchi di illuminazione a tecnologia LED 23W con grado di protezione IP54.

Nella rampa di carico/scarico, in banchina, sul pannello prefabbricato di facciata immediatamente sotto il filo inferiore rispettivamente del rivestimento del fabbricato e del portale sigillante, saranno installati apparecchi di illuminazione a tecnologia LED da 47 W.

Nella zona impianti di copertura saranno installati apparecchi di illuminazione T16 da 49, con grado di protezione minimo IP 65.

L'impianto di illuminazione dell'area esterna sarà realizzato con pali in acciaio zincato a caldo rastremati a stelo dritto di altezza pari a 8,00 m con diametro alla base minimo pari a 159,0 mm e spessore minimo pari a 4,50 mm, completi di armatura stradale cablata e rifasata. I singoli pali saranno collegati alla rete di terra.

2.5 Illuminazione di emergenza

L'illuminazione di emergenza sarà realizzata con il montaggio di gruppo autonomo di emergenza all'interno degli apparecchi di illuminazione e con il montaggio di apparecchi di emergenza ad illuminazione permanente (SE) da 18 W e da 8W in corrispondenza delle uscite di sicurezza.

L'illuminazione di emergenza è costituita da lampade con batteria a tampone. Ogni circuito (1/3 e 2/3) sarà alimentato da interruttore dedicato per mantenere sempre cariche le batterie a tampone. Il sistema di illuminazione di emergenza così costituito

attraverso batteria a tampone dovrà comunque rispettare la normativa vigente e in particolare seguire le indicazioni della norma CEI EN 60598-2-22.

L'illuminazione di emergenza è garantita da lampade con batteria tampone interna in grado di garantire la durata di 3 ore in assenza di elettricità e dovrà garantire un grado di illuminamento, misurato a m 0,80 dal pavimento, pari a:

- 400 lux nella superficie di vendita;
- 100 lux nel transito merci;
- 500 lux sulle casse;
- standard nei rimanenti locali.
- 20 lux in caso di emergenza (misurato a terra)

Nei locali dovranno essere quindi realizzati i seguenti punti luce:

- Punti luce locale vendita.
- Punti luce locale ufficio.
- Punti luce transito merci.
- Punti luce spogliatoi e WC.
- Punti luce pensilina scarico merci e pensilina ingresso.
- Punti luce di emergenza.
- Punti luce notturni.
- Punti luce uscite di sicurezza.

2.6 Piazzale esterno

Il piazzale esterno sarà realizzato con un sottofondo costituito da strato di base e fondazione in misto granulometrico stabilizzato di idonei spessori, mentre la pavimentazione sarà differenziata secondo la destinazione d'uso delle aree e precisamente:

- rampa di carico e scarico: pavimentazione in conglomerato cementizio debolmente armato di idoneo spessore;

- viabilità: pavimentazione in conglomerato bituminoso composta da un tappetino di usura dello spessore di 4 cm e da uno strato di collegamento (binder) dello spessore di 10 cm;

- marciapiedi: pavimentazione in masselli di cemento autobloccanti.

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ ED ORGANIZZAZIONE DELLA STRUTTURA

All'interno della struttura commerciale saranno previste le seguenti attività:

- vendita al dettaglio di prodotti alimentari preconfezionati ed alimenti per animali da compagnia preconfezionati;
- vendita al dettaglio di prodotti ortofrutticoli freschi preconfezionati o sfusi (questi ultimi verranno presentati alla clientela alla quale sarà richiesto di servirsi di guanti e sacchetti a perdere, messi a disposizione nella struttura, ai fini delle operazioni di prelievo e pesatura dei prodotti);
- vendita al dettaglio di pane e di prodotti da forno ottenuti per completamento di cottura a partire da semilavorati parzialmente cotti congelati (c.d. "doratura") o per cottura completa a partire da semilavorati congelati e preconfezionati ai fini della vendita immediata presso il punto vendita.

L'area di vendita sarà organizzata con il posizionamento di scaffalature disposte in senso longitudinale e corsie disposte sia in senso longitudinale che trasversale. Prima dell'uscita saranno posizionate le casse.

Il locale di cottura del pane, come già anticipato, non prevederà il ciclo completo di produzione dei prodotti da forno, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale, ma solo ed esclusivamente la fase finale del processo di cottura, la c.d. "doratura" o la cottura completa.

Tale locale sarà provvisto di una controsoffittatura posta ad un'altezza di 3,00 m, in quadrotti di fibra minerale delle dimensioni di 60x60 cm.

La pavimentazione sarà realizzata in piastrelle di ceramica lavabile e antiscivolo e le pareti interne saranno tinteggiate con idropittura lavabile a tinte tenui a tutt'altezza.

La divisione interna del locale di cottura del pane sarà così strutturata:

- a) un vano per l'alloggiamento di una cella di surgelati per lo stoccaggio dei semilavorati congelati, comunicante con il vano di cui al successivo punto b) e con il transito merci, mediante un sistema di doppie porte atte ad impedire il flusso diretto di aria fredda ed un disimpegno;
- b) un vano principale all'interno del quale verranno effettuate le operazioni descritte precedentemente per mezzo di forni elettrici; all'interno del medesimo locale saranno installati un lavello per il lavaggio delle mani da parte degli addetti (previsti acqua calda e presidi per la disinfezione delle mani), un lavello per il lavaggio delle attrezzature ed un piano di lavoro in acciaio inossidabile.

Il locale di cottura del pane sarà separato dall'area vendita a mezzo di un cancelletto e non sarà accessibile alla clientela.

Il prodotto finito, una volta ultimato il processo, sarà posto a disposizione del consumatore finale su apposita scaffalatura in area vendita.

4. VERIFICA DEL SUPERAMENTO DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE

L'area vendita si svilupperà su un unico livello e sarà garantita l'accessibilità ad essa secondo la normativa vigente (L. n° 13 del 09/01/1989 e D.M.LL.PP. n° 236 del 14/06/1989 - Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visibilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata, ai fini del superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche. Regolamento di attuazione dell'art. 1 della L. n° 13 del 09/01/1989 - Disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati).

Inoltre nel bagno destinato alla clientela, per garantire la manovra e l'uso degli apparecchi sanitari anche alle persone disabili, sarà previsto, in rapporto agli spazi di manovra, l'accostamento laterale alla tazza WC, l'accostamento frontale al lavabo ed uno spazio libero interno per garantire la rotazione di una sedia a rotelle (cerchio di diametro cm. 150 - vedi Planimetria allegata).

Napoli, li 30.03.2020

Il Tecnico