

SCHEMA N°1

Impianti aeraulici	
Tipo di impianto: (punto 5.1. Norme UNI 10339/95 e UNI EN 13779)	<input type="checkbox"/> climatizzazione <input type="checkbox"/> termoventilazione <input type="checkbox"/> condizionamento <input type="checkbox"/> aerazione artificiale
Finalità dell'impianto:	<input type="checkbox"/> benessere <input type="checkbox"/> migliorativo del comfort <input type="checkbox"/> integrativo di aerazione naturale carente <input type="checkbox"/> sostitutivo dell'aerazione naturale <input type="checkbox"/> esigenze di processo <input type="checkbox"/> locale fumatori

Impianto di aerazione artificiale	
<u>Compilare solo se in sostituzione della ventilazione naturale (se previsto da specifiche deroghe o dalla normativa vigente)</u>	
Descrivere le caratteristiche tecniche: portata aria esterna, portata aria di estrazione, affollamenti di riferimento, posizione delle prese d'aria esterna, posizione delle bocchette di mandata, di ripresa, posizione delle bocchette d'espulsione dell'aria viziata, canalizzazioni di distribuzione dell'aria trattata, dell'aria di ricircolo e dell'aria d'espulsione, posizione delle unità di trattamento aria, generatori termici e gruppi frigo, posizione dispositivi per il controllo della temperatura e dell'umidità relativa (U.R.) e dispositivi di segnalazione guasti, eventuali elementi rilevanti ai fini del dimensionamento degli impianti (per es.: cappe di aspirazioni d'aria), planimetrie dei locali trattati con indicata la destinazione d'uso dei locali	
Informazioni tecniche riguardanti la progettazione e l'esercizio dell'impianto; Si attesta che l'impianto sarà realizzato nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari e delle disposizioni previste dalle norme UNI 10339/95 ss. mm. ed int., UNI EN 13779 e Delibera n° 22/Prev. del 01/12/2001	
Locali serviti	<input type="checkbox"/> Ufficio <input type="checkbox"/> Sala riunione <input type="checkbox"/> Sala pranzo <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Laboratorio
	<input type="checkbox"/> Ambulatorio <input type="checkbox"/> Altro:
Caratteristiche del locale e dell'impianto:	Superficie complessiva dei locali: m^2 Volumetria complessiva dei locali: m^3 Numeri ricambi/ora previsti: Portata aria esterna (aria di rinnovo): m^3/h Portata aria ricircolo: m^3/h Portata aria estrazione: m^3/h Portata globale impianto: m^3/h Velocità dell'aria: m/s Affollamento max previsto (n° persone): Affollamento max teorico (da indicare solo in assenza di informazioni sul grado di affollamento; per il calcolo, moltiplicare gli indici di affollamento ex prospetto VII Norme UNI 10339/95 per la superficie dei locali):

Temperature	Range di temperatura interna nel periodo invernale: °C ____
	Range di temperatura interna nel periodo estivo: °C ____
	Differenza massima tra temperatura interna ed esterna nel periodo estivo:
	Range di umidità relativa nel periodo invernale:
	Range di umidità relativa nel periodo estivo:

Dispositivi automatici per il controllo della temperatura e dell'U.R		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Registratori scriventi della temperatura e dell'U.R.		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Presenza di un sistema di controllo dei guasti		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Posizione bocchette di scarico e di immissione aria esterna ed interna (ubicazione, altezza da terra e distanza da edifici adiacenti) <i>(punto 9.1.1.3. Norme UNI 10339/95 e UNI EN 13779 /03e Delibera n° 22/Prev. del 01/12/2001)</i>	Ambiente esterno	Locali interni	
	Bocchetta di immissione altezza da terra c.a. m..... Bocchetta di estrazione altezza da terra c.a. m..... distanza da edifici adiacenti m..... <input type="checkbox"/> copertura	Bocchetta di immissione altezza da terra c.a. m..... Bocchetta di estrazione altezza da terra c.a. m.....	
Presenza di pressostati, o di altri dispositivi, per il monitoraggio del corretto funzionamento dei filtri:		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Classe filtro/i <i>(prospetto VI Norme UNI10339/95 e UNI EN 13779/03)</i>		
Regolazione igrometrica:		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Umidificazione		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
deumidificazione controllabile		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Manutenzione ordinaria		Ditta incaricata:	
Pulizia filtri, condotte e batterie di scambio; Verifica torri evaporative e umidificatori; ecc		
Rumorosità dell'impianto	Individuazione delle abitazioni più vicine, di quelle potenzialmente più disturbate e di altri ricettori sensibili	
	Periodo di funzionamento	<input type="checkbox"/> diurno	<input type="checkbox"/> notturno
	Presenta rischi per le abitazioni vicine	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no

**TIMBRO E FIRMA
DEL TECNICO ABILITATO**

Ovvero sottoscrizione digitale

Pesaro li

N.B. Si raccomanda di barrare/compilare ogni singola voce (pertinente al progetto) al fine di snellire la procedura di valutazione del progetto edilizio; ogni voce non barrata/compilata potrà essere oggetto di richiesta di integrazione.

Linee Guida relative all'impianto di aerazione

Nel caso di impianti di processo, i valori di riferimento dei vari parametri saranno illustrati e motivati nella relazione tecnica allegata.

I ricambi d'aria esterna (aria di rinnovo) dovranno essere rapportati al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti, in modo da evitare corto-circuitazioni e sacche di ristagno (norme UNI 10339/95 e UNI 8852/87). In generale dovrà essere garantito almeno 1 ricambio/h per ambiente, ad esclusione dei locali ad uso industriale dove è possibile adottare 0,5 ricambi/h minimi per ambiente, qualora le lavorazioni svolte non prevedano l'utilizzo di portate d'aria superiori. Se l'impianto verrà utilizzato per integrare una scarsa aerazione naturale, esso dovrà essere sempre mantenuto funzionante; ogni eventuale guasto deve essere segnalato da un sistema di controllo, quando ciò è necessario per salvaguardare la salute delle persone.

Le prese d'aria esterna dovranno prelevare aria da zona non inquinata ed essere ubicate ad idonea distanza da camini o altre fonti d'emissione, es. bocca d'espulsione dell'impianto stesso (punto 9.1.1.3. Norme UNI 10339/95, UNI EN 13779/03). Le prese d'aria dovranno essere dotate di efficaci sistemi per impedire l'ingresso di acqua.

Le prese di uscita dell'aria dovranno essere ubicate ad idonea distanza con riferimento alla norma UNI 13779 ed UNI 10339/95

Prevedere filtri secondo prospetti V e VI Norme UNI 10339/95 e UNI EN 13779/03

La differenza massima tra temperatura interna ed esterna nel periodo estivo non dovrà superare i 7°C. (vedi p.to 9.2. delle Norme UNI 10339/95 e p.to 4.1.6 delle Norme UNI 8852/87)

Gli impianti dovranno funzionare in modo che i lavoratori non siano esposti a correnti d'aria fastidiose. La velocità dell'aria nelle zone occupate dalle persone, dal pavimento sino ad un'altezza di 2 metri, non deve superare 0,15 m/sec.

Emissioni esterne d'aria: ubicare, possibilmente, i terminali di estrazione sulla copertura dell'edificio e comunque in posizione tale da non recare disturbi igienico-sanitari. Evitare che l'aria di scarico proveniente dalle torri e dai condensatori evaporativi e ad aria entri negli edifici.

Durante l'esercizio dell'impianto è importante eseguire controlli periodici per rilevare la presenza o meno di sporcizia. Nel caso, poi, di un intervento di pulizia, occorre assicurarsi successivamente che le sostanze usate siano rimosse completamente dal sistema. E' opportuno istituire il registro per la documentazione degli interventi di manutenzione, ordinari e straordinari.

Le emissioni dell'impianto non dovranno recare disturbo ad abitazioni poste nelle vicinanze, e dovranno rispondere ai limiti di rumorosità dettati dalle normative vigenti verso l'ambiente e gli edifici vicini. Il certificato di omologazione non garantisce di per se il rispetto dei limiti sul rumore, infatti oltre che i limiti di zona devono essere valutati i limiti differenziali. Per quanto concerne gli ambienti serviti dall'impianto, la rumorosità dovrà rispondere a quanto indicato dalla norma UNI 8199/98 UNI EN 137