

OGGETTO:

I CHIOSTRI DEL CORREGGIO

*DISTRETTO DELLA CULTURA D'ECCELLENZA
AGROALIMENTARE:*

Intervento di restauro e valorizzazione
socio-culturale del complesso monumentale di
San Paolo come polo culturale d'eccellenza

Riqualificazione spazi adiacenti al laboratorio
aperto del monastero

FASE: PROGETTO ESECUTIVO

CUP: I97H21001870004

CUI: L00162210348202100047

**OPERE IN VARIANTE AUTORIZZAZIONE
SABAP-PR N. 2993 DEL 14/11/2022**

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO:

Ing. Marco Ferrari
Parma Infrastrutture S.p.A.

PROGETTO DI RESTAURO ARCHITETTONICO:



Studio Architetto
Elena Bonelli
via Farini 29 - 43121 Parma
tel 0521 061421
elena.bonelli@bmnarchitetto.it

PROGETTO STRUTTURALE:



Studio Ar.Tec
ingegneria e architettura s.r.l.
viale del Mille 140 - 43125 Parma
tel 0521 292918 fax 0521 290195
studio@studioartecsrl.it

PROGETTO IMPIANTO ELETTRICO:



Comastri Mirco
Studio Tecnico
Progettazione consulenze misure elettriche
via emilio salgari - 42123 Reggio Emilia
tel 0522 520154 fax 0521 290195
studio@comastri.eu

PROGETTO IMPIANTO MECCANICO:



via Martiri di Cervarolo 191/1 - Reggio Emilia
tel 0522 323270 - info@studiosita.it

COORDINAMENTO SICUREZZA IN FASE DI
PROGETTAZIONE:

Arch. Nicola Simboli
Parma Infrastrutture S.p.A.

**OPERE DI COMPLETAMENTO
CANTIERE 2 - PIANO SECONDO ALA NORD**

TITOLO: Relazione tecnica

TAVOLA: **M2_1**

DATA: Febbraio 2026

SCALA:

CODICE:

REVISIONI:

1	3
2	4

Questo elaborato è di proprietà riservata e non può essere utilizzato
diversamente dagli scopi per cui è stato fornito. La sua riproduzione parziale
e integrale deve essere autorizzata dai legittimi proprietari in forma scritta.

IMPIANTO DI CLIMATIZZAZIONE ESTIVA ED INVERNALE

Gli interventi in oggetto verranno effettuati all'interno di un fabbricato vincolato, senza possibilità di posizionamento di condizionatori a vista.

Per questo motivo si è optato per un sistema dotato di unità motocondensante di tipo splittato, con compressore frigorifero posto al piano secondo all'interno del locale "ripostiglio" e sezione ventilante per aspirazione/espulsione aria di condensazione posta all'interno di un vano tecnico ricavato al piano mezzanino fra i P.2 e P3.

I serramenti sui quali verranno raccordate le bocche ventilanti verranno dotate di speciale griglia afonica. Analogamente, anche il serramento di aspirazione aria verrà dotato di griglia afonica con alette passo 10 cm in grado di attenuare il rumore provocato dall'attraversamento dell'aria.

N.B. Si è optato per realizzare n°2 impianti autonomi, aventi le medesime caratteristiche prestazionali, in modo da garantire in ogni caso almeno il 50% dell'energia termica anche in caso di avaria di uno dei due sistemi.

Gli impianti saranno quindi di tipo autonomo, a pompa di calore a scambio diretto a volume di refrigerante variabile "VRV" idoneo per consentire la climatizzazione estiva ed invernale dei locali sia in regime invernale che estivo con valori di efficienza termica (C.O.P. – E.E.R.) elevati.

Le pompa di calore saranno in grado di erogare la necessaria energia termica – frigorifera anche in concomitanza di temperature esterne estive ed invernali particolarmente gravose (limite di funzionamento invernale -20°C – limite di funzionamento estivo +42°C).

Le unità demandate alla termoventilazione dei locali (evaporanti interne) saranno di tipo "fan coils" a pavimento, dotate di apposito comando a parete per il controllo della temperatura interna.

La rete distribuzione del gas refrigerante (gas ecologico R-410A) sarà realizzata con tubazioni in rame opportunamente coibentate che, a partire dai compressori, collegheranno le singole unità evaporanti interne correndo nel controsoffitto dei vari piani dello stabile.

La condensa generata durante il funzionamento in ciclo estivo verrà convogliata all'interno dei punti scarico preesistenti e/o nei pluviali.

La termoregolazione della temperatura avverrà tramite termostati ambiente a parete, collegati a sistema elettronico di centralizzazione dal quale sarà possibile gestire l'impianto da remoto.

Il centralizzatore dati verrà inoltre collegato, tramite apposita scheda di espansione elettronica, al sistema di supervisione dell'intero complesso.

IMPIANTO IDRICO SANITARIO

L'alimentazione idrica di acqua fredda potabile al gruppo servizi verrà derivata dalla tubazione già predisposta al piano nel primo lotto di lavori.

È prevista l'installazione di un contatore volumetrico sull'adduzione generale.

La produzione di acqua calda ad uso igienico - sanitario sia nella cucina che nei servizi igienici avverrà tramite idonei bollitori elettrici, in versione ad accumulo e/o rapido.

Le reti di distribuzione interne ai servizi correranno sottotraccia a pavimento / parete tramite tubazioni in multistrato.

L'alimentazione ai singoli apparecchi sanitari verrà derivata da apposito collettore di distribuzione ad incasso, dotata di intercettazione su ogni partenza, in modo da agevolare le operazioni di manutenzione in caso di guasto.

Gli apparecchi sanitari saranno di tipo sia per normodotati che per portatori di handicap

I servizi privi di serramento apribile verranno dotati di estrattore centrifugo temporizzato collegato all'ambiente esterno.

I servizi igienici verranno collegati alla rete di scarico acque nere esistente, collegandosi ai terminali già predisposti nel primo lotto di lavori.

N.B. LA FORNITURA E POSA DELLE APPARECCHIATURE TECNICHE DI CUCINA, COMPRESA L'EVENTUALE SISTEMA DI EVACUAZIONE DEI VAPORI DI COTTURA, SARA' A CARICO DEL GESTORE DELL'ATTIVITA'.

IMPIANTO ANTINCENDIO

L'alimentazione idrica al nuovo impianto verra' derivata dalla tubazione già predisposta al piano nel primo.

La rete idraulica sara' realizzata con idonee tubazioni in acciaio con giunzioni filettate e correrà sottotraccia a pavimento.

L'impianto interno sara' di tipo con naspi UNI25, con manichetta da 30 mt.

Completano l'impianto estintori a polvere da Kg 6 e cartelli di segnalazione delle varie apparecchiature.