

COMUNE DI CARRARA
Cat. 23
Clas. 23
Prot. n° 5382



Al Signor SINDACO
del Comune di Carrara

Oggetto: Richiesta di accesso a documenti amministrativi (art. 3 D.P.R. 27 Giugno 1992 n° 352)

Il/La sottoscritto/a ZANI ROBERTO nato/a il 03/04/1972
a AULLA, residente a ISOLA DI CAPRIGUOLA (AULLA)
in via/piazza CISA 24 tel. 0187/415742

CHIEDE

di poter accedere ai documenti amministrativi così individuabili:

RELAZIONE TECNICA ALLEGATA ALLA PIANIFICAZIONE PRESENTATA
CERTIFICATO DI AGIBILITA'
DEL SUPERMERCATO CONAD "ELICINE" c/o MERATO
COBERTO -> PRATICA APERTA CONE "ROTA"

protocollo n°

altre notizie utili per l'individuazione

dichiara inoltre che l'interesse connesso all'oggetto delle richieste è il seguente:

VERIFICA INTERNA

dichiara, altresì, sotto la propria personale responsabilità di essere stato delegato dal Sig.

di cui

alla presenza della richiesta in oggetto:

data
Prot. 6905 del 30.11.97
ASSEGNATA AL RESPONSABILE
SIG. Vottero
IL DIRIGENTE LI 30.11.97

Esibisce documento d'identità personale C. IDENTITA' n° AB 6343371

rilasciato da COMUNE DI AULLA il 18/07/1997

Carrara, li

27-11-99

epi' h' h' x
Autobus

Distinti saluti

Il Richiedente

Avviso per il richiedente

Se i documenti non verranno ritirati entro il termine previsto, la domanda dovrà essere ripresentata.

Allegato 3

29/11/97

leg

Spampani

STUDIO ASSOCIATO SPAMPANI - MADDALONI

Via G. Nerucci N° 12
51100 PISTOIA
Tel 0573/451495 Fax 964393



Geom. Luca Spampani

RELAZIONE TECNICA

IMMOBILE: Negozio adibito alla vendita di generi
alimentari e di più largo consumo

Comune: Carrara (MS)

Indirizzo: Via Carriona angolo via Cavour

conduttore: Glicine S.r.l.



=====

RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA

=====



DESCRIZIONE GENERALE DELL'IMMOBILE

L'immobile in esame trovasi inserito in un complesso immobiliare a più unità sviluppantesi su due piani, uno a piano terra ed uno interrato, la struttura portante è in c.a. ed in parte in muratura ordinaria, i tamponamenti sono realizzati in muratura ordinaria con intonaco civile, i solai in latero cemento, gli infissi sono di tipo metallico, il tutto come risulta dal progetto e Concessione Edilizia rilasciata dal Comune di Carrara, alla Soc. LA ROTA 2 s.c.r.l..

DESCRIZIONE SUPERMERCATO (attività commerciale)

La suddivisione interna è così disposta:

- Piano terra -

Area di vendita con altezza di ml 4,50 c.a. e in parte di ml 3,00 c.a. ,
Reparto frutta e verdura, con altezza in parte maggiore di ml 3,00 dove si svolgerà l'attività ed in parte di ml 2,50 c.a. dove avverrà il solo scarico della merce.

Area carico e scarico merci con altezza di ml 2,50 c.a. ,
Reparto pesce, con altezza in parte maggiore di ml 3,00 dove si svolgerà l'attività di vendita ed in parte di ml 3,00 c.a. dove avverrà la preparazione della merce.

Reparto carni, con altezza di ml 3,00 c.a.

Reparto gastronomia e pizzicheria con altezza di ml 4,50 c.a. ,

Reparto pane, con altezza di ml 4,50 c.a. ,

- Piano interrato -

Altezza utile ml 2,65, c.a., magazzino, servizi igienici per il personale, sala motori frigoriferi.

SMALTIMENTO LIQUAMI

Lo smaltimento dei liquami è allacciato alla fognatura nera comunale.

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'approvvigionamento idrico è allacciato all'acquedotto comunale.

PAVIMENTAZIONE E RIVESTIMENTI

Su tutta la superficie dell'immobile è realizzato un pavimento di gres ceramico unito ed impermeabile

Le pareti ed i soffitti sono intonacati con malta cementizia, le pareti dei servizi igienici sono rivestite con piastrelle di ceramica smaltata fino ad un'altezza minima di ml 2,00 tutte le pareti non rivestite sono



imbiancate con idropittura lavabile al 100%.

Le pareti nei reparti frutta e verdura, gastronomia e pesce, sono rivestite con piastrelle di ceramica smaltata fino ad un'altezza minima di ml. 2,00 c.a., nel reparto carni il rivestimento delle pareti ha un'altezza di ml 2,80 c.a.

SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

I servizi igienici per il personale suddivisi fra i due sessi sono situati al piano interrato, separati dalla zona deposito da locali ad uso spogliatoio.

Le pareti sono rivestite con piastrelle di ceramica smaltata fino ad un'altezza di ml. 2,00. I servizi sono dotati di lavelli con comando a pedale dell'erogazione dell'acqua calda e fredda, vaso a cacciata, docce e le porte hanno il comando di autochiusura.

Lo smaltimento dei liquami avviene come sopra descritto allacciato alla fognatura nera comunale, mentre l'approvvigionamento idrico è allacciato dall'acquedotto comunale. Gli spogliatoi sono dotati di armadietti metallici a due scomparti ad uso del personale in numero pari agli addetti.

I servizi igienici e gli spogliatoio sono dotati di ricambio aria a condotta forzata ed illuminazione artificiale.

I servizi igienici per il pubblico sono situati al piano terra con accesso dalla galleria, sono divisi per sesso, rivestiti con piastrelle di ceramica smaltata fino ad un'altezza di ml. 2,00.

I servizi sono dotati di lavello con comando a pedale dell'erogazione dell'acqua calda e fredda, vaso a cacciata e le porte hanno il comando di autochiusura, in tale gruppo servizi uno è stato realizzato a norma della L. 13/89

INFISSI

Gli infissi sono in profilati metallici e dotati di vetri antinfortunistici.

L'infisso ove passerà la guidovia di trasporto delle carni è dotato di idonea guarnizione in gomma all'altezza del passaggio di detta guidovia. Inoltre tutti le finestre saranno dotate di rete antimosche.

Le porte ed i portoni sono dimensionati nel numero e nella disposizione in modo tale, da garantire una rapida uscita del personale.

IMPIANTI TECNOLOGICI

L'immobile è dotato di un impianto di riscaldamento e di raffrescamento dell'aria che consente il ricambio della stessa, una adeguata temperatura ed è dimensionato in modo tale da non esporre i lavoratori a fastidiose correnti d'aria, oltre al ricambio naturale che avviene dalle porte e dalle finestre.

L'illuminazione è prevalentemente naturale proveniente dagli sporti vetrati e dai lucernai, oltre ad essere integrata da un impianto d'illuminazione artificiale di luci tipo al neon. L'illuminazione è comunque idonea per quantità ed intensità alla natura del lavoro degli



operai e al disimpegno della clientela e garantisce un illuminazione media di 100 lux minimo al piano di lavoro.

L'impianto elettrico è progettato e verrà realizzato in conformità alla normativa vigente, nel rispetto di quanto previsto dalle normative U.S.L., CEI, ecc., avendo anche un impianto d'illuminazione di emergenza alimentato da un gruppo soccorritore che genera, in caso di interruzione dell'illuminazione principale, una luce superiore ai 5 lux che permette il minimo di visibilità in caso di emergenza.

AMBIENTE DI LAVORO

L'ambiente di lavoro garantirà sempre una situazione di vita agevole al lavoratore che ha a disposizione una cubatura superiore ai 10 mc. e comunque una superficie di lavoro superiore a 2 mq. L'ambiente è protetto dagli agenti atmosferici e possiede aperture sufficienti per un rapido ricambio dell'aria, la stessa non colpisce direttamente i lavoratori addetti a posti fissi di lavoro pregiudicandone la salute.

La pulizia dei locali di lavoro avviene giornalmente, fuori dell'orario di apertura e del flusso clienti.

Il punto vendita è dotato di pacchetto di medicazione per prestare un primo intervento di pronto soccorso nel caso si verificassero incidenti ai lavoratori durante la prestazione del loro servizio o recare soccorso per eventuali incidenti o malori occorsi alla clientela. Il punto vendita è comunque ubicato in zona di facile accesso e vicino a posti pubblici permanenti di pronto soccorso.

Nei reparti di lavorazione non ci sono attività che per il loro esercizio produrranno emissioni nocive dell'aria. Per il tipo di attività svolta si precisa che l'inquinamento da rumore rientrerà ampiamente nei limiti della normale tollerabilità e verrà effettuata la rilevazione a norma di Legge.



ILLUSTRAZIONE DEGLI ARREDI E ATTREZZATURE E DEI SISTEMI
SCELTI PER ASSICURARE LA SALUBRITÀ E LA CONSERVAZIONE
DELLE SOSTANZE ALIMENTARI.

Settore CARNI E POLLAME:

Questo reparto effettuerà la vendita di prodotti macellati sia in modo tradizionale che servoassistita. I prodotti messi in vendita non subiranno alcun tipo di lavorazione, ma la sola preparazione quale il taglio od il sezionamento per l'incartamento o il preincartamento.

Il reparto è dotato, per la vendita in modo tradizionale, di un banco frigorifero, progettato per ottenere il massimo grado di igienicità. Il modello è dotato di costante ventilazione ed è realizzato con soluzioni estetiche e tecnologie d'avanguardia con struttura in acciaio e vetro frontale curvo. Il rivestimento esterno è formato da pannelli laterali e frontali interamente in acciaio inox, il rivestimento interno è a vista con piani di esposizione, intercapedini posteriore e anteriore in acciaio inox. Le spalle, internamente ed esternamente in acciaio inox, sono dotate di ampia vetrata di isolamento anticondensa, in acciaio inox anche lo zoccolo e la banchina di servizio. Quest'ultima è dotata di prese ausiliarie di corrente con interruttore di sicurezza avente fusibili di protezione collocate nella zona sottobanchina. Il banco è difeso, dal lato del pubblico, da un cristallo temperato con vetri curvi ribaltabili verso l'alto e hanno un dispositivo termico anticondensa. Il banco è dotato di illuminazione del prodotto con lampade fluorescenti tipo natura.

La vendita servoassistita (libero servizio) avverrà tramite un banco frigorifero murale con le stesse caratteristiche del banco già descritto che sarà adibito alla vendita di carni e polli, i prodotti esposti saranno preincartati con apposito film trasparente che ne garantirà l'igiene anche se a lungo manipolati. Esso è inoltre dotato di ripiani e mensole in acciaio zincato verniciato, regolabili sia in altezza che in inclinazione. Il reparto è dotato di celle frigorifere per la conservazione del prodotto. Queste sono separate secondo la tipologia di carne che contengono: carni rosse; carni bianche.

Le celle sono costituite da pannelli in lamiera zincata plasticata bianca. La superficie dei pannelli è lavabile e anticorrosione per assicurare un elevato livello di igiene. I pannelli, la porta e il soffitto sono iniettati con poliuretano espanso che assicura un equilibrato potere isolante e lunga durata nel tempo, per il trasporto delle carni dai mezzi di trasporto alla cella verrà installata una guidovia che garantirà la massima igiene e velocità per l'approvvigionamento.

Fra le attrezzature che corredano il reparto sono presenti lavelli con comando a pedale per l'erogazione dell'acqua sia calda che fredda, sono in acciaio inox, composti da alzatina posteriore e bordino perimetrale di contenimento. Il lavello sterilizzatore è coibentato ed è dotato di vasca lavamani completo di comando miscelatore a pedale e bocca di erogazione, mascherina in polietilene portacoltelli, alzatina poster



con portacomandi completa di termostato, termometro e valvola ricircolo acqua. Le vaschette portacoltellieria e accessori sono in acciaio inox, completi di mascherina in polietilene alimentare portacoltelli: esse assicurano la continua disinfezione degli attrezzi di taglio.

Per il taglio della carne sono presenti ceppi di alto spessore e di varie dimensioni, e ognuno di essi viene utilizzato esclusivamente in base alla tipologia di carne da tagliare. Anche l'utensileria specifica è separata in base alla tipologia di carne su cui deve essere usata. I ceppi sono realizzati in legno di acacia opportunamente trattato e stagionato e sono trattati con vernice atossica. Lo sgabello è in legno.

I tavoli sono con ripiano intero e realizzati in acciaio inox.

Tra i macchinari per la lavorazione e il trattamento del prodotto saranno presenti:

- un segaossa, per il taglio di ossa e carni congelate, costruito in alluminio anodizzato di grosso spessore e dotata di lama a nastro con protezione regolabile della parte di nastro non interessata al taglio per fornire la massima protezione dell'operatore, la macchina è dotata inoltre di pannello con dispositivo di sicurezza.
- un tritacarne, interamente in acciaio inox, con gruppo di macinazione facilmente smontabile per una pulizia ottimale della macchina.
- una confezionatrice automatica preposta ad preincartare in apposite vaschette per alimenti e con film trasparenti il prodotto destinato al consumatore, nel massimo stato di igienicità.

Tutte queste macchine sono rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali e sono certificate CE.

Il sego, le ossa, i ritagli di carne scartati vengono depositati in appositi contenitori in acciaio inox con apertura a pedale. Lo stoccaggio di questi rifiuti avviene in cella frigo fino al loro ritiro, che viene effettuato da ditta specializzata allo smaltimento.

Settore PESCE

Questo reparto effettuerà la vendita in modo tradizionale di prodotti ittici quali, pesce fresco e pesce surgelato o congelato.

Il reparto sarà dotato, per la vendita dei prodotti ittici di tre banchi frigoriferi distinti fra loro, uno per il pesce fresco di tipo statico, con il prodotto posto in vendita su mantello di ghiaccio sempre fresco, uno per la vendita dei molluschi e lamellibranchi di tipo ventilato a temperatura per il mantenimento in vita del prodotto ed uno per la vendita dei prodotti surgelati o congelati con temperatura a - 18° c., dotato di doppi contatermometri per la continua verifica.

I banchi sono progettati per ottenere il massimo grado di igienicità. Essi sono in acciaio inox e hanno le stesse caratteristiche costruttive e di igienicità del banco tradizionale già descritto per la carne, in particolare per il cristallo a separazione del prodotto dal pubblico.

Il reparto è dotato di celle frigorifere per la conservazione del prodotto aventi le stesse caratteristiche costruttive e igieniche delle celle già



descritte. Queste sono separate ed hanno una temperatura secondo la tipologia di pesce che contengono: pesce surgelato, pesce fresco. Fra le attrezzature che corredano il reparto è presente un lavello con comando a pedale per l'erogazione dell'acqua sia calda che fredda, in acciaio inox, composto da alzatina posteriore e bordino perimetrale di contenimento. Lavello sterilizzatore coibentato e dotato di vasca lavamani completo di comando miscelatore a pedale e bocca di erogazione, mascherina in polietilene portacoltelli, alzatina posteriore con portacomandi completa di termostato, termometro e valvola ricircolo acqua. Vaschette portacoltellelleria e accessori in acciaio inox, completi di mascherina in polietilene alimentare portacoltelli che assicurano la continua disinfezione degli attrezzi di taglio, inoltre il reparto è dotato di macchina fabbrica ghiaccio e tavoli con piani interi in acciaio inox.

Settore SALUMERIA, PIZZICHERIA, GASTRONOMIA, PANE, PASTA, PASTICCERIA TRADIZIONALE:

Questo reparto è dotato per la vendita in modo tradizionale di due banchi frigoriferi, per la vendita sia di prodotti dolciari che di gastronomia. Essi sono in acciaio inox e hanno le stesse caratteristiche costruttive e di igienicità del banco tradizionale già descritto per la carne, in particolare per il cristallo a separazione dei prodotti da pubblico. Per la vendita e l'esposizione dei salumi interi viene utilizzato un retrobanco in laminato con barre appendisalumi e ganci a forma di S. oltre a parte del retrobanco composto da banco refrigerato avente struttura in acciaio rivestito in laminato.

Il reparto è dotato di una cella frigorifera per la conservazione del prodotto ed ha le stesse caratteristiche costruttive ed igienicità delle celle già descritte

Fra le attrezzature corredatrici del reparto sono presenti lavelli con comando a pedale per l'erogazione dell'acqua sia calda che fredda, in acciaio inox, composti da alzatina posteriore e bordino perimetrale di contenimento. Le vaschette portacoltellelleria e accessori in acciaio inox, tavoli a piano intero in acciaio inox

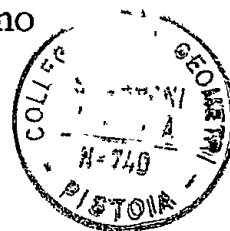
Settore SALUMI LATTICINI A LIBERO SERVIZIO:

Questo settore è dotato di un banco murale in acciaio zincato a più piani refrigerato e ventilato, per la vendita a libero servizio di salumeria e prodotti caseari, separati fra di loro. Questi prodotti sono già imballati sottovuoto o incartati all'origine dalle varie ditte fornitrici.

La conservazione del prodotto di scorta, viene effettuato in apposita cella frigo.

Settore FRUTTA E VERDURA:

Questo settore effettua una vendita a libero servizio sia esponendo i prodotti già preincartati in un banco murale refrigerato avente le caratteristiche già viste in precedenza o in apposite bancarelle in legno



per quei prodotti che non necessitano di freddo per essere conservati, esponendoli sfusi nelle cassette originarie, con possibilità per il consumatore di scegliere il quantitativo della merce a proprio piacere, previo l'utilizzo di appositi guanti in plastica per la manipolazione del prodotto nel miglior stato di igiene.

Il reparto è dotato di una cella frigorifera in pannelli in lamiera zincata plasticata bianca, portacoltelli, lavello inox con pedaliera e tavoli in acciaio inox per la scelta dei prodotti ortofrutticoli, sistemati solo nei contenitori senza alcun tipo di processo lavorativo e produttivo, in quanto vengono prelevati dalle cassette o contenitori originali, messi in contenitori atti alla vendita e poi esposti al pubblico.

I rifiuti derivati dalla lavorazione, dopo lo stoccaggio, vengono prelevati da apposita ditta specializzata per il riciclaggio.

Settore SURGELATI:

I surgelati sono esposti per la vendita in apposito banco murale a sportelli e vasca, refrigerato e ventilato. Esso è rivestito sia all'interno che all'esterno in acciaio zincato, isolato con poliuretano espanso iniettato, dotato di termostati per controllo fine sbrinamento e di contantermometri per il costante controllo della temperatura di funzionamento.

Il banco è dotato sia di sportelli multipli a vetri che consentono un'ottima protezione e una buona visibilità della merce esposta, e permettono un notevole risparmio di energia sia di una vasca bassa.

Inoltre le porte a vetri sono dotate di resistenza antiappannante, guarnizione magnetica di tenuta e dispositivo di chiusura automatico per evitare la dispersione accidentale del freddo.

Il banco espone gelati e prodotti surgelati che vengono venduti nelle loro confezioni originali.

Settore GENERI VARI:

Nella sala principale si trovano tutti quei generi alimentari che non richiedono nessuna forma di mantenimento e i vari prodotti per la casa, che vengono esposti e venduti, separatamente per tipologia, nelle loro confezioni originali. I prodotti sono esposti su apposite scaffalature metalliche a più ripiani verniciate a caldo.

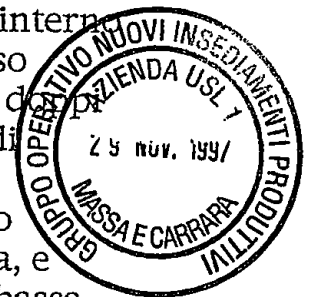
I rifiuti solidi derivati dal disimballaggio dei prodotti come cartone e cassette di legno vengono stoccati nella zona di carico e scarico merci, in attesa di essere di volta in volta prelevati da apposita ditta.

PRODUZIONE FREDDO

La produzione del freddo è di due tipi:

- Temperatura normale per banchi e celle frigorifere, temperatura di esercizio $0^{\circ}+2^{\circ}+6^{\circ}$ C a seconda del prodotto;

- Bassa temperatura per banco surgelati, temperatura di esercizio inferiore a -18° C.



La produzione del freddo è demandata a unità condensatrici poste in un apposito vano, una per la temperatura normale e una per la bassa temperatura. Lo sbrinamento è automatico a mezzo di resistenze elettriche, con reinserimento immediato del ciclo frigorifero a fine sbrinamento. Le resistenze si azionano su comando di un temporizzatore posto nel quadro elettrico del gruppo compressore.

Le attrezzature, fornite da aziende leader del settore, rispondono alle attuali normative vigenti in materia e sono quanto di meglio offre il mercato sia come funzionamento che come stato di igienicità.

Pistoia, 23/10/1996

Il tecnico incaricato
(Geom. Luca Spampani)



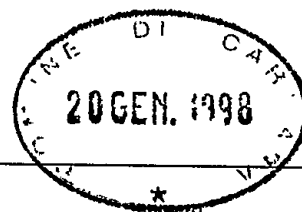
A handwritten signature, likely of Luca Spampani, is written over a circular stamp. The stamp contains the text "COLLEGIO DEI GEOMETRI", "SPAMPANI", "L. U. C. A.", "N° 740", and "PISTOIA".



Prot. n.
da citare nella risposta

Data

10 3 GEN. 1998



Allegati

Risposta al foglio del

Oggetto: Mercato coperto Comunale di Carrara - Parere idraulico per la realizzazione
abbassamento provvisorio testata muro di sponda in destra idrografica.
Parere idraulico n.° 852

Ala Società La Rota 2 SCRL
Viale XX Settembre 177/D
AVENZA CARRARA

e p.c. Al Sindaco
del Comune di Carrara
CARRARA

Al Dirigente
dell'Ufficio Urbanistica
del Comune di Carrara
CARRARA

In riferimento alla richiesta da Voi presentata in data 30.12.1997 (Nostro Protocollo n. 6513), questo Ufficio, eseguiti idonei accertamenti, esprime parere idraulico favorevole all'abbassamento provvisorio della testata del muro in destra idrografica del T.Carrione alla confluenza con il T.Gragnana al fine di realizzare la rampa di accesso al corso d'acqua per i lavori di pulizia, con le seguenti prescrizioni:

- ☐ l'abbassamento della testata del muro dovrà riguardare esclusivamente il tratto in cui verrà realizzata la rampa di collegamento pista di accesso- corso d'acqua;
- ☐ qualsiasi variante si rendesse necessaria dovrà essere sottoposta alla preventiva autorizzazione di questo Ufficio;
- ☐ gli eventuali danni verso terzi e qualsiasi danno che si possa verificare a causa delle opere autorizzate, alle persone ed alla proprietà pubblica e privata, saranno a carico della Ditta richiedente, sollevando quest'Ufficio da ogni onere e responsabilità;
- ☐ la Ditta in oggetto farà eseguire, a sua cura e spese, eventuali modifiche alla zona dell'intervento sopra autorizzato, che a giudizio insindacabile di quest'Ufficio, si rendessero necessarie a garantire il regolare deflusso delle acque lungo il corso d'acqua interessato;

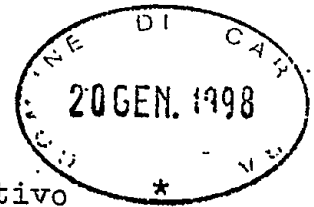
100-443886-1

Si resta in attesa del progetto della rampa di accesso definitiva.

IL DIRIGENTE

(Dott. Ing. Quirino CAPUZZI)

PFM/pfm



UFFICIO Segreteria Gruppo Operativo
Nuovi Insediamenti Produttivi

OGGETTO Parere preventivo su variante al progetto di ristrutturazione mercato coperto di Carrara.

sposta al N° in data Allegati
258/NMP 28-11-97

Spett.le Soc. La Rota 2
Piazza 2 Giugno, 13
Carrara

Con riferimento alla richiesta di parere, riguardo alla pratica indicata in oggetto, il Gruppo Operativo Nuovi Insediamenti Produttivi di questa U.S.L. ritiene che nulla osta alla realizzazione delle opere descritte nelle relazioni e nelle tavole allegate in copia.

Si restituisce copia degli elaborati debitamente timbrati e vistati. Relativamente alla ristorazione nel piano sottostrada, valgono gli elaborati tecnici di cui agli AL. 1, 2, 3 e 4.

Il Coordinatore del GONIP
(Dr. ssa G. Ghiselli)

Allegato 6 2P/11/A



RELAZIONE DESCRITTIVA DEI LOCALI AD USO BAR - RISTORANTE

Il locale si trova al piano seminterrato del complesso immobiliare La Rota ed è stato ricavato dalla ristrutturazione dell'immobile ex Mercato Coperto come da concessione edilizia del Comune di Carrara n° 132/94 e alle condizioni da Voi richieste con parere Gonip n° 414 del 27/09/93 per l'uso a paninoteca.

Con la presente si intende richiedere variante di destinazione d'uso per adibire il locale a bar- ristorante.

Le varianti strutturali sono descritte nella relazione già in Vostro possesso e riguardano una diversa collocazione della uscita di sicurezza e un diverso raccordo con il percorso lungofiume.

GLI ACCESSI

L'accesso al personale e alle merci avviene attraverso il parcheggio A seminterrato in testata di margine ben separata dalla circolazione meccanica e aperta verso il fiume.

Gli accessi clienti sono garantiti da un doppio ingresso, uno dalla Via Cavour attraverso scalinata in fregio il torrente, omonimo, l'altro dal parcheggio A nella testata sopradescritta o dal percorso lungo l'argine; in questa posizione troviamo anche l'uscita di sicurezza.

L'ORGANIZZAZIONE INTERNA

La cucina.

Verso la via Cavour troviamo la cucina di mq. 60 H. 2.70 funzionalmente collegata con la dispensa mq. 35 H. 2.70 e con un locale di servizio per contenere sostanze non destinate alla alimentazione.

L'organizzazione interna, come l'attrezzatura e le finiture risponderanno ai requisiti richiesti dalla normativa vigente. Il servizio in sala avviene attraverso una uscita specifica dalla cucina alla zona di raccordo con la sala da pranzo dove trovano collocazione posate, vasellame, tovaglie e tutto ciò che serve per il servizio ai tavoli senza interferire con la cucina.

Il piano bar.

Sulla stessa quota della cucina troviamo verso l'accesso dal parcheggio A la zona del piano-bar mq. 45 H. 2.70 con bar e retrobar mq. 20 e locale spogliatoio.



Servizi igienici e spogliatoi.

I servizi igienici per i clienti, come quelli per il personale, sono divisi per sesso, dotati di ricambio aria a condotta forzata, illuminazione artificiale e saranno realizzati con i requisiti richiesti dalla normativa vigente.

Gli spogliatoi del personale saranno dotati di armadietti individuali a due scomparti. L'altezza sarà di mt. 2.40.

Il locale è dotato di impianto di aria condizionata. L'illuminazione è prevalentemente naturale, garantita dalle aperture lungo torrente.

La sala da pranzo

La sala da pranzo di mq. 120 con H 3.40 si trova ad una quota inferiore rispetto ai percorsi di distribuzione e agli altri servizi.

La sua accessibilità si articola attraverso collegamenti con scala e rampa per i clienti; il personale di servizio trova un innesto specifico con la zona di distribuzione.

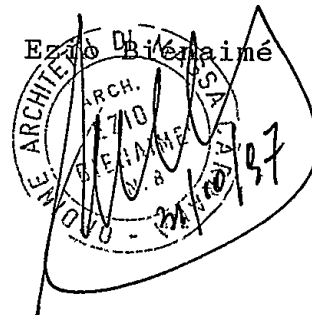
I pavimenti e rivestimenti saranno realizzati in materiali idonei ad una facile pulizia e avranno le caratteristiche richieste dalla normativa vigente in materia.

Lo smaltimento dei liquami avviene tramite allaccio alla fognatura nera comunale.

L'approvvigionamento idrico è garantito da allaccio all'acquedotto comunale.

Carrara 30 Ottobre 1997

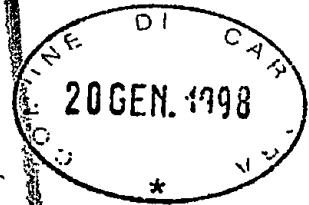
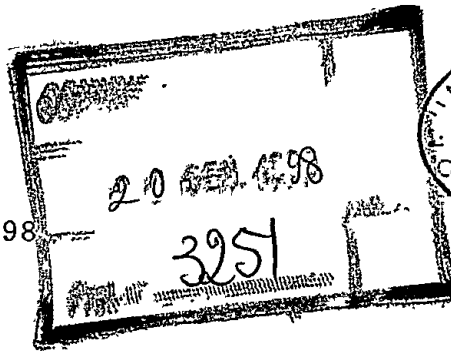
Arch. Ezio Di Stefano



682/93

Carrara li, 20 Gennaio 1998

682/93 del 20-1-98
INVIATA AL RESPONSABILE
SIG. Morletti
IL DIRIGENTE LI 20-1-98



Al Sindaco del
Comune di Carrara

Oggetto : Ex Mercato Coperto Carrara integrazione della documentazione per richiesta di variante

Si trasmette in allegato alla presente documenti da Voi richiesti, consistenti in :

- parere preventivo GONIP con planimetrie allegate
- nulla osta del Comando provinciale dei Vigili del Fuoco
- parere idraulico n° 852 dell'Ufficio del Genio Civile di Massa Carrara.

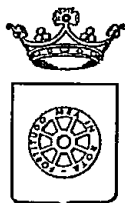
Inoltre si trasmettono tre copie delle seguenti tavole in sostituzione di quelle in Vostro possesso :

- Tavola A variante funzionale-strutturale
- Tavola A variante funzionale-strutturale stato di raffronto
- Tavola B variante funzionale-strutturale
- Tavola B variante funzionale-strutturale stato di raffronto
- Tavola C Variante particolari dei nodi funzionali,

e tre copie delle tavola E (dettaglio ristorante) e tavola F (dettaglio supermercato) ad integrazione della documentazione.

Arch. Ezio Bistainé





COMUNE DI CARRARA SETT.URBANISTICA

prot. n° 33662/4950
del 22 ottobre 1997.

RACCOMANDATA A.R.

38238

Alla Cortese Attenzione Sig.
LA ROTA 2 SCRL
V.LE XX SETTEMBRE 177/D
54031 AVENZA

e p. c.: BIENAIME' ARCH.EZIO
VIA MONTIA 8
54033 CARRARA

Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare

S E D E

OGGETTO : Comunicazione di interruzione termini di cui al comma 60 dell'art.2 della L.662/97.
Richiesta di variante alla concessione edilizia.

In relazione all'istanza presentata il 19/09/97 finalizzata all'ottenimento della variante alla concessione edilizia, proprietà distinta al N.C.E.U. al foglio n° 40 e mappale/i n° 657-658-537-646, inerente a lavori di VARIANTE RISTRUTTURAZIONE EX MERCATO COPERTO CARRARA, siti in CARRARA VIA CAVOUR/VIA CARRIONA si comunica che la domanda presentata dalla S.V., è giacente presso l'ufficio dell'istruttore Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare dove a seguito di esame è risultata NON VALUTABILE in quanto presentata incompleta della seguente documentazione:

- Nuovi elaborati grafici secondo richiesta dell'Ufficio Genio Civile prot. 5102 del 10/10/97, e con riferimento a quanto determinato con verbale P.M. n° 74/97;
- Parere U.S.L. GONIP;
- Parere Comando Provinciale VV.F..

La documentazione di cui sopra dovrà essere trasmessa entro 90 giorni dal ricevimento della presente in unica soluzione al Protocollo Generale, previo visto dell'istruttore sopra citato, quale unica attestazione di corrispondenza tra i documenti richiesti e quelli consegnati, su copia della presente comunicazione. In caso di non ottemperanza l'istanza di concessione verrà archiviata ed il riesame della stessa potrà essere attivato solo in seguito alla presentazione di una nuova istanza.

In osservanza agli articoli 5 e 7 e segg. della legge 7 agosto 1990, n° 241, si informa che l'Ufficio competente per la suddetta verifica è l'U.O. "Edilizia Privata", la pratica è stata assegnata all'Istruttore Tecnico Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare (tel.0585/7690), che il responsabile del procedimento è il Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare e che il Settore Urbanistica è aperto al pubblico esclusivamente il Lunedì, Sabato dalle ore 9.00 alle ore 12.30 e il Giovedì dalle ore 15.30 alle 17.30. Si invita la S.V., qualora dovesse rivolgersi presso il Settore Urbanistica o intraprendere corrispondenza a citare le sottoelencate diciture: Prot. n°33662/4950 del 22 ottobre 1997 e istuttoria 404/V1/93.

L'Istruttore Tecnico
Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare.

Il Responsabile del Procedimento
Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare

Cesare Marchetti

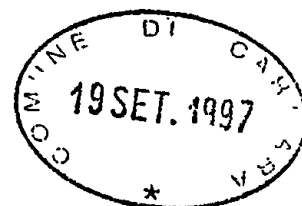
COMUNE di CARRARA

PROGETTO di RISTRUTTURAZIONE del MERCATO COPERTO COMUNALE di CARRARA e dell'AREA ADIACENTE

CONCESSIONARIA

LA ROTA 2

S.c.r.l. P.za 2 Giugno 13 CARRARA



PROGETTISTA

Dott. Arch. EZIO BIENAIME'



COLLABORATORI

Dott. Arch. C. BIENAIME'

Dott. Arch. M. BRUSCHI

Dott. Arch. R. MENCONI

Dott. Arch. N. NARDI

Dott. Arch. M. RICCOMINI

Geom. M. BIENAIME'

CONSULENZE

Dott. Ing. P. ORSINI

STRUTTURA

Dott. C. MUSETTI

GEOLOGO

VUEMME s.r.l. PROGETTAZIONE IMPIANTI

IMPIANTI

RILIEVO TOPOGRAFICO DELL'AREA GEOM. R. TRUSENDI

RELAZIONE variante

R E L A Z I O N E T E C N I C A

Le varianti richieste non riguardano modifiche alle destinazioni d'uso del complesso già sottoposto alla Vostra attenzione ma solo varianti di ordine funzionale e strutturale .

per il SUPERMERCATO

Si modificano gli accessi, la posizione dell'ascensore, le entrate e uscite, le uscite di sicurezza, i servizi igienici al pubblico, l'articolazione degli spazi di vendita e quelli di lavorazione delle merci, il tutto è descritto negli elaborati grafici (tav. A e B scala 1:200 e particolari 2 e 5 Tav. C scala 1:100).

Lo spostamento del vano ascensore e dell'accesso al supermercato dalla piazza parcheggio C comporta una variante di prospetto descritta nella tavola 8 sez. 3-3.

Il supermercato ha una zona adibita a scarico e preparazione merci di 434 mq. e una superficie di vendita adibita al pubblico di 1200 mq. quindi in base alla circolare n. 75 del 03/07/1967 si avrà una densità di affollamento massima di 524 persone.

Le uscite di sicurezza saranno garantite da tre porte di larghezza pari a 1,80 mt. ed una di 1,20 mt. corredate da automatismo che in caso di incendio o mancanza di energia elettrica le metterà normalmente "aperte".

In caso di esodo quindi, considerando che le persone presenti non dovranno percorrere scale ed ogni 1,20 mt. permettono un

deflusso di 100 persone, le uscite risultano più che sufficienti. Calcolando si avrà:

$$1,80+1,80+1,80+1,20 = 6,60$$

$$\text{ora } 6,60 : x = 1,20 : 100 \quad x = 550 \text{ persone}$$

I servizi igienici e gli accessi rispondono ai requisiti della legge 13/89.

Per il fronte da adibirsi a negozi in fregio alla Via Cavour e Via Carriona vi sono modifiche strutturali e di diverso asservimento degli spazi ad uso negozio nonchè lo spostamento della cabina ENEL dall'angolo Sud-Est all'angolo Sud-Ovest, che non comportano comunque nessuna variante di prospetto.

per la PANINOTECA

Lo spostamento del vano ascensore ha comportato la configurazione di un nuovo accesso alla paninoteca nonchè una diversa collocazione dell'uscita di sicurezza, che risulta molto più agevole rispetto alla precedente scala costretta tra le strutture esistenti, unitamente ad una diversa articolazione dei raccordi con il percorso lungofiume come specificatamente descritto dall'elaborato grafico (Tav. A e B scala 1:200 e particolari 2 e 5 Tav. C scala 1:100 - sezione 3-3 Tav.D scala 1:100).

Per il Parcheggio A

La variante funzionale stà in una diversa ritmica strutturale del parcheggio A che consenta un più efficace parchemento delle vetture nonchè una accessibilità diversa articolata non

più su unica rampa a due sensi di marcia ma bensì con due rampe distinte, una d'entrata da Via Carriona (Tav. A e B scala 1:200 particolare 3 e 6 Tav. C scala 1:100) e una di uscita sempre su Via Carriona.

Questo nuovo assetto circolatorio unitamente alla soppressione di tutti i box annessi al parcheggio A comporta una riduzione della superficie da 3210 mq. a 2870 mq. e una riduzione dei posti macchina da 147 a 123 con un aumento dell'indice di parcheggio da 21,8 a 23,30 nonchè uno spostamento e una diversa collocazione delle uscite di sicurezza tra il parcheggio A e la zona pedonale lungo fiume (Tav. A e B scala 1:200 e particolare 2 e 5 Tav. C Scala 1:100); un diverso approccio al blocco ascensore (particolare 2 Tav. C scala 1:100), un utilizzo delle scale quale uscita ed elemento di raccordo all'aperto con il parcheggio superiore C. La rampa di accesso ha un raccordo terminale in curva con raggio di curvatura di 7.60; la rampa di uscita è rettilinea entrambe hanno pendenza inferiore al 20% e la pavimentazione sarà di materiale antisdrucchiolevole.

per il Parcheggio B

Come graficamente descritto (Tav. A scala 1:200), vi è l'annessione a questo sistema dei box (74-79) prima collegati al parcheggio A, nonchè la realizzazione di nuovi box afferenti ai numeri 63a 64a-1a, 1b,1c,1d, l'uscita di sicurezza verso il Torrente Carrione ha solo subito una modifica formale.

La rampa di uscita del parcheggio B subisce un leggero slittamento a causa della struttura di fondazione da tagliare che è risultata di spessore molto superiore alle previsioni (2.50 mt) nonchè il ritrovamento di un antico muro in pietra dello spessore di circa un metro a sostegno del rilevato della Via Cavour.

Quindi per motivi di ordine statico, per non distruggere l'immagine di questo manufatto di sostegno abbiamo modificato la posizionatura dell'uscita dal parcheggio.

Essa si innesta tra l'interasse dei telai della struttura del supermercato nonchè va ad assumere una diversa collocazione planimetrica della rampa di uscita a cielo aperto in forza del reperto di testimonianza storica citato.

Tra i due pilastri la luce netta di è di mt. 2.60, i pilastri hanno dimensione di 1.35 x 0.40 mt., superata la struttura la rampa ha una luce netta di 3.50 mt. un andamento iniziale curvilineo con raggio di curvatura al filo esterno di mt. 10.30 e pendenza largamente inferiore al 20%, la pavimentazione sarà realizzata con materiali antisdrucchiolevoli.

Questo portale di uscita verrà adeguatamente indicato con segnaletica sia verticale che orizzontale (Particolari 1 e 4 Tav. C scala 1:100).

Il numero dei posti macchina del parcheggio B passa da 83 a 97, l'area afferente da 2483 a 2784, il numero dei box è 84, l'indice di parchemento è passato da 29,9 a 28,10.

Pur aumentando l'affollamento massimo ipotizzabile da 25 a 28

persone la capacità di deflusso è largamente superiore a quella prevista dalla normativa. Le uscite sono costituite dalle rampe, da porta di larghezza pari a 2,20, sfociante in zona paninoteca e da uscita attraverso scala sfociante nella piazza parcheggio C.

per il PARCHEGGIO C

Si prevede una separazione dei flussi di entrata e di uscita e quindi una diversa circolazione interna come descritto nella Tavola B scala 1:200.

La superficie complessiva passa da 2.950 mq. a 2.810 mq. i posti macchina da 144 a 134.

Complessivamente la capacità di parcheggio dell'intero complesso passa dai 374 p.m. ai 354 p.m.

Per le misure di sicurezza ed emergenza, impianti elettrico, evacuazione fumi, impianto di automatico di spegnimento sprinkler, impianto idranti, gruppo elettrogeno ecc. si rimanda alla relazione già in Vostro possesso che ha ottenuto parere favorevole dagli enti preposti.

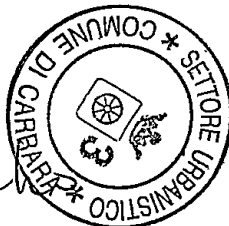
Settembre 1997

Arch.  Elio Bignaimé

TO

COMUNE DI CARRARA

La presente copia integrale, composta di n.
... viene all'originale ... d'ufficio e
... dicata a' ... della Legge
... per un



10 SET. 1996
IL DIRIGENTE DEL SETTORE
Dott. Arch. Pier Luigi Bessi

COMUNE DI CARRARA
SETT. URBANISTICO

Approvato dal Sindaco ...
Indicate nella Concezione ...
n° ... del ...
elab. grafico di ...
n° ... del ...

Il ...
Mei ...
Il Dirigente ...
Verniani Arch. Claudio

00

VUEMME s.r.l. PROGETTAZIONE IMPIANTI

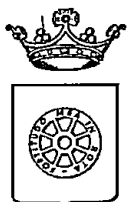
IMPIANTI

RILIEVO TOPOGRAFICO DELL'AREA GEOM. R. TRUSENDI

1:100

SEZIONE 6:6

11



COMUNE DI CARRARA SETT.URBANISTICA

prot. n° 33662/4950
del 22 ottobre 1997.

RACCOMANDATA A.R.

*h/38439
24 10 97*

Alla Cortese Attenzione Sig.
LA ROTA 2 SCRL
V.LE XX SETTEMBRE 177/D
54031 AVENZA

e p. c.: BIENAIME' ARCH.EZIO
VIA MONTIA 8
54033 CARRARA

Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare

S E D E

OGGETTO : Comunicazione di interruzione termini di cui al comma 60 dell'art.2 della L.662/97.
Richiesta di variante alla concessione edilizia.

In relazione all'istanza presentata il 19/09/97 finalizzata all'ottenimento della variante alla concessione edilizia, proprietà distinta al N.C.E.U. al foglio n° 40 e mappale/i n° 657-658-537-646, inerente a lavori di VARIANTE RISTRUTTURAZIONE EX MERCATO COPERTO CARRARA, siti in CARRARA VIA CAVOUR/VIA CARRIONA si comunica che la domanda presentata dalla S.V., è giacente presso l'ufficio dell'istruttore Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare dove a seguito di esame è risultata NON VALUTABILE in quanto presentata incompleta della seguente documentazione:

- Nuovi elaborati grafici secondo richiesta dell'Ufficio Genio Civile prot. 5102 del 10/10/97, e con riferimento a quanto determinato con verbale P.M. n° 74/97;
- Parere U.S.L. GONIP;
- Parere Comando Provinciale VV.F..

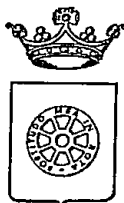
La documentazione di cui sopra dovrà essere trasmessa entro 90 giorni dal ricevimento della presente in unica soluzione al Protocollo Generale, previo visto dell'istruttore sopra citato, quale unica attestazione di corrispondenza tra i documenti richiesti e quelli consegnati, su copia della presente comunicazione. In caso di non ottemperanza l'istanza di concessione verrà archiviata ed il riesame della stessa potrà essere attivato solo in seguito alla presentazione di una nuova istanza.

In osservanza agli articoli 5 e 7 e segg. della legge 7 agosto 1990, n° 241, si informa che l'Ufficio competente per la suddetta verifica è l'U.O. "Edilizia Privata", la pratica è stata assegnata all'Istruttore Tecnico Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare (tel.0585/7690), che il responsabile del procedimento è il Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare e che il Settore Urbanistica è aperto al pubblico esclusivamente il Lunedì, Sabato dalle ore 9.00 alle ore 12.30 e il Giovedì dalle ore 15,30 alle 17,30. Si invita la S.V., qualora dovesse rivolgersi presso il Settore Urbanistica o intraprendere corrispondenza a citare le sottoelencate diciture: Prot. n°33662/4950 del 22 ottobre 1997 e istuttoria 404/V1/93.

L'Istruttore Tecnico
Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare.

Il Responsabile del Procedimento
Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare

Cesare Marchetti



COMUNE DI CARRARA SETT. URBANISTICA

Prot. n° 33662/4950
del 25 settembre 1997

*Vi/32536
26-9-97*

Alla Cortese Attenzione Sig.
LA ROTA 2 SCRL
V.LE XX SETTEMBRE 177/D
54031 AVENZA

e p. c.: BIENAIME' ARCH.EZIO
VIA MONTIA 8
54033 CARRARA

OGGETTO: Comunicazione per avvio procedimento amministrativo ad istanza di parte. Richiesta concessione edilizia **VARIANTE CONC.ED. 132/94.**

In relazione all'istanza presentata il 19/09/97 finalizzata all'ottenimento della concessione edilizia, proprietà distinta al N.C.E.U. al foglio n° // e mappale/i n° //, inerente a lavori di **VARIANTE RISTRUTTURAZIONE EX MERCATO COPERTO CARRARA**, siti in CARRARA VIA CAVOUR/VIA CARRIONA si comunica, ai sensi dell'art. 8 della legge 7 agosto 1990 n° 241, alla S.V. le seguenti notizie:

- Unità Operativa Responsabile: Edilizia Privata.
- Istruttore Responsabile: Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare.
- Responsabile del procedimento: Architetto Nicoletta Migliorini.

Con la presente si comunica che la domanda presentata dalla S.V. è visionabile al Settore Urbanistica, presso l'Ufficio dell' Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare (0585/7690), qualora avesse necessità di maggiori informazioni ovvero ritenesse opportuno segnalare eventuali possibili anomalie, potrà rivolgersi al Funzionario Tecnico Architetto Nicoletta Migliorini.

Carrara, lì 25 settembre 1997.

Il Dirigente
Architetto *Pier Luigi Bessi*

Si comunica che per la pratica sopraccitata, l'Istruttore Responsabile sopra individuato sarà disponibile a fornire le eventuali risposte il **LUNEDÌ** mattina dalle ore 8,30 alle ore 12,30, il **SABATO** mattina dalle ore 8,30 alle ore 12,30 e il **GIOVEDÌ** pomeriggio dalle ore 15.30 alle ore 17.30.

Si invita la S.V., qualora dovesse rivolgersi presso il Settore Urbanistica o intraprendere corrispondenza, a citare le sottoelencate scritture:

Istruttoria: 404/V1/93 Tecnico: Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare Nota: 33662/4950 del 25 settembre 1997



MINISTERO DELLE FINANZE

DIPARTIMENTO DEL TERRITORIO
CATASTO URBANO
CONSERVAZIONE DEI CATASTIINTERCIO EDIFICIO FRAPPA E : MARSA CARRARA
COMUNE CENSUARIO : CARRARA - IEAG
DATA : 20/02/98 GRA : 09:47:22 NUMERO : 44
OPERATORE : MSBCL4CONSULTAZIONE PER PARTITA
ATTUALE

Partita n. : 1026036



TOTALI DI PARTITA

Intestati : 2	Mq. : 0
i. l. u. : 2	Mc. : 0
Van1 : 0.0	Rendita : 0 (non calc. per 2 u. l. u.)

INTESTAZIONE - TITOLO

C. F.

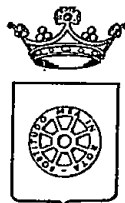
- . COMUNE LI CARRARA ; X I PROPRI DIRITTI
- . SOCIETA' LA ROTA 2 SRL CON SEDE IN CARRARA ; X I PROPRI DIRITTI

UNITA' IMMOBILIARI

IDENTIFICATIVO		SUB VAR		MUT	P.TA	U B I C A Z I O N E	ZC CAT	CL	CONS	RENDIT'
SEZ	FGL	NUM			PROV					
.	40	657	2	A	24036	VIA CAVOUR p. T.		1		
.	40	658	2	A	24036	VIA CAVOUR ANG. VIA CARRIONA		1		
						p. T-19				

MUTAZIONI

A Dati della nota : Voltura n. 619.001.98 in atti dal 10/02/98
 Atto : VUF del 10/02/98
 COME DA T.MAPP.40286/98



COMUNE DI CARRARA SETT.URBANISTICA

Prot. n° 33662/4950
del 25 settembre 1997

Alla Cortese Attenzione Sig.
LA ROTA 2 SCRL
V.LE XX SETTEMBRE 177/D
54031 AVENZA

e p. c.: BIENAIME' ARCH.EZIO
VIA MONTIA 8
54033 CARRARA

OGGETTO: Comunicazione per avvio procedimento amministrativo ad istanza di parte. Richiesta concessione edilizia **VARIANTE CONC.ED. 132/94.**

In relazione all'istanza presentata il 19/09/97 finalizzata all'ottenimento della concessione edilizia, proprietà distinta al N.C.E.U. al foglio n° // e mappale/i n° //, inerente a lavori di **VARIANTE RISTRUTTURAZIONE EX MERCATO COPERTO CARRARA**, siti in CARRARA VIA CAVOUR/VIA CARRIONA si comunica, ai sensi dell'art. 8 della legge 7 agosto 1990 n° 241, alla S.V. le seguenti notizie:

- Unità Operativa Responsabile: Edilizia Privata.
- Istruttore Responsabile: Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare.
- Responsabile del procedimento: Architetto Nicoletta Migliorini.

Con la presente si comunica che la domanda presentata dalla S.V. è visionabile al Settore Urbanistica, presso l'Ufficio dell' Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare (0585/7690), qualora avesse necessità di maggiori informazioni ovvero ritenesse opportuno segnalare eventuali possibili anomalie, potrà rivolgersi al Funzionario Tecnico Architetto Nicoletta Migliorini.

Carrara, lì 25 settembre 1997.

Il Dirigente
Architetto Pier Luigi Bessi

Si comunica che per la pratica sopraccitata, l'Istruttore Responsabile sopra individuato sarà disponibile a fornire le eventuali risposte il **LUNEDÌ** mattina dalle ore 8,30 alle ore 12,30, il **SABATO** mattina dalle ore 8,30 alle ore 12,30 e il **GIOVEDÌ** pomeriggio dalle ore 15.30 alle ore 17.30.

Si invita la S.V., qualora dovesse rivolgersi presso il Settore Urbanistica o intraprendere corrispondenza, a citare le sottoelencate scritture:

Istruttoria: 404/V1/93 Tecnico: Funz.Tec.Marchetti Ing.Cesare Nota: 33662/4950 del 25 settembre 1997



STUDIO TECNICO

Filippini p.i. Giacomo

Pistoia li, 24.10.97

Via Nazario Sauro n°56 - 51100 PISTOIA (PT)
Tel. 0573 / 36.41.34 - P.IVA 01188310476

FG_000143

GLICINE S.R.L.
Punto vendita CONAD

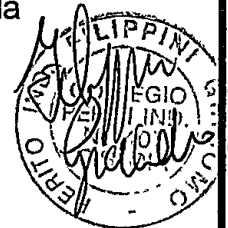
CARRARA (MS)

Fascicolo Unico

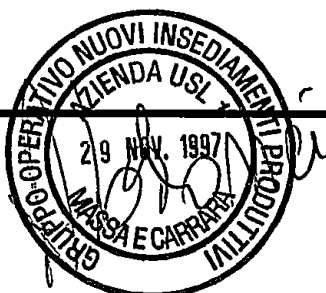
RELAZIONE TECNICA

PROGETTO DI IMPIANTO ELETTRICO

Secondo aggiornamento alla documentazione tecnica
di progetto redatta il 10.08.97 - 24.10.97 e costituita da



01 - **RELAZIONE TECNICA (presente aggiornamento)**



Carere D.K.

24-10-1997
pen



Oggetto di progettazione :

Sono oggetto di progettazione gli impianti elettrici B.T. del punto vendita CONAD società Glicine S.r.l. siti nell'ex mercato coperto di Carrara (MS). I locali si compongono al piano terra di cabina elettrica MT di ricevimento, area di vendita, annessi funzionali quali reparti di lavorazione, seminterrato con annessi di servizio, centrale elettrica condizionamento, cabina elettrica di trasformazione (esistente). Il punto vendita è inserito in un complesso dove sono dislocati locali (non di detta attività) con zone AD. La classificazione dell'area di vendita è ambiente a maggior rischio in caso di incendio inteso anche come ambiente con alto affollamento. Gli impianti elettrici saranno realizzati con grado di protezione minimo IP40.

Alimentazione :

Gli impianti elettrici saranno derivati da una cabina elettrica esistente, ad una tensione di 380/220V 50Hz $I_{cc(max)}=10kA$ e sistema elettrico TN(S) con punto neutro a terra. Il trasformatore abbassatore è corredato di centralina di controllo della temperatura con sonde PT100. La centralina controlla lo sgancio della sezione MT per sovratemperatura pericolosa e il controllo del sistema di ventilazione/condizionamento del locale. In derivazione dal trasformatore, con distribuzione meccanicamente "sicura" e separata si dipartirà la dorsale principale BT di alimentazione del quadro QE di bassa tensione generale dell'intero impianto. Il quadro elettrico QE sarà alimentato da un sistema trifase e neutro ad una tensione di 380/220V sistema elettrico TN(S) $I_{cc(max)}=10kA$. Il quadro elettrico QE sarà realizzato con una carpenteria metallica minimo IP30 e conterrà le apparecchiature di protezione principale di macchina e le apparecchiature di gestione rete/gruppo e di protezione principale del sistema TN(S) del gruppo di continuità UPS. Sostanzialmente il quadro QE avrà al suo

interno tre diversi sistemi elettrici comunque riferiti ad un unico nodo equipotenziale poi collegato a terra.

■ Gruppo di continuità

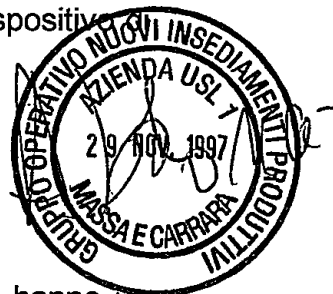
Per fornire continuità assoluta e tensione stabilizzata al sistema di computer e bilance sarà installato, all'interno della cabina, un gruppo di continuità statico ON-LINE con tempo di intervento zero e inverter sempre in alimentazione del carico. Il gruppo sarà monofase/monofase 220/220V con secondario realizzato mediante trasformatore 110+110V con presa centrale da collegare al nodo equipotenziale del sistema TN(S). In apposita segregazione del quadro QE di cabina saranno disposte le apparecchiature proprie del sistema sotto continuità UPS.

■ Gruppo elettrogeno

Per garantire una continuità del servizio minima dell'attività è previsto un gruppo elettrogeno da 60kVA 380/220V 50 Hz trifase e neutro con sistema elettrico TN(S) installato in apposito locale nei seminterrati e presente con dispositivo di scambio presso il quadro QE di cabina.

Sistema di coordinamento e Impianto di messa a terra :

I sistemi elettrici utilizzati all'interno del supermercato sono TN(S) e hanno un punto comune equipotenziale (Posto in cabina elettrica e denominato SN0), costituito da barra di rame preforata e equipaggiata con capocorda per i vari conduttori di protezione ed equipotenziali. Tale nodo è collagato al sistema elettrico disperdente costituito artificialmente con dispersori a maglia orizzontale e verticali. Gli impianti disperdenti sono due e sono collegati in parallelo con apposito conduttore equipotenziale. L'impianto disperdente è di riferimento anche per i dispositivi di protezione MT (Enel e Utente). Per gli elementi



descrittivi vedere elaborati. Gli impianti di messa a terra avranno valore di resistenza di terra coordinato con la corrente di guasto (160A) e il tempo di intervento delle protezioni (0,3S) degli impianti di alimentazione ENEL S.p.A. La resistenza dell'impianto disperdente completato sarà sotto 1 ohm. L'impianto disperdente è esistente ed è stato ampliato al momento della costruzione dei pavimenti della cabina elettrica di ricevimento e trasformazione; infatti (come da elaborati) i pavimenti hanno annegata nel getto una maglia equipotenziale realizzata a rete di 50cm con corda di rame nudo di sezione minima 35mm². Gli impianti B.T. sono a sistema elettrico TN(S) e le impedenze d'anello di guasto sono riferite al conduttore di terra. Il coordinamento del sistema è realizzato con interruttori differenziali selettivi e istantanei. (Vedi elaborati per le regolazioni)

Distribuzione degli impianti :

Gli impianti elettrici avranno grado di protezione minimo IP40.



La distribuzione degli impianti elettrici sarà sostanzialmente realizzata con canalizzazione metallica da esterno portacavi metallica installata a soffitto parete con apposite staffe talvolta autocostruite; tale canalizzazione sarà elettricamente continua in quanto dotata di propri giunti e pezzi speciali. Le derivazioni per i circuiti terminali sono realizzate con tubazione da esterno in PVC autoestinguente corredata di pezzi speciali per grado di protezione minimo IP40 e oltre IP44. I conduttori saranno in rame ad isolamento principale e rinforzato non propagante l'incendio in gomma butilica e sigla di designazione FG7OR, FG7R, le derivazioni interne alla tubazioni saranno realizzate con conduttori in rame ad isolamento principale a sigla di designazione N07V-K. La sezione minima dei circuiti è 1,5mm². Le derivazioni elettriche saranno realizzate con morsetteria ad isolamento minimo 450V posizionata all'interno di apposite cassette di derivazione con coperchio a vite corredate di pressacavi e pezzi speciali di coordinamento con le tubazioni, guaine e ingressi direttamente

realizzati in cavo. I singoli cavi multipolati avranno il conduttore di protezione concentrico.

■ Impianto di illuminazione

Gli impianti di illuminazione ambiente dell'area di vendita saranno realizzati con struttura IP40 per plafoniere fluorescenti, rifasate ed idonee per file continue, posizionate ricalate dal soffitto con appositi pendini; tale sistema di illuminazione garantirà illuminamenti minimi a 80cm dal pavimento di 800Lux e oltre. Parte della illuminazione della zona carabottino e banchi esposizione e vendita sarà realizzata con plafoniere minimo IP40 alimentate con distribuzione generalmente trifase e neutro su più accensioni selettive al gusto. Alcuni sistemi di illuminazione riferiti a singoli particolari saranno realizzati con faretistica da arredo per lampade a ioduri metallici massimo 70W IP40. I circuiti di illuminazione saranno distribuiti su più linee selettive ai guasti e parte dell'illuminazione sarà alimentata da circuiti rete/gruppo elettrogeno. Gli annessi in generale avranno corpi illuminanti per lampade fluorescenti con grado di protezione minimo IP44. All'interno dei locali è presente un impianto di illuminazione di emergenza costituito da plafoniere fluorescenti autoalimentate 24W IP40 e IP55 idonee per un funzionamento autonomo di 1ora; tale impianto entra in funzione al mancare dell'energia principale e all'intervento delle protezioni di zona dei circuiti di illuminazione; tale impianto fornirà un illuminamento medio di 10 lux e comunque di 2 lux e 5 lux rispettivamente nelle vie di esodo. Tale impianto entrerà in funzione per i secondi che occorrono al gruppo elettrogeno ad intervenire rialimentando parte degli impianti di illuminazione ambiente.

■ Prese a spina e impianti F.M.

Gli impianti di forza motrice sono generalmente dislocati all'interno degli annessi funzionali e sono disponibili a mezzo prese a spina interbloccato CEE con



fusibili realizzate con corpo in resina antiurto a grado di protezione minimo IP44. Le prese a spina per utilizzatori di piccola potenza saranno della serie modulare civile componibile installate entro custodie da esterno IP55 corredate singolarmente da sezionatore bipolare e fusibile. Gli impianti dei banchi frigo saranno derivati da apposito quadro a mezzo derivazioni preferenziali e propri interruttori di sezionamento e protezione. Parte degli impianti fissi F.M. sarà distribuita a mezzo blindo FM 4x40A+T IP40 e IP44.

Il grado di protezione degli involucri è riferito alla destinazione d'uso dell'ambiente ed è comunque generalmente minimo IP40 e minimo IP44 per gli ambienti di lavoro, gli ambienti umidi e bagnati e gli annessi funzionali.

NORME da RISPETTARE

- ☐ Norme CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano), Tabelle CEI / UNEL.
- ☐ D.P.R. n° 547 del 27/04/1955 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.
- ☐ D.P.R. n° 577 del 07/10/1982 con tutte le circolari alle quali da validità di Legge.
- ☐ Disposizioni anche specifiche degli organi locali di controllo, quali per esempio : U.S.L., V.V.F., I.S.P.E.S.L., e Commissione di controllo e vigilanza ed altri.
- ☐ Norme UNI.
- ☐ Materiali con Marchio di qualità IMQ
- ☐ Decreto legislativo n°626 del 19.09.94.

Attuazione delle direttive CEE 89/139, CEE 89/654, CEE 89/656, CEE 90/269, CEE 90/270, CEE 90/394, CEE 90/697 riguardanti i miglioramenti della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

- ☐ Legge n° 186 del 01/03/1968 'Disposizioni riguardanti la produzione dei materiali, apparecchiature, macchinari, installazioni di impianti elettrici ed elettronici.'



- ☐ Legge n° 46 del 05/03/1990 : 'Norme per la sicurezza degli impianti.'
- ☐ Norme CEI da applicare agli impianti in oggetto :
- ☐ NORMA CEI 64-8.
'Impianti elettrici utilizzatori a tensioni nominali non superiori a 1000 Vc.a.
e 1500 Vc.c.'

Norma CEI 64-8 Fasc. n°7

Ambienti ad applicazioni particolari

(Ambienti a maggior rischio in caso d'incendio Sezione 751)

Ambienti ad applicazioni particolari

(Ambienti contenenti bagni e docce Sezione 751)

- ☐ NORMA CEI 17-13
Apparecchiature assiemate di protezione e di manovra per Bassa tensione.
- ☐ NORMA CEI 11-1 e Varianti
Impianti di messa a terra.
- ☐ NORMA CEI 11-8
Impianti elettrici con propria cabina di trasformazione.
Impianti di terra.
- ☐ NORMA CEI 11-17 e Varianti
Impianti di trasporto e distribuzione di energia elettrici, linee in cavo.
- ☐ NORMA CEI 17-5
Interruttori automatici per corrente alternata e tensione nominale non superiore a 1000[V] e per corrente continua a tensione nominale non superiore a 1200[V].
- ☐ NORMA CEI 20-22
Cavi non propaganti l'incendio
- ☐ NORMA CEI 23-8
Tubi protettivi rigidi in polivinilcloruro e accessori.
- ☐ NORMA CEI 23-14
Tubi protettivi flessibili in polivinilcloruro e loro accessori.
- ☐ NORMA CEI 23-25
Tubi per le installazioni elettriche, parte 1 prescrizioni generali.



- ☐ NORMA CEI 23-31
Sistemi di canali metallici e loro accessori ad uso porta-cavi e porta
apparecchi.
- ☐ NORMA CEI 70-1
Grado di protezione degli involucri - Classificazioni.



RELAZIONE DI RISPOSTA ALLE RICHIESTE CON Vostro FAX EL 23.10.97

Punto 1 "Non completamente indicati i criteri di scelta per la protezione da sovracorrenti anche con riferimento al sovraccarico"

In seguito alla scelta dei sistemi di protezione abbiamo adottato i criteri di verifica per la protezione contro le sovracorrenti; tali verifiche sono state effettuate a campione selezionando, a parità di condizione di posa delle condutture la lunghezza massima in funzione del dispositivo di protezione a monte.

CEI 64-8/4 - 433 - PROTEZIONE CONTRO LE CORRENTI DI SOVRACCARICO

Quadro riassuntivo del coordinamento
tra conduttori e dispositivi di protezione
(in ampliamento alle tabelle già fornite)

Linea in derivazione da I01 del quadro Q.GE.

In (A) del disp. di protezione	I01	=	100 A	
Tipo di cavo		=	FG7R 0,6/1kV	
Posa in opera		=	Cavi unipolari a trifoglio interrati	
in tubo				
Fattore di correzione totale		=	0,84	
Portata del cavo a regime permanente Iz(teorica)		=	144 A	
Portata nominale (Iz)		=	121.6 A	
Corrente di impiego (Ib)		=	100 A	
Corrente di Cto Cto minima		=	3.52 kA	
Curva o Regolazione della protezione		=	Im=2In	(200A)



Linea in derivazione da I19 del quadro Q.E.

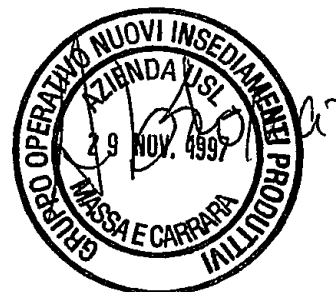
In (A) del disp. di protezione	I19	=	10	A	
Tipo di cavo		=	FG7OR		0,6/1kV
Posa in opera		=	Cavi multipolari interrati in tubo		
Fattore di correzione totale		=	0.68		
Portata del cavo a					
regime permanente Iz(teorica)		=	29	A	
Portata nominale (Iz)		=	19.8	A	
Corrente di impiego (Ib)		=	10	A	
Corrente di Cto Cto minima		=	0.1	kA	
Curva o Regolazione della protezione		=	Curva 'c'		

Linea in derivazione da I25 del quadro Q.E.

In (A) del disp. di protezione	I25	=	25	A	
Tipo di cavo		=	FG7OR		0,6/1kV
Posa in opera		=	Cavi multipolari interrati in tubo		
Fattore di correzione totale		=	0.71		
Portata del cavo a					
regime permanente Iz(teorica)		=	46	A	
Portata nominale (Iz)		=	32.7	A	
Corrente di impiego (Ib)		=	13.5	A	
Corrente di Cto Cto minima		=	0.24	kA	
Curva o Regolazione della protezione		=	Curva 'c'		

Linea in derivazione da I17 del quadro Q.E.

In (A) del disp. di protezione	I17	=	40	A	
Tipo di cavo		=	FG7R		0,6/1kV
16mm ²					
Posa in opera		=	Cavi unipolari posati in canale		
Fattore di correzione totale		=	0.88		
Portata del cavo a					
regime permanente Iz(teorica)		=	100	A	
Portata nominale (Iz)		=	88	A	
Corrente di impiego (Ib)		=	18.1	A	
Corrente di Cto Cto minima		=	3.60	kA	
Curva o Regolazione della protezione		=	Curva 'c'		



Linea in derivazione da I07 del quadro Q.G.

In (A) del disp. di protezione	I07	=	10	A	
Tipo di cavo		=	FG7OR		0,6/1kV
5x2,5mm ²					
Posa in opera		=			Cavi multipolari posati in canale
Fattore di correzione totale		=	0.81		
Portata del cavo a regime permanente Iz(teorica)		=	32	A	
Portata nominale (Iz)		=	26	A	
Corrente di impiego (Ib)		=	5,1	A	
Corrente di Cto Cto minima		=	0.10	kA	
Curva o Regolazione della protezione		=	Curva 'c'		

Linea in derivazione da I08 del quadro Q.G.

In (A) del disp. di protezione	I08	=	16	A	
Tipo di cavo		=	FG7OR		0,6/1kV
5X4mm ²					
Posa in opera		=			Cavi multipolari posati in canale
Fattore di correzione totale		=	0.83		
Portata del cavo a regime permanente Iz(teorica)		=	42	A	
Portata nominale (Iz)		=	35	A	
Corrente di impiego (Ib)		=	10.1	A	
Corrente di Cto Cto minima		=	0.16	kA	
Curva o Regolazione della protezione		=	Curva 'C'		

Linea in derivazione da I30 del quadro Q.E.

In (A) del disp. di protezione	I30	=	6	A	
Tipo di cavo		=	FG7OR		0,6/1kV
3X2,5mm ²					
Posa in opera		=			Cavi multipolari posati in canale
Fattore di correzione totale		=	0.83		
Portata del cavo a regime permanente Iz(teorica)		=	36	A	
Portata nominale (Iz)		=	30	A	
Corrente di impiego (Ib)		=	2,4	A	
Corrente di Cto Cto minima		=	0.07	kA	
Curva o Regolazione della protezione		=	Curva 'B'		



Linea in derivazione da I38 del quadro Q.G.

In (A) del disp. di protezione	I38	=	10	A	
Tipo di cavo		=	FG7OR		0,6/1kV
3X2,5mm ²					
Posa in opera		=			Cavi multipolari posati in canale
Fattore di correzione totale		=	0.83		
Portata del cavo a regime permanente I _z (teorica)		=	36	A	
Portata nominale (I _z)		=	30	A	
Corrente di impiego (I _b)		=	1.4	A	
Corrente di Cto Cto minima		=	0.09	kA	
Curva o Regolazione della protezione		=	Curva 'C'		

Linea in derivazione da I02 del quadro Q.G.

In (A) del disp. di protezione	I02	=	25	A	
Tipo di cavo		=	FG7OR		0,6/1kV
5X6mm ²					
Posa in opera		=			Cavi multipolari posati in canale
Fattore di correzione totale		=	0.81		
Portata del cavo a regime permanente I _z (teorica)		=	54	A	
Portata nominale (I _z)		=	44	A	
Corrente di impiego (I _b)		=	16.9	A	
Corrente di Cto Cto minima		=	0.43	kA	
Curva o Regolazione della protezione		=	Curva 'C'		

Linea in derivazione da I06 del quadro Q.E.

In (A) del disp. di protezione	I06	=	32	A	
Tipo di cavo		=	FG7OR		0,6/1kV
4X10mm ²					
Posa in opera		=			Cavi multipolari posati in canale
Fattore di correzione totale		=	0.8		
Portata del cavo a regime permanente I _z (teorica)		=	75	A	
Portata nominale (I _z)		=	60	A	
Corrente di impiego (I _b)		=	11.8	A	
Corrente di Cto Cto minima		=	0.72	kA	
Curva o Regolazione della protezione		=	Curva 'C'		



Linea in derivazione da I04 del quadro Q.E.

In (A) del disp. di protezione	I04	=	63	A
Tipo di cavo		=	FG7OR	0,6/1kV
1X35mm ²				
Posa in opera		=	Cavi unipolari a trifoglio posati in	
canale				
Fattore di correzione totale		=	0.91	
Portata del cavo a				
regime permanente Iz(teorica)		=	157	A
Portata nominale (Iz)		=	144	A
Corrente di impiego (Ib)		=	42.2	A
Corrente di Cto Cto minima		=	0.72	kA
Curva o Regolazione della protezione		=	Curva 'C'	



Punto 8 "Non è indicata la tipologia del conduttore di terra e conduttore di protezione"

- Conduttore di terra

Tavola 01/03 (in alto a destra) e Tavola 03/03

I conduttori di terra che collegano il nodo SN1 - CABINA di TRASFORMAZIONE all'impianto disperdente sono due e sono in Cu di sezione 50mm² e isolamento a sigla di designazione N07V-K e collegano rispettivamente il dispersore a maglia annegato nel pavimento e il dispersore verticale locale rispettivamente realizzati con conduttore in rame nudo di sezione 35mm² e dispersore verticale in acciaio zincato a profilato a croce di 50x50x5x1500mm capocordato con elemento in lega di alluminio. Il conduttore di terra che collega il nodo SN0 - CABINA di RICEVIMENTO all'impianto disperdente è in rame nudo di sezione 35mm². Il conduttore di terra che collega il nodo SNGE - LOCALE GRUPPO ELETTRORGENO all'impianto disperdente è in rame di sezione 50mm² ed isolamento a sigla di designazione N07V-K. Il nodo S1, S0 e SGE sono collegati in parallelo da conduttore in rame di sezione 95mm².

- Conduttore di protezione

Tavola 01/03 (in alto a destra) e Tavola 03/03

Sono presenti le specifiche dimensionali dei conduttori di protezione delle masse, dei collettori di terra, i conduttori relativi al dispersore e i conduttori

relativi ai punti di terra delle sorgenti. Sugli schemi unifilari dei quadri elettrici ad ogni primo foglio sono indicati i dati del rispettivo conduttore di protezione.

Punto 5 "Sulla planimetria Tav. 03 non indicate le condutture di alimentazione dei quadri elettrici"

Le condutture di alimentazione dei quadri elettrici sono riportate sugli schemi unifilari relativi agli stessi quadri.

Punto 6 "Si fa riferimento all'impianto disperdente senza indicare il relativo valore progettuale della resistenza dell'impianto di terra e ?????????? e ampliamento previsto"

Corrente di guasto a terra	=	160	A
Tempo di eliminazione del guasto	=	0,3	S
Tensione di contatto max ammissibile (CEI 11-8 - 2.1.04)	=	160	V
Resistenza di terra massima ammissibile	=	1	Ohm

Per il dimensionamento degli ampliamenti al sistema disperdente si è attemperato a quanto prescritto in CEI 11-8 - Sezione 2 - DISPERSORI; mediante calcolo di 2.2.07 e 2.3.02

Punto 7 "Non sono indicati eventuali collegamenti equipotenziali principali e supplementari"

Tavola 01/03 (in alto a destra) e Tavola 03/03

I collegamenti equipotenziali sono indicati nella designazione dei conduttori in derivazione dai nodi equipotenziali. Le tubazioni di scarico e adduzione delle acque sono in materiale plastico e le tubazioni di servizio agli impianti frigo e split di condizionamento saranno equipotenzializzate al momento della loro messa in opera mediante conduttore con derivazione da preposto nodo di terra SN CDZ riportato sugli schermi.





Punto 4 “Nella relazione si fa ancora riferimento alla cabina MT di trasformazione”

La cabina di trasformazione non è oggetto di questa progettazione, ed è stato specificato nell'oggetto della relazione tecnica. Tale parte di impianto MT è stata riportata in relazione solo con valore descrittivo considerando che comunque è interessata dalla progettazione come sistema di intervento a circuito di sgancio. In allegato è riportata la relazione tecnica senza la descrizione degli impianti MT.

Punto 3 “Non è indicata la tipologia della conduttura derivata dal trasformatore”

La conduttura in derivazione dal trasformatore è in rame di sezione 4x(2x185) con isolamento a sigla di designazione FG7R, lunghezza 5 metri e posa in canale metallico.

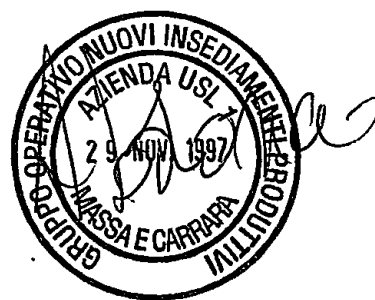
Punto 2 “Non indicati i criteri di protezione da contatti indiretti, compreso il quadro generale e Ups”

La protezione contro i contatti indiretti è prevista mediante la interruzione automatica dell'alimentazione con coordinamento tra il sistema di alimentazione e l'impianto di messa a terra. (Sistema TN(S) con punto equipotenziale e impedenza d'anello di guasto) Tale coordinamento è effettuato con dispositivi differenziali e in piccola parte con dispositivi magnetici di cui circuito della centralina di rifasamento del condizionamento di cabina e del gruppo UPS. Il coordinamento dei dispositivi magnetici è riferito a tempi di intervento massimi di 0,4 S come da CEI 8-6 per ambienti ordinari e CEI 64-8/4 - 413.1.3. Per quanto riguarda gli interruttori differenziali la massima corrente differenziale impostata è $I_{\Delta}=1A$ e la massima impedenza di anello di guasto possibile sull'impianto e riferita al circuito della illuminazione notturna (Derivazione di 90m dal quadro QG) la cui Z_t è uguale a 1,55294 Ohm che (a parte che detto circuito è alimentato da dispositivo differenziale istantaneo 30mA) è coordinata con la massima corrente differenziale impostata.

Quadro generale QG

Il quadro elettrico generale sarà realizzato con una carpenteria metallica, sarà alimentato da n°3 sistemi elettrici distinti di cui RETE a sistema TN(S), RETE/GE a sistema TN(S) e UPS a sistema TN(S). Ogni linea di alimentazione è derivata mediante proprio interruttore dal quadro QE di cabina. Sotto RETE il quadro è protetto con coordinamento del dispositivo magnetico di IG21QE, sotto GE dal dispositivo differenziale di I01QGE e sotto UPS dal dispositivo

differenziale I29QE. Il gruppo UPS è derivato con alimentazione preferenziale dal dispositivo I27QE che è coordinato in impedenza d'anello di gusto con il dispositivo magnetico sotto RETE e dal dispositivo differenziale di I01QGE sotto gruppo di continuità. Il quadro elettrico QE (e la centralina di rifasamento) saranno alimentate direttamente a valle del trasformatore di potenza. La protezione contro i contatti diretti e indiretti sarà realizzata mediante isolamento delle parti attive delle linee che avranno distribuzione preferenziale e separata meccanicamente conduttore per conduttore; le parti attive dei cablaggi saranno completamente ricoperte con un isolamento removibile sono mediante distruzione. La cabina elettrica sarà inoltre accessibile solo a persone addestrate. CEI 64-8 - 481.2



Poste Italiane

Ente Pubblico Economico

AVVISO DI RICEVIMENTO
O DI RISCOSSIONE

DA RESTITUIRE A:

COMUNE DI CARRARA
SETT. URBANISTICA
(ING. C. MARCHETTI)

N.B. - Il mittente è pregato di
apportare chiaramente su entrambe
le facciate le indicazioni richieste

33662/4950 - 22.10.97

ISTR. 404/V1/93

A.R.

AVVISO DI RICEVIMENTO O DI RISCOSSIONE

N. 2641

☐ Raccomandata ☐ Vaglia

☐ Assicurata ☐ Pacco

di L.

Spedito il 29/11/97 dall'Ufficio di

CARRARA

indirizzato a

LA ROTA 2 SRL

VIA XX SETTEMBRE, 177D - 54031 CARRARA

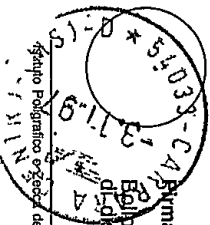
da compilare
a cura del mittente

Dichiaro di aver ricevuto quanto sindacato il

02/11/97

Firma dell'incaricato
della distribuzione e del pagamento

Firma
dell'Ufficio
di distribuzione o di pagamento



Ufficio Poligrafico e Zecca dello Stato - S.