



netproject

ALL.F

Net Project s.r.l.

Ing. Benato Sandro
Arch. Quaglio Antenore
Arch. Tacchetto Nicola
Arch. Visentini Nicola

PADOVA 35129
P.zza Modin 12
T. 049 8935081
info@npsrl.net
P.iva 04275010280

www.npsrl.net



Comune di Marostica

Provincia di Vicenza

committente

AGB - ALBAN GIACOMO S.P.A.

timbro

progetto

Realizzazione di un nuovo insediamento produttivo e magazzino centrale

tavola

RELAZIONE SUI REQUISITI GENERALI DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

scale del disegno

stato disegno

DEFINITIVO

rev.

01

file

disegnato da

V.O.

data

17/04/2026

data prima presentazione

X:\863_AGB_Marostica\863_A_PROGETTO DEFINITIVO\863_PROGETTO DEFINITIVO 03 - integrazioni spontanee.pln

progettista

arch. Antenore Quaglio

timbro

elaborazioni grafiche a cura della Net Project s.r.l.
ai termini delle vigenti leggi in materia, questo elaborato
NON può essere copiato, riprodotto o divulgato ad altri senza l'autorizzazione dell'autore

REQUISITI GENERALI DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

DEI NUOVI AMBIENTI DI LAVORO DEGLI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

STRUTTURE EDILIZIE

TAMPONAMENTI

I tamponamenti esterni dei locali destinati alla permanenza prolungata di persone sono realizzati impiegando materiali caratterizzati da valori di trasmittanza termica particolarmente contenuti e da un'adeguata inerzia termica. Tale configurazione consente di ridurre in modo significativo le dispersioni energetiche e di stabilizzare le condizioni microclimatiche interne, contribuendo al mantenimento del benessere termoigrometrico degli occupanti. L'adozione di queste soluzioni costruttive risponde inoltre ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di contenimento dei consumi energetici e di prestazioni dell'involucro edilizio, garantendo livelli di isolamento coerenti con gli standard richiesti.

Le strutture edilizie che delimitano i locali destinati a lavorazioni con elevati livelli di emissione sonora sono progettate e trattate mediante l'impiego di sistemi e materiali fonoassorbenti idonei a mitigare la propagazione del rumore verso gli ambienti adiacenti. Tale approccio consente di limitare l'impatto acustico delle attività produttive e di assicurare il rispetto dei parametri di comfort e sicurezza acustica previsti dalla normativa tecnica di riferimento.

COPERTURE

Nei locali destinati a funzioni produttive e logistiche le coperture sono realizzate con configurazione a shed, scelta tipologica che consente un'illuminazione naturale diffusa e un adeguato ricambio d'aria, migliorando le condizioni ambientali interne e favorendo un uso efficiente dell'energia. La geometria della copertura è inoltre studiata per garantire idonee prestazioni strutturali e un corretto smaltimento delle acque meteoriche, in coerenza con le prescrizioni normative vigenti.

Ai fini della prevenzione degli infortuni, sono state definite procedure e soluzioni tecniche specifiche per l'accesso alla copertura, individuando percorsi sicuri e attrezzature di protezione che assicurino la piena sicurezza degli operatori durante le attività di ispezione, manutenzione e controllo. Tali misure includono l'adozione di sistemi permanenti di ancoraggio e di protezioni collettive, in conformità alle disposizioni in materia di sicurezza nei lavori in quota e di tutela dell'incolumità del personale addetto.

ALTEZZE

Sono rispettati tutti i requisiti relativi alle altezze minime dei locali di lavoro previsti dalla normativa vigente. In particolare, le aree destinate alle attività di produzione e alle funzioni di stoccaggio presentano un'altezza libera interna pari a 10 m, valore che garantisce adeguati volumi d'aria, facilità di movimentazione dei materiali e corretta fruibilità degli impianti tecnologici sovrastanti; tale altezza è ridotta a 5 m nelle zone a doppia altezza, dove la configurazione spaziale consente comunque il mantenimento delle prestazioni funzionali richieste.

I locali destinati a spogliatoi, mensa e uffici sono progettati con un'altezza interna di 3 m, in modo da assicurare idonee condizioni di comfort, aerazione e illuminazione. Gli ambienti di servizio, quali bagni e locali accessori, presentano invece un'altezza minima pari a 2,4 m, pienamente conforme ai parametri dimensionali stabiliti per tali tipologie di locali.

PAVIMENTO

Il pavimento è realizzato con caratteristiche superficiali che garantiscono un'elevata percorribilità, risultando privo di asperità e discontinuità che possano ostacolare il transito di persone e mezzi. Le finiture adottate sono antisdrucciolevoli e facilmente lavabili, in modo da assicurare adeguati livelli di sicurezza, igiene e durabilità nel tempo, anche in presenza di intensa attività operativa.

Qualora il terreno di fondazione presenti condizioni di particolare umidità, è previsto l'inserimento di un sistema di isolamento idoneo a favorire la corretta traspirabilità del sottofondo e a impedire la risalita di umidità verso gli strati superiori della pavimentazione. Tale soluzione consente di preservare le prestazioni meccaniche e funzionali del pacchetto di pavimento, garantendo al contempo un ambiente interno salubre e conforme ai requisiti tecnici di riferimento.

SUPERFICI VETRATE

Le superfici vetrate sono progettate e realizzate in conformità ai requisiti di sicurezza previsti dalla normativa vigente, al fine di tutelare l'incolumità delle persone presenti sia all'interno dei locali sia negli spazi esterni adiacenti al fabbricato.

I vetri impiegati sono selezionati in base alla loro resistenza meccanica e al comportamento in caso di rottura, privilegiando soluzioni stratificate o temperate che riducono il rischio di infortuni. Inoltre, la posa in opera prevede sistemi di fissaggio e telai adeguati a garantire stabilità, protezione e un corretto contenimento dei frammenti qualora si verificino sollecitazioni accidentali o urti.

USCITE DI SICUREZZA

Le porte dei locali adibiti ad attività lavorative e di deposito sono dimensionate e installate in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente, sia in termini di numero sia di caratteristiche geometriche, assicurando un'adeguata fruibilità e un corretto livello di sicurezza operativa.

Le porte destinate a fungere da uscite di sicurezza rispettano integralmente i requisiti prescritti dalla normativa specifica in materia di evacuazione e protezione antincendio. Esse sono progettate per garantire la piena efficienza delle vie di esodo, assicurando la corretta apertura nel verso dell'esodo, l'assenza di ostacoli e il rispetto delle distanze massime ammesse da ogni punto dei locali, così da consentire un'evacuazione rapida e sicura in caso di emergenza.

SCALE DI SICUREZZA

Le scale di collegamento tra i diversi livelli dell'edificio sono progettate nel rispetto dei criteri dimensionali prescritti dalla normativa vigente. Tutti i gradini presentano una pedata pari a 30 cm e rispettano la relazione proporzionale $2A + P = 62/64$ cm, garantendo così un'adeguata ergonomia e sicurezza nella fruizione. I gradini sono interamente di forma rettangolare, così come i pianerottoli, che, ove presenti, assumono configurazione rettangolare o quadrata per assicurare continuità geometrica e facilità di percorrenza.

I parapetti installati lungo le rampe e i pianerottoli hanno un'altezza superiore a 100 cm rispetto al piano di calpestio, in conformità ai requisiti di protezione contro la caduta dall'alto. Le pedate dei gradini sono inoltre realizzate con finiture antisdrucciolo, selezionate in funzione della destinazione d'uso e dell'intensità di traffico prevista, al fine di garantire condizioni ottimali di aderenza e sicurezza.

BARRIERE ARCHITETTONICHE

Nel progetto è stata dedicata particolare attenzione all'eliminazione delle barriere architettoniche, adottando soluzioni che garantiscono la piena accessibilità agli ambienti e il rispetto di tutte le norme vigenti in materia. Gli spazi sono progettati assicurando la totale assenza di dislivelli a pavimento, così da permettere una fruizione agevole e continua anche a persone con ridotta capacità motoria o con ausili alla mobilità.

In prossimità dell'ingresso principale e dell'area uffici è stato inoltre predisposto un servizio igienico dedicato e direttamente accessibile, conforme ai requisiti dimensionali e funzionali previsti per l'utenza con disabilità. Questa dotazione contribuisce a garantire un adeguato livello di inclusività e comfort nell'utilizzo degli spazi.

SERVIZI

WC

Considerata la presenza di un numero di operatori superiore alle 10 unità, tutti i servizi igienici sono stati progettati distinti per sesso e distribuiti in ciascun compartimento funzionale, al fine di garantirne un facile accesso e un'adeguata fruibilità. In dettaglio, nell'area degli spogliatoi sono previsti due blocchi di wc separati per sesso, ciascuno composto da 4 apparecchi. Nel compartimento logistico sono collocati tre blocchi servizi, posizionati nei vari angoli dell'area, ciascuno con 2 wc distinti per sesso. La produzione principale è servita da un blocco servizi con 2 wc separati per sesso, collocato nell'angolo opposto agli spogliatoi, usufruendo altresì dei servizi degli spogliatoi. Il reparto di produzione secondaria dispone di un ulteriore blocco di wc, anch'esso composto da 2 apparecchi distinti per sesso. In prossimità dell'ingresso è presente un servizio dedicato per disabili.

Tutti i servizi igienici sono dotati di ampio antibagno, provvisto di un numero di lavabi pari a quello dei wc serviti. I vani wc sono inoltre equipaggiati con erogatori d'acqua per l'igiene intima. Pavimenti, pareti e porte sono realizzati con materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, con superfici lavabili delle pareti ad altezza minima di 1,8 m e altezza libera interna dei vani di almeno 2,40 m. La superficie minima dei singoli vani è pari a 1,20 m², mentre il lato minimo interno misura almeno 1,00 m. Le porte di sicurezza sono apribili verso l'esterno e dotate di serrature di emergenza azionabili dall'esterno, con indicatore di presenza. Per consentire la corretta ventilazione meccanica, le porte sono inoltre dotate di griglie di aerazione o di fessure inferiori di almeno 5 cm.

Ciascun vano wc dispone di ventilazione artificiale, mentre gli antibagni sono forniti di prese d'aria comunicanti direttamente con l'esterno, realizzate mediante condotte installate nel controsoffitto. La ventilazione artificiale garantisce un ricambio d'aria minimo di 5 ricambi/ora in funzionamento continuo, oppure di almeno 10 ricambi/ora se temporizzata, con durata tale da assicurare un ricambio completo ad ogni utilizzo.

Infine, tutti i blocchi servizi sono dotati di dispositivi per la distribuzione di sapone liquido, asciugamani a perdere e/o ad aria e sistemi di erogazione automatica dell'acqua, garantendo così elevati standard di igiene e comfort per gli utenti.

DOCCE

Secondo le normative vigenti, le tipologie di lavorazioni svolte all'interno dell'impianto non rientrano tra quelle che rendono obbligatoria l'installazione di docce per il personale. Tuttavia, al fine di garantire un adeguato livello di comfort igienico, negli spogliatoi sono state comunque previste batterie di docce in misura minima di 1 unità ogni 20 occupanti, distinte per sesso.

Le docce sono allestite all'interno di un unico vano accessibile direttamente dallo spogliatoio e dotato di adeguata aerazione naturale. All'interno del vano, ogni postazione doccia è separata mediante pannelli divisorii appositamente progettati per garantire privacy, facilità di pulizia e sanificabilità. Ciascun box doccia rispetta le dimensioni minime previste, con superficie pari ad almeno 1,20 m² e lato corto non inferiore a 1,00 m.

Pavimenti, pareti e porte sono realizzati con materiali impermeabili e resistenti, facilmente lavabili e disinfettabili. Le superfici lavabili delle pareti raggiungono un'altezza minima di 1,8 m, mentre l'altezza libera interna dei vani è di almeno 2,40 m, assicurando comfort e igiene ottimali per gli utenti.

SPOGLIATOI

Il progetto prevede la realizzazione di due spogliatoi distinti per sesso, posizionati in prossimità dell'ingresso principale dell'edificio e adiacenti al blocco servizi igienici sopra descritto, in modo da garantirne un facile accesso e una fruibilità agevole da parte del personale.

La capacità degli spogliatoi è calcolata in base alle superfici minime prescritte: 1,50 m² per ciascun addetto per i primi 10 occupanti di turno, e 1,00 m² per ogni addetto eccedente. Pertanto, lo spogliatoio con superficie di circa 74 m² può ospitare fino a 69 persone, mentre quello di circa 94 m² può accogliere un massimo di 89 occupanti. L'altezza interna libera dei locali è pari a 3 m, assicurando adeguato volume d'aria e comfort ambientale.

Entrambi gli spogliatoi sono attrezzati con armadietti personali a doppio scomparto, ciascuno dotato di chiusura a chiave, per garantire sicurezza e organizzazione degli indumenti e degli effetti personali del personale.

Le tre finestre presenti in ciascun spogliatoio, configurate a doppia anta (una fissa e una apribile), assicurano un'illuminazione naturale superiore al requisito minimo (pari a 1/10 della superficie a pavimento) e un'adeguata aerazione naturale, anch'essa conforme al rapporto minimo di 1/10 della superficie del locale.

Superfici (mq)	Spogliatoio A	Spogliatoio B
Superficie a pavimento	74,04	94,02
Superficie illuminazione minima richiesta 1/10	7,40	9,40
Superficie illuminazione in progetto	13,50	13,50
Superficie aerazione minima richiesta 1/20	3,70	4,70
Superficie aerazione/apribile in progetto	6,75	6,75

In aggiunta, è prevista una ventilazione meccanica in grado di garantire un ricambio d'aria continuo di almeno 5 volumi/ora, contribuendo a mantenere condizioni igienico-sanitarie ottimali e un adeguato comfort termico per gli utenti.

Ciascun spogliatoio è dotato di una zona dedicata ai lavandini, progettata per garantire adeguate condizioni di igiene personale. Ogni zona è composta da 6 vasche con interasse superiore a 60 cm, in modo da assicurare uno spazio sufficiente per l'utilizzo simultaneo da parte di più utenti senza compromettere la comodità e la fruibilità.

I comandi di erogazione dell'acqua sono di tipo automatico, riducendo il contatto manuale e migliorando le condizioni igienico-sanitarie. Completano la dotazione della zona lavandini i dispenser per detergenti liquidi, nonché sistemi per asciugamani a perdere e/o ad aria, garantendo la corretta igienizzazione delle mani e la conformità alle normative in materia di sicurezza e salute negli ambienti di lavoro.

MENSA

Indipendentemente dal numero di addetti che scelgono di trattenersi in stabilimento durante le pause lavorative per consumare il proprio pasto, l'azienda mette a disposizione un idoneo locale adibito a mensa, progettato per garantire adeguati livelli di comfort, igiene e sicurezza. In collegamento diretto con la mensa è previsto un locale di servizio, concepito come spazio di appoggio per le operazioni di preparazione, supporto e distribuzione dei pasti. Tale ambiente è dotato di un accesso esterno al fabbricato e di un disimpegno adiacente, al fine di consentire un percorso dedicato di interfaccia con eventuali servizi di catering esterni, minimizzando interferenze con i flussi interni della mensa.

Il locale di servizio presenta pareti, pavimenti e serramenti rifiniti con materiali impermeabili, resistenti e facilmente lavabili e disinfettabili, in conformità ai requisiti igienico-sanitari previsti per gli ambienti destinati alla manipolazione e gestione degli alimenti. La superficie è pari a circa 32 m² e il vano è dotato di una finestra a due ante (una fissa e una apribile), che garantisce il rispetto dei requisiti minimi di illuminazione naturale (1/10 della superficie di pavimento) e di aerazione naturale (1/20). L'altezza libera interna del locale è pari a 3 m. Il personale esterno addetto alla fornitura dei pasti può usufruire dei servizi igienici aziendali posti in adiacenza alla mensa.

La sala mensa presenta una superficie complessiva di circa 228 m². Sulla base della superficie minima di 1,50 m² per ogni persona contemporaneamente presente, essa è in grado di accogliere fino a 152 occupanti. L'altezza interna è pari a 3 m e la struttura perimetrale assicura adeguate prestazioni di isolamento acustico, contribuendo al comfort ambientale durante la permanenza degli utenti. Le pareti sono tinteggiate con colori chiari e con vernici facilmente lavabili, al fine di garantire una manutenzione semplice e rapida, in coerenza con le esigenze igieniche del locale.

La mensa è illuminata e aerata naturalmente mediante 6 finestre a due ante (una fissa e una apribile), che assicurano superfici superiori ai requisiti minimi normativi per illuminazione naturale (1/10 della superficie a pavimento) e per aerazione diretta (1/20).

Superfici (mq)	Mensa	Servizio mensa
Superficie a pavimento	228,88	32,07
Superficie illuminazione minima richiesta 1/10	22,89	3,21
Superficie illuminazione in progetto	27,00	4,50
Superficie aerazione minima richiesta 1/20	11,44	1,60
Superficie aerazione/apribile in progetto	13,50	2,25

In prossimità del locale sono inoltre ubicati i servizi igienici e gli spogliatoi, dotati di un numero di lavabi adeguato al massimo affollamento previsto (almeno 1 ogni 20 posti a sedere), garantendo così la piena funzionalità degli spazi complementari alla mensa.

MEDICO

Tra la mensa e gli spogliatoi è presente un vano destinato alle visite mediche, composto da una zona di attesa e da un servizio igienico con antibagno, a uso esclusivo dell'azienda. I servizi sono aerati e illuminati artificialmente, in conformità ai minimi volumi di ricambio d'aria previsti dalla normativa vigente, in continuità con gli standard degli altri servizi presenti nello stabilimento.

La stanza destinata al medico è dotata di un'ampia finestra che garantisce illuminazione e ventilazione naturale diretta, soddisfacendo ampiamente i requisiti igienico-sanitari. L'altezza interna dei locali di servizio è pari ad almeno 2,40 m, mentre il locale medico presenta un'altezza libera di 3 m.

Superfici (mq)	Medico
Superficie a pavimento	16,50
Superficie illuminazione minima richiesta 1/8	2,06
Superficie illuminazione in progetto	4,50
Superficie aerazione minima richiesta 1/8	2,06
Superficie aerazione/apribile in progetto	2,25

UFFICI

L'impianto prevede la realizzazione di tre uffici all'interno del compartimento logistico: due posizionati sul lato sud e uno sul lato nord, in adiacenza alle rispettive aree di carico e scarico. L'altezza interna libera dei locali è pari a 3 m, mentre la superficie disponibile per addetto supera ampiamente il minimo richiesto di 4 m².

Per quanto riguarda l'illuminazione naturale diretta e l'aerazione naturale, il progetto garantisce parametri superiori ai requisiti minimi, assicurando superfici finestate eccedenti 1/8 della superficie utile di pavimento, in conformità con la normativa vigente.

Superfici (mq)	Ufficio	Ufficio	Ufficio
Superficie a pavimento	24,00	32,64	83,27
Superficie illuminazione minima richiesta 1/8	3,00	4,08	10,41
Superficie illuminazione in progetto	4,50	4,50	13,50
Superficie aerazione minima richiesta 1/8	3,00	4,08	10,41
Superficie aerazione/apribile in progetto	4,50	4,50	13,50

ILLUMINAZIONE NATURALE DIRETTA DEI LOCALI DI LAVORO

I locali a uso produttivo devono rispettare le seguenti superfici minime illuminanti:

- 1/10 della superficie di calpestio, per i locali con superficie in pianta sino a 1000mq;
- 1/12 della superficie di calpestio, per la parte eccedente i primi 1000mq;
- 1/15 della superficie di calpestio per la parte eccedente i 3000mq, qualora l'altezza interna netta sia superiore a 5m.

La superficie illuminante deve essere uniformemente distribuita ed essere rapportata al coefficiente di trasmissione della luce del vetro: per coefficienti di trasmissione più bassi la superficie illuminante deve essere proporzionalmente incrementata.

Il 25 % della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da aperture a shed.

Si riportano di seguito le superfici minime richieste, dei compartimenti con la presenza costante di addetti al lavoro, insieme alle soluzioni adottate in progetto considerando che le aperture a shed sono ben superiori al minimo richiesto.

ILLUMINAZIONE NATURALE RICHIESTA			
LOGISTICA			
superficie in pianta			15 534,62
superfici	1 000,00	2 000,00	12 534,62
coefficienti	1/10	1/12	1/15
parziale	100,00	166,67	835,64
totale richiesto			1 102,31
a parete		1/4	275,58
a soffitto (shed)		3/4	826,73

serramento	1,50	9,00	13,50
serramenti installati	21		
superficie parziale	283,50		

serramento	1,50	3,00	4,50
serramenti installati	3		
superficie parziale	13,50		

superficie totale in progetto	297,00		
--------------------------------------	---------------	--	--

ILLUMINAZIONE NATURALE RICHIESTA			
PRODUZIONE 1			
superficie in pianta			7 594,86
superfici	1 000,00	2 000,00	4 594,86
coefficienti	1/10	1/12	1/15
parziale	100,00	166,67	306,32
totale richiesto			572,99
a parete		1/4	143,25
a soffitto (shed)		3/4	429,74

serramento	1,50	9,00	13,50
serramenti installati	11		
superficie parziale	148,50		

serramento	1,50	3,00	4,50
serramenti installati	4		
superficie parziale	18,00		

superficie totale in progetto	166,50		
--------------------------------------	---------------	--	--

ILLUMINAZIONE NATURALE RICHIESTA			
PRODUZIONE 2			
superficie in pianta			1 055,02
superfici	1 000,00	55,02	-
coefficienti	1/10	1/12	1/15
parziale	100,00	4,59	-
totale richiesto			104,59
a parete		1/4	26,15
a soffitto (shed)		3/4	78,44

serramento	1,50	9,00	13,50
serramenti installati	4		
superficie parziale	54,00		

serramento	1,50	3,00	4,50
serramenti installati	4		
superficie parziale	18,00		

superficie totale in progetto	72,00		
--------------------------------------	--------------	--	--

AERAZIONE NATURALE DEI LOCALI DI LAVORO

I locali a uso produttivo devono rispettare le seguenti superfici minime finestate apribili:

- 1/20 della superficie di calpestio, per i locali con superficie in pianta sino a 1000mq;
- 1/24 della superficie di calpestio, per la parte eccedente i primi 1000mq;
- 1/30 della superficie di calpestio per la parte eccedente i 3000mq, qualora l'altezza interna netta sia superiore a 5m.

Le aperture devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici a contatto con l'esterno e presentare comandi fissi di apertura (manuali o automatici) di facile uso.

Il 25 % della superficie apribile deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da aperture a shed.

Si riportano di seguito le superfici minime richieste, dei compartimenti con la presenza costante di addetti al lavoro, insieme alle soluzioni adottate in progetto considerando che le aperture a shed sono ben superiori al minimo richiesto.

AERAZIONE NATURALE RICHIESTA			
LOGISTICA			
superficie in pianta			15 534,62
superfici	1 000,00	2 000,00	12 534,62
coefficienti	1/20	1/24	1/30
parziale	50,00	83,33	417,82
totale richiesto			551,15
a parete		1/4	137,79
a soffitto (shed)		3/4	413,37

serramento	1,50	9,00	13,50
apribile	1,50	4,50	6,75
serramenti installati	21		
superficie parziale	141,75		

serramento	1,50	3,00	4,50
serramenti installati	3		
superficie parziale	13,50		

superficie totale in progetto	155,25		
--------------------------------------	---------------	--	--

AERAZIONE NATURALE RICHIESTA			
PRODUZIONE 1			
superficie in pianta			7 594,86
superfici	1 000,00	2 000,00	4 594,86
coefficienti	1/20	1/24	1/30
parziale	50,00	83,33	153,16
totale richiesto			286,50
a parete		1/4	71,62
a soffitto (shed)		3/4	214,87

serramento	1,50	9,00	13,50
apribile	1,50	4,50	6,75
serramenti installati	11		
superficie parziale	74,25		

serramento	1,50	3,00	4,50
serramenti installati	4		
superficie parziale	18,00		

superficie totale in progetto	92,25		
--------------------------------------	--------------	--	--

AERAZIONE NATURALE RICHIESTA			
PRODUZIONE 2			
superficie in pianta			1 055,02
superfici	1 000,00	55,02	-
coefficienti	1/20	1/24	1/30
parziale	50,00	2,29	-
totale richiesto			52,29
a parete		1/4	13,07
a soffitto (shed)		3/4	39,22

serramento	1,50	9,00	13,50
apribile	1,50	3,00	4,50
serramenti installati			4
superficie parziale			18,00

serramento	1,50	3,00	4,50
serramenti installati			4
superficie parziale			18,00

superficie totale in progetto			36,00
--------------------------------------	--	--	--------------