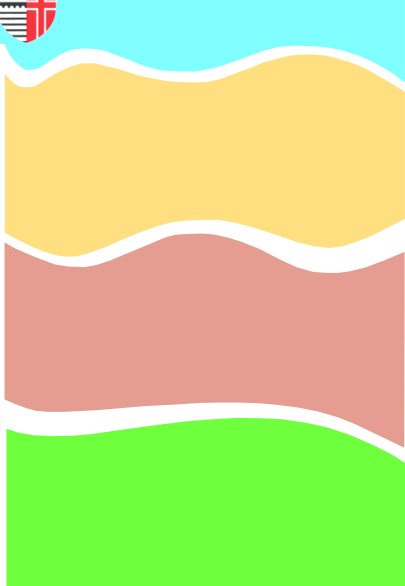




Comune di Rimini



**NORME IGIENICO - SANITARIE
DI INTERESSE EDILIZIO**

**ALLEGATO A
APPROVATO CON DELIBERAZIONE DI C.C.
N. 54 DEL 10/08/2021**

REGOLAMENTO IGIENICO-SANITARIO EDILIZIO

**Sindaco:
Andrea Gnassi**

**Assessore al Territorio:
Roberta Frisoni**

**Presidente del Consiglio Comunale:
Sara Donati**

**Segretario Comunale:
Luca Uguccioni**

**Settore Governo del Territorio
Responsabile del Procedimento
Carlo Mario Piacquadio**



Responsabile del Procedimento

Ing. Carlo Mario Piacquadio

Gruppo di lavoro

Consulenza

Ing. Roberto Farina

Componente tecnica

Dott. Moreno Rossi

Arch. Isabella Migliarini

Geom. Alessandro Angelini

NORME IGIENICO-SANITARIE DI INTERESSE EDILIZIO

Fin dal 2014 la Regione Emilia-Romagna, con la DGR n.994 del 7 luglio, ha promosso la “Semplificazione degli strumenti di pianificazione territoriale e urbanistica, attraverso l’applicazione del principio di non duplicazione della normativa sovraordinata” prevista dagli artt. 16 e 18-bis, comma 4, LR 20/2000.¹

In tale sede è stata effettuata una vasta “Ricognizione delle disposizioni incidenti sugli usi e le trasformazioni del territorio e sull’attività edilizia, che trovano uniforme e diretta applicazione nel territorio della Regione Emilia-Romagna”.

Il quadro normativo relativo ai requisiti igienico-sanitari dei locali di abitazione e dei luoghi di lavoro comprende:

- il Decreto del Ministero della Sanità 5 luglio 1975 (Modificazioni alle istruzioni ministeriali 20 giugno 1896, relativamente all'altezza minima ed ai requisiti igienico-sanitari principali dei locali di abitazione), come modificato dal Decreto del Ministero della Sanità 9 giugno 1999 (“Modificazioni in materia dell'altezza minima e dei requisiti igienicosanitari principali dei locali di abitazione”);
- il Regio Decreto 27 luglio 1934, n. 1265 (Testo unico delle leggi sanitarie), in particolare gli articoli 218 e 344;
- la Legge Regionale 6 aprile 1998, n. 11 (Recupero ai fini abitativi dei sottotetti esistenti) in particolare l’articolo 2;
- il Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro), in particolare gli articoli 63, 65, Allegato IV e Allegato XIII.

Il Decreto Legge 16 luglio 2020 n.76 (“Decreto semplificazioni”), coordinato con la legge di conversione 11 settembre 2020, n. 120 recante: «Misure urgenti per la semplificazione e l’innovazione digitale» ha introdotto all’art. 10 c.2 una norma in base alla quale le disposizioni del Decreto del Ministro per la Sanità 5 luglio 1975 non si applicano agli immobili realizzati prima della data di entrata in vigore del medesimo Decreto (2 agosto 1975) e che siano ubicati in zona A e B o ad esse assimilabili, in base al DM 1444/68.

La Normativa detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle specifiche condizioni locali e aggiornando le norme con valenza edilizia; in particolare, si richiamano le disposizioni legislative di diretta applicazione, anche quando non espressamente citate nel testo della presente Normativa:

- Il D.M. 22 gennaio 2008, n.37 “Regolamento concernente l’attuazione dell’articolo 11-quaterdecies, comma 13, lettera a) della legge n.248 del 2 dicembre 2005, recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione di impianti all’interno degli edifici”
- Il Decreto Ministro Lavori Pubblici 14 giugno 1989 n.236 “Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l’accessibilità, l’adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica, ai fini del superamento e dell’eliminazione delle barriere architettoniche”
- Il D.P.R. 24 luglio 1996 n.503 “Regolamento recante norme per l’eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici, spazi e servizi pubblici”;
- D.P.R. 1 agosto 2011, n. 151 s.m.i “Regolamento recante semplificazione della disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione degli incendi”;

¹ Ad essa ha fatto seguito la DGR n.922 del 28/06/2017 (“Atto regionale di coordinamento tecnico per la semplificazione e l’uniformazione in materia edilizia, ai sensi degli articoli 2-bis e 12 della L.R. n.15/2013”).

- DM 3 agosto 2015 s.m.i. (Codice di prevenzione incendi) – “Approvazione di norme tecniche di prevenzione incendi, ai sensi dell’articolo 15 del Decreto Legislativo 8 marzo 2006, n. 139”;
- DM 17 gennaio 2018 s.m.i. (NTC 2018) “Aggiornamento delle «Norme tecniche per le costruzioni»”;
- Decreto Legislativo 4 luglio 2014, n. 102 – “Attuazione della direttiva 2012/27/UE sull’efficienza energetica, che modifica le direttive 2009/125/CE e 2010/30/UE e abroga le direttive 2004/8/CE e 2006/32/CE”;
- D.G.R. 1383 del 19 ottobre 2020 s.m.i. – “MODIFICHE ALL’ATTO DI COORDINAMENTO TECNICO REGIONALE PER LA DEFINIZIONE DEI REQUISITI MINIMI DI PRESTAZIONE ENERGETICA DEGLI EDIFICI DI CUI ALLE DELIBERAZIONI DI GIUNTA REGIONALE N. 967 DEL 20 LUGLIO 2015 E 1715 DEL 24 OTTOBRE 2016”;
- Norma Uni 7697:2014 “Criteri di sicurezza nelle applicazioni vetrarie”;
- Norma EN ISO 7243:2017 “Ergonomia degli ambienti termici - Valutazione dello stress da calore utilizzando l’indice WBGT (temperatura globo del bulbo bagnato)”;
- Norma UNI 10339:1995 “Impianti aerulici ai fini di benessere. Generalità, classificazione e requisiti. Regole per la richiesta d’offerta, l’offerta, l’ordine e la fornitura”;
- Definizioni Tecniche Uniformi (DTU) di cui all’Allegato II della DGR Emilia-Romagna n.922 del 28 giugno 2017.

Altre disposizioni con effetti diretti e indiretti sui requisiti igienico-sanitari sono contenute in leggi e regolamenti approvati negli anni più recenti:

- la Legge regionale n.24/2017 “Disciplina regionale sulla tutela e l’uso del territorio”
- la Legge regionale n. 15/2013 “Semplificazione della disciplina edilizia”
- varie disposizioni regionali relativi a settori specifici di attività: L.R. n.16/2004 Disciplina delle strutture ricettive dirette all’ospitalità; Atti di coordinamento tecnico (DGR n.327 del 23/02/2004 “Requisiti generali e specifici per l’autorizzazione al funzionamento delle strutture sanitarie”; DGR n.1584 del 10/10/2005 “Definizione dei requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi minimi richiesti per l’erogazione delle prestazioni veterinarie da parte delle strutture pubbliche e private”)
- linee-guida ed altri strumenti tecnici per l’espressione di pareri da parte delle Aziende Unità Sanitarie Locali, in particolare in materia di Salute, Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro.

Il Comune di Rimini ha approvato il 25 Marzo 2021 una Variante al Regolamento Urbanistico Edilizio, in cui ha tra l’altro abrogato l’art. 127 (“Norme integrative di carattere igienico-sanitario”); tale articolo, nel rispetto delle disposizioni normative riconducibili al DM del 5/07/1975 e s.m.i., in ogni caso applicabili, aveva integrato le norme in materia igienico-sanitaria con una serie di disposizioni specifiche.

Entro questo nuovo quadro normativo il Comune di Rimini ha ravvisato una serie di esigenze e di opportunità.

Le esigenze sono di varia natura:

- l’aggiornamento delle disposizioni regolamentari locali al nuovo quadro normativo nazionale e regionale, sostituendo tra l’altro l’abrogato art. 127 del RUE previgente con un apparato normativo coerente e completo in materia igienico-sanitaria;
- il riordino di disposizioni normative di diversa fonte in un unico strumento di agevole consultazione;

- la necessità di definire requisiti e livelli di prestazione da ritenere ammissibili in diversi contesti urbanistico-edilizi e in differenti condizioni giuridiche (immobili non tutelati, legittimati, realizzati ante Delibera di C.C. n.2 del 30/01/2003, compresi edifici condonati ex Lege 47/85, 724/94 e 326/03; edifici residenziali costruiti prima del DM Ministero della Sanità del 5/07/1975).

Tali esigenze sono state interpretate come opportunità di riordino e innovazione:

- per l'introduzione di una disciplina particolareggiata in Centro Storico e in edifici di valore storico architettonico;
- per rendere fattibili interventi di recupero e riuso di edifici e locali residenziali, commerciali, turistico-ricettivi;
- per definire criteri omogenei ai fini del rilascio dell'agibilità dei locali in situazioni dove, pur non essendo possibile per ragioni tecniche oggettive raggiungere i livelli di prestazione degli edifici di nuova costruzione, è possibile (e auspicabile) introdurre significativi miglioramenti alla qualità igienico-sanitaria dei locali.

Si è così definita la struttura di un nuovo strumento normativo, articolato in alcune sezioni:

- la prima parte, dedicata alla classificazione dei locali e alla definizione dei requisiti igienico-sanitari degli alloggi e delle altre tipologie d'uso, riferiti alla realizzazione del nuovo patrimonio edilizio;
- la seconda parte, dedicata alla definizione dei requisiti da conseguire negli interventi di recupero e riuso del patrimonio edilizio esistente, sia entro la città storica, che in presenza di edifici di pregio e interesse storico-architettonico, che in situazioni particolari (parti di territorio interessate dal Piano dell'arenile; spazi pubblici; immobili legittimati, non tutelati, realizzati ante delibera di CC n.2 del 30/01/2003, compresi edifici condonati ex Lege 47/85, 724/94, 326/03);
- la terza parte, costituita da una tabella che per una serie di attività ed esercizi d'impresa, riporta per ciascun locale i requisiti igienico-sanitari ed i parametri di misura, realizzando una sintesi delle disposizioni (ed in alcuni casi dei riferimenti normativi) utile ad una rapida consultazione da parte dei tecnici e ad una univoca attività di valutazione istruttoria delle pratiche edilizie in materia igienico-sanitaria.

Riguardo alle disposizioni specifiche relative agli interventi di recupero e riuso del patrimonio edilizio esistente è opportuno aggiungere alcuni chiarimenti.

L'obiettivo della rigenerazione e del miglioramento diffuso della qualità e della sicurezza del patrimonio edilizio esistente impone, in situazioni complesse e stratificate come quelle della città di Rimini, una riflessione sulla concreta fattibilità degli interventi in rapporto alla primaria esigenza di eliminazione delle situazioni di degrado e di criticità, e di adeguamento di un patrimonio in buona parte obsoleto alle esigenze delle attività economiche (ed in particolare di quelle legate al settore turistico), come a quelle del lavoro ad esse connesse.

La semplice opportunità costituita dalla possibilità di deroga (concessa sia agli interventi sul patrimonio storico e nel centro storico, sia agli interventi residenziali ante DM 5/7/1975) non può essere ritenuta di per sé uno strumento soddisfacente, per almeno due ordini di ragioni:

- perché apre un campo di discrezionalità che genera incertezza interpretativa sia in sede di progettazione degli interventi, sia in quella di rilascio dei titoli edilizi e dei certificati di agibilità, ciò che anziché incentivare scoraggia gli interventi di recupero, riuso, trasformazione del patrimonio edilizio;

- perché non garantisce alcun livello di qualità nelle prestazioni richieste agli interventi di riuso, e pertanto, anziché promuovere e incentivare un miglioramento edilizio diffuso, rischia di consolidare uno status quo spesso largamente al di sotto degli standard qualitativi oggi richiesti all'edilizia.

Il criterio adottato nel definire i livelli prestazionali richiesti agli interventi di recupero e riuso è stato di conseguenza quello di promuovere l'eliminazione delle situazioni di degrado, introducendo gradi differenziati di miglioramento rispetto alla situazione esistente, tenendo conto delle oggettive difficoltà presenti, della situazione giuridica, delle possibilità di introdurre sistemi di compensazione per raggiungere livelli soddisfacenti di prestazione in relazione ai requisiti igienico-sanitari richiesti.

Questa gamma di opportunità rappresenta in prospettiva uno stimolo reale ad interventi di miglioramento, promuove l'introduzione di tecnologie di controllo, rende fattibili interventi che sarebbero esclusi dai limiti imposti dalle categorie di intervento o dai vicoli di destinazione.

Le presenti "Norme igieniche di interesse edilizio" sostituiscono, aggiornano e integrano le corrispondenti norme del Regolamento di Igiene vigente:

- Regolamento d'Igiene approvato con deliberazioni R. Commissario del 09 marzo 1903 e Consiglio Provinciale Sanitario nella seduta del 31 marzo 1903, di cui sono abrogate e sostituite le parti: Igiene edilizia (artt. 46-107); Igiene alimenti e bevande (artt. 108-142);
- Regolamento d'Igiene – parte 2) "Igiene edilizia" – ultima modifica approvata con deliberazione di CC n.588 del 29.04.1987, che viene integralmente abrogato (artt. 46-107) e sostituito;
- Regolamento d'Igiene – parte 3) "Disposizioni generali; Igiene degli alimenti e delle bevande; Bar con attività di piccola ristorazione; Disposizioni finali" – ultima modifica approvata con deliberazione CC n.30 del 06.06.2017, di cui sono abrogati e sostituiti dal presente Regolamento: artt. 15 – 47 – 50 – 51 – 52 – 53 – 54.

Acronimi degli interventi edilizi da riferire alle leggi edilizie vigenti (DPR 380/01 e LR vigenti):

NC = nuova costruzione su lotto libero

AM = ampliamento di edificio esistente

DR = demolizione e ricostruzione di edificio esistente

MS = manutenzione straordinaria

RRC = restauro e risanamento conservativo

RS = restauro scientifico

RE = ristrutturazione edilizia

RE ricostruttiva = ristrutturazione edilizia ricostruttiva

CD = cambio di destinazione d'uso e di tipo d'uso, nonché della tipologia di attività

FUI = frazionamento unità immobiliari (U.I.)

INDICE

Premessa

PRIMA PARTE - Interventi di NC, AM, DR, RE ricostruttiva, CD, FUI

CAPO I - REQUISITI IGIENICI DEI LOCALI

Art. 1 - CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI	9
Art. 2 – LOCALI DI CATEGORIA A	9
Art. 3 – LOCALI DI CATEGORIA S	11

CAPO II - REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI DI NUOVA COSTRUZIONE

Art. 4 - CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI D'ABITAZIONE	11
Art. 5 - CARATTERISTICHE E DIMENSIONI DEI LOCALI DI ABITAZIONE DI CATEGORIA A1	11
Art. 6 - CARATTERISTICHE E DIMENSIONI DEI LOCALI DI ABITAZIONE DI CATEGORIA S	12
Art. 7 - LOCALI SEMINTERRATI E INTERRATI	12
Art. 8 - ILLUMINAZIONE E VENTILAZIONE NATURALE	13
Art. 9 - CARATTERISTICHE DEI LOCALI SOPPALCATI AD USO RESIDENZIALE	18
Art. 10 - LOCALI PROSPICIENTI CORTILI E CAVEDI	18
Art. 11 – RECUPERO AI FINI ABITATIVI DEI SOTTOTETTI	19

CAPO III - REQUISITI IGIENICI PER ALTRE TIPOLOGIE D'USO IN EDIFICI DI NUOVA COSTRUZIONE

Art. 12 - LOCALI DI CATEGORIA A2	19
Art. 13 - LOCALI DI CATEGORIA A3	19
Art. 14 - LOCALI DI CATEGORIA A4	20
Art. 15 - LOCALI DI CATEGORIA A5	20
Art. 16 – LOCALI DI CATEGORIA A6	20
Art. 17 – REQUISITI SPECIFICI DI STRUTTURE RELATIVI AD ATTIVITÀ DI PRODUZIONE, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	20
Art. 18 – LOCALI INTERRATI E SEMINTERRATI DI CATEGORIE NON RESIDENZIALI	24
Art. 19 - ILLUMINAZIONE NATURALE E ARTIFICIALE E RAPPORTO DI AERAZIONE IN LOCALI DI CATEGORIE NON RESIDENZIALI Scheda illuminazione naturale in locali non residenziali Scheda illuminazione artificiale in locali non residenziali	25
Art. 20 - LOCALI ACCESSORI A SERVIZIO DI ATTIVITÀ NON RESIDENZIALI	33
Art. 21 - CARATTERISTICHE DEI LOCALI SOPPALCATI	35

SECONDA PARTE - Interventi recupero esistente

Premessa	37
----------	----

CAPO IV - REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO

Art. 22 - CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI D'ABITAZIONE	39
---	----

Art. 23 - CARATTERISTICHE E DIMENSIONI DEI LOCALI DI ABITAZIONE DI CATEG. A1	39
Art. 24 - CARATTERISTICHE E DIMENSIONI DEI LOCALI DI ABITAZIONE DI CATEG. S	40
Art. 25 - LOCALI SEMINTERRATI E INTERRATI	40
Art. 26 - ILLUMINAZIONE E VENTILAZIONE NATURALE	41
Art. 27 - CARATTERISTICHE DEI LOCALI SOPPALCATI AD USO RESIDENZIALE	42
Art. 28 - LOCALI PROSPICIENTI CORTILI E CAVEDI	43
Art. 29 - RECUPERO AI FINI ABITATIVI DEI SOTTOTETTI ESISTENTI	43

CAPO V - RECUPERO E RIUSO DI LOCALI NON RESIDENZIALI NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO

Art. 30 – REQUISITI IGIENICI PER LOCALI COMMERCIALI, PUBBLICI ESERCIZI, TURISTICO-RICETTIVI E DIREZIONALI	44
Art. 31 – REQUISITI IGIENICI PER LOCALI NON RESIDENZIALI	44

CAPO VI – RECUPERO E RIUSO DI EDIFICI E LOCALI RESIDENZIALI, ANCHE CONDONATI, IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE

Art. 32 – CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI D'ABITAZIONE	44
Art. 33 – PARAMETRI IGIENICO SANITARI LOCALI RESIDENZIALI	45
Art. 34 - LOCALI INTERRATI E SEMINTERRATI AD USO RESIDENZIALE	46
Art. 35 – CARATTERISTICHE DEI LOCALI SOPPLACATI AD USO RESIDENZIALE	46
Art. 36 – CORTILI E CAVEDI	47
Art. 37 – RECUPERO AI FINI ABITATIVI DEI SOTTOTETTI ESISTENTI	47

CAPO VII – RECUPERO E RIUSO DI LOCALI NON RESIDENZIALI, ANCHE CONDONATI, IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE

Art. 38 – REQUISITI IGIENICI PER LOCALI COMMERCIALI, PUBBLICI ESERCIZI, TURISTICO-RICETTIVI E DIREZIONALI	48
Art. 39 – REQUISITI IGIENICI PER LOCALI NON RESIDENZIALI	48

TERZA PARTE - Tabelle requisiti in relazione alla tipologia di attività e/o interventi

49

ALLEGATI

1. TABELLA REQUISITI IGIENICO-SANITARI DEI LOCALI PER ATTIVITA' ED ESERCIZI D'IMPRESA DI NUOVA REALIZZAZIONE	50
2. TABELLA RECUPERO LOCALI RESIDENZIALI NEL CENTRO STORICO	105
3. TABELLA RECUPERO LOCALI COMMERCIALI NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO	106
4. A - TABELLA RECUPERO PUBBLICI ESERCIZI NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO (BAR, BAR CON PICCOLA RISTORAZIONE, RISTORANTI)	108
B - TABELLA RECUPERO LOCALI DI VENDITA AL DETTAGLIO	

	CON LABORATORIO ARTIGIANALE DI PRODUZIONE DI GENERI ALIMENTARI, NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO	111
5.	TABELLA RECUPERO STRUTTURE ALBERGHIERE NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO	113
6.	TABELLA RECUPERO LOCALI DIREZIONALI NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO	119
7.	TABELLA RECUPERO LOCALI RESIDENZIALI, ANCHE CONDONATI, IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE	120
8.	TABELLA RECUPERO LOCALI COMMERCIALI, ANCHE CONDONATI, IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE.	122
9.	A - TABELLA RECUPERO PUBBLICI ESERCIZI (BAR, BAR CON PICCOLA RISTORAZIONE, RISTORANTI), ANCHE CONDONATI, IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE (escluso arenile)	124
	B - TABELLA RECUPERO LOCALI DI VENDITA AL DETTAGLIO CON LABORATORIO ARTIGIANALE DI PRODUZIONE DI GENERI ALIMENTARI, ANCHE CONDONATI, IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE (escluso arenile)	127
	C - TABELLA RECUPERO PUBBLICI ESERCIZI, ANCHE CONDONATI, NELL'ARENILE (BAR, BAR CON PICCOLA RISTORAZIONE, RISTORANTI)	129
10.	TABELLA RECUPERO STRUTTURE ALBERGHIERE, ANCHE CONDONATE, IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE	132
11.	TABELLA RECUPERO LOCALI DIREZIONALI, ANCHE CONDONATI, IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE	138
12.	TABELLA RECUPERO STABILIMENTI BALNEARI	140

PRIMA PARTE

La disciplina sotto descritta è prescrittiva per tutti gli interventi di NUOVA EDIFICAZIONE, ed è riferita, fatta salva la disciplina di cui alla seconda parte per il recupero degli edifici tutelati da disciplina urbanistica e di quelli sull'arenile, ai seguenti interventi edilizi: interventi di NC, AM, DR, RE ricostruttiva, CD, FUI (frazionamento unità immobiliari).

I requisiti di seguito prescritti sono da intendersi automaticamente aggiornati a seguito di modifiche o integrazioni delle norme sovraordinate e delle eventuali discipline di settore incidenti.

CAPO I - REQUISITI IGIENICI DEI LOCALI

Art. 1 - CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI

1. Sono locali abitabili o usabili quelli in cui si svolgono la vita, la permanenza e le attività delle persone; essi sono definiti di Categoria A e sono articolati secondo la classificazione contenuta nell'articolo 2 seguente.
2. Sono locali accessori quelli in cui la permanenza delle persone è limitata nel tempo e dedicata a ben definite operazioni; essi sono classificati di Categoria S e sono definiti al seguente articolo 3.
3. I locali non espressamente elencati negli articoli successivi sono classificati per analogia.

Art. 2 - LOCALI DI CATEGORIA A

1. I locali di categoria A sono classificati, in base alla tipologia d'uso delle singole parti componenti l'intera unità immobiliare, nel modo seguente (tra parentesi la sigla della funzione individuata nel RUE vigente):
 - a) Categoria A1: Residenza (a1) e Residenza collettiva (a2 – non turistica) – Collegi, convitti, conventi, seminari, studentati; Residenza colonica (f1).
 - b) Categoria A2:
 - 1) Cat. A2.1: Studi professionali e uffici in genere (c1) società di servizi, attività bancarie, assicurative, amministrative e direzionali assimilabili – funzioni di servizio (c3) quali sedi di pubbliche amministrazioni civili e militari, servizi amministrativi e previdenziali, società di servizi di interesse pubblico ed enti pubblici di qualsiasi natura; sedi di associazioni, circoli culturali (c2);
 - 2) Cat. A2.2 [non alimentare]: Esercizi commerciali di vicinato (b1.1); Medio-piccole strutture di vendita (b1.2); Medio-grandi strutture di vendita (b1.3); Grandi strutture di vendita (b1.4) - unità immobiliari singole o aggregate destinate ad attività commerciali di dettaglio (alimentari e non) e farmacie; sale giochi con tipologia di gioco comprese all'art.110, comma 7 del T.U.L.P.S.;
 - 3) Cat. A2.3:

- Attività commerciali di pubblico esercizio e attività di somministrazione di alimenti e/o bevande (b1.1) - bar, ristoranti;
 - Laboratori di produzione pasti annessi a collettività (mense, self service e assimilabili);
- 4) Cat. A2.4: Artigianato compatibile con l'ambiente urbano (b4): attività artigianale di servizio a cose e persone:
- Laboratorio artigianale di produzione di generi di gastronomia, gelateria, pasticceria, pane e prodotti da forno, piade e cassoni, pizza (per asporto), annesso al locale di vendita al dettaglio;
 - Laboratorio artigianale di produzione di pizza annesso al locale di somministrazione);
 - Laboratori artigianali per la cura della persona: estetisti, parrucchieri, tattoo, ecc.;
 - Vendita di prodotti alimentari: Pescherie e Macellerie;
 - Officine riparazioni auto-moto-biciclette;
- 5) Cat. A2.5: Funzioni commerciali all'ingrosso, di spedizione, trasporto e logistica [b5 – edifici e aree pertinenziali adibite ad attività di commercio all'ingrosso, magazzinaggio, deposito e stoccaggio; attività di autotrasporto e autonoleggio e di corriere].
- 6) Cat. A2.6: Rivendita di prodotti alimentari (b1.1; b1.2a; b1.3a; b1.4a);
- c) Categoria A3:
- 1) Cat. A3.1: Funzioni manifatturiere industriali o artigianali [d1, b4 non ricomprese nella Cat.A2.4 – locali di edifici laboratoriali];
- d) Categoria A4:
- 1) Cat. A4.1: Funzione turistica ricettiva: Strutture ricettive alberghiere (alberghi, garni, meublé, motel, centri benessere, alberghi termali, beauty farm - e1; residenze turistico alberghiere - e4), Strutture ricettive extralberghiere (ostello della gioventù, casa per ferie, affittacamere, locande, case e appartamenti per vacanze gestiti in forma d'impresa - e2); Strutture ricettive all'aria aperta (campeggi e villaggi turistici - e3);
- 2) Cat. A4.2: Ospedali (c7), Casa residenza per anziani CRA (c7- ex RSA), case di cura, case protette, strutture socio-assistenziali (c7), ambulatori e strutture sanitarie di cui alla DGR n.327/2004;
- 3) Cat. A4.3: Funzioni sportive-ricreative e di spettacolo compatibili con capienza inferiore 100 persone e con impatto sul contesto urbano e capienza superiore 100 persone (b3.1 – b3.2) – locali per attività ricreative, sportive, di spettacolo e locali da ballo, cinema, discoteche, piscine-e assimilabili).
- 4) Cat. A4.4: Funzioni scolastiche di base (c5) e funzioni di istruzione superiore, di formazione e di ricerca (c6) – scuole pubbliche e private, asili nido, scuole materne, e dell'obbligo e relativi spazi e attrezzature, attività complementari connesse all'attività principale (culturali, formative, ricreative, sportive ecc.) – scuole pubbliche e private superiori all'obbligo, università, centri di formazione professionale e di ricerca.
- 5) Cat. A4.5: Sale giochi ad impatto territoriale [b2) – sale da gioco, sale bingo, sale scommesse, esercizi dedicati esclusivamente al gioco, posti in essere in luogo pubblico o aperto al pubblico o in circolo privato, in cui sono presenti o accessibili

- apparecchi per il gioco di cui all'art. 110 comma 6 del T.U.L.P.S (VLT, SLOT ecc.).
- 6) Cat. A4.6: Funzioni culturali [c2 - Musei, biblioteche, mostre];
- e) Categoria A5:
- 1) Cat. A5.1: Allevamenti aziendali e interaziendali [f3 – allevamenti];
 - 2) Cat. A5.2: Strutture agrituristiche e strutture per il di turismo rurale (L.R. 4/2009);
 - 3) Cat. A5.3: Aziende agricole (cantine vinicole);
- f) Categoria A6 (particolari funzioni)
- 1) Cat. A6.1: Depositi di alimenti-bevande-frutta e verdura all'ingrosso;
 - 2) Cat. A6.3: Chioschi per la preparazione, vendita, e somministrazione di piada e cassoni, o gelateria e per generi alimentari];
 - 3) Cat. A6.4: Stabilimenti balneari;
 - 4) Cat. A6.5: Strutture veterinarie
 - 5) Cat. A6.6: Canili, gattili, dog-sitting, pensioni per cani e gatti;
 - 6) Cat. A6.7: Strutture per la mobilità e lo scambio intermodale quali stazioni e/o terminal.

Art. 3 - LOCALI DI CATEGORIA S

1. I locali di categoria S sono vani accessori destinati ad usi complementari rispetto a quelli principali, che non hanno caratteristiche tali da consentire lo svolgimento continuativo di attività (funzioni) e non sono autonomi rispetto ai locali principali a cui sono associati.

CAPO II - REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI DI NUOVA EDIFICAZIONE

Art. 4 - CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI D'ABITAZIONE

1. Sono definiti di categoria A1 i locali adibiti a residenza quali cucina, soggiorno, pranzo/tinello, studio, camera da letto, e altri locali principali, posti ai piani abitabili.
2. Sono definiti locali o ambienti accessori di categoria S per la civile abitazione i locali nei quali la permanenza delle persone è limitata ad attività complementari (secondarie) quali: servizi igienici e bagni in genere, antibagni, corridoi, atrii e simili, ripostigli, guardaroba, cantine, autorimesse, lavanderie, tavernette, centrali termiche e simili.

Art.5 -CARATTERISTICHE E DIMENSIONI DEI LOCALI DI ABITAZIONE DI CATEGORIA A1

Superficie degli alloggi e altezza dei locali

1. *Superficie degli alloggi.* L'alloggio monostanza per una persona deve avere una superficie utile minima calpestabile, comprensiva dei servizi, non inferiore a mq 28,00; l'alloggio monostanza per due persone deve avere una superficie utile minima calpestabile di mq 38,00.
In base alle presenti norme è qualificabile come alloggio monostanza l'unità immobiliare costituita da un unico locale principale e da un bagno; solo in caso di particolari configurazioni planimetriche o di problematiche igienico sanitarie sono ammissibili ridotte porzioni ad uso disimpegno e/o ingresso, vano tecnico di dimensioni strettamente necessarie (punto 41 DTU 922/2017).

2. *Superficie dei locali.* Ogni unità abitativa (non monostanza) deve essere dotata di una stanza soggiorno-pranzo, di una cucina o zona cottura, di una camera da letto, di un servizio igienico idoneamente disimpegnato (dalla zona “soggiorno-pranzo” e “cucina”), completo di W.C., lavabo, bidet, vasca o doccia; la superficie utile dei locali d’abitazione di categoria A1 deve rispettare le seguenti dimensioni minime:
 - pranzo, soggiorno e camera da letto doppia: mq.14,00 calpestabili; in presenza di angolo cottura nel soggiorno/pranzo, la dimensione minima è aumentata a mq. 16,00;
 - camera singola: mq. 9,00.
3. Gli “arredi fissi” (cabine armadio, armadi a muro, ecc.) vanno scomputati dalla superficie dei vani e dal calcolo dei rapporti aero-illuminanti.
4. *Altezze dei locali.* L’altezza utile dei locali di abitazione di categoria A1 non deve essere inferiore a ml. 2,70; nel caso di soffitti e tetti inclinati ed in presenza di zone soppalcate, tale misura è da intendersi come altezza utile media (virtuale). Per la definizione di altezza utile e di altezza virtuale ² si assumono quelle dell’Allegato II della DAL 922/2017 (DTU). L’estensione delle porzioni di vano con altezza utile fino a ml. 2,00 non può eccedere il 50% dell’intera superficie del vano.

Art. 6 - CARATTERISTICHE E DIMENSIONI DEI LOCALI ACCESSORI DI CATEGORIA S

1. I locali accessori di categoria S, ove non sia diversamente stabilito dalla presente Normativa, devono rispettare i seguenti parametri:
 - altezza utile media non inferiore a ml. 2,40, con altezza minima di ml. 1,80, per tutti i vani interni all’unità immobiliare abitativa definibili SU in base alle DTU (esclusi i ripostigli);
 - spazi polivalenti utilizzabili saltuariamente (“tavernette” e simili): altezza utile media non inferiore a ml. 2,40;
 - altezza utile media delle autorimesse non inferiore a ml. 2,00;
 - nessun limite di altezza per i restanti locali accessori.
2. Il servizio igienico dell’unità immobiliare, anche se unico, può non essere aerato ed illuminato naturalmente, purché dotato di impianto di ventilazione meccanica forzata (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell’impianto di ventilazione).
3. I bagni non dotati di aspirazione forzata con canna di esalazione collegata all’esterno, devono essere finestrati e rispettare il rapporto aerante ³ minimo di 1/12.
4. Gli spazi polivalenti devono essere arieggiati e illuminati dall’esterno (vedi art. 8).

Art. 7- LOCALI INTERRATI E SEMINTERRATI

1. I locali abitabili devono avere l’intera superficie del piano di calpestio almeno alla stessa quota del terreno circostante l’unità immobiliare interessata per una larghezza minima di ml. 2,00

² **Altezza utile:** altezza del vano misurata dal piano di calpestio all’intradosso del solaio sovrastante, senza tener conto degli elementi strutturali emergenti. Nei locali aventi soffitti inclinati o curvi, l’altezza utile si determina calcolando l’altezza media ponderata.

Altezza virtuale (o altezza utile media): Rapporto tra il volume (eventualmente calcolato come somma di più parti) dello spazio considerato e la relativa superficie di pavimento, con esclusione delle porzioni con altezza inferiore a m.1,80.

³ **Rapporto aerante naturale:** rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie del pavimento

misurata dal muro perimetrale dell'edificio; in caso di costruzione in aderenza non è prescritta la complanarità con il terreno confinante.

2. locali dei piani interrati non possono essere classificati di categoria A, ma devono essere destinati ad usi accessori (categoria S), cioè destinati a servizi facenti parte dell'abitazione.
3. Locali o porzioni di locali seminterrati (con piano di calpestio posto al di sotto della quota del piano di campagna circostante), possono avere un utilizzo abitabile a condizione che, per i singoli vani di categoria A in possesso di tutte le condizioni previste per i piani superiori, la superficie delle pareti esterne emerga dal piano di campagna per almeno il 50% della superficie delle stesse.
4. Le intercapedini in adiacenza a locali interrati o seminterrati devono essere praticabili o almeno ispezionabili, e dotate sul fondo di cunetta per il deflusso delle acque.

Art. 8 - ILLUMINAZIONE E VENTILAZIONE NATURALE

1. Tutti i locali di categoria A devono ricevere aria e luce diretta da spazi liberi esterni. Le finestre e/o porte-finestre devono distribuire regolarmente la luce nell'ambiente. Il rapporto tra la superficie delle finestre e porte finestre e quella del pavimento (R.A.I.) deve essere non inferiore a 1/8. Le porte esterne concorrono al RI limitatamente alla superficie vetrata e al RA per le porzioni apribili.

Negli spazi polivalenti utilizzabili saltuariamente il parametro della minima superficie aero-illuminante è ridotto a 1/10.

Il parametro "illuminazione naturale" può essere ridotto a condizione che l'ampiezza delle aperture sia proporzionata in modo da assicurare un valore di fattore luce diurna medio non inferiore al 2%.

Il parametro "rapporto aerante naturale" può essere ridotto fino a 1/16, se integrato nella quota residua con aerazione meccanica, con immissione di aria naturale opportunamente captata, e se sono garantiti idonei requisiti igienici.

Per la determinazione delle portate d'aria minime di ricambio occorre far riferimento alle vigenti normative di settore (UNI 10339, UNI 15251 e s.m.i) garantendo, nei casi previsti per i locali di Categoria A, il valore del ricambio minimo orario pari a 2 Vol/h.

Nei vani scale di edifici condominiali devono essere previste finestre apribili con superficie di almeno 1,00 mq. per piano, o prese d'aria atte a garantire una ventilazione adeguata, ovvero adeguata ventilazione meccanica forzata con valore del ricambio minimo orario pari a 1 Vol/h.

2. I locali abitabili rispetto ai quali esistono ostacoli alla diffusione della luce (balconi, porticati o aggetti sovrastanti di profondità superiore a ml. 1,50), devono essere progettati in modo da soddisfare anche il requisito del valore minimo del 2% del fattore medio di luce diurna ⁴ (fig.2).

In alternativa alla verifica strumentale del fattore medio di luce diurna del 2%, il requisito si intende convenzionalmente soddisfatto se sono rispettate le seguenti condizioni:

⁴ Il **fattore medio di luce diurna (FLDm)** è il rapporto tra l'illuminamento così come misurato in un punto dell'ambiente interno e quello misurato all'esterno, su una superficie orizzontale esposta alla volta celeste senza alcuna ostruzione in una condizione di cielo coperto.

- a) superfici vetrate con coefficiente di trasparenza maggiore di 0,7;
- b) nel calcolo della superficie illuminante prospiciente gli sporti esterni di qualsiasi genere (balconi, pensiline, portici ecc.) la dimensione della superficie illuminante richiesta dovrà essere aumentata di mq. 0,05 ogni 5 cm. di sporto superiore a ml. 1,50 a partire comunque dall'apertura esterna (vedasi art. 8 comma 2 – Fig. 1). Tale aumento verrà considerato una sola volta, nelle pareti dotate di apertura verso l'esterno, indipendentemente dal numero delle aperture presenti sulla stessa parete (Fig. 1).

La verifica del FLDm in sede progettuale potrà essere svolta mediante l'utilizzo di software di calcolo o mediante metodo analitico in analogia alla UNI 10840-2007 (Fig. 3).

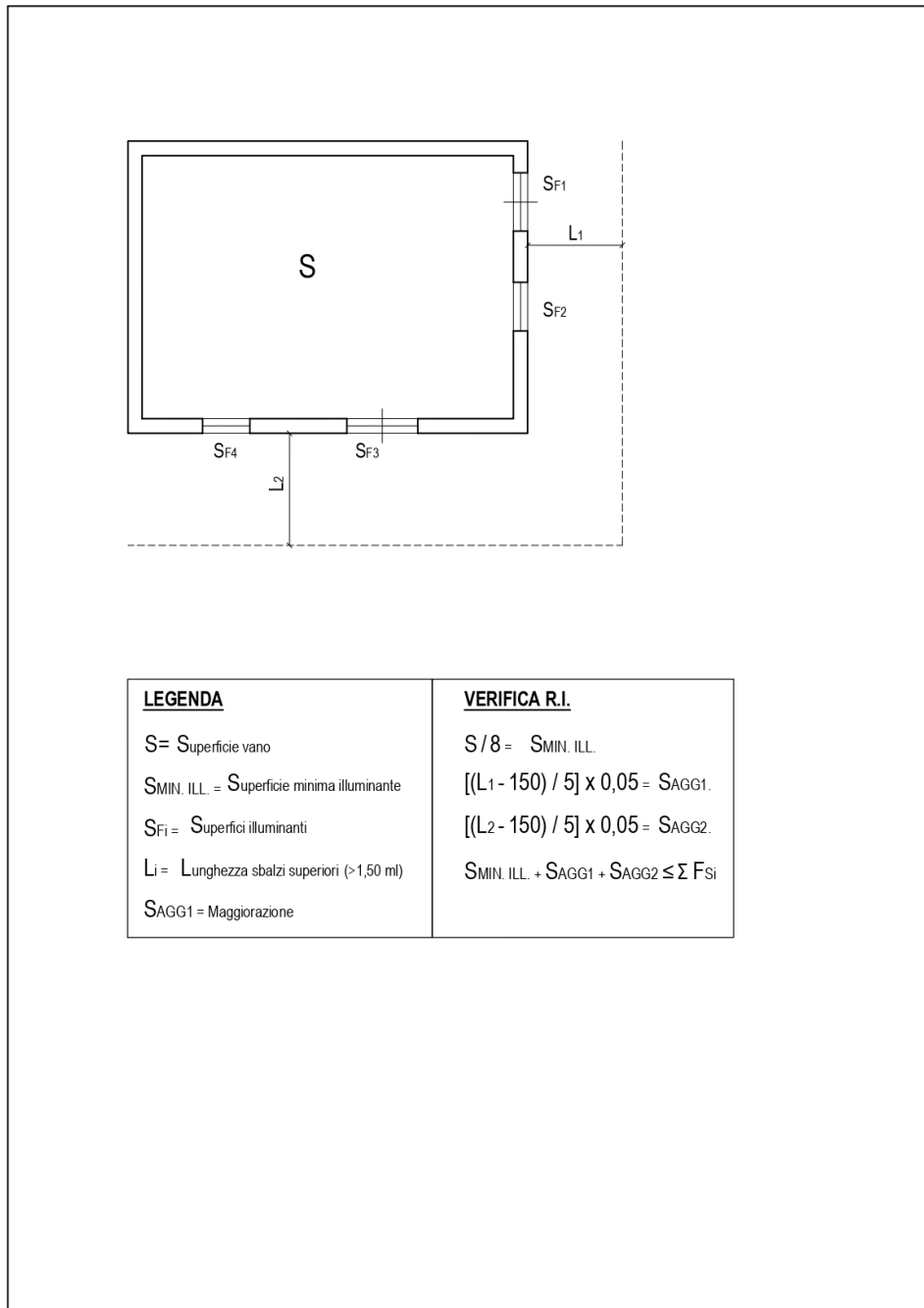


Figura 1

VERIFICA STRUMENTALE

Le misure del fattore medio di luce diurna devono essere effettuate senza alcun contributo dovuto alla luce artificiale.

Le misurazioni dell'illuminamento esterno E_0 devono essere effettuate su un piano orizzontale posto in prossimità dell'ambiente considerato, in grado di vedere l'intera volta celeste senza essere sottoposto alla radiazione solare diretta.

Le misurazioni relative all'illuminamento interno ed esterno devono essere eseguite alternativamente con frequenza tanto maggiore quanto più mutevoli sono le condizioni di illuminazione esterna.

La verifica del fattore medio di luce diurna è data da

$$\eta_m = \frac{E_m}{E_{0m}}$$

dove:

E_m è la media dei valori di illuminamento rilevati all'interno;

E_{0m} è la media dei valori di illuminamento esterno rilevati durante le misurazioni.

Si veda Fig. 3 per la determinazione dei punti di rilevazione

In caso di ambienti irregolari il calcolo di E_m sarà ottenuto mediante media ponderata delle singole rilevazioni.

APPENDICE A CALCOLO DEL FATTORE MEDIO DI LUCE DIURNA (normativa)

Per il calcolo del fattore medio di luce diurna si può utilizzare la seguente formula riferita ad un modello semplificato dell'ambiente³⁾:

$$\eta_m = \frac{A_f \times t}{A_{tot}(1-r_m)} \times \frac{E_{0v}}{E_0} \times \psi$$

e, considerando $\varepsilon = \frac{E_{0v}}{E_0}$

si ottiene:

$$\eta_m = \frac{A_f \times t \times \varepsilon}{A_{tot}(1-r_m)} \times \psi$$

dove:

E_0 ha il significato di cui al punto 3.1;

E_{0v} è l'illuminamento esterno sulla superficie vetrata verticale;

A_f è l'area della superficie della finestra, escluso il telaio;

t è il fattore di trasmissione luminosa del vetro;

ε è il fattore finestra, rappresentativo della posizione di volta celeste vista dal baricentro della finestra:

- $\varepsilon = 1,0$ per finestra orizzontale (lucernario) senza ostruzioni;
- $\varepsilon = 0,5$ per finestra verticale senza ostruzione;
- $\varepsilon < 0,5$ per finestra verticale con ostruzione (vedere figura A.1);

A_{tot} è l'area totale delle superfici che delimitano l'ambiente;

r_m è il fattore medio di riflessione luminosa delle superfici che delimitano l'ambiente;

ψ è il fattore di riduzione del fattore finestra.

Il fattore di riduzione ψ è ricavato dal grafico della figura A.2 in relazione alla posizione del vetro ed allo spessore della parete.

Le figure A.1 e A.2 considerano casi di ostruzioni comuni.

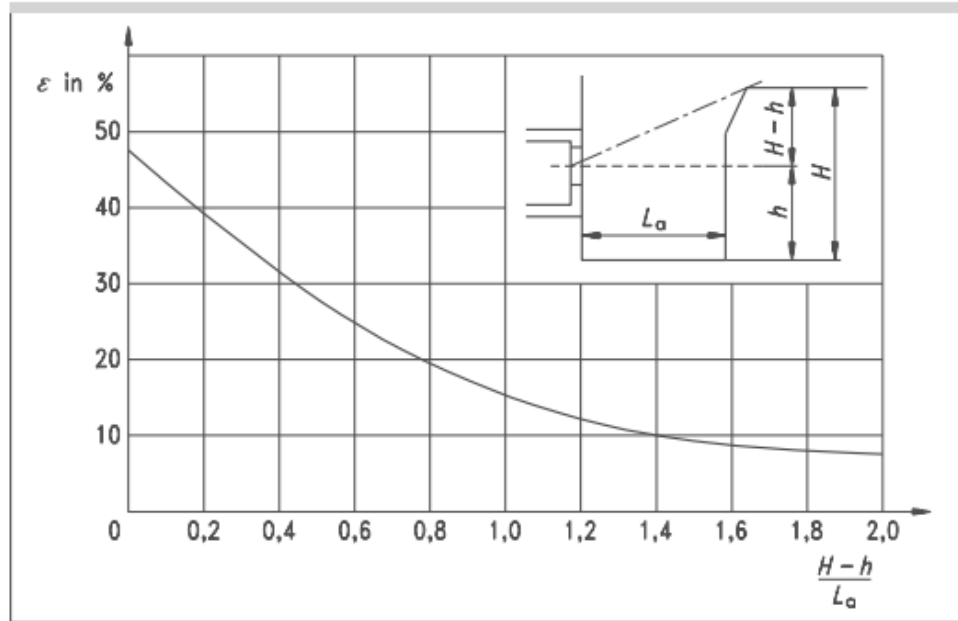
Determinazione del fattore finestra ε

Legenda

h Altezza della finestra dal piano stradale

H Altezza del fabbricato contrapposto

L_a Larghezza della strada



Determinazione del fattore di riduzione ψ

Legenda

L_f Larghezza della finestra

h_f Altezza della finestra

ρ Distanza tra finestra ed il bordo esterno della parete

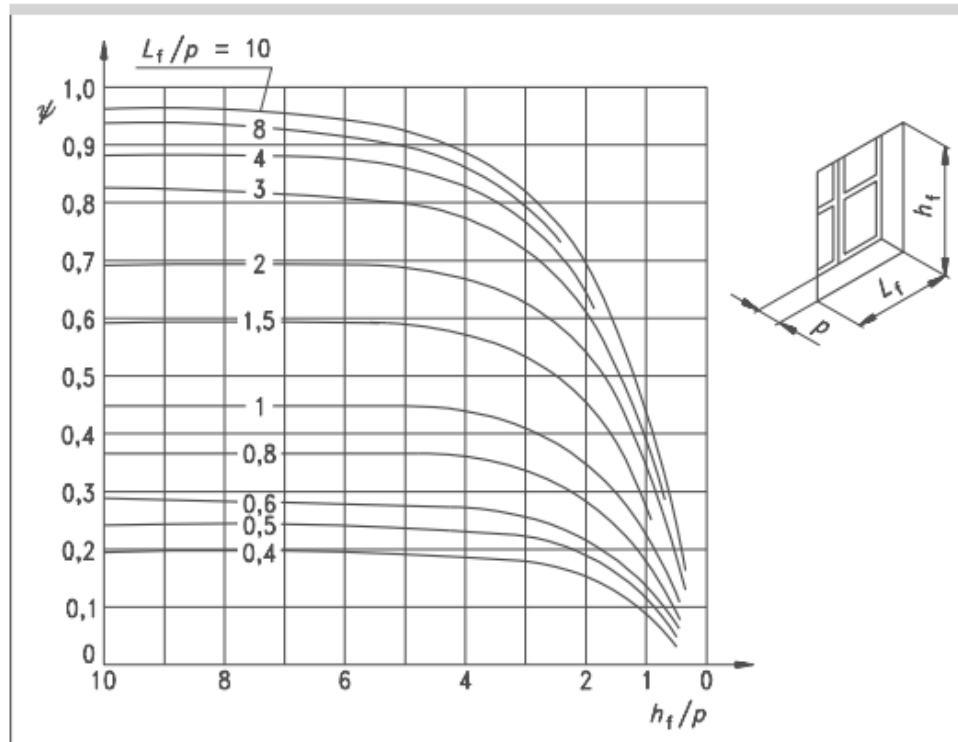
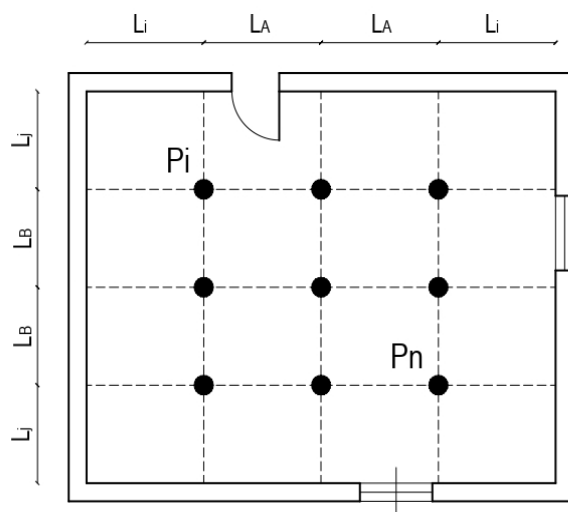


Figura 2

SPAZIO DI FORMA REGOLARE



● Pi = Punti di rilevazione da 1 a n

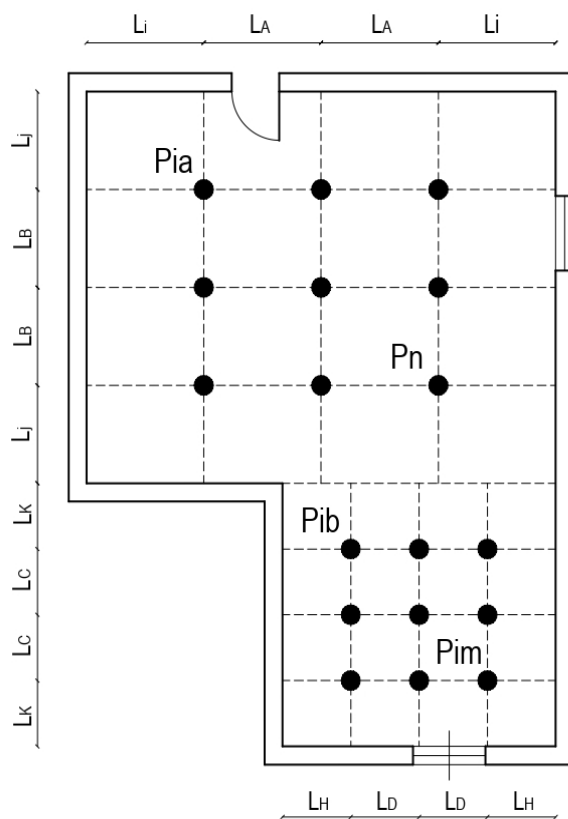
$L_i \leq 70 \text{ Cm}$

$L_j \leq 70 \text{ Cm}$

$L_A \leq 100 \text{ Cm}$

$L_B \leq 100 \text{ Cm}$

SPAZIO DI FORMA IRREGOLARE



● Pia = Punti di rilevazione da 1 a n

$L_i \leq 70 \text{ Cm}$

$L_j \leq 70 \text{ Cm}$

$L_A \leq 100 \text{ Cm}$

$L_B \leq 100 \text{ Cm}$

● Pib = Punti di rilevazione da 1 a m

$L_K \leq 70 \text{ Cm}$

$L_H \leq 70 \text{ Cm}$

$L_C \leq 100 \text{ Cm}$

$L_D \leq 100 \text{ Cm}$

Figura 3 [Schema rilievo strumentale per FLDm2% - secondo norme UNI - Art. 8 comma 3]

3. Ai fini del rispetto dei requisiti di illuminazione e ventilazione naturale vanno inoltre soddisfatte le seguenti condizioni:
 - a) profondità dei vani, misurata perpendicolarmente al piano della parete finestrata, minore od uguale a 3,0 volte la distanza intercorrente tra l'intradosso della finestra/porta finestra ed il pavimento, da misurare in senso radiale all'asse verticale di tale apertura. In caso di profondità del vano eccedente tale limite, o di forme irregolari dello stesso, dovrà essere dimostrato il rispetto del valore del fattore medio di luce diurna non inferiore al 2%;
 - b) due vani comunicanti sono considerati come unico vano, qualora:
 - tra loro esista uno o più varchi, a tutta altezza, di luce netta complessiva pari ad almeno ml. 2,00, privo/i di infissi;

Art. 9 - CARATTERISTICHE DEI LOCALI SOPPALCATI AD USO RESIDENZIALE

1. Fatta salva la definizione di soppalco prevista nella D.G.R. 922/2017 e s.m.i. si definiscono di seguito le caratteristiche igienico sanitarie dei locali che possono ospitare soppalchi:
 - la superficie di pavimento libera del locale sottostante il soppalco non può essere inferiore al 50 % della superficie dell'intero locale.
 - l'altezza utile del locale sottostante il soppalco non può essere inferiore a ml. 2,40 e l'altezza utile media del vano (calcolata con esclusione della porzione a soppalco) non può essere inferiore ai minimi di legge.
 - l'altezza utile media del locale soprastante il soppalco ne determina l'utilizzo come accessorio o principale, da escludersi in ogni caso dal calcolo della superficie minima del vano sottostante. I locali ad uso principale devono rispettare i requisiti aero-illuminanti di cui all'art.8.
 - sia nella parte del vano soprastante il soppalco che in quella sottostante, i lati comunicanti con il vano principale possono essere delimitati per una lunghezza non superiore al 30 % del loro sviluppo lineare, garantendo comunque una apertura di almeno ml. 2,00; in eccesso di tali limitazioni tutti gli spazi derivanti dalla suddivisione devono essere considerati autonomamente come vani chiusi al fine del complessivo rispetto della norma igienica sanitaria.

Le condizioni di cui sopra sono da considerarsi prescrittive anche in assenza di superfici soppalcate o solai interpiano, qualora i locali presentino differenti altezze minime costanti orizzontali.

Fermi restando i limiti precedenti riferiti all'altezza media così calcolata, le porzioni di spazio con altezza utile inferiore a ml. 2,00 non possono concorrere alla misura della superficie del vano, ai fini della verifica del rispetto della dimensione minima obbligatoria.

Art. 10 - CORTILI E CAVEDI

1. Il cavedio (o chiostrina, pozzo luce) è quello spazio aperto presente all'interno dei fabbricati, su cui si affacciano i locali di servizio e le tubazioni delle utenze. Il dimensionamento del cavedio deve essere minimo di ml. 3,00 x 3,00.

2. I cortili interni sono destinati all'illuminazione dei locali principali e devono avere un dimensionamento minimo di ml. 6,00 x 6,00 e comunque nel rispetto dell'art. 9 del D.M. 1444/68.
3. Nei cavedi e cortili interni deve essere garantita l'accessibilità per le attività di pulizia e manutenzione, e l'accesso deve avvenire solo da locali comuni a livello del pavimento.

Art. 11 – RECUPERO AI FINI ABITATIVI DEI SOTTOTETTI

1. Per gli interventi di nuova edificazione [NC, AM, DR, RE ricostruttiva], in relazione alla definizione di cui al punto n. 18 delle DTU della D.G.R. 922/2017 e s.m.i., per i sottotetti con accesso diretto da una unità immobiliare, si applicano i requisiti di abitabilità di cui ai seguenti commi 2 e 3.
2. I locali di categoria A1 adibiti ad abitazione dovranno avere un'altezza utile media non inferiore a ml. 2,40, e quelli di categoria S (corridoi, disimpegno, bagni e ripostigli) di ml. 2,20. L'altezza utile media è calcolata dividendo il volume utile della parte del sottotetto la cui altezza superi ml. 1,80 per la superficie utile relativa.
3. Per il rispetto del requisito del rapporto aero-illuminante pari a 1/16 in ogni vano, richiesto dall'art. 2 c.1 lett. a) della L.R. 11/1998, sono consentiti la realizzazione di lucernari e l'apertura di terrazze in falda e abbaini, secondo le modalità definite dal RUE.

CAPO III - REQUISITI IGIENICI PER ALTRE TIPOLOGIE D'USO IN EDIFICI DI NUOVA COSTRUZIONE

ART. 12 - LOCALI DI CATEGORIA A2

1. I locali di Categoria A2.1 (uffici e studi - pubblici e privati - di enti, associazioni, libero professionali, direzionali e assimilabili, ambulatori e poliambulatori) sono equiparati a locali di categoria A1; essi, pertanto devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) superficie utile non inferiore a mq 9,00;
 - b) altezza utile interna non inferiore a ml. 2,70;
 - c) rapporto illuminante RI non inferiore a 1/8 (0.125). Le porte esterne concorrono al RI limitatamente per la sola superficie vetrata.
 - d) rapporto areante RA non inferiore a 1/8 (0.125); il parametro "aerante naturale" può essere ridotto fino a massimo di 1/16, se integrato nella quota residua con aerazione meccanica. Le porte esterne concorrono al RA limitatamente per le porzioni apribili.
2. Per i locali di categoria A2.2 - A2.3 - A2.4 – A2.5 – A2.6 si rimanda alle norme di legge e alla Tabella allegato 1 della presente Normativa.

ART. 13 - LOCALI DI CATEGORIA A3

1. I locali di categoria A3, ove non stabilito diversamente da disposizioni specifiche, devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) altezza utile media non inferiore a ml. 3,00 con altezza utile minima di ml. 2,70, compreso magazzino. Se i locali hanno funzione di deposito (solo stoccaggio merci, o con attività lavorativa comportante la presenza saltuaria di addetti per un massimo 2/4 ore, non compatibile con il sistema di gestione lavorativa con turnazione): altezza minima ml. 2,70;
- b) rapporto illuminante RI non inferiore a 1/8 (0,125), riducibile se garantito il requisito del valore del 2% del fattore medio di luce diurna (art. 8, comma 2 – Fig. 2 e 3);
- c) rapporto aerante RA non inferiore a 1/16 (0,0625);
- d) nei locali ad uso deposito non è necessario verificare i rapporti aero-illuminanti.
- e) per ambienti con superfici maggiori di 1000 mq. con altezza non inferiore a 3,00 m è consentito un $RA \geq 1/20$.

ART. 14 - LOCALI DI CATEGORIA A4

1. I locali delle categorie A4.1 - A4.2 - A4.3 - A4.4, ove non sia diversamente stabilito da specifiche norme di legge o disciplinato nella Tabella allegato 1 della presente Normativa, devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) altezza utile minima di ml. 3,00;
 - b) rapporto illuminante RI non inferiore a 1/8 (0,125);
 - c) rapporto aerante RA non inferiore a 1/8 (0,125).

ART. 15 - LOCALI DI CATEGORIA A5

1. I locali di categoria A5.1, destinati alla specifica attività di allevamento, devono rispettare le norme vigenti in materia [DGR 394/2006 e DGR 647/2007 relative alla tutela del benessere animale - Indicazioni tecniche in attuazione della L.R. 17.02.2005 n.5] per garantire idonee condizioni di benessere e tutela della salute degli animali allevati.
2. Per i locali delle categorie A5.2 e A5.3, ove non sia diversamente stabilito da specifiche norme di legge, si rimanda a quanto disciplinato nella Tabella allegato 1 della presente Normativa.

ART. 16 – LOCALI CATEGORIA A6

1. I locali di categoria A6 devono rispettare le norme vigenti in materia. Per essi, ove non sia diversamente stabilito da specifiche norme di legge, si rimanda a quanto disciplinato nella Tabella allegato 1 della presente Normativa.
2. Per gli stabilimenti balneari di cui alla categoria A6.4,

ART. 17 – REQUISITI SPECIFICI DI STRUTTURE RELATIVI AD ATTIVITÀ DI PRODUZIONE, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

1. Negli esercizi, laboratori e stabilimenti ove avvengono una o più delle seguenti fasi: produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, devono essere garantiti i requisiti strutturali specifici indicati nel presente articolo.
 - a) i locali ad uso “laboratorio di produzione, preparazione o confezionamento”, devono:
 - avere pareti lavabili e disinfettabili, realizzate mediante la posa di piastrelle, od altro materiale con adeguate caratteristiche di resistenza meccanica, fino ad un'altezza dal piano del pavimento di ml. 2

- essere dotati di un sufficiente numero di lavabi, con rubinetteria azionabile per mezzo di pedale o fotocellula, da utilizzare per il lavaggio delle mani degli operatori,
- essere dotati di dispositivi per la disinfezione degli attrezzi da lavoro con acqua a temperatura non inferiore a + 82°C (cosiddetti “sterilizzatori”) nel caso di laboratori di lavorazione carni e prodotti a base carne (ai sensi del D.Lgs. 286/94, 537/92 e 495/97)
- essere dotati di reticelle alle finestre idonee ad evitare l’ingresso di insetti ed altri piccoli animali.

Nei laboratori di produzione pasti e nelle cucine di alberghi, ristoranti e simili le pareti debbono essere sempre piastrellate fino ad un’altezza di m 2 dal piano del pavimento.

b) i locali ad uso “deposito materie prime” o “dispensa” devono:

- avere pareti lavabili e disinfettabili, fino ad un’altezza dal piano del pavimento di m 2
- essere dotati di reticelle alle finestre idonee ad evitare l’ingresso di insetti ed altri piccoli animali
- comunicare, quando richiesto dal competente Servizio dell’Azienda USL, con il locale laboratorio avendo, preferibilmente, un accesso diretto dall’esterno per l’approvvigionamento delle derrate.

c) i locali ad uso “deposito alimenti pronti” devono:

- avere pareti lavabili e disinfettabili fino ad un’altezza dal piano del pavimento di ml. 2,00;
- essere dotati di reticelle alle finestre idonee ad evitare l’ingresso di insetti ed altri piccoli animali.

d) i locali ad uso spogliatoio devono:

- avere pareti lavabili e disinfettabili fino ad un’altezza dal piano del pavimento di m 2
- essere dotati di armadietti a doppio scomparto, in ragione di uno per ogni operatore addetto alle attività di produzione, preparazione e confezionamento;
- nei laboratori esistenti di produzione, preparazione e confezionamento annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e di somministrazione lo spogliatoio può essere collocato nel locale “antibagno” a condizione che quest’ultimo sia di dimensioni adeguate e venga riconosciuto idoneo dal competente servizio dell’Azienda USL.

e) il locale “WC” riservato al personale, ove presente, deve essere accessibile dall’interno dell’esercizio ed essere preceduto da locale “antibagno”; entrambi i locali, “antibagno” e “WC”, debbono avere pareti lavabili e disinfettabili, fino ad un’altezza dal piano del pavimento di m 2.

Nel locale “antibagno” devono essere collocati almeno un gancio appendiabiti, un erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere, un lavandino con rubinetteria azionabile per mezzo di pedale o fotocellula ed un contenitore per rifiuti con coperchio a tenuta azionato a pedale.

La porta di accesso all’antibagno deve essere dotata di sistema di chiusura automatica con apertura a ventola verso l’esterno. Nel locale “WC” debbono essere collocati almeno un WC e carta igienica.

f) i locali “WC” riservati al pubblico, ove presenti:

- devono essere accessibili dall’interno dell’esercizio (solamente in chioschi bar o ristoranti ad attività stagionale collocati nell’arenile, senza affaccio sulla pubblica via, è

- permesso l'accesso dall'esterno) ed essere preceduti da locale "antibagno", con la sola eccezione del WC per persone disabili, a condizione che esso non si apra direttamente su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone;
- entrambi i locali "antibagno" e "WC" devono avere pareti lavabili e disinfettabili, realizzate mediante la posa di piastrelle, fino ad un'altezza dal piano del pavimento di ml. 2.;
 - nel locale "antibagno" devono essere collocati almeno un erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere ed un lavandino con rubinetteria azionabile per mezzo di pedale o fotocellula;
 - la porta di accesso all'antibagno deve essere dotata di sistema di chiusura automatica con apertura a ventola verso l'esterno;
 - nel locale "WC" devono essere collocati almeno un gancio appendiabiti, una mensola posa oggetti di dimensioni idonee, un W.C. e carta igienica.
- g) il locale "WC" annesso a camere da letto in esercizi di ospitalità, può non essere preceduto da locale "antibagno"; esso deve avere pareti lavabili e disinfettabili, realizzate mediante la posa di piastrelle, fino ad un'altezza dal piano del pavimento di m 2.
Nel locale "WC" devono essere collocati almeno una doccia, o vasca da bagno, un lavandino, un W.C., carta igienica ed un bidè.
- h) i locali destinati solamente alla sosta o alla permanenza del pubblico, i locali di somministrazione ed i locali destinati alla vendita in genere possono essere tinteggiati con pittura non lavabile, a condizione che la stessa venga mantenuta ben pulita, ferma restando la facoltà del servizio dell'Azienda USL competente all'espressione del parere per il rilascio dell'autorizzazione o nulla osta sanitario di richiedere, motivandone la ragione, requisiti diversi.
- i) l'altezza dei pubblici esercizi, laboratori e stabilimenti ove avvengono una o più fasi: produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, fornitura, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, anche di nuova attivazione, che abbiano una certificazione di usabilità dell'edificio compatibile con l'attività che si andrà ad implementare, ad eccezione dei laboratori artigianali che abbiano più di 5 dipendenti, può derogare ai metri 3 di altezza previsti e comunque essere non minore di mt.2,70, purché siano rispettati i parametri di areazione e illuminazione naturali previsti (R.I. maggiore o uguale a 1/8, R.A. maggiore o uguale a 1/16) e nel caso di areazione esclusivamente artificiale venga assicurato un ricambio d'aria pari a 32 mc./ora per persona, in rapporto alla cubatura del locale ed al numero delle persone. La illuminazione artificiale è consentita e deve essere idonea per qualità e intensità. Sono fatte salve le misure previste per i vani accessori al laboratorio: dispensa, servizi, spogliatoi, per le quali valgono le misure previste nelle tabelle allegate.
- l) Le aree di somministrazione esterne devono avere le seguenti caratteristiche:
La pavimentazione deve essere costituita da materiale lavabile e disinfettabile (ad esclusione, ad esempio, di ghiaia, terriccio e asfalto);
L'adeguamento alle norme di cui sopra, avverrà entro 18 mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento. Nelle more, le attività hanno 60 giorni di tempo per presentare domanda di autorizzazione sanitaria che verrà rilasciata in forma provvisoria in deroga ai

requisiti sopra citati a condizione che siano soddisfatte le prescrizioni delle successive linee;

Deve esserci una separazione rispetto all'ambiente esterno all'esercizio e dalla quale sia possibile ben evidenziare i confini della propria attività;

Nel caso di attività di ristorazione, (ad esclusione delle pizzerie), per accedervi, il personale di servizio ha l'obbligo di proteggere le pietanze con apposite campane in materiale idoneo ad alimenti, o con carrelli attrezzati al mantenimento delle temperature.

2. E' ammessa in deroga a quanto previsto dal presente articolo alla lett. n)l'art. 15, lett. n) l'attività di somministrazione di alimenti e bevande sulle aree in concessione agli stabilimenti balneari, nel rispetto dell'accordo tra proprietari/gestori dei pubblici esercizi (bar, ristorante ecc.) e i concessionari dell'area demaniale (bagnini), secondo le modalità autorizzate dal Comune di Rimini – Ufficio Demanio Marittimo.

I pubblici esercizi che intendono svolgere le attività di preparazione degli alimenti oggetto della somministrazione sull'arenile dovranno disporre di spazi, attrezzature e personale qualitativamente e quantitativamente sufficiente ad assicurare il rispetto della vigente normativa di carattere igienico-sanitario tenuto conto dei volumi complessivi di attività svolta.

Il trasporto finalizzato alla somministrazione degli alimenti e delle bevande deve essere effettuato utilizzando gli accorgimenti e le attrezzature idonee ad assicurare la protezione degli stessi da qualsiasi fonte di contaminazione; i contenitori devono essere idonei al contatto con gli alimenti stessi.

3. Il gestore dell'area demaniale e/o il titolare/gestore del pubblico esercizio nei tratti di arenile dove si effettua il consumo di alimenti e bevande devono:
 - assicurare la disponibilità/dotazione di attrezzature/arredi (sedie/tavoli, posateria, bicchieri ecc.) idonei allo svolgimento dell'attività di somministrazione sul posto;
 - assicurare un efficace e tempestivo servizio (tempi/modi) di pulizia e rimozione di eventuali residui alimentari;
 - garantire la disponibilità di un adeguato numero di contenitori per i rifiuti (raccolta differenziata).

L'Azienda USL, in merito alle modalità concrete di effettuazione del servizio di somministrazione, si riserva il diritto di impartire prescrizioni di caso in caso o in relazione alle differenti tipologie di somministrazione effettuate.

4. Nei locali di cui ai punti b), c) e d) del comma 1 è ammessa la presenza di soppalchi nei limiti ed alle condizioni previste dal regolamento edilizio comunale; laddove il regolamento edilizio comunale non tratta la materia, i requisiti saranno quelli previsti dal “ Regolamento edilizio tipo della Regione Emilia Romagna” (Delibera n,593/95) e successive modifiche.
5. In tutti i locali ove si abbia la permanenza di persone, negli spogliatoi e nei servizi igienici devono essere garantite, durante la stagione invernale, adeguate condizioni di temperatura.
6. Tutti i locali di cui ai commi precedenti debbono essere raggiungibili dall'interno dell'esercizio, laboratorio o stabilimento senza bisogno di attraversare spazi posti all'aperto, fatta eccezione per gli spazi di somministrazione autorizzati all'aperto alle condizioni di cui al punto n e fatta eccezione per gli spazi per il deposito esterno (in luoghi adeguatamente riparati dal sole) di bottiglie e lattine di bevande purché situate nelle immediate adiacenze.

ART. 18 – LOCALI INTERRATI E SEMINTERRATI DI CATEGORIE NON RESIDENZIALI

1. E' vietato adibire i locali chiusi interrati e seminterrati a lavorazioni.
2. Quando ricorrono particolari esigenze tecniche di lavorazione possono essere concesse deroghe da quanto sopra con esplicita autorizzazione del Dipartimento di Sanità Pubblica ai sensi dell'art. 65 del D.Lgs. 81/08.

Tali deroghe possono riguardare anche altre tipologie di locali quali sale a servizio di esercizi pubblici, mense, sale di esposizione e vendita, e sono comunque subordinate al rispetto degli specifici requisiti di salubrità, aerazione, illuminazione e sicurezza, sottoelencati:

- a) altezza e superfici minime utili secondo gli indici previsti dalla presente Normativa per le specifiche destinazioni d'uso; di norma altezza utile non inferiore a m.2,70; in caso di soffitto a volta il requisito altezza si intende soddisfatto dalla media delle altezze misurate in almeno tre punti della volta stessa;
- b) almeno una scala deve avere di norma una larghezza di rampa non inferiore a m 1,00 (m. 1,20 se aperta al pubblico), fatti salvi i requisiti specifici previsti da normative antincendio, ivi compresa la necessità di predisporre scale di sicurezza secondo il tipo di esercizio e la sua ricettività globale; sono ammesse, in aggiunta, scale con larghezza di rampa minore, ma comunque non inferiore a m 0,80; nelle scale l'illuminazione artificiale deve assicurare sempre livelli di illuminazione non inferiori a 50 lux, e devono essere previste idonee luci di emergenza in caso di interruzione dell'energia elettrica; nei vani scala non è consentito inoltre il passaggio delle tubazioni di adduzione del gas;
- c) le acque di scarico devono confluire in collettori che non possano dar luogo a rigurgiti; le condutture devono essere adeguatamente isolate e protette; qualora vengano previsti impianti di sollevamento delle acque, l'impianto elettrico deve essere dotato di sistema di emergenza (generatore di corrente);
- d) i locali devono essere adeguatamente isolati dall'umidità del suolo e da quella derivante dagli agenti atmosferici; devono possedere dispositivi tecnici tali da assicurare sia nelle pareti laterali che nei divisori interni una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici: in specifico i locali devono avere pavimento unito ed impermeabile e i muri protetti efficacemente contro l'umidità del terreno;
- e) tutti i locali che non possiedono una sopraelevazione minima pari alla metà della loro altezza dal piano del marciapiede o cortile interno, e che comunque non siano provvisti di idonee finestre apribili sull'esterno, tali da consentire una uniforme aerazione, devono essere dotati di idoneo impianto di ventilazione o condizionamento con le caratteristiche fissate dalla normativa UNI vigente; le prese d'aria esterne devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad una altezza di almeno 4 m dal suolo, fatte salve valutazioni più o meno restrittive se si trovano in un cortile interno o verso la pubblica via; tutte le canne di esalazione devono sfociare oltre il tetto;
- f) l'intensità, la qualità e la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti devono essere idonee alla funzione visiva;
- g) fatti salvi i requisiti specifici previsti da normative antincendio [D.M. 10/03/1998, DM 03/08/2015], devono essere sempre previste vie d'uscita ogni 50 persone presenti, con

aperture delle porte verso l'esterno del locale; i rivestimenti devono avere una reazione al fuoco non inferiore alla classe 1;

h) nel caso di ambienti adibiti a deposito e/o a somministrazione alimenti (pubblici esercizi) dovranno essere previste idonee attrezzature meccaniche atte alla movimentazione dei carichi, quali montacarichi e/o montavivande.

3. Non può essere concessa deroga per lavorazioni o depositi con pericolo di esplosione e/o incendio, con esalazioni nocive o che esponano i lavoratori a temperature eccessive; lo stesso divieto si applica nel caso in cui i locali non rispondano ai requisiti dimensionali stabiliti dalla presente normativa.

ART. 19 - ILLUMINAZIONE NATURALE E ARTIFICIALE E RAPPORTO DI AERAZIONE IN LOCALI DI CATEGORIE NON RESIDENZIALI

1. Illuminazione naturale

I locali di categoria A devono sempre essere illuminati con luce naturale, distribuita uniformemente, e rispondere ai seguenti requisiti:

- a. rapporto di illuminazione maggiore a $1/8$ (0,125), riducibile se garantito il requisito del valore del 2% del fattore medio di luce diurna (art. 8, comma 2 – Fig. 2 e 3);
- b. superfici vetrate con idoneo coefficiente di trasparenza (maggiore di 0,7);
- c. profondità dei vani, misurata perpendicolarmente al piano della parete finestrata, minore od uguale a 3,0 volte l'altezza utile dei vani stessi; per vani con profondità maggiore potranno essere ammessi in aggiunta alle pareti finestate prese di luce, tunnel solari, lucernai a soffitto;
- d. nel calcolo della superficie illuminante prospiciente gli sporti esterni di qualsiasi genere (balconi, pensiline, portici ecc.) la dimensione della superficie illuminante richiesta dovrà essere aumentata di mq. 0,05 ogni 5 cm. di sporto superiore a ml. 1,50 a partire comunque dall'apertura esterna a partire dall'apertura esterna (vedasi art. 8 comma 2 – Fig. 1). Tale aumento verrà considerato una sola volta, nelle pareti dotate di apertura verso l'esterno, indipendentemente dal numero delle aperture presenti sulla stessa parete (art. 8 comma 2 - Fig. 1).
- e. due vani comunicanti sono considerati come unico vano qualora:
 - tra loro esista uno o più varchi, a tutta altezza, di luce netta complessiva pari ad almeno ml. 2,00, privo/i di infissi;
 - tra loro esista uno o più varchi, a tutta altezza, di luce netta complessiva pari ad almeno il 50% del dimensionamento del vano parallelo alla/e apertura/e di collegamento, se maggiore di 4,00 ml..
- f. le pareti e le porte completamente vetrate devono essere segnalate ad altezza d'uomo e protette o realizzate con materiali di sicurezza in maniera tale che non vi sia il rischio di danno alle persone nel caso di urti.

SCHEDA ILLUMINAZIONE NATURALE IN LOCALI NON RESIDENZIALI

DESCRIZIONE	<p>Insieme delle superfici trasparenti prospicienti spazi liberi esterni e poste a parete e/o in copertura di un locale.</p> <p>Il controllo dell'illuminamento naturale è uno dei requisiti che concorrono all'igienicità dei locali, al mantenimento dell'equilibrio omeostatico dell'uomo ed al soddisfacimento dell'esigenza del benessere visivo.</p> <p>Parametri di riferimento</p> <p><u>FLD_m</u>= <u>fattore medio di luce diurna</u>; esprime, in %, il rapporto fra l'illuminamento medio di un locale e l'illuminamento esterno senza irraggiamento diretto del sole (vedi Fig. 2 e 3 di cui al precedente art. 8, com.2).</p> <p><u>R.I.</u>= <u>Rapporto illuminante</u>; esprime, in frazione, il rapporto tra la superficie illuminante prospiciente spazi liberi esterni al lordo dei telai e la superficie pavimentata di un locale.</p>
SCOPO	Assicurare nei luoghi di lavoro condizioni di igiene, di sicurezza, di comfort visivo, psicofisico e microclimatico.
ELEMENTI DI SCELTA	<ul style="list-style-type: none"> - Orientamento del fabbricato - destinazione d'uso del locale - geometria del locale - dimensioni, esposizione e posizione delle finestre - presenza di corpi aggettanti, portici, cortili e cavedi - collocazione e altezza delle superfici trasparenti dal pavimento - attività svolta: impegno visivo, rischi particolari - coefficiente di trasparenza del materiale - riflettanza delle superfici interne - accessibilità in sicurezza per operazioni di pulizia e manutenzione
VINCOLI LEGISLATIVI	<p>Decreto legislativo 09.04.2008 n. 81. Attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Art. 63 Requisiti di salute e di sicurezza, comma 1. I luoghi di lavoro devono essere conformi ai requisiti indicati dall'Allegato IV. - Allegato IV "Requisiti dei luoghi di lavoro".

AMBIENTI DI LAVORO

1.3.1. A meno che non sia richiesto diversamente dalle necessità della lavorazione, è vietato adibire a lavori continuativi locali chiusi che non rispondono alle condizioni di cui ai punti 1.3.1.1., 1.3.1.2., 1.3.1.3., 1.3.1.4. di cui allegato IV del D.Lgs. 81/08.

1.3.5. Qualora non ostino particolari condizioni tecniche, le pareti dei locali di lavoro devono essere a tinta chiara.

1.3.7. Le finestre, i lucernari e i dispositivi di ventilazione devono poter essere aperti, chiusi, regolati e fissati dai lavoratori in tutta sicurezza. Quando sono aperti essi devono essere posizionati in modo da non costituire un pericolo per i lavoratori.

1.3.8. Le finestre e i lucernari devono essere concepiti congiuntamente con l'attrezzatura o dotati di dispositivi che consentano la loro pulitura senza rischi per i lavoratori che effettuano tale lavoro nonché per i lavoratori presenti nell'edificio ed intorno ad esso.

PUNTO 1.10 Illuminazione naturale ed artificiale dei luoghi di lavoro

1.10.1. A meno che non sia richiesto diversamente dalle necessità delle lavorazioni e salvo che non si tratti di locali sotterranei, i luoghi di lavoro devono disporre di sufficiente luce naturale. In ogni caso, tutti i predetti locali e luoghi di lavoro devono essere dotati di dispositivi che consentano un'illuminazione artificiale adeguata per salvaguardare la sicurezza, la salute e il benessere di lavoratori.

1.10.4. Le superfici vetrate illuminanti ed i mezzi di illuminazione artificiale devono essere tenuti costantemente in buone condizioni di pulizia e di efficienza.

1.10.5. Gli ambienti, i posti di lavoro ed i passaggi devono essere illuminati con luce naturale o artificiale in modo da assicurare una sufficiente visibilità.

1.10.6. Nei casi in cui, per le esigenze tecniche di particolari lavorazioni o procedimenti, non sia possibile illuminare adeguatamente gli ambienti, i luoghi ed i posti indicati al punto 1.10.5, si devono adottare adeguate misure dirette a limitare i rischi derivanti dalla mancanza e dalla insufficienza della illuminazione.

Si pongono, inoltre, in evidenza i seguenti punti:

1.3.6. dell'allegato IV: Le pareti trasparenti o traslucide, in particolare le pareti completamente vetrate, nei locali o nelle vicinanze dei posti di lavoro e delle vie di circolazione, devono essere chiaramente segnalate e costituite da materiali di sicurezza fino all'altezza di 1 metro dal pavimento, ovvero essere separate dai posti di lavoro e dalle vie di circolazione succitati in modo tale che i lavoratori non possano entrare in contatto con le pareti, ne rimanere feriti qualora esse vadano in frantumi. Nel caso in cui vengano utilizzati materiali di sicurezza fino all'altezza di 1 metro dal pavimento, tale altezza è elevata quando ciò è necessario in relazione al rischio che i lavoratori rimangano feriti qualora essi vadano in frantumi.

1.6.11 dell'allegato IV: Se le superfici trasparenti o traslucide delle porte e dei portoni non sono costituite da materiali di sicurezza e c'è il rischio che i lavoratori possano rimanere feriti in caso di rottura di dette superfici, queste devono essere protette contro lo sfondamento.

REQUISITI
PRESTAZIONALI
OBBLIGATORI

RC 3.6 Illuminamento naturale:

Campo di applicazione: tutti gli ambienti destinati ad attività lavorativa principale ed i locali a servizio dell'attività produttiva (spazi per attività secondaria).

RC 3.7 Oscurabilità e controllo dell'irraggiamento solare:

- Possibilità di ottenere un oscuramento opportuno, incluso il controllo dell'irraggiamento solare, in relazione alle attività dell'utente, al fine di contribuire anche al mantenimento dell'equilibrio omeostatico ed ergonomico degli utenti.
- L'organismo edilizio deve essere quindi progettato in modo che sia possibile, negli spazi per attività principale, svolgere le specifiche attività che richiedono l'oscuramento, evitando i disagi provocati da un insufficiente controllo della luce entrante.
- L'oscuramento deve essere regolabile secondo l'esigenza dell'utente.

Per il controllo dell'irraggiamento solare dovranno essere adottati sistemi esterni all'involucro dell'edificio.

RC 4.1 Sicurezza contro le cadute e resistenza ad urti e sfondamento:

- L'altezza, le dimensioni e le caratteristiche delle eventuali forature esterne (finestre, porte -finestre che non prospettano su balconi o terrazzi, ecc.) la resistenza alle spinte orizzontali di parapetti e di barriere di protezione in genere devono essere tali da evitare cadute.
- Gli elementi tecnici devono resistere a urti da corpo pesante senza essere attraversati, asportati e senza distacchi di parti e caduta di frammenti contundenti o taglienti, al fine di salvaguardare la sicurezza degli utenti e la sicurezza da intrusioni di persone.
- Tutte le coperture, potendo essere praticabili da personale specializzato per le eventuali manutenzioni, devono resistere all'urto che potrebbe causare una persona cadendo sulla stessa.

Campo di applicazione: tutte le funzioni e tutti gli spazi dell'organismo edilizio e delle sue pertinenze.

Livelli di prestazione:

- le superfici finestrate installate in zone > 1,50 m rispetto al piano di calpestio devono essere tali da rendere possibile la pulizia e la sostituzione dei vetri dall'interno, salvo specifici sistemi di pulizia appositamente previsti e rispondenti alle norme di sicurezza contro gli infortuni;
- l'apertura di dette superfici finestrate deve essere assicurata con sistemi facilmente manovrabili dal basso; i parapetti e le pareti realizzate in vetro e installati ad una altezza < 1 m dal piano interno di calpestio, devono avere caratteristiche di resistenza conformi alle norme di sicurezza contro gli infortuni;
- i bancali delle finestre (comprese anche quelle che arrivano a pavimento) devono avere altezza ≥ 1 m; in ragione della specifica utenza, i bancali non devono essere scalabili o attraversabili; l'altezza massima dei bancali delle finestre deve garantire la visibilità degli elementi esterni del paesaggio;
- le coperture accessibili e non accessibili devono resistere allo sfondamento ed in particolare devono sopportare i sovraccarichi verticali, ripartiti e concentrati, indicati in conformità alle norme di sicurezza contro gli infortuni.

<p>NORME TECNICHE DI RIFERIMENTO</p>	<p>Norma UNI 7144. Vetri piani. Isolamento termico.</p> <p>UNI EN 12464-1:2004. Luce e illuminazione - Illuminazione dei posti di lavoro – Parte 1: Posti di lavoro in interni.</p> <p>Norma UNI 7697/2007. Criteri di sicurezza nelle applicazioni vetrarie.</p> <p>Gli infissi sono, inoltre, ripresi in due punti delle norme tecniche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - UNI 7697 (punto 5 – Posa delle lastre): telai e scanalature di contenimento non devono compromettere le caratteristiche e le prestazioni della vetrata. - UNI 6534 (punto 3.3 – Serramenti): i serramenti devono essere costruiti in modo da essere sufficientemente solidi in rapporto alla massa delle lastre, alle sollecitazioni previste ed all'usura meccanica.
<p>ELEMENTI DI VALUTAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nel calcolo del R.I. deve essere fatto sempre riferimento alla superficie del singolo locale, sia esso delimitato da pareti mobili o in muratura, opache o trasparenti, e alla sola superficie vetrata di tale locale che si affaccia su spazi liberi esterni. - Nel caso di impiego di materiali con coefficienti di trasparenza $\leq 0,7$, la superficie trasparente deve essere proporzionalmente aumentata. - La superficie illuminante deve essere collocata in modo da garantire condizioni di illuminamento uniforme in ogni locale. - Devono essere evitati fenomeni di abbagliamento orientando a nord le superfici trasparenti poste in copertura e adottando sistemi di oscuramento. - In fase di progettazione e costruzione di pareti vetrate, finestre e lucernari devono essere inseriti elementi protettivi permanenti e/o quelli che favoriscono la posa in opera di protezioni provvisorie quali (si veda anche il punto 1.3.9 dell'allegato IV del D.Lgs. 81/08 <i>"l'accesso ai tetti costituiti da materiali non sufficientemente resistenti può essere autorizzato soltanto se siano fornite attrezzature che permettono di eseguire il lavoro in tutta sicurezza"</i>) quali: <ul style="list-style-type: none"> - reti permanenti; - parapetto; - sopraelevazione dei lucernari non portanti perché siano chiaramente distinguibili dal resto della copertura anche in caso di forte innevamento; - passerelle e scale fisse di accesso alla copertura; - punti di ancoraggio e aggancio per reti provvisorie; - punti di attacco dei cavi di acciaio a cui agganciare le cinture di sicurezza; - fori o manicotti sull'orlo di gronda nei quali inserire e fissare parapetti; - punti di ancoraggio per ponteggi fissi o ponti mobili su ruote. <p>Per quanto riguarda servizi igienici e locali accessori: si veda scheda tecnica: "Servizi igienici e locali accessori"</p>

2. Illuminazione artificiale

L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale devono essere idonee allo svolgimento della specifica funzione visiva integrando, ove necessario, l'illuminazione generale con sistemi di illuminazione localizzata.

SCHEDA ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE IN LOCALI NON RESIDENZIALI

DESCRIZIONE	Insieme dei corpi illuminanti presente in luoghi destinati a contenere posti di lavoro e di passaggio, ubicati in locali chiusi e in ogni altro luogo esterno di pertinenza dell'azienda, comunque accessibile per il lavoro.
SCOPO	<ul style="list-style-type: none">- Permettere un facile riconoscimento degli oggetti e favorire l'attività da svolgere, limitando l'insorgere dell'affaticamento visivo e agevolare la percezione delle situazioni pericolose e dei segnali di pericolo.- Permettere l'evacuazione in condizioni di sicurezza dai luoghi di lavoro in caso di emergenza.- Sono esclusi i rischi di natura elettrica.
ELEMENTI DI SCELTA	<ul style="list-style-type: none">- Impegno visivo richiesto dall'attività,- presenza di lavorazioni pericolose e/o zone di pericolo,- corpi illuminanti (numero, disposizione, tipologia, classe di qualità, resa cromatica),- fattori di riflessione delle pareti del locale e dei piani di lavoro,- geometria del locale,- distribuzione dei posti di lavoro.
VINCOLI LEGISLATIVI	<p><u>Decreto legislativo 09.04.2008 n. 81.</u> Attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007, <u>n. 123</u>, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none">- Art. 63 Requisiti di salute e di sicurezza, comma 1 I luoghi di lavoro devono essere conformi ai requisiti indicati dall'Allegato IV.- Allegato IV "Requisiti dei luoghi di lavoro".
	<p><u>PUNTO 1.10 Illuminazione naturale ed artificiale dei luoghi di lavoro</u></p> <p>1.10.1. A meno che non sia richiesto diversamente dalle necessità delle lavorazioni e salvo che non si tratti di locali sotterranei, i luoghi di lavoro devono disporre di sufficiente luce naturale. In ogni caso, tutti i predetti locali e luoghi di lavoro devono essere dotati di dispositivi che consentano un'illuminazione artificiale adeguata per salvaguardare la sicurezza, la salute e il benessere di lavoratori.</p> <p>1.10.2. Gli impianti di illuminazione dei locali di lavoro e delle vie di circolazione devono essere installati in modo che il tipo d'illuminazione previsto non rappresenti un rischio di infortunio per i lavoratori.</p> <p>1.10.3. I luoghi di lavoro nei quali i lavoratori sono particolarmente esposti a rischi in caso di guasto dell'illuminazione artificiale, devono disporre di un'illuminazione di sicurezza di sufficiente intensità.</p> <p>1.10.4. Le superfici vetrate illuminanti ed i mezzi di illuminazione artificiale devono essere tenuti costantemente in buone condizioni di pulizia e di efficienza.</p> <p>1.10.5. Gli ambienti, i posti di lavoro ed i passaggi devono essere illuminati con luce naturale o artificiale in modo da assicurare una sufficiente visibilità.</p> <p>1.10.6. Nei casi in cui, per le esigenze tecniche di particolari lavorazioni o procedimenti, non sia possibile illuminare adeguatamente gli ambienti, i luoghi ed i posti indicati al punto 1.10.5, si devono adottare adeguate misure dirette ad eliminare i rischi derivanti dalla mancanza e dalla insufficienza della illuminazione.</p>

	<p><u>PUNTO 1.10.7. Illuminazione sussidiaria</u></p> <p>1.10.7.1. Negli stabilimenti e negli altri luoghi di lavoro devono esistere mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità.</p> <p>1.10.7.2. Detti mezzi devono essere tenuti in posti noti al personale, conservati in costante efficienza ed essere adeguati alle condizioni ed alle necessità del loro impiego.</p> <p>1.10.7.3. Quando siano presenti più di 100 lavoratori e la loro uscita all'aperto in condizioni di oscurità non sia sicura ed agevole; quando l'abbandono imprevedibile ed immediato del governo delle macchine o degli apparecchi sia di pregiudizio per la sicurezza delle persone o degli impianti; quando si lavorino o siano depositate materie esplodenti o infiammabili, l'illuminazione sussidiaria deve essere fornita con mezzi di sicurezza atti ad entrare immediatamente in funzione in caso di necessità e a garantire una illuminazione sufficiente per intensità, durata, per numero e distribuzione delle sorgenti luminose, nei luoghi nei quali la mancanza di illuminazione costituirebbe pericolo. Se detti mezzi non sono costruiti in modo da entrare automaticamente in funzione, i dispositivi di accensione devono essere a facile portata di mano e le istruzioni sull'uso dei mezzi stessi devono essere rese manifeste al personale mediante appositi avvisi.</p> <p>1.10.7.4. L'abbandono dei posti di lavoro e l'uscita all'aperto del personale deve, qualora sia necessario ai fini della sicurezza, essere disposto prima dell'esaurimento delle fonti della illuminazione sussidiaria.</p> <p>1.10.8. Ove sia prestabilita la continuazione del lavoro anche in caso di mancanza dell'illuminazione artificiale normale, quella sussidiaria deve essere fornita da un impianto fisso atto a consentire la prosecuzione del lavoro in condizioni di sufficiente visibilità.</p> <p><u>DM 10.3.1998. e DM 03.08.2015-</u> Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro.</p> <p>Allegato III</p> <p><u>PUNTO 3.13 – Illuminazione delle vie di uscita:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutte le vie di uscita, inclusi anche i percorsi esterni, devono essere adeguatamente illuminate per consentire la loro percorribilità in sicurezza fino all'uscita sul luogo sicuro. - Nelle aree prive di illuminazione naturale od utilizzate in assenza di illuminazione naturale, deve essere previsto un sistema di illuminazione di sicurezza con
<p>REQUISITI PRESTAZIONALI OBBLIGATORI</p>	<p><u>RR 3.3 Illuminazione artificiale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le condizioni ambientali negli spazi per attività principale, per attività secondaria (spazi per attività comuni, ecc.) e nelle pertinenze devono assicurare un adeguato livello di benessere visivo, in funzione delle attività previste. - L'illuminazione artificiale negli spazi di accesso, di circolazione e di collegamento deve assicurare condizioni di benessere visivo e garantire la sicurezza di circolazione degli utenti e dei mezzi. In tali spazi deve essere inoltre assicurato un adeguato livello di illuminamento artificiale. <p>Campo di applicazione: spazi e luoghi di lavoro.</p> <p>Livelli di prestazione: norme tecniche applicabili.</p>

<p>NORME TECNICHE DI RIFERIMENTO</p>	<p>NORMA UNI-EN 12464-1 – Illuminazione dei luoghi di lavoro interni.</p> <p>NORMA UNI 11222:2013 - Luce e illuminazione - Impianti di illuminazione di sicurezza degli edifici - Procedure per la verifica e la manutenzione periodica</p> <p>NORMA UNI EN 12464-1:2011 - Luce e illuminazione - Illuminazione dei posti di lavoro - Parte 1: Posti di lavoro in interni</p> <p>UNI EN 12464-2:2014 - Luce e illuminazione - Illuminazione dei posti di lavoro - Parte 2: Posti di lavoro in esterno</p> <p>NORMA ISO 8995-3:2006 – Luce e illuminazione dei luoghi di lavoro. Apparecchi illuminanti idonei per benessere e sicurezza dei luoghi di lavoro esterni</p> <p>NORMA ISO 8995-1:2002 - Luce e illuminazione dei luoghi di lavoro interni</p> <p>NORMA UNI EN 13032-2:2005. Luce e illuminazione - Misurazione e presentazione dei dati fotometrici di lampade e apparecchi di illuminazione Parte 2: Presentazione dei dati per posti di lavoro in interno e in esterno</p>
<p>SUGGERIMENTI</p>	<p>Per posti di lavoro all'aperto devono essere soddisfatti, durante le ore di oscurità, gli stessi requisiti validi per gli ambienti interni corrispondenti ai medesimi compiti visivi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'impianto di illuminazione di sicurezza, compresa quella indicante i passaggi, le uscite ed i percorsi delle vie di esodo deve assicurare un livello di illuminamento non inferiore a 5 lux a 1 m dal piano di calpestio. - Il sistema di illuminazione di emergenza deve garantire un'affidabile segnalazione delle vie di esodo, avere alimentazione autonoma, centralizzata o localizzata che consenta un ordinato sfollamento. E' consentita anche l'illuminazione localizzata. - Il livello di illuminamento richiesto per lo svolgimento di una specifica attività dipende dal tipo di attività e viene scelto all'interno di un intervallo limitato sia inferiormente, per garantire possibilità di percezione distinta degli oggetti, sia superiormente per evitare fenomeni di abbagliamento. - Intervalli di illuminamento tipici per differenti compiti ed attività sono indicati dalla norma ISO 8995 oltre che dalle norme sopra elencate.

3. **Aerazione naturale**

Oltre ai requisiti previsti agli articoli 12, 13, 14, 15 e 16, si prescrive che le aperture finestrate devono essere preferibilmente situate su lati contrapposti, e comunque devono essere tali da garantire un rapido ricambio dell'aria, ed il loro funzionamento deve avvenire in sicurezza con comando da terra.

Il microclima dei locali produttivi deve tener conto dell'aerazione, della temperatura e dell'umidità degli ambienti di lavoro.

**ART. 20 - LOCALI ACCESSORI A SERVIZIO DI ATTIVITÀ NON RESIDENZIALI
(non ricompresi nella Tabella allegato 1)**

1. Sono locali o ambienti accessori a servizio di attività: servizi igienici, docce, antibagni, spogliatoi collettivi, ripostigli, depositi, magazzini, mense, ambulatori aziendali, archivi.

I locali accessori a servizio di attività devono rispettare i seguenti requisiti:

A. **Servizi igienici, docce, antibagni:** essi sono equiparati ai locali di categoria S1; essi devono rispettare i seguenti parametri:

- 1) altezza utile media non inferiore a ml. 2,40, con altezza netta minima di ml. 2,00;
- 2) R.A. non inferiore a 1/12 (0,083); sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
- 3) superficie utile minima di mq 1,00 per le docce, elevata per i servizi igienici e antibagni a mq 1,20 con un lato di almeno ml. 1,00;
- 4) tutti gli insediamenti devono essere forniti di W.C. e antibagno, convenientemente riscaldati nella stagione fredda, separati per sesso, negli insediamenti con oltre 10 addetti, con porte e pareti divisorie a tutta altezza e in numero non inferiore per persone occupate o frazione per turno, a quanto stabilito dalla seguente tabella:

Utenti/Turno	W.C.
0 - 200	1/10
200 - 400	1/20
oltre 400	1/30

Quando si svolgono attività insudicianti, gli insediamenti devono essere forniti di docce con acqua calda e fredda; tali docce devono essere individuali, in locali distinti per i due sessi e riscaldate nella stagione fredda. Il numero delle docce deve essere correlato alla tipologia di attività e congruo rispetto alle esigenze lavorative.

- 5) gli erogatori d'acqua nei lavabi devono essere in numero non inferiore, per persone occupate o frazione per turno, a quanto stabilito dalla seguente tabella:

Utenti/Turno	erogatori d'acqua
0 - 200	1/5
200 - 400	1/10
oltre 400	1/15

- 6) i W.C. e le docce devono essere rivestiti con materiale lavabile e impermeabile fino ad un'altezza utile minima di ml. 2,00. Docce e W.C. devono essere di norma costruiti in locali separati, in casi particolari può essere autorizzata la costruzione, in un unico locale del W.C. e della doccia (fino a 5 addetti di sesso diverso la doccia

può essere una sola.)

L'accesso all'antibagno non deve avvenire direttamente dallo spogliatoio.

- B. **Spogliatoi:** in tutti i luoghi di lavoro con attività produttiva che impiega fino a 5 addetti, è obbligatorio almeno uno spogliatoio. Nelle attività produttive che occupano più di 5 addetti, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 (Allegato IV – Requisiti dei luoghi di lavoro, punto 1.12) devono essere previsti locali spogliatoio distinti per sesso. In ogni caso, gli spogliatoi devono essere arredati con armadietti a doppio scomparto e riscaldati durante la stagione fredda. Gli spogliatoi sono equiparati a locali di categoria S1; essi devono rispettare i seguenti parametri:
- 1) altezza utile media non inferiore a ml. 2,40 con altezza minima di ml. 2,00;
 - 2) R.A. non inferiore a 1/12 (0,083); sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
 - 3) superficie minima di mq 2,00 con lato minore non inferiore a ml. 1,00; deve essere garantita comunque una superficie minima di mq 1,00 per ogni addetto occupato per turno.
- C. **Locali di riposo:** gli insediamenti produttivi caratterizzati dalla esposizione dei lavoratori a particolari rischi per la sicurezza e la salute, devono avere un locale di riposo loro riservato. I locali di riposo devono essere idoneamente arredati; essi devono essere riscaldati durante la stagione fredda. I locali di riposo sono equiparati a locali di categoria A1; essi devono rispettare i seguenti parametri edilizi:
- 1) altezza utile minima di ml. 2,70;
 - 2) R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125), con RI riducibile se garantito il requisito del valore del 2% del fattore medio di luce diurna (art. 8, comma 2 – Fig. 2 e 3);
 - 3) superficie minima non inferiore a mq 9,00 e comunque congrua rispetto al numero degli addetti occupati per turno nelle specifiche lavorazioni a rischio.
- D. **Mense:** gli insediamenti produttivi che occupano più di 30 persone devono possedere un locale mensa, isolato dall'ambiente di lavoro e riscaldato nella stagione fredda. I locali mensa sono equiparati a locali di categoria A1; essi devono rispettare i seguenti parametri edilizi:
- 1) altezza utile minima di ml. 2,70;
 - 2) R.I. non inferiore a 1/8 (0,125), riducibile se garantito il requisito del valore del 2% del fattore medio di luce diurna (art. 8, comma 2 – Fig. 2 e 3);
 - 3) R.A. non inferiore a 1/16, integrato con impianto di ventilazione meccanica forzata con ricambio minimo orario pari a 2 Vol/h, idonea al raggiungimento del valore pari ad 1/8;
 - 4) superficie minima 1,20 mq x posti tavola.
- E. **Ambulatori aziendali e locali infermeria.** Il datore di lavoro deve garantire la presenza dei presidi sanitari necessari per provvedere alle prime cure. Nei casi

previsti dalla legge e comunque ove siano presenti più di 50 persone, gli insediamenti produttivi devono essere dotati di un locale infermeria idoneamente arredato, attrezzato, riscaldato, provvisto di lavandino ed acqua corrente. I locali destinati ad infermeria e ad ambulatorio aziendale sono equiparati a locali di categoria A1 e pertanto devono rispettare i seguenti parametri edilizi:

- 1) altezza utile minima di ml. 2,70;
- 2) R.I. non inferiore a 1/8 (0,125), riducibile se garantito il requisito del valore del 2% del fattore medio di luce diurna (art. 8, comma 2 – Fig. 2 e 3);
- 3) R..A. non inferiore a 1/8 (0,125);
- 4) superficie non inferiore a mq 9,00.

F. **Archivi, ripostigli e vani di deposito interni ad attività produttive.** Tali locali sono equiparati a locali di categoria S1 e pertanto devono rispettare i seguenti parametri edilizi :

- 1) altezza utile media non inferiore a ml. 2,40 con altezza minima di ml. 2,00;
- 2) R.I.A. non inferiore a 1/16 (0,0625);
- 3) sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno quando non è prevista la permanenza continuativa di persone, ovvero attività lavorativa comportante la presenza saltuaria di addetti per un massimo 2/4 ore, non compatibile con il sistema di gestione lavorativa con turnazione.

Dovranno essere idoneamente illuminati con luce artificiale.

Nel caso in cui in tali locali si svolga attività lavorativa in maniera costante o regolare, essi devono rispettare le caratteristiche proprie dei locali di lavoro.

Art. 21 - CARATTERISTICHE DEI LOCALI SOPPALCATI

1. Fatta salva la definizione di soppalco prevista nella D.G.R. 922/2017 s.m.i. si definiscono di seguito le caratteristiche igienico sanitarie dei locali che possono ospitare soppalchi:

- la superficie di pavimento libera del locale sottostante il soppalco non potrà essere inferiore al 50% della superficie dell'intero locale.
- l'altezza utile del locale sottostante il soppalco non potrà essere inferiore a ml. 2,40 e l'altezza utile media del vano (calcolata con esclusione della porzione a soppalco) non potrà essere inferiore ai minimi di legge.
- l'altezza utile media del locale soprastante il soppalco ne determinerà l'utilizzo accessorio o principale, da escludersi in ogni caso dal calcolo della superficie minima del vano sottostante. I locali ad uso principale devono rispettare i requisiti aero-illuminanti di cui all'art. 17.
- sia nella parte del vano soprastante il soppalco che in quella sottostante, i lati comunicanti con il vano principale potranno essere delimitati per una lunghezza non superiore al 30% del loro sviluppo lineare, garantendo comunque una apertura di almeno ml. 2,00; in eccesso di tali limitazioni tutti gli spazi derivanti dalla suddivisione dovranno essere considerati autonomamente come vani chiusi al fine del complessivo rispetto della norma igienica sanitaria.

Le condizioni di cui sopra sono da considerarsi prescrittive anche in assenza di superfici soppalcate o solai interpiano, qualora i locali presentino differenti altezze minime costanti orizzontali.

Fermi restando i limiti precedenti riferiti all'altezza media così calcolata, le porzioni di spazio con altezza utile inferiore a ml. 2,00 non possono concorrere alla misura della superficie del vano, ai fini della verifica del rispetto della dimensione minima obbligatoria.

SECONDA PARTE

Premessa

Organizzazione delle norme igienico-sanitarie relative agli interventi di recupero e riuso del patrimonio edilizio esistente

Nella redazione delle norme si è tentato di definire un'organizzazione quanto più possibile chiara, che consenta ai tecnici una rapida consultazione, e non generi incertezze o difficoltà interpretative.

In primo luogo, è stata scelta una stesura per SCHEDE, ciascuna delle quali dedicata ad una delle macroclassi di usi a cui sono destinate le norme con le modalità "speciali" di applicazione.

Le classi di usi a ciascuna delle quali è destinata una scheda normativa sono:

- RESIDENZA
- ATTIVITA' DI COMMERCIO AL DETTAGLIO
- PUBBLICI ESERCIZI (BAR, RISTORANTI, LABORATORI ARTIGIANALI DI PRODUZIONE GENERI DI GASTRONOMIA ANNESSI A LOCALI DI VENDITA AL DETTAGLIO)
- ESERCIZI ALBERGHIERI
- ATTIVITA' DIREZIONALI

Ciascuna scheda è suddivisa in alcune SEZIONI, che corrispondono alla gamma di situazioni (fisico-urbanistiche e giuridiche) rispetto alle quali si ritiene di dover differenziare il livello di qualità a cui è tecnicamente fattibile e giuridicamente sostenibile attestare le prestazioni igienico-sanitarie da conseguire attraverso gli interventi di recupero.

Quindi la scheda si può articolare in un massimo di tre sezioni, dedicate rispettivamente a:

- Immobili legittimati entro la Città Storica ed edifici tutelati esterni al Centro storico
- Immobili legittimati, non tutelati, realizzati ante Delibera di C.C. n.2 del 30/01/2003, compresi edifici condonati ex Lege 47/85, 724/94 e 326/03
- Immobili legittimati collocati all'interno del Piano dell'Arenile e su aree pubbliche e/o di uso pubblico.

All'interno della sezione sono presentati quattro gruppi di caratteristiche edilizie/parametri che sono oggetto della disciplina normativa di tipo "derogatorio". Si tratta delle caratteristiche edilizie che hanno riflessi diretti sulla qualità degli spazi costruiti dal punto di vista dei requisiti igienico-sanitari:

- Superfici minime dei locali
- Altezze medie minime dei locali
- Ventilazione dei locali
- Illuminazione dei locali.

Per ciascun parametro sono elencati nella scheda i vari tipi di locali che compongono l'unità edilizia a cui si applica la norma (ad esempio, per un ristorante: cucina; dispensa; sala da pranzo; bagno e antibagno personale e clienti; Dispensa/deposito; spogliatoio personale).

In corrispondenza dei vari locali la tabella indica i livelli di prestazione richiesti per i vari requisiti, distinguendo in due colonne affiancate.

- La prestazione minima richiesta per gli interventi di recupero edilizio (fino alla ristrutturazione)

- La prestazione minima richiesta nei casi di interventi più radicali, quali la ristrutturazione edilizia “ricostruttiva”, il cambio d’uso, il frazionamento in più unità immobiliari.

Ai fini delle presenti norme si definisce:

Interventi di recupero: si intendono tutti i seguenti interventi edilizi sul patrimonio immobiliare esistente: manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo e ristrutturazione conservativa di cui all’art. 8, comma 4 del RUE per il miglioramento dei parametri minimi dimensionali di carattere igienico sanitario, con esclusione del mutamento d’uso (anche del tipo d’uso e delle attività), del frazionamento di U.I. e degli interventi con possibilità di adeguamento.

Cambio di destinazione (CD): il passaggio da un raggruppamento funzionale ad un altro, così come la variazione tra diversi tipi d’uso all’interno del medesimo raggruppamento funzionale, nonché i cambi di tipologia di attività all’interno dello stesso tipo d’uso.

Insieme al valore numerico del requisito (superficie minima del locale specifico; livello di ventilazione e illuminazione naturale) si sono aggiunte specificazioni sia relative a condizioni particolari dello spazio e della funzione prevista, sia riferite a possibilità di compensazione della prestazione “naturale” con impianti in grado di garantire un livello qualitativo pari o superiore degli aspetti igienico—sanitari.

Una organizzazione di questo tipo dovrebbe garantire una modalità efficiente di consultazione e verifica, e consentirà di verificare in sede di approvazione del nuovo strumento regolamentare la coerenza e la corretta distribuzione e gradualità dei livelli qualitativi richiesti/concessi.

Si tratta infatti di tener conto in modo realistico delle diverse situazioni oggettive in cui si dovranno attuare e potranno essere autorizzati gli interventi di recupero e riuso del patrimonio edilizio, ai fini della promozione del suo miglioramento qualitativo e del necessario adeguamento alle esigenze delle attività insediate e da insediare.

CAPO IV - RECUPERO E RIUSO DI LOCALI RESIDENZIALI NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO
[Allegato tabella 2]

Art. 22 - CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI D'ABITAZIONE

1. Sono definiti di Categoria A1 i locali adibiti a residenza quali cucina, soggiorno, pranzo/tinello, studio, camera da letto, e altri locali principali, posti ai piani abitabili.
2. Sono definiti locali o ambienti accessori di categoria S per la civile abitazione i locali nei quali la permanenza delle persone è limitata ad attività complementari (secondarie) quali: servizi igienici e bagni in genere, antibagni, corridoi, atri e simili, ripostigli, guardaroba, cantine, autorimesse, lavanderie, tavernette, centrali termiche e simili.
3. I locali di categoria A1 e S devono rispettare le successive prescrizioni del presente Capo, unitamente a quanto disciplinato nella Tabella allegato 2 della presente Normativa.
4. **Per interventi di recupero di superfici legittimate, non comportanti modifiche ai parametri dimensionali e/o aero-illuminanti dei vani, possono mantenere i requisiti preesistente se già completi di parere AUSL o Abitabilità.**

Art. 23 - CARATTERISTICHE E DIMENSIONI DEI LOCALI DI ABITAZIONE DI CATEGORIA A1

Superficie degli alloggi e altezza dei locali

1. L'alloggio monostanza per una persona, deve avere una superficie utile minima calpestabile, comprensiva dei servizi, non inferiore a mq 28,00; l'alloggio monostanza per due persone deve avere una superficie utile minima calpestabile di mq 38,00. In base alle presenti norme è qualificabile come alloggio monostanza l'unità immobiliare costituita da un unico locale principale e da un bagno; solo in caso di particolari configurazioni planimetriche o problematiche igienico sanitarie sono ammissibili ridotte porzioni ad uso disimpegno, eventuale antibagno e/o ingresso.
2. I requisiti relativi ai dimensionamenti dei vani e all'altezza minima dei locali di abitazione definiti dal D.M. 05-07-1975 non si considerano riferiti agli immobili legittimi, che siano stati realizzati prima della data di entrata in vigore del medesimo decreto (02 agosto 1975). Ai fini della presentazione e del rilascio dei titoli abilitativi per il recupero e la qualificazione edilizia dei medesimi immobili, nonché della segnalazione certificata di conformità edilizia e di agibilità, si fa riferimento alle dimensioni legittimamente preesistenti. Per interventi di recupero si intendono tutti i seguenti interventi edilizi sul patrimonio edilizio esistente: manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo e ristrutturazione conservativa di cui all'art. 8, comma 4 del RUE (senza che l'intervento comporti l'eliminazione del rispetto dei valori minimi dei parametri dimensionali di carattere igienico sanitario se verificati nella situazione preesistente), con esclusione del mutamento d'uso (anche del tipo d'uso) e del frazionamento di U.I..
3. Nei casi in cui la disciplina di RUE degli interventi ammessi per la specifica categoria di intervento di RE ricostruttiva o DR prevista, l'intervento di recupero deve garantire il

conseguimento dei valori minimi dei parametri dimensionali di carattere igienico sanitario definiti all'allegato 2 della presente Normativa.

4. Ogni unità abitativa (non monostanza) deve essere dotata di una stanza soggiorno-pranzo, di una cucina o zona cottura, di un servizio igienico idoneamente disimpegnato (dalla zona "soggiorno-pranzo" e "cucina"), completo di W.C., lavabo, vasca o doccia; la superficie utile dei locali d'abitazione di categoria A1 deve rispettare le seguenti dimensioni minime:
 - pranzo, soggiorno (anche con angolo cottura) e camera da letto doppia di mq.14,00 o camera singola: mq. 9,00.
5. Gli "arredi fissi" (cabine armadio, armadi a muro, scaffali fissi a tutta altezza, ecc.) vanno scomputati dalla superficie dei vani e dal calcolo dei rapporti aero-illuminanti;
6. *Altezze dei locali.* L'altezza utile dei locali di abitazione di categoria A1 non deve essere inferiore a ml. 2,70; nel caso di soffitti e tetti inclinati ed in presenza di zone soppalcate, tale misura è da intendersi come altezza utile media (virtuale). Per la definizione di altezza utile e di altezza virtuale ⁵ si assumono quelle dell'Allegato II della D.G.R. 922/2017 (DTU). L'estensione delle porzioni di vano con altezza utile fino a ml. 2,00 non può eccedere il 50% dell'intera superficie del vano.

Art. 24 - CARATTERISTICHE E DIMENSIONI DEI LOCALI ACCESSORI DI CATEGORIA S

1. I locali accessori di categoria S, ove non sia diversamente stabilito dal Capo V della presente Normativa, devono rispettare i seguenti parametri:
 - altezza utile media non inferiore a ml. 2,40, con altezza minima di ml. 1,80, per tutti i vani interni all'unità immobiliare abitativa definibili SU in base alle DTU (esclusi i ripostigli);
 - spazi polivalenti utilizzabili saltuariamente ("tavernette" e simili): altezza utile media non inferiore a ml. 2,40;
 - altezza utile media delle autorimesse non inferiore a ml. 2,00;
 - nessun limite di altezza per i restanti locali accessori.
2. Il servizio igienico dell'unità immobiliare, anche se unico, può non essere aerato ed illuminato naturalmente, purché dotato di impianto di ventilazione meccanica forzata (almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre il suo spegnimento).
3. Gli spazi polivalenti utilizzabili saltuariamente devono essere arieggiati e illuminati dall'esterno (vedi art. 8, comma 1).

Art. 25 - LOCALI INTERRATI E SEMINTERRATI

1. I locali abitabili dovranno avere l'intera superficie del piano di calpestio almeno alla stessa quota del terreno circostante l'unità immobiliare interessata per una larghezza minima di ml. 1,00 misurata dal muro perimetrale dell'edificio; in caso di costruzione in aderenza non è

⁵ **Altezza utile:** altezza del vano misurata dal piano di calpestio all'intradosso del solaio sovrastante, senza tener conto degli elementi strutturali emergenti. Nei locali aventi soffitti inclinati o curvi, l'altezza utile si determina calcolando l'altezza media ponderata.

Altezza virtuale (o altezza utile media): Rapporto tra il volume (eventualmente calcolato come somma di più parti) dello spazio considerato e la relativa superficie di pavimento, con esclusione delle porzioni con altezza inferiore a m.1,80.

prescritta la complanarità con il terreno confinante.

2. I locali dei piani interrati non possono essere classificati di categoria A, ma devono essere destinati ad usi accessori (categoria S), cioè a servizi facenti parte dell'abitazione.
3. Locali o porzioni di locali seminterrati (con piano di calpestio posto al di sotto della quota del piano di campagna circostante), possono avere un utilizzo abitabile a condizione che la superficie delle pareti esterne del vano emerga dal piano di campagna per almeno il 50% della superficie delle stesse, e qualora in possesso di tutte le condizioni previste per i piani superiori.
4. Le intercapedini in adiacenza a locali interrati o seminterrati devono essere praticabili o almeno ispezionabili, e dotate sul fondo di cunetta per il deflusso delle acque.

Art. 26 - ILLUMINAZIONE E VENTILAZIONE NATURALE

1. Tutti i locali di categoria A devono ricevere aria e luce diretta da spazi liberi esterni. Le finestre e/o porte-finestre devono distribuire regolarmente la luce nell'ambiente. Il rapporto tra la superficie delle finestre e porte finestre e quella del pavimento (R.A.I.) deve essere non inferiore a 1/16. Le porte esterne concorrono al RAI limitatamente alla superficie vetrata e aerante per le porzioni apribili.

Negli spazi polivalenti utilizzabili saltuariamente il parametro della minima superficie aero-illuminante è ridotto a 1/32.

Il parametro "rapporto aerante naturale" potrà essere ridotto fino a 1/32, se integrato nella quota residua con ventilazione meccanica, con immissione di aria naturale opportunamente captata e idonei requisiti igienici, fino al raggiungimento del parametro 1/16.

Per la determinazione delle portate d'aria minime di ricambio occorre far riferimento alle vigenti normative di settore (UNI 10339, UNI 15251 e s.m.i) adottando, nei casi previsti per i vani di categoria A, il ricambio minimo orario pari a 2 Vol/h.

Negli interventi di riqualificazione energetica degli edifici esistenti con contestuale sostituzione degli infissi, la posa in opera della coibentazione nelle spallette dei vani finestra e/o portafinestra preesistenti, che determini una riduzione delle dimensioni dell'apertura contenuta nello spessore del preesistente telaio fisso e che comunque sia contenuta entro i cm 6,00 per parte, non determina una modifica in senso peggiorativo dei rapporti aero-illuminanti delle stanze coinvolte dalle opere di coibentazione.

2. Agli immobili legittimi, se realizzati prima del 02 agosto 1975 (entrata in vigore del DM 05/07/1975) non devono essere rispettati i parametri minimi dimensionali di carattere igienico-sanitario dello stesso D.M. .

Nei casi per i quali la disciplina di RUE ammette interventi di RE ricostruttiva o DR, nonché il frazionamento di unità immobiliari o la formazione di unità abitativa a seguito di CD, il relativo intervento di recupero deve garantire il conseguimento dei valori minimi dei parametri dimensionali di carattere igienico sanitario del precedente comma 1 (fatte salve le disposizioni di cui al capo IV), con le ulteriori specificazioni di cui al comma 3 seguente.

3. I locali abitabili rispetto ai quali esistono ostacoli alla diffusione della luce (balconi, porticati o aggetti sovrastanti di profondità superiore a ml. 1,50), devono essere progettati in modo da soddisfare anche il requisito del valore minimo del 1% del fattore medio di luce diurna ⁶ (vedasi art. 8 comma 2 – Fig. 2).

Nei casi di cui al presente comma, in alternativa alla verifica strumentale del fattore medio di luce diurna, il requisito si intende convenzionalmente soddisfatto se sono rispettate le seguenti condizioni:

- a) superfici vetrate con coefficiente di trasparenza maggiore di 0,7 (solo per gli infissi realizzati dopo l'approvazione della presente Normativa);
 - b) nel calcolo della superficie illuminante prospiciente gli sporti esterni di qualsiasi genere (balconi, pensiline, portici ecc.) la dimensione della superficie illuminante richiesta dovrà essere aumentata di mq. 0,05 ogni 5 cm. di sporto superiore a ml. 1,50 a partire dall'apertura esterna (vedasi art. 8 comma 2 – Fig. 1).
4. Ai fini del rispetto dei requisiti di illuminazione e ventilazione naturale vanno inoltre soddisfatte le seguenti condizioni:
- a) profondità dei vani, misurata perpendicolarmente al piano della parete finestrata, minore od uguale a 3,0 volte la distanza intercorrente tra l'architrave ed il pavimento, da misurare in senso radiale all'asse verticale di tale apertura. In caso di profondità del vano eccedente tale limite, o di forme irregolari dello stesso, dovrà essere dimostrato il rispetto del valore del fattore luce diurna medio non inferiore al 1%;
 - b) due vani comunicanti sono considerati come unico vano qualora tra loro esista una o più aperture di luce netta complessiva pari ad almeno ml. 2,00 priva/e di infissi;
 - c) due vani legittimati o condonati sono considerati come unico vano qualora tra loro esista almeno un'apertura di collegamento priva di sistemi di chiusura (infissi, porte, ecc.).

Art. 27 - CARATTERISTICHE DEI LOCALI SOPPALCATI AD USO RESIDENZIALE

1. Fatta salva la definizione di soppalco prevista nella DGR 922/2017 si definiscono di seguito le caratteristiche igienico sanitarie dei locali che possono ospitare soppalchi.

Negli interventi edilizi i soppalchi devono rispettare le seguenti condizioni:

- la superficie di pavimento libera del locale sottostante il soppalco non potrà essere inferiore al 50% della superficie dell'intero locale.
- l'altezza utile del locale sottostante il soppalco non potrà essere inferiore a ml. 2,40 e l'altezza utile media del vano (calcolata con esclusione della porzione a soppalco) non potrà essere inferiore ai minimi di legge.
- L'altezza utile media del locale soprastante il soppalco ne determinerà l'utilizzo accessorio o principale, da escludersi in ogni caso dal calcolo della superficie minima del vano sottostante. I locali ad uso principale devono rispettare i requisiti aero-illuminanti di cui all'art. 23.

⁶ Il **fattore medio di luce diurna** è il rapporto tra l'illuminamento così come misurato in un punto dell'ambiente interno e quello misurato all'esterno, su una superficie orizzontale esposta alla volta celeste senza alcuna ostruzione in una condizione di cielo coperto.

- Sia nella parte del vano soprastante il soppalco che in quella sottostante, i lati comunicanti con il vano principale potranno essere delimitati anche con pareti per una lunghezza non superiore al 30% del loro sviluppo lineare, garantendo comunque una apertura di almeno ml. 2,00; in eccesso di tali limitazioni tutti gli spazi derivanti dalla suddivisione dovranno essere considerati autonomamente come vani chiusi al fine del complessivo rispetto della norma igienica sanitaria.

Le condizioni di cui sopra sono da considerarsi prescrittive anche in assenza di superfici soppalcate o solai interpiano, qualora i locali presentino differenti altezze minime costanti orizzontali.

Fermi restando i limiti precedenti riferiti all'altezza media così calcolata, le porzioni di spazio con altezza utile inferiore a ml. 2,00 non possono concorrere alla misura della superficie del vano, ai fini della verifica del rispetto della dimensione minima obbligatoria.

Art. 28 - CORTILI E CAVEDI

1. I nuovi cavedi (o chiostrina, pozzo luce) è quello spazio intercluso da muri perimetrali e aperto in copertura presente all'interno dei fabbricati. Su tali aree si possono affacciare i locali di servizio ed eventuali impiantistiche a rete. Il dimensionamento del cavedio deve essere minimo di ml. 1,50 x 1,50.
2. I cortili interni sono destinati all'illuminazione dei locali principali e devono avere un dimensionamento minimo di ml. 6,00 x 6,00 e comunque nel rispetto dell'art. 9 del D.M. 1444/68 se di nuova realizzazione.
3. Nei cavedi e cortili interni deve essere garantita l'accessibilità per le attività di pulizia e manutenzione, e l'accesso deve avvenire da locali comuni/ privati a livello del pavimento.

Art. 29 – RECUPERO AI FINI ABITATIVI DEI SOTTOTETTI ESISTENTI

1. Per gli interventi di RE ricostruttiva, DR o RE conservativa, in relazione alla definizione di cui al punto n. 18 delle DTU della D.G.R. 922/2017 e s.m.i., per i sottotetti con accesso diretto da una unità immobiliare, si applicano i requisiti di abitabilità di cui ai successivi commi 2 e 3.
2. I locali di categoria A1 adibiti ad abitazione dovranno avere un'altezza utile media non inferiore a m. 2,40, e quelli di categoria S (corridoi, disimpegno, bagni e ripostigli) di m. 2,20. L'altezza utile media è calcolata dividendo il volume utile della parte del sottotetto la cui altezza superi m. 1,80 per la superficie utile relativa.
3. Per il rispetto del requisito del rapporto aero-illuminante pari a 1/16 in ogni vano, richiesto dall'art. 2, comma 1 lett. a) della L.R. 11/1998, sono consentiti la realizzazione di lucernari e l'apertura di terrazze in falda, abbaini e finestre, secondo le modalità definite dall'art. 122 commi 1, 2 e 3 RUE.
4. Interventi di modificazione delle altezze del colmo e della linea di gronda, e modifiche delle geometrie e delle linee di pendenza delle falde, finalizzati al rispetto del requisito dell'altezza utile media richiesto dall'art. 12 c. 1 lett. a) della L.R. 11/1998, sono ammessi nei termini e con le modalità definiti dall'art. 122 comma 3 del RUE.

CAPO V – RECUPERO E RIUSO DI LOCALI NON RESIDENZIALI NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO – [Allegato Tabella n. 3, 4, 5A, 5B e 6]

Art. 30 – Requisiti igienici per locali commerciali, pubblici esercizi, turistico-ricettivi e direzionali

1. I locali classificati, in base alla tipologia d'uso delle singole parti componenti l'intera unità immobiliare, per le attività sottoelencate,
 - esercizi commerciali A2.2 (uso b1.1, b1.2, b1.3, b1.4);
 - pubblici esercizi A2.3 (uso b1.1) e laboratori artigianali compatibile con l'ambiente urbano A2.4 (uso b4);
 - strutture ricettive alberghiere A4.1 (uso e.1);
 - funzione direzionale A2.1 (uso c1, c2 con capienza inferiore a 50 persone, c.3), devono rispettare i requisiti igienico-sanitari in relazione agli interventi edilizi, come da rispettive Tabelle allegati n. 3-4-5-6.

2. **Per interventi di recupero di superfici legittimate, non comportanti modifiche ai parametri dimensionali e/o aero-illuminanti dei vani, possono mantenere i requisiti preesistente se già completi di parere AUSL o Agibilità.**

Negli interventi di riqualificazione energetica degli edifici esistenti con contestuale sostituzione degli infissi, la posa in opera della coibentazione nelle spallette dei vani finestra e/o portafinestra preesistenti, che determini una riduzione delle dimensioni dell'apertura contenuta nello spessore del preesistente telaio fisso e che comunque sia contenuta entro i cm 6,00 per parte, non determina una modifica in senso peggiorativo dei rapporti aero-illuminanti delle stanze coinvolte dalle opere di coibentazione.

Art. 31 - Requisiti igienici per locali non residenziali

1. I locali classificati di categoria A2, A3, A4, A5 e A6, non disciplinati dal precedente art. 29, dovranno rispettare tutti i requisiti igienici di cui al Capo 3, art. 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 19, e 20.
2. **Per interventi di recupero di superfici legittimate, non comportanti modifiche ai parametri dimensionali e/o aero-illuminanti dei vani, possono mantenere i requisiti preesistente se già completi di parere AUSL o Agibilità.**

Negli interventi di riqualificazione energetica degli edifici esistenti con contestuale sostituzione degli infissi, la posa in opera della coibentazione nelle spallette dei vani finestra e/o portafinestra preesistenti, che determini una riduzione delle dimensioni dell'apertura contenuta nello spessore del preesistente telaio fisso e che comunque sia contenuta entro i cm 6,00 per parte, non determina una modifica in senso peggiorativo dei rapporti aero-illuminanti delle stanze coinvolte dalle opere di coibentazione.

CAPO VI – RECUPERO E RIUSO DI LOCALI RESIDENZIALI ANCHE CONDONATI IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE [Allegato Tabella n. 7]

Art. 32 - CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI D'ABITAZIONE

1. Sono definiti di categoria A1 i locali adibiti a residenza quali cucina, soggiorno, pranzo/tinello, studio, camera da letto, e altri locali principali, posti ai piani abitabili.
2. Sono definiti locali o ambienti accessori di categoria S per la civile abitazione i locali nei quali la permanenza delle persone è limitata ad attività complementari (secondarie) quali: servizi igienici e bagni in genere, antibagni, corridoi, atrii e simili, ripostigli, guardaroba, cantine, autorimesse, lavanderie, tavernette, centrali termiche e simili.
3. **Per interventi di recupero di superfici legittimate, non comportanti modifiche ai parametri dimensionali e/o aero-illuminanti dei vani, possono mantenere i requisiti preesistente se già completi di parere AUSL o Abitabilità.**

Art. 33 – PARAMETRI IGIENICO SANITARI LOCALI RESIDENZIALI

1. I requisiti dei locali di abitazione definiti dal D.M. 05-07-1975 non si considerano riferiti agli immobili legittimi, privi di tutela storico-testimoniale, che siano stati realizzati prima della data di entrata in vigore del medesimo decreto (02 agosto 1975) in tutto il territorio comunale, compreso quello rurale.

Ai fini della presentazione e del rilascio dei titoli abilitativi per il recupero e la qualificazione edilizia dei medesimi immobili, nonché della segnalazione certificata di conformità edilizia e di agibilità, si fa riferimento alle dimensioni legittimamente preesistenti.

Per interventi di recupero si intendono tutti i seguenti interventi edilizi sul patrimonio edilizio esistente: manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo e ristrutturazione conservativa di cui all'art. 8, comma 4 del RUE (senza che l'intervento comporti l'eliminazione del rispetto dei valori minimi dei parametri dimensionali di carattere igienico sanitario se verificati nella situazione preesistente), con esclusione del mutamento d'uso (anche del tipo d'uso) e del frazionamento di U.I.. Compatibilmente con la disciplina di RUE, negli interventi di recupero si dovrà garantire il conseguimento dei valori minimi dei parametri dimensionali di carattere igienico sanitario definiti nell'allegato 7 della presente Normativa.

2. Tutti i locali di categoria A devono ricevere aria e luce diretta da spazi liberi esterni. Le finestre e/o porte-finestre devono distribuire regolarmente la luce nell'ambiente. Il rapporto tra la superficie delle finestre e porte finestre e quella del pavimento (R.A.I.) è prescritto come da Allegato tabella 7 . Le porte esterne concorrono al RAI limitatamente alla superficie vetrata e aerante per le porzioni apribili.

Negli spazi polivalenti con utilizzo saltuario, il parametro della minima superficie aero-illuminante è ridotto a 1/16.

Per la determinazione delle portate d'aria minime di ricambio occorre far riferimento alle vigenti normative di settore (UNI 10339, UNI 15251 e s.m.i) adottando, nei casi previsti di categoria A, il ricambio minimo orario pari a 2 Vol/h.

Negli interventi di riqualificazione energetica degli edifici esistenti con contestuale sostituzione degli infissi, la posa in opera della coibentazione nelle spallette dei vani finestra e/o portafinestra preesistenti, che determini una riduzione delle dimensioni dell'apertura contenuta nello spessore del preesistente telaio fisso e che comunque sia contenuta entro i cm 6,00 per parte, non determina una modifica in senso peggiorativo dei rapporti aero-illuminanti delle stanze coinvolte dalle opere di coibentazione.

3. Nei casi di cui al presente comma, in alternativa alla verifica strumentale del fattore medio di luce diurna, il requisito si intende convenzionalmente soddisfatto se sono rispettate le seguenti condizioni:
 - a. superfici vetrate con coefficiente di trasparenza maggiore di 0,7 (solo per gli infissi realizzati dopo l'approvazione della presente Normativa);
 - b. nel calcolo della superficie illuminante prospiciente gli sporti esterni di qualsiasi genere (balconi, pensiline, portici ecc.) la dimensione della superficie illuminante richiesta dovrà essere aumentata di mq. 0,05 ogni 5 cm. di sporto superiore a ml. 1,50 a partire dall'apertura esterna (vedasi art. 8 comma 2 – Fig. 1).
4. Ai fini del rispetto dei requisiti di illuminazione e ventilazione naturale vanno inoltre soddisfatte le seguenti condizioni:
 - a) profondità dei vani, misurata perpendicolarmente al piano della parete finestrata, minore od uguale a 3,0 volte la distanza intercorrente tra l'architrave ed il pavimento, da misurare in senso radiale all'asse verticale di tale apertura. In caso di profondità del vano eccedente tale limite, o di forme irregolari dello stesso, dovrà essere dimostrato il rispetto del valore del fattore luce diurna medio come da Tabella allegato 7;
 - b) due vani comunicanti sono considerati come unico vano qualora tra loro esista una o più aperture di luce netta complessiva pari ad almeno ml. 2,00 priva/e di infissi;
 - c) due vani legittimati o condonati sono considerati come unico vano qualora tra loro esista almeno un'apertura di collegamento priva di sistemi di chiusura (infissi, porte, ecc.).

Art. 34 - LOCALI INTERRATI E SEMINTERRATI AD USO RESIDENZIALE

1. I locali abitabili dovranno avere l'intera superficie del piano di calpestio almeno alla stessa quota del terreno circostante l'unità immobiliare interessata per una larghezza minima di ml. 1,00 misurata dal muro perimetrale dell'edificio; in caso di costruzione in aderenza non è prescritta la complanarità con il terreno confinante.
2. Locali o porzioni di locali seminterrati (con piano di calpestio posto al di sotto della quota del piano di campagna circostante), possono avere un utilizzo abitabile a condizione che la superficie delle pareti esterne dell'unità immobiliare emerga dal piano di campagna per almeno il 50% della superficie delle stesse, e qualora in possesso di tutte le condizioni previste per i piani superiori.

Art. 35 - CARATTERISTICHE DEI LOCALI SOPPALCATI AD USO RESIDENZIALE

1. Fatta salva la definizione di soppalco prevista nella DGR 922/2017 si definiscono di seguito le caratteristiche igienico sanitarie dei locali che possono ospitare soppalchi.
Negli interventi sul patrimonio edilizio esistente con destinazione residenziale sono ammessi soppalchi nel rispetto delle seguenti condizioni:
 - Altezza utile minima del locale soprastante il soppalco, nel caso di soffitto orizzontale > 1.80 ml.; nel caso di soffitto inclinato, altezza virtuale > ml. 1,80;
 - Ai fini del calcolo del rapporto di illuminazione e di aerazione, i livelli di prestazione dei requisiti devono essere calcolati anche rispetto alla effettiva superficie utilizzabile complessiva della parte soppalcata.

- Altezza utile media della parte del vano di categoria A1 non soppalcata dovrà essere \geq 2,70 ml.
- Superficie di pavimento libera del locale sottostante il soppalco non inferiore al 50% della superficie dell'intero locale.
- Altezza utile del locale sottostante il soppalco non inferiore a ml. 2,20 e altezza utile media del vano (calcolata con esclusione della porzione a soppalco) non inferiore ai minimi di legge.
- L'altezza utile media del locale soprastante il soppalco ne determina l'utilizzo accessorio o principale. Di conseguenza: obbligo del rispetto dei requisiti aero-illuminanti per i locali ad uso principale.
- Sia nella parte del vano soprastante il soppalco che in quella sottostante, i lati comunicanti con il vano principale potranno essere delimitati per una lunghezza non superiore al 30 % del loro sviluppo lineare, garantendo comunque un'apertura di almeno ml. 2,00; in eccesso di tali limitazioni tutti gli spazi derivanti dalla suddivisione dovranno essere considerati autonomamente come vani chiusi al fine del complessivo rispetto della norma igienica sanitaria.

Art. 36 - CORTILI E CAVEDI

1. Il cavedio (o chiostrine, pozzo luce) è quello spazio intercluso da muri perimetrali e aperto in copertura presente all'interno dei fabbricati. Su tali aree si possono affacciare i locali di servizio ed eventuali impiantistiche a rete. Il dimensionamento del cavedio deve essere minimo di ml. 1,50 x 1,50.
2. I cortili interni possono essere destinati all'illuminazione di locali principali se presentano un dimensionamento minimo di ml. 6,00 x 6,00 e comunque nel rispetto dell'art. 9 del D.M. 1444/68 se di nuova realizzazione.
3. Nei cavedi e cortili interni deve essere garantita l'accessibilità per le attività di pulizia e manutenzione, e l'accesso deve avvenire solo da locali comuni a livello del pavimento.

Art. 37 – RECUPERO AI FINI ABITATIVI DEI SOTTOTETTI ESISTENTI

1. Per gli interventi di RE ricostruttiva, DR o RE conservativa, in relazione alla definizione di cui al punto n. 18 delle DTU della D.G.R. 922/2017 e s.m.i., per i sottotetti con accesso diretto da una unità immobiliare, si applicano i requisiti di abitabilità di cui ai succedi commi 2 e 3.
2. I locali di categoria A1 adibiti ad abitazione dovranno avere un'altezza utile media non inferiore a m. 2,40, e quelli di categoria S (corridoi, disimpegno, bagni e ripostigli) di m. 2,20. L'altezza utile media è calcolata dividendo il volume utile della parte del sottotetto la cui altezza superi m. 1,80 per la superficie utile relativa.
3. Per il rispetto del requisito del rapporto aero-illuminante pari a 1/16 in ogni vano, richiesto dall'art. 2 c.1 lett. a) della L.R. 11/1998, sono consentiti la realizzazione di lucernari e l'apertura di terrazze in falda e abbaini, secondo le modalità definite dall'art. 122 commi 1, 2 e 3 RUE.

4. Interventi di modificazione delle altezze del colmo e della linea di gronda, e modifiche delle geometrie e delle linee di pendenza delle falde, finalizzati al rispetto del requisito dell'altezza utile media richiesto dall'art. 12 c. 1 lett. a) della L.R. 11/1998, sono ammessi nei termini e con le modalità definiti dall'art. 122 comma 1, 2 e 3 del RUE.

CAPO VII – RECUPERO E RIUSO DI LOCALI NON RESIDENZIALI ANCHE CONDONATI IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE

[Allegato Tabella n. 8, 9A, 9B, 9C, 10, 11 e 12]

Art. 38 – Requisiti igienici per locali commerciali, pubblici esercizi, turistico-ricettivi e direzionali

1. I locali classificati, in base alla tipologia d'uso delle singole parti componenti l'intera unità immobiliare, per le attività sottoelencate,
 - esercizi commerciali A2.2 (uso b1.1, b1.2, b1.3, b1.4);
 - pubblici esercizi A2.3 (uso b1.1) e laboratori artigianali compatibile con l'ambiente urbano A2.4 (uso b4);
 - strutture ricettive alberghiere A4.1 (uso e.1);
 - funzione direzionale A2.1 (uso c1, c2 con capienza inferiore a 50 persone, c.3), devono rispettare i requisiti igienico-sanitari in relazione agli interventi edilizi, come da rispettive Tabelle allegate n. 8, 9A, 9B, 9C, 10, 11 e 12.

2. Per interventi di recupero di superfici legittimate, non comportanti modifiche ai parametri dimensionali e/o aero-illuminanti dei vani, possono essere mantenuti i requisiti preesistenti se già completi di parere AUSL o Agibilità.

Negli interventi di riqualificazione energetica degli edifici esistenti con contestuale sostituzione degli infissi, la posa in opera della coibentazione nelle spallette dei vani finestra e/o portafinestra preesistenti, che determini una riduzione delle dimensioni dell'apertura contenuta nello spessore del preesistente telaio fisso e che comunque sia contenuta entro i cm 6,00 per parte, non determina una modifica in senso peggiorativo dei rapporti aero-illuminanti delle stanze coinvolte dalle opere di coibentazione.

Art. 39 - Requisiti igienici per locali non residenziali

1. I locali classificati di categoria A2, A3, A4, A5 e A6, non disciplinati dal precedente art. 37, dovranno rispettare tutti i requisiti igienici di cui al Capo 3, art. 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 19, e 20.

2. Per interventi di recupero di superfici legittimate, non comportanti modifiche ai parametri dimensionali e/o aero-illuminanti dei vani, possono essere mantenuti i requisiti preesistenti se già completi di parere AUSL o Agibilità.

Negli interventi di riqualificazione energetica degli edifici esistenti con contestuale sostituzione degli infissi, la posa in opera della coibentazione nelle spallette dei vani finestra e/o portafinestra preesistenti, che determini una riduzione delle dimensioni dell'apertura contenuta nello spessore del preesistente telaio fisso e che comunque sia contenuta entro i cm 6,00 per parte, non determina una modifica in senso peggiorativo dei rapporti aero-illuminanti delle stanze coinvolte dalle opere di coibentazione.

TERZA PARTE

Allegati tabelle 1, 2, 3, 4A, 4B, 5, 6, 7, 8, 9A, 9B, 9C, 10, 11 e 12

ALLEGATO 1 - TABELLA REQUISITI IGIENICO-SANITARI DEI LOCALI PER ATTIVITA' ED ESERCIZI D'IMPRESA

Legenda

inf. = inferiore	l = litri	m = metri lineari	mc = metri cubi	min = minimo	mq = metri quadrati
p.l. = posto letto/posti letto	p.p.s. = pasti per servizio	p.t. = posto tavola/posti tavola	R.A. = rapporto areante	R.I. rapporto illuminante	Bagno = locale servizio igienico (non comprende l'antibagno)
≥ maggiore o uguale di	≤ minore o uguale di				

DEFINIZIONI

Bagno: le dotazioni di sanitari del locale bagno per le camere di esercizi alberghieri e per il personale delle attività non residenziali sono: lavabo; W.C.; bidet; doccia o vasca.

Le dotazioni di sanitari per il locale bagno per clienti di pubblici esercizi (ristoranti, bar) sono: lavabo, W.C.

Indice

ATTIVITÀ E LOCALI PER TIPOLOGIE D'USO NON RESIDENZIALI DI CATEGORIE A2.3 - A2.4 – A2.6 - A4 - A5 - A6

ALBERGO - Cat. A4.1

ALBERGO GARNI' - Cat. A4.1

ALBERGO MEUBLE' - Cat. A4.1

AFFITTACAMERE - Cat. A4.1

RESIDENZA TURISTICO ALBERGHIERA (RTA) - Cat. A4.1

CASA PER FERIE - Cat. A4.1

OSTELLO PER LA GIOVENTU' - Cat. A4.1

LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTI ANNESSO A COLLETTIVITA' – Cat. A2.3

RISTORANTE – Cat. A2.3

BAR – Cat. A2.3

STRUTTURE AGRITURISTICHE E STRUTTURE PER IL TURISMO RURALE – Cat. A5.2

STRUTTURE RICETTIVE ALL'ARIA APERTA (campeggi e villaggi turistici) – Cat. A4.1

Tipologia A – CANTINA VINICOLA in locali esistenti di azienda agricola in attività alla data del 31.12.1998 – Quantità di uva trattata < 500 q.li – Gestione familiare, senza dipendenti – Cat. A5.3

Tipologia B – CANTINA VINICOLA in locali esistenti di azienda agricola in attività alla data del 31.12.1998 – Quantità di uva trattata > 500 q.li – Gestione familiare, senza dipendenti – Cat. A5.3

Tipologia C – CANTINA VINICOLA nuova e CANTINA VITIVINICOLA con presenza di dipendenti – Cat. A5.3

LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO CON LABORATORIO ARTIGIANALE DI PRODUZIONE DI GENERI ALIMENTARI – Cat. A2.4

LOCALE DI SOMMINISTRAZIONE CON LABORATORIO ARTIGIANALE DI PRODUZIONE E VENDITA DI PIZZA – Cat. A2.4			
CHIOSCO PER LA PREPARAZIONE e VENDITA DI PIADA E CASSONI / O DI GELATERIA – Cat. A6.3 – CHIOSCO PER GENERI ALIMENTARI – Cat. A6.4			
RIVENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI – PESCHERIE E MACELLERIE – Cat. A2.4			
DEPOSITO DI ALIMENTI / BEVANDE / FRUTTA E VERDURA ALL'INGROSSO – Cat. A6.1			
ATTIVITÀ PRODUTTIVE – LOCALI ACCESSORI A SERVIZIO DELLE ATTIVITA' – Cat. A3			
AMBULATORI, STRUTTURE SANITARIE – Cat. A4.2			
STRUTTURE VETERINARIE – Cat. A6			
STRUTTURE DI RICOVERO E CUSTODIA DI CANI E GATTI – Cat. A6.6			
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE ALLA TUTELA DEL BENESSERE ANIMALE			
EDIFICI PER IL CULTO – SEDI DI ATTIVITA' COLLETTIVE – Cat. A4.6			
ALBERGO – Cat. A4.1			
D.G.R. 916/2007 – D.G.R. 1017/2009 – D.G.R. 1301/09 - D.G.R. 1565/2013 s.m.i. – L.R. 16/2004 s.m.i.			
<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Cucina	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 20,0 fino a 50 p.t. mq 0,3 x p.t. da 50 a 100 p.t. mq 0,25 x ogni p.t. oltre 100	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Zona lavaggio	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata all'uso	La zona lavaggio può essere ricompresa nel locale cucina purché funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Dispensa	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	25% superficie cucina e minimo mq 8	Il rifornimento della dispensa deve avvenire senza attraversamento del locale cucina, secondo un percorso approvato da competente servizio dell'AUSL

	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	-	
Spogliatoio personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 con armadietto/persona	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso In presenza di cucina → obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Antibagno personale	Altezza media minima	ml. 2,40	
	Superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)	L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1,0)	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Sala da pranzo	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 1,20 x p.t.	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Bar (senza licenza di vendita a clienti esterni)	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata all'uso	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Antibagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 (lato inf.≥ ml. 0,90)	L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno

			oltre il primo; l'antibagno del bagno per disabili può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. \geq ml. 1)	I bagni a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso; oltre 100 p.t. un ulteriore bagno ogni 60 o frazione di 60 p.t. (almeno 1 bagno deve essere idoneo per persone disabili)
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Camere	altezza media minima	ml. 2,70	
	altezza minima	ml. 1,80	
	superficie minima	mq 8,00 x 1 p.l. mq 14,00 per 2 p.l. mq 20,00 per 3 p.l. per ogni altro p.l. mq 6	LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale. Possibilità di raggiungere 1/8 con ventilazione meccanica compensativa
Bagno camere	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 3,0 (lato inf. \geq ml. 1,20)	LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013 Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Bagno di piano	altezza media minima	ml. 2,40	Il bagno di piano deve essere presente qualora vi siano più di una camera non dotata di bagno
	superficie minima	mq 3,0 (lato inf. \geq ml. 1,20)	Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	

			3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Hall -Soggiorno	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie	Adeguate all'uso	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
ALBERGO GARNI' - Cat. A4.1			
D.G.R. 916/2007 – D.G.R. 1017/2009 – D.G.R. 1301/09 - D.G.R. 1565/2013 s.m.i. – L.R. 16/2004 s.m.i.			
<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Preparazione colazioni	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 12,0	La preparazione delle colazioni può avvenire nella sala colazioni aumentandone in proporzione la superficie
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Zona lavaggio	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata all'uso	La zona lavaggio può essere annessa al locale preparazione colazioni purché funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Dispensa	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	adeguata all'uso	Il rifornimento della dispensa deve avvenire senza attraversamento del locale preparazione colazioni, secondo un percorso approvato dal competente servizio dell'Azienda USL
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	-	
Spogliatoio personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 con 1 armadietto per ogni persona	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso In presenza di cucina → obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione

	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
Antibagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 (lato inf. \geq ml. 0,90)	L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. \geq ml. 1)	
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Bar (senza licenza per la vendita a clienti esterni)/ Soggiorno/ Hall	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata all'uso	Superficie classificazione DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/2009, DGR 1565/2013 smi
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Sala colazioni / sala comune	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 1,20 x p.t.	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Antibagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 (lato inf. \geq ml. 0,90)	L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo; l'antibagno del bagno per disabili può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. \geq ml. 1)	
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	

Camere	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 8 per 1 p.l. mq 14 per 2 p.l. mq 20 per 3 p.l. per ogni altro p.l. mq 6	LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale. Possibilità di raggiungere 1/8 con ventilazione meccanica compensativa
Bagno camere	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 3 (lato inf.≥ ml. 1,20)	Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, water e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Bagno di piano	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 3 (lato inf.≥ m 1,20)	Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo		
ALBERGO MEUBLE' - Cat. A4.1			
D.G.R. 916/2007 – D.G.R. 1017/2009 – D.G.R. 1301/09 - D.G.R. 1565/2013 s.m.i. – L.R. 16/2004 s.m.i.			
<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Spogliatoio personale	altezza media minima	ml. 2,40	Possibile collocare armadietti a doppio scomparto nell'antibagno del personale se di superficie adeguata
	superficie minima	mq 1,20 con 1 armadietto/persona	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso In presenza di cucina → obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Antibagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 (lato inf.≥ m.0,9)	

	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	ml. 1,50 (lato inf. \geq ml. 1)	
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Sala comune	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 1 x p.l.	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
Antibagno clienti	altezza media minima	m. 2,40	L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo; l'antibagno del bagno per disabili può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone
	superficie minima	mq 1,20 (lato inferiore \geq m. 0,90)	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. \geq ml. 1)	
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Camere	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 8 x 1 p.l. mq 14 x 2 p.l. mq 20 x 3 p.l. per ogni altro p.l. mq 6	LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale. Possibilità di raggiungere 1/8 con ventilazione meccanica compensativa
Bagno camere	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 3 (lato inf. \geq ml. 1,20)	Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, water e doccia (o vasca da bagno)

	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Bagno di piano	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 3 (lato inf.≥ ml. 1,20)	Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, water e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
AFFITTACAMERE - Cat. A4.1			
D.G.R. 916/2007 – D.G.R. 1017/2009 – D.G.R. 1301/09 - D.G.R. 1565/2013 s.m.i. – L.R. 16/2004 s.m.i.			
In base all'art. 10 della L.R. n.16/2004 Le caratteristiche strutturali ed igienico-edilizie dei locali adibiti ad attività di affittacamere sono quelle previste per i locali di civile abitazione dal RUE			
<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Camere	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 9 x 1 p.l. mq 14 per 2 p.l. mq 20 per 3 p.l. per ogni altro p.l. mq 6	Il numero massimo di camere destinate a clienti non può essere superiore a sei, ubicate in non più di due appartamenti ammobiliati in uno stesso stabile; ciascun esercizio di affittacamere deve avere accesso indipendente e non può essere comunicante con altri esercizi di ospitalità
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale. Possibilità di raggiungere 1/8 con ventilazione meccanica compensativa pari a 1/16
Antibagno servizi comuni	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 (lato inf.≥ ml. 0,90)	L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo; l'antibagno del bagno per disabili può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno servizi comuni	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1)	Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, water e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	

			3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
Bagno camere	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	m ² 3,0 (lato inf. ≥ ml. 1,20)	Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, water e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. m ² 0,50	
RESIDENZA TURISTICO ALBERGHIERA (RTA) - Cat. A4.1			
D.G.R. 916/2007 – D.G.R. 1017/2009 – D.G.R. 1301/09 - D.G.R. 1565/2013 s.m.i. – L.R. 16/2004 s.m.i.			
<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Hall/Soggiorno (parte in comune)	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	m ² 4 per le prime 10 camere + 1 m ² dalla 11 alla 20, 0,5 m ² per le successive camere	Reception può essere costituita anche da un angolo del soggiorno e deve avere gli stessi requisiti Requisiti aggiuntivi vedi LR 16/04 s.m.i - DGR 916/07, DGR 1017/09, DGR 1301/09, DGR 1565/13 e s.m.i
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale. Possibilità di raggiungere 1/8 con ventilazione meccanica compensativa
Locale guardaroba/biancheria	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie	adatta a contenere il materiale per la grandezza dell'attività	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Antibagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	m ² 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	m ² 1,20 (lato inf. ≥ ml. 1)	Minimo 1; I servizi igienici devono essere previsti in numero minimo di 2 se vi è servizio di bar e/o cucina

	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Unità abitative (monolocale o con più locali)	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq.22,00	LR 16/2004 - DGR 916/07, DGR 1017/09, DGR 1301/09, DGR 1565/13 e ss.mm Superficie minima non comprensiva del solo bagno
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale. Possibilità di raggiungere 1/8 con ventilazione meccanica compensativa
Bagno camere	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 3 (lato inf.≥ ml. 1,20)	
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Camere	Altezza media minima	m. 2,70	
	superficie minima	mq 8	LR 16/04 s.m.i. - DGR 916/07, DGR 1017/09, DGR 1301/09, DGR 1565/13 e ss.mm
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale. Possibilità di raggiungere 1/8 con ventilazione meccanica compensativa
Per locali di attività di somministrazione: vedi requisiti del Ristorante			
CASA PER FERIE - Cat. A4.1			
D.G.R. 916/2007 – D.G.R. 1017/2009 – D.G.R. 1301/09 - D.G.R. 1565/2013 s.m.i. – L.R. 16/2004 s.m.i.			
<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Cucina	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 20,00	Requisito non obbligatorio per le case religiose di ospitalità
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata apribile
Zona lavaggio (se sono esistenti la cucina o il bar con somministrazione)	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata all'uso	La zona lavaggio può essere ricompresa nel locale cucina o bar, purché funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata

	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata apribile
Dispensa (se sono esistenti la cucina o il bar con somministrazione)	altezza media minima	ml. 2,40	Il rifornimento della dispensa deve avvenire senza attraversamento del locale cucina, secondo un percorso apposito
	superficie minima	25% superficie cucina e \geq mq 8,00	
	R.I. minimo		Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo		
Spogliatoio personale (se sono esistenti la cucina o il bar con somministrazione)	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 con 1 armadietto/persona	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso In presenza di cucina → obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Anti bagno personale (se sono esistenti la cucina o il bar con somministrazione)	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 (lato inf. \geq ml.0,90)	
	R.I. minimo		
	R.A. minimo		
Bagno personale (se sono esistenti la cucina o il bar con somministrazione)	altezza media minima	m. 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. \geq ml. 1)	
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Sala da pranzo	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 1,20 x p.t.	se esiste cucina con somministrazione o sono servite le prime colazioni
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
Aree comuni	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	20 mq per 10 p.l + mq 0.5 per \geq 10 p.l.	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile

Bar (senza licenza per la vendita a clienti esterni)	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata all'uso	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Antibagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	m ² 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)	L'antibagno clienti può essere comune a più W.C., anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie può mancare se il W.C. non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	m ² 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1)	I bagni a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso, qualora venga effettuato servizio di ristorazione
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. m ² 0,50	
Camere	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	m ² 8,00	LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale. Possibilità di raggiungere 1/8 con ventilazione meccanica compensativa
Bagno camere	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	m ² 3,0 (lato inf. ≥ ml. 1,20)	Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, water e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo		
Servizi igienici comuni al piano	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	-	Il bagno di piano deve essere presente qualora vi siano stanze non dotate di bagno Ulteriori requisiti LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	1/16	

OSTELLO PER LA GIOVENTU' - Cat. A4.1			
D.G.R. 916/2007 – D.G.R. 1017/2009 – D.G.R. 1301/09 - D.G.R. 1565/2013 s.m.i. – L.R. 16/2004 s.m.i.			
<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Cucina comune (facoltativa)	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	20,00 mq	singolo vano
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Antibagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 (lato inferiore ≥ m 0,90)	
	R.I. minimo		
	R.A. minimo		
Bagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	m 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1)	
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Sale comuni	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 20	0,8mq x p.l. aumentato a 1mq se spazi comuni coincidano con spazi destinati a consumazione pasti
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
Camere	altezza media minima	m. 2,70	
	superficie minima	mq 8 x 1p.l.	LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale. Possibilità di raggiungere 1/8 con ventilazione meccanica compensativa
Bagno camere	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 3 (lato inf. ≥ ml. 1,20)	Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo		

Servizi igienici comuni al piano	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	-	Il bagno di piano deve essere presente qualora vi siano stanze non dotate di bagno Ulteriori requisiti LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Per locali di attività di somministrazione: vedi requisiti del Ristorante			
LABORATORIO DI PRODUZIONE PASTI ANNESSO A COLLETTIVITA' - Cat. A2.3			
<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Cucina	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 20 fino a 40 p.p.s. mq 0,30 ogni p.p.s. da 40 a 100 mq 0,25 per ogni p.p.s. oltre 100	Calcolati con riferimento al servizio (pranzo o cena) con il numero più alto di pasti preparati
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Zona lavaggio	altezza media minima	ml. 2,70	La zona lavaggio deve essere separata dal locale cucina
	superficie minima	adeguata all'uso	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Dispensa	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	25% superficie cucina (superf. min. = mq 9,00)	Il locale dispensa deve essere separato dal locale cucina
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	-	
Spogliatoio personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 e un armadietto x persona	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso

			Obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Antibagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno personale	altezza media minima	m 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1)	
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Sala da pranzo	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 1,20 x p.t.	La sala da pranzo può mancare ove non necessaria (ad es. in casa di cura o ospedale) o se non prevista la somministrazione
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Antibagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,9)	L'antibagno clienti può essere comune a più W.C., anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun W.C. oltre il primo; l'antibagno del W.C. per disabili può mancare se il W.C. non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1)	I bagni a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso; oltre 100 p.t. un ulteriore bagno 60 o frazione di 60 p.t. (almeno 1 bagno deve essere idoneo per persone disabili)
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	

RISTORANTE - Cat. A2.3			
<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Cucina	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 20,00 fino a 50 p.t. mq 0,3 x p.t. da 50 a 100 p.t. mq 0,25 x ogni p.t. oltre 100	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Zona lavaggio	altezza media minima	m 2,70	
	superficie minima	adeguata all'uso	La zona lavaggio può essere annessa al locale cucina purché funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Dispensa	altezza media minima	m. 2,40	
	superficie minima	25% superficie cucina e ≥ mq 8,00	Il rifornimento della dispensa deve avvenire senza attraversamento del locale cucina, secondo un percorso approvato da competente servizio dell'AUSL
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	-	
Spogliatoio personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 e un armadietto x persona	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso In presenza di cucina → obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Antibagno personale	altezza media minima	ml 2,40	
	superficie minima	mq. 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)	L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo Amnesso utilizzo di locale antibagno purché attrezzato con armadietti di dimensioni pari ad almeno ulteriori mq 1,20 per ogni addetto
	R.I. minimo	-	

	R.A. minimo	-	
Bagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. \geq ml. 1)	
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Sala da pranzo	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 1,20 x p.t.	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Antibagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	ml. 1,20 (lato inf. \geq ml. 0,90)	Può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone. L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo; l'antibagno del bagno per disabili può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. \geq ml. 1)	I bagni a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso; oltre 100 p.t. un ulteriore bagno ogni 60, o frazione di 60 p.t. (almeno 1 bagno deve essere idoneo per persone disabili)
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
BAR – Cat. A2.3			
<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Zona banco BAR	Superficie minima	adeguata all'uso	
	altezza media minima	ml 2,70	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile

Locale retrobar	Superficie minima	adeguata all'uso	Il locale retrobar può mancare se vi è una zona preparazione adeguata, per collocazione e dimensioni, nella zona banco BAR
	altezza media minima	ml. 2,70	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Zona lavaggio	altezza media minima	ml. 2,70	La zona lavaggio può essere annessa al banco bar o retro bar Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata apribile
	superficie minima	adeguata all'uso	
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
Deposito bottigliame	altezza media minima	ml. 2,00	Il deposito bottigliame può essere esterno all'unità immobiliare
	superficie minima	m ² 4,00	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Spogliatoio personale	altezza media minima	m 2,40	Amnesso utilizzo del locale antibagno purché attrezzato con armadietti di dimensioni pari ad almeno ulteriori m ² 1,20 per ogni addetto Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso In presenza di cucina → obbligo di spazio doccia di 1,00 m ² Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	superficie minima	m ² 1,20 con 1 armadietto/persona	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	Superficie min. m ² 0,50	
Antibagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	m ² 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)	
	R.I. minimo		
	R.A. minimo		
Bagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	superficie minima	m ² 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1,00)	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	Superficie min. m ² 0,50	

Sala clienti	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata	Esclusione zona banco bar
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Antibagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	Superficie minima	m ² 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	Il numero dei bagni dovrà essere pari ad 1 ogni 60 m ² di sala clienti (o frazione di 60 m ²) da suddividere in ugual numero fra uomini e donne (qualora vi siano almeno due bagni, uno dovrà essere idoneo per persone disabili). L'anti può mancare se il bagno disabili non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone
	superficie minima	m ² 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1)	
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. m ² 0,50	

BAR con attività di piccola ristorazione - Cat. A2.3

Per "attività di piccola ristorazione" si intende la somministrazione e vendita di bevande, di dolci compresi i generi di pasticceria e gelateria, panini imbottiti di qualunque genere, tramezzini, pizzette, piadine anche farcite, insalate varie, prodotti tutti consumati allo stato naturale, oppure riscaldati, i cosiddetti "cibi precotti" surgelati, cotti cioè in precedenza in altro laboratorio autorizzato e riscaldati in confezione monodose, primi piatti con paste confezionate e sughi già pronti e confezionati, patate fritte, hamburger, wurstel, hot dog, pizze in confezione da cuocere e farcire, piade in confezione da cuocere e farcire, crepes utilizzando uova pastorizzate, brioches senza farciture compresa la fase di lievitazione.

<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Zona banco BAR	Superficie minima	adeguata all'uso	
	altezza media minima	ml. 2,70	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Locale retrobar	Superficie minima	m ² 8,00	L'esercizio dell'attività è subordinato al possesso di un retro unico Gli spazi potranno essere diminuiti rispetto alla dimensione indicata (min. 8 m ²), a seconda delle tipologie di preparazioni effettuate, previo parere favorevole, obbligatorio e non vincolante, del competente Servizio Igiene Pubblica, che si avvarrà nella valutazione di quanto indicato nel piano di autocontrollo dell'attività, fatti salvi, comunque, i volumi, le superfici minime e le uscite d'emergenza rispetto ai lavoratori presenti.

			<p>Le pareti dovranno essere piastrellate fino all'altezza mt. 2,00.</p> <p>L'attrezzatura minima, oltre alle apparecchiature per la cottura come sopra indicate, dovrà essere costituita da un piano di lavoro lavabile, preferibilmente in acciaio, una lavastoviglie, un lavandino con rubinetteria non manuale, e dotazione di apparecchiature frigorifere in numero sufficiente.</p> <p>Il locale retro ove avvengono le preparazioni con potenzialità termica fino a 30.000 Kcal/h deve essere dotato di una via d'emergenza che immette in un luogo sicuro con un'altezza minima di mt. 2,00, larghezza mai inferiore a mt. 0,80; la larghezza della via d'emergenza non può mai essere inferiore a mt. 0,90 nel caso che la potenzialità termica vada da 30.000 a 100.000 Kcal/h, come indicato nelle norme di sicurezza degli ambienti di lavoro; tali parametri essendo parametri di sicurezza sono adeguati alle normative di riferimento nazionali, regionali e locali ed ai piani di adeguamento in esse previsti.</p> <p>Gli esercizi devono possedere un sistema di aspirazione ed eliminazione all'esterno di fumi, vapori ed odori prodotti da combustioni e cotture, che comprenda una cappa di aspirazione, di dimensioni adeguate a circondare con la propria proiezione verticale le apparecchiature dalle quali fumi, vapori ed odori originano e canna fumaria o di esalazione di acciaio o materiale equivalente, purché a tenuta, avente sbocco sul tetto con relativo comignolo a norme UNI (nel caso di impianti a gas), o a parete con semplice impianto di trattamento aria e odori (nel caso di impianti elettrici). Il sistema di aspirazione dovrà sempre essere funzionante durante lo svolgimento dell'attività produttiva e garantire una condizione di costante depressione in maniera da evitare la diffusione di fumi, vapori e odori al di fuori del locale dove sono generati. Le attività che siano causa di inconvenienti igienici o molestia per gli abitanti della zona circostante accertati dal personale tecnico dell'A.U.S.L. dovranno dotarsi di idoneo sistema di abbattimento dei fumi ed odori, che per tali attività non è requisito cogente per ottenere l'autorizzazione, ma costituirà un obbligo per continuare a svolgere l'attività in presenza di un parere in tal senso del competente Servizio della A.U.S.L..</p>
	altezza media minima	ml. 2,70	Per gli esercizi esistenti autorizzati come bar alla data di entrata in vigore del presente regolamento, l'altezza minima del retro sarà quella dei locali precedentemente autorizzati come vani utili, esclusi i vani ripostigli (vano bottigliame).
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
Zona lavaggio	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata all'uso	La zona lavaggio può essere annessa al retro bar, purché funzionalmente separata

	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata apribile
Dispensa	altezza minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 2,00	La dispensa può essere comune al deposito bottigliame (minimo totale 6,00 mq). La dispensa può essere annessa al retro ad esclusione del deposito bottigliame, a condizione che il retro presenti una superficie minima di mq. 10,00.
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	-	
Deposito bottigliame	altezza media minima	ml. 2,00	
	superficie minima	mq 4,00	Il deposito bottigliame può essere annesso alla dispensa (minimo totale 6,00 mq). Il deposito bottigliame può essere esterno all'unità immobiliare
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Spogliatoio personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 con 1 armadietto ogni persona	Amnesso utilizzo del locale antibagno purché attrezzato con armadietti di dimensioni pari ad almeno ulteriori mq 1,20 per ogni addetto Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso.
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Antibagno personale	altezza media minima	ml 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)	L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. ≥ m 1)	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	

			minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
Sala clienti	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata	Esclusione zona banco bar
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Antibagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	Superficie minima	m ² 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	m ² 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1,00)	Il numero dei bagni dovrà essere pari ad 1 ogni 60 m ² di sala clienti (o frazione di 60 m ²) da suddividere in ugual numero fra uomini e donne (qualora vi siano almeno due bagni, uno dovrà essere idoneo per persone disabili).
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. m ² 0,50	

STRUTTURE AGRITURISTICHE E STRUTTURE PER IL TURISMO RURALE – Cat. A5.2

L.R. 4/2009 – L.R. 16/2004 - DGR 987/2011 s.m.i.

<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Cucina	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	m ² 12 fino a 6000 pasti/anno m ² 20 oltre 6000 pasti/anno	
	R.I. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata apribile
Zona lavaggio	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata all'uso	Oltre 6000 pasti/anno un locale o area separata dovrà essere sempre presente
	R.I. minimo	1/16	
	R.A. minimo	1/16	
Dispensa	altezza media minima	ml. 2,40	

	superficie minima	mq 8,00 fino a 6000 pasti/anno mq 12,00 oltre 6000 pasti/anno	Il rifornimento della dispensa deve avvenire senza attraversamento del locale cucina, secondo un percorso approvato dal competente servizio dell'Azienda USL
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	-	
Spogliatoio personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 con 1 armadietto/persona	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso In presenza di cucina → obbligo di spazio doccia di 1,00 mq Ammesso utilizzo di locale antibagno purché attrezzato con armadietti a doppio scomparto e di dimensioni pari ad almeno mq 1,20 + (mq 1,20 x personale di cucina)
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Antibagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	ml. 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)	L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	ml. 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1)	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Sala da pranzo	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 1,20 x p.t. (comunque ≥ 30,00 mq)	
	R.I. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata

	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Antibagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	ml. 1,20 (lato inf. \geq ml. 0,90)	L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq 0,80 per ciascun bagno oltre il orino; l'antibagno del bagno per disabili può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	ml. 1,50 (lato inf. \geq ml. 1)	Fino a 6000 pasti/anno un bagno - oltre 6000 pasti/anno due bagni, distinti per sesso
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Camere	altezza media minima	ml. 2,70	Negli immobili tutelati altezza ml. 2,40
	superficie minima	mq 8 x 1 p.l. mq 14 x 2 p.l. mq 20 x 3 p.l. x ogni altro p.l. mq 6	L.R. 4/2009 – L.R. 16/2004 - DGR 987/2011 s.m.i.
	R.I. minimo	1/16	
	R.A. minimo	1/16	
Bagno camere	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	adeguata	Dotazione minima del W.C.: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Piazzole	superficie minima	mq 60,00	
	dotazione	impianto di prevenzione incendi ed illuminazione	
	dotazione	predisposizione allacciamento ENEL	
	dotazione	raccolta rifiuti	
Servizi igienici	dotazione	2 ogni 5 (o frazione di 5) piazzole	Collocati all'interno delle strutture edilizie dell'azienda agricola in aggiunta agli altri servizi

Docce	dotazione	2 ogni 5 (o frazione di 5) piazzole	Collocati all'interno delle strutture edilizie dell'azienda agricola in aggiunta agli altri servizi
Lavabi	dotazione	2 ogni 5 (o frazione di 5) piazzole	Collocati all'interno delle strutture edilizie dell'azienda agricola in aggiunta agli altri servizi
Lavabi per panni e stoviglie	dotazione	adeguata	

STRUTTURE RICETTIVE ALL'ARIA APERTA (campeggi e villaggi turistici) – Cat. A4.1

L.R. 16/2004 – DGR 2150/20024, 803/2007, 417/2018 s.m.i.

Tipologia A – CANTINA VINCOLA in locali esistenti di azienda agricola già in attività alla data del 31.12.1998 – Quantità di uva trattata < 500 q.li – Gestione familiare, senza dipendenti - Cat. A5.3

<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Pigia – diraspatura (può essere esterno: l'area dovrà essere coperta e pavimentata)	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	20,00 mq (adeguata all'uso)	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con vernice lavabile Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	-	
Fermentazione (può essere esterno, seminterrato o interrato purché approvato dal Servizio di Igiene pubblica)	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con colore chiaro (a) Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	R.I. minimo	1/20	Possibile illuminazione artificiale (purché adeguata) ed areazione artificiale (garantendo l'aspirazione di almeno 20 mc/h di aria per ettolitro di vino contemporaneamente in fermentazione)
	R.A. minimo	1/20	
Deposito (può essere seminterrato o interrato)	altezza media minima	ml. 2.00	
	superficie minima	adeguata alle esigenze produttive	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con colore chiaro (a)
	R.I. minimo	adeguata alle esigenze produttive	Possibile illuminazione artificiale purché adeguata
	R.A. minimo	adeguata alle esigenze produttive	

Imbottigliamento, etichettatura, travasi (b)	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 15,00	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con vernice lavabile a ml. 2,00
	R.I. minimo	E' ammessa adeguata illuminazione ed areazione artificiale	Qualora il servizio igienico non sia immediatamente raggiungibile dotare il locale di lavabo con comando a pedale o fotocellula
	R.A. minimo	E' ammessa adeguata illuminazione ed areazione artificiale	
Antibagno personale (può mancare se c'è disponibile servizio igienico in abitazione) (d)	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20	Le pareti dovranno essere lavabili e disinfettabili fino a ml. 2.00 di altezza Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Dotazione minima: lavabo a comando non manuale, sapone liquido ed asciugamani a perdere
	R.I. minimo	1/8	Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali
	R.A. minimo	1/16	
Bagno personale (può essere in abitazione purché questa sia a non più di 50 m. dai locali di lavorazione)	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 (mq 2,40 se in abitazione)	Le pareti dovranno essere lavabili e disinfettabili (piastrelate) fino a m 2.00 di altezza Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Dotazione minima: bidè e tazza (se in abitazione e privo di anti: lavabo, sapone liquido, asciugamani a perdere)
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	-	
Approvvigionamento idrico	requisito	Acquedotto pubblico	Pozzo privato utilizzabile solo in aree non servite dal servizio pubblico
Eliminazione acque nere	Requisito	Autorizzazione allo scarico	

Tipologia B – CANTINA VINCOLA in locali esistenti di azienda agricola già in attività alla data del 31.12.1998 – Quantità di uva trattata > 500 q.li – Gestione familiare, senza dipendenti - Cat. A5.3

Pigia - diraspatura	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	20,00 mq (adeguata all'uso)	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con vernice lavabile Può essere esterno: l'area dovrà essere coperta e pavimentata Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	-	
Fermentazione	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con colore chiaro (a) Può essere esterno, semi-interrato o interrato purché approvato dal Servizio di Igiene Pubblica Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	R.I. minimo	1/20	Possibile illuminazione artificiale (purché adeguata) ed areazione artificiale, garantendo l'aspirazione di almeno 20 mc/h di aria per ettolitro di vino contemporaneamente in fermentazione
	R.A. minimo	1/20	
Deposito (può essere seminterrato o interrato)	altezza media minima	ml. 2,00	
	superficie minima	adeguata alle esigenze produttive	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con colore chiaro (a). Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile.
	R.I. minimo	adeguato alle esigenze produttive	Possibile illuminazione artificiale purché adeguata.
	R.A. minimo	adeguato alle esigenze produttive	
Imbottigliamento, etichettatura, travasi (b)	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 20,00	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con vernice lavabile a ml. 2,00. Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile. Qualora il servizio igienico non sia immediatamente raggiungibile dotare il locale di lavabo con comando a pedale o fotocellula.
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	

Antibagno personale (può mancare se c'è disponibile servizio igienico in abitazione) (d)	altezza media minima	ml. 2,40	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile. Le pareti dovranno essere lavabili e disinfettabili fino a m 2,00 di altezza Dotazione minima: lavabo a comando non manuale, sapone liquido ed asciugamani a perdere
	superficie minima	m ² 1,20	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno personale (può essere in abitazione purché questa sia a non più di 50 m. dai locali di lavorazione)	altezza media minima	ml. 2,40	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile. Le pareti dovranno essere lavabili e disinfettabili (piastrelate) fino a ml. 2.00 di altezza Dotazione minima: bidè e tazza (se in abitazione e privo di anti: lavabo, sapone liquido, asciugamani a perdere) Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	superficie minima	m ² 1,20 (2,40 se in abitazione)	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	Superficie min. m ² 0,50	
Approvvigionamento idrico	requisito	acquedotto pubblico	Pozzo privato utilizzabile solo in zone non servite da acquedotto pubblico
Eliminazione acque nere	requisito	autorizzazione allo scarico	

Tipologia C – CANTINA VINCOLA nuova e CANTINA VINICOLA con presenza di dipendenti - Cat. A5.3

<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Pigia – diraspatura	altezza media minima	ml. 3,00	Può essere esterno: l'area dovrà essere coperta e pavimentata. Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con vernice lavabile. Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile. Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	superficie minima	20,00 m ² (adeguata all'uso)	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Fermentazione	altezza media minima	ml. 3,00	

	superficie minima	adeguata	Può essere esterno, semi- interrato o interrato purché approvato dal Servizio di Igiene Pubblica. Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con colore chiaro (a). Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile.
	R.I. minimo	1/8	Possibile illuminazione artificiale (purché adeguata) ed areazione artificiale, garantendo l'aspirazione di almeno 20 mc/h di aria per ettolitro di vino contemporaneamente in fermentazione)
	R.A. minimo	1/16	
Deposito (può essere seminterrato o interrato)	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	adeguata alle esigenze produttive	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con colore chiaro (a) Possibile illuminazione artificiale purché adeguata
	R.I. minimo	adeguata alle esigenze produttive	
	R.A. minimo	adeguata alle esigenze produttive	
Imbottigliamento, etichettatura, travasi (c)	altezza media minima	ml. 3,00	
	superficie minima	mq 20,00	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con vernice lavabile a ml. 2,00 Nel locale imbottigliamento dovrà essere collocato almeno un lavabo con comando non manuale.
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
Spogliatoio personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 e un armadietto x persona	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso. Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Dotazione: 1 armadio a doppio scomparto/persona
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Bagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	

	superficie minima	mq 1,80 (lato minore di almeno ml. 1)	Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Le pareti dovranno essere lavabili e disinfettabili (piastrelate) fino a m 2.00 di altezza Dotazione minima: bidè e tazza
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Approvvigionamento idrico	requisiti	acquedotto pubblico	Pozzo privato utilizzabile solo in zone non servite da acquedotto pubblico
Eliminazione acque nere	requisiti	autorizzazione allo scarico	

Note

(a) Prescrizioni pareti	Requisito		Ammesso l'utilizzo di mattoni a vista, eventualmente trattati secondo le prescrizioni del competente Servizio dell'Azienda U.S.L.
(b) Locale vendita e degustazione (qualora esistente)	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
	altezza media minima	m 2,70	
	superficie minima	adeguata all'uso	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate con vernice lavabile Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	
(c) Locale vendita e degustazione (qualora esistente)	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
	altezza media minima	m 3,00	
	superficie minima	adeguata all'uso	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/16	

(d) Locale spogliatoio (necessario solamente per tipologia C – potrà fungere anche da antibagno)	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
	altezza media minima	m 2,40	
	superficie minima	m ² 1,20 x persona (min. m ² 6,00)	Le pareti dovranno essere intonacate e tinteggiate. Il pavimento dovrà essere liscio, continuo, lavabile e disinfettabile Dotazione: 1 armadio a doppio scomparto/persona.
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. m ² 0,50	

Ulteriori note:

1) Il Sindaco, per comprovate esigenze di carattere tecnologico, può rilasciare autorizzazioni sanitarie in deroga ai requisiti stabiliti per l'esercizio dell'attività di cantina vinicola a condizione che ciò non comporti, sentito il parere del competente servizio della Azienda USL, un pericolo per la salubrità e la sicurezza igienica del vino.

LOCALE DI VENDITA AL DETTAGLIO CON LABORATORIO ARTIGIANALE DI PRODUZIONE DI GENERI ALIMENTARI - Cat. A2.4

(comprende i laboratori per la produzione generi di gastronomia, gelateria, pasticceria, pane e prodotti da forno, piada e cassoni, pizza, non soggetti alla sorveglianza sanitaria obbligatoria ai sensi del D.Lgs 81/08, Art, 41, comma 6)

<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Zona preparazione alimenti	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	m ² 20,00	Superficie ridotta a m ² . 15 per laboratorio produzione piada, cassoni o pizza, gelati, con locale di vendita ≤ 25,00 m ² .; 18,00 m ² . se il locale di vendita è > 25,00 m ² .
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Zona lavaggio	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata all'uso	La zona lavaggio può essere annessa al locale zona preparazione alimenti purché funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Dispensa	altezza media minima	ml. 2,40	La dispensa può essere annessa al locale zona preparazione alimenti qualora questo abbia superficie > 25,00 m ²
	superficie minima	25% superficie cucina e minimo m ² 6,00	Il percorso di approvvigionamento della dispensa deve essere verificato sotto il profilo igienico sanitario Piada e cassoni, Pizza, Gelato: superficie minima 4 m ² .

	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	-	
Spogliatoio personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 con 1 armadietto/persona	Amnesso utilizzo del locale antibagno purché attrezzato con armadietti di dimensioni pari ad almeno ulteriori mq 1,20 per ogni addetto. Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso.
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Antibagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1)	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Vendita	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata	Il locale vendita dovrà essere suddiviso, a mezzo di bancone, in almeno due zone: una riservata al personale addetto alla vendita, l'altra accessibile ai clienti
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile

LOCALE DI SOMMINISTRAZIONE CON LABORATORIO ARTIGIANALE DI PRODUZIONE E VENDITA DI PIZZA - Cat. A2.4			
<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Preparazione impasto (1)(2)	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 15 (18 se locale somministrazione > 60 mq)	Il locale preparazione impasto dovrà essere separato dal locale vendita
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata. Nel centro storico è ammessa illuminazione e areazione artificiale, con almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento).
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Dispensa	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	4,00 mq	La dispensa può essere annessa al locale cucina qualora questo abbia superficie > 25 mq Il percorso di approvvigionamento della dispensa deve essere verificato dal lato igienico
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	-	
Spogliatoio personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 con 1 armadietto/persona	AmMESSO utilizzo del locale antibagno purché attrezzato con armadietti di dimensioni pari ad almeno ulteriori mq 1,20 per ogni addetto. Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso Obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Antibagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 (lato inf. ≥ m 0,9)	
	R.I. minimo		Ammesse illuminazione e ventilazione artificiali(almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento)
	R.A. minimo		
Bagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1)	
	R.I. minimo		Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	

Sala da pranzo	altezza media minima	ml. 2,70	Nel locale somministrazione potrà essere ricavata un'area, separata e non accessibile ai clienti, destinata alle operazioni di formatura ¹ e cottura ² dell'impasto già pronto
	superficie minima	adeguata	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Antibagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie, dell'anti dovrà essere aumentata di mq 0,80 per ciascun bagno oltre il primo; l'antibagno del bagno per disabili può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone
	superficie minima	mq 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno clienti	altezza media minima	ml. 2,40	I bagni a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso; oltre i 100 p.t. il numero di bagni deve essere aumentato di 1 per ogni 60, o frazione di 60 p.t. (almeno 1 W.C. dovrà essere idoneo per persone disabili)
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml 1)	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	

Note

- 1) E' ammessa la collocazione della zona di formatura, farcitura e cottura della pizza nel "locale somministrazione" purché l'area ad essa destinata sia adeguatamente separata dal resto del "locale somministrazione"; in tal caso la superficie del locale "preparazione impasto" può essere ridotta a mq 10,00.
- 2) Qualora l'attività di preparazione della pizza coesista con un'attività di preparazione di altri alimenti, il dimensionamento dei locali adibiti alla preparazione e cottura della pizza deve essere valutato dal competente Servizio dell'Azienda USL.

CHIOSCO PER LA PREPARAZIONE E VENDITA DI PIADA E CASSONI / O DI GELATERIA – Cat. A6.3**CHIOSCO PER LA PREPARAZIONE E VENDITA DI FRUTTA E VERDURE – Cat. A6.3****CHIOSCO PER RIVENDITA DI GENERI ALIMENTARI – Cat. A6.4**

<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Dispensa	altezza media minima	ml. 2,40 (a)	
	superficie minima	adeguata	Il locale dispensa deve avere caratteristiche strutturali idonee a proteggere gli alimenti dagli insetti e dagli altri infestanti, dai roditori, dal calore del sole e dagli agenti atmosferici; in ogni caso gli alimenti debbono essere tenuti sollevati da terra. Qualora l'approvvigionamento venga dimostrato con il piano di autocontrollo, avvenga con piccoli quantitativi e lo stoccaggio per periodi molto brevi ed in quantitativi molto limitati è consentito utilizzare a dispensa degli armadietti chiusi e in materiale lavabile, ubicati nel laboratorio di produzione.
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	-	
Zona preparazione	altezza media minima	ml. 2,70 (a)	
	superficie minima	mq 9,00	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata apribile
Zona vendita	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata apribile
Antibagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	superf. mq 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1)	
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	

RIVENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI – PESCHERIE E MACELLERIE – Cat. A2.4			
<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Deposito	altezza media minima	ml 2,40	
	superficie minima	adeguata	
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	-	
Spogliatoio personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	m ² 1,20 e un armadietto x persona	
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. m ² 0,50	
Antibagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	m ² 1,20 (lato inf. ≥ m 0,90)	
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	m ² 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1)	
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. m ² 0,50	
Vendita	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata	Il locale vendita dovrà essere suddiviso, a mezzo di bancone, in almeno due zone: una riservata al personale addetto alla vendita, l'altra accessibile ai clienti
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Retro	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile

DEPOSITO DI ALIMENTI /BEVANDE / FRUTTA E VERDURA ALL'INGROSSO – Cat. A6.1			
<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Deposito	superficie minima	adeguata	
	altezza media minima	ml. 3,00	
	R.I. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
Spogliatoio personale	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 1,20 e un armadietto per persona	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Antibagno personale	altezza media minima	m 2,40	
	superficie minima	m 1,20 (lato inf. ≥ m 0,90)	L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno personale	altezza media minima	ml 2,40	
	superficie minima	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1)	Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione.
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	
Locale ufficio	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq. 9,00	Il locale vendita dovrà essere suddiviso, a mezzo di bancone, in almeno due zone: una riservata al personale addetto alla vendita, l'altra accessibile ai clienti
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile

ATTIVITA' PRODUTTIVE - LOCALI ACCESSORI A SERVIZIO DELLE ATTIVITA' – Cat. A3

<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Locale bagno	Numero ≥ 10 (o frazione di 10) persone presenti contemporaneamente	Separati per uomini e donne se gli addetti sono > 10	
	Superficie	≥ 1,20 mq.	Fruibili da lavoratori disabili nei casi previsti
	Altezza	≥ 2,40 ml.	
	Pavimenti	Rivestimento con materiale lavabile	
	Pareti	<ul style="list-style-type: none"> • A tutta altezza da locali adiacenti e diversi da bagno • Rivestimento con materiale lavabile per altezza ≥ 2,00 ml. 	
	Collocazione	<ul style="list-style-type: none"> • Raggiungibili con percorsi coperti e chiusi durante il lavoro • In locali separati e distinti dai locali per docce 	
	Accesso	Attraverso antibagno o disimpegno	Accessibili da lavoratori disabili nei casi previsti
	Illuminazione ed aerazione naturali	superficie aeroilluminante ≥ 0,50 mq	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Locale lavandini	Altro	<ul style="list-style-type: none"> • Separati per operai e impiegati solo nelle attività con rischio di esposizione ad agenti cancerogeni o agenti biologici • Distinti da quelli destinati al pubblico o a terzi qualora previsto da specifiche normative (laboratori alimentari, ecc.) 	
	Numero	1 erogatore d'acqua ogni 5 persone contemporaneamente presenti	
	Superficie	Ogni posto deve disporre di uno spazio ≥ 60 cm.	Fruibili da lavoratori disabili nei casi previsti
	Pareti	Rivestimento con materiale lavabile per altezza ≥ 2,00 ml.	

	Collocazione	<ul style="list-style-type: none"> Nell'anti-bagno e in prossimità di docce, spogliatoi, posti di lavoro, mensa o zona ristoro, infermeria o pronto soccorso All'interno del W.C. nei casi di W.C. per i quali non occorra l'antibagno 	
	Accesso		Accessibili da lavoratori disabili nei casi previsti
	Altro	<ul style="list-style-type: none"> Dotati di acqua corrente potabile, calda e fredda Comandi a pedale o a fotocellula nelle attività con rischio di esposizione ad agenti cancerogeni, biologici e in quelle ove si lavorano, preparano e somministrano alimenti e bevande 	
Locale docce	Numero	<ul style="list-style-type: none"> N. 1 ogni 10 (o frazione) persone presenti contemporaneamente Separate per uomini e donne se gli addetti sono > 5 	
	Superficie	≥ 1,20 mq.	Fruibili da lavoratori disabili nei casi previsti
	Altezza	≥ 2,40 m.	
	Pavimenti	Rivestimento con materiale lavabile	
	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
	Pareti	Rivestimento con materiale lavabile per altezza ≥ 2,00 l.m.	
	Collocazione	<ul style="list-style-type: none"> In locali separati e distinti dai locali per W.C. In comunicazione con lo spogliatoio 	
	Accesso	Attraverso antidoccia	Accessibili ai lavoratori disabili nei casi previsti
	Illuminazione ed aerazione naturali	RI e RA superf. ≥ 0,5 mq. Oppure aerazione indiretta dal locale spogliatoio tramite parete non a tutta altezza	
	Aerazione forzata	<ul style="list-style-type: none"> Velocità dell'aria inavvertibile nella zona occupata 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Obbligatoria se l'aerazione naturale, anche indiretta, è insufficiente per allontanare i vapori 	
	Riscaldamento	Sì	
	Arredi	Appendiabiti e sgabello	
	Altro	Dotate di acqua calda e fredda	<ul style="list-style-type: none"> • Obbligatorie qualora vi siano lavorazioni con una delle seguenti caratteristiche: insudicianti, untuose, polverose, con fumi, vapori, altri rischi specifici • Non obbligatorie per addetti a lavori di ufficio o assimilabili
Locale spogliatoio	Numero	2 distinti per sesso se gli addetti sono > 5	
	Superficie	<ul style="list-style-type: none"> • $\geq 1,20$ mq. lordi / persona. • In caso di attività artigianali o industriali con superficie lavorativa > 50 mq. la superficie totale minima non potrà essere inferiore comunque a 6 mq. • In ogni caso gli arredi devono essere fruibili agevolmente da parte delle persone e perciò si deve tener conto di: <ul style="list-style-type: none"> - Tipo e numero di arredi - Ingombri (porte, finestre, termosifoni, ecc.) - Zone di passaggio (larghezza ≥ 60 cm.) - Spazio necessario alle persone per cambiarsi (≥ 60 cm. + anta armadietto aperta) 	Fruibili da lavoratori disabili nei casi previsti
	Altezza	$\geq 2,40$ ml. salvo i casi di dimostrata impossibilità tecnica connessa agli elementi strutturali o in presenza di vincoli urbanistici	
	Pavimenti	Rivestimento con materiale lavabile	
	Pareti	<ul style="list-style-type: none"> • A tutta altezza da locali di lavoro • Tinteggiate a tinta chiara 	
	Collocazione	<ul style="list-style-type: none"> • Vicino ai locali di lavoro • In comunicazione con le docce 	

Accesso	Senza attraversamento di locali di lavoro con indumenti e calzature personali nelle attività con rischio di esposizione ad agenti cancerogeni e biologici. Se l'accesso avviene direttamente all'esterno dovrà essere previsto apposito locale filtro	Accessibili ai lavoratori disabili nei casi previsti
Illuminazione ed aerazione naturali	RI e RA $\geq 1/16$, salvo i casi di dimostrata impossibilità tecnica connessa agli elementi strutturali o in presenza di vincoli urbanistici	
Aerazione forzata	<ul style="list-style-type: none"> • Obbligatoria se l'aerazione naturale è insufficiente o assente • ≥ 3 volumi/h 	
Riscaldamento	Sì	
Arredi	<p>Sedie o panche</p> <p>Armadietti chiudibili a chiave in n° di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - N. 2 per ogni addetto ad attività insudicianti, polverose, con sviluppo di fumi o vapori contenenti in sospensione sostanze untuose od incrostanti o con impiego di sostanze venefiche, corrosive od infettanti o comunque pericolose, per consentire di riporre separatamente gli indumenti personali da quelli di lavoro - 1 per ogni addetto che svolge attività diverse da quelle sopraelencate 	
Altro	<ul style="list-style-type: none"> • Non obbligatorio per addetti a lavori di ufficio o assimilabili o quando i lavoratori non devono indossare indumenti di lavoro specifici, in questi casi i lavoratori devono comunque poter disporre di attrezzature per poter riporre e chiudere a chiave i propri indumenti • Se necessariamente il percorso tra spogliatoio e posto di lavoro comporta 	

		l'attraversamento di aree scoperte, in prossimità del posto di lavoro deve essere predisposto un luogo ove i lavoratori possano depositare in modo appropriato gli indumenti e gli accessori utilizzati per proteggersi dalle intemperie	
Mensa, locale o zona ristoro	Da predisporre:	Se vi sono persone che rimangono in azienda per i pasti principali e non sono disponibili servizi esterni quali ad es. mense interaziendali Per le pause effettuate durante il lavoro devono essere previsti locali appositi o zone di ristoro in cui sia possibile conservare e consumare cibi e bevande in condizioni di igiene appropriate	
	Superficie	≥ 1,20 mq./persona al lordo degli arredi	
	Altezza	• ≥ 2,70 m.	
	Pavimenti	Rivestimento in materiale lavabile	
	Pareti	• A tutta altezza da locali di lavoro • Tinteggiate a tinta chiara	
	Collocazione	In prossimità dell'azienda	
	Accesso		Accessibili ai lavoratori disabili nei casi previsti
	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
	Illuminazione ed aerazione naturali	RI e RA ≥1/8	
	Aerazione forzata	≥ 50 mc/h/persona di aria esterna di rinnovo se è consentito fumare	
	Riscaldamento	Sì	
	Arredi	Sede e, ove si consumano i pasti principali, un lavello e attrezzature per conservare e riscaldare i cibi e le bevande	
Altro	• Nel caso vi sia la preparazione dei pasti devono essere osservate le norme specifiche per le cucine ed il personale addetto deve avere servizi igienici dedicati • Nel caso vi sia la distribuzione di pasti non porzionati e confezionati singolarmente devono essere previste		

		apposite attrezzature ed il personale incaricato deve avere servizi igienici dedicati	
Locale di riposo	Da predisporre:	<ul style="list-style-type: none"> Se le attività svolte sono particolarmente usuranti (D.Lgs. 374/93 S.M.I. - Tab.A) Se non esistono altri locali che possano offrire equivalenti possibilità di riposo durante le interruzioni del lavoro. 	
	Superficie	1,20 mq. / persona al lordo degli arredi	
	Altezza	≥ 2,70 m.	
	Pavimenti	Rivestimento in materiale lavabile	
	Pareti	<ul style="list-style-type: none"> A tutta altezza da locali di lavoro Tinteggiate a tinta chiara 	
	Collocazione	Vicino ai locali di lavoro	
	Accesso		Accessibile ai lavoratori disabili nei casi previsti
	Illumin. e aeraz. naturali	RI e RA ≥ 1/8	
	Aerazione forzata	≥ 50 mc/h/persona di aria esterna di rinnovo, se non vi è un locale separato per non fumatori	
	Riscaldamento	Sì	
	Arredi	Tavoli e sedili con schienali	
Infermeria / Pronto soccorso	Da predisporre:	<ul style="list-style-type: none"> Se le attività presentano rischi di infortuni gravi, di scoppio, incendio, asfissia, infezione, avvelenamento, intossicazione Se è > 50 il numero delle persone soggette all'obbligo delle visite mediche preventive e periodiche 	
	Superficie	≥ 9 mq. ≥ 12 mq. quando è > 50 il numero delle persone soggette all'obbligo delle visite mediche preventive e periodiche	
	Altezza	≥ 2,70 m.	
	Pavimenti	Rivestimento in materiale lavabile	
	Pareti	<ul style="list-style-type: none"> A tutta altezza da locali di lavoro Tinteggiate a tinta chiara 	
	Collocazione	Vicino ai locali di lavoro	
	Accesso	Accessibile con barelle	
	Illuminazione ed aerazione naturali	RI e RA ≥ 1/8	
	Aerazione forzata		

	Riscaldamento	Sì	
	Arredi	1 lettino 1 lavandino 1 armadio per contenere apparecchi e materiali di pronto soccorso	
	Altro	Quando è > 50 il numero delle persone soggette all'obbligo delle visite mediche preventive e periodiche deve essere previsto un servizio igienico con antibagno dotato di lavandino per il personale sanitario	

AMBULATORI, STRUTTURE SANITARIE – Cat. A4.2

Delibera Giunta Regionale Emilia-Romagna n. 327 del 23 Febbraio 2004: Requisiti generali e specifici per l'autorizzazione al funzionamento delle strutture sanitarie

AMBULATORIO MEDICO

E' riservato all'espletamento di attività di natura clinica, escluse le attività di cui all'allegato n. 2 della delibera di Giunta regionale n. 559/2000 ma comprensivo delle procedure iniettive, di biopsia/agoaspirato.

1. Requisiti strutturali	AMAU 1.1. – 1.13
2. Requisiti tecnologici	AMAU 2.1 – 2.4

AMBULATORIO CHIRURGICO

E' dedicato all'espletamento di attività di cui all'allegato n. 2 della delibera di Giunta regionale n. 559/2000 e suoi eventuali aggiornamenti, da effettuarsi in anestesia locale e/o loco-regionale (blocchi periferici).

1. Requisiti strutturali	ACAU 1.1. – 1.4
2. Requisiti impiantistici	ACAU 2.1 – 2.3
3. Requisiti tecnologici	ACAU 2.1 – 2.3

AMBULATORIO DI ENDOSCOPIA

E' dedicato all'espletamento di attività di natura endoscopica, limitatamente alle procedure elencate nell'allegato n. 2 della delibera di Giunta regionale n. 559/2000 e suoi eventuali aggiornamenti, da effettuarsi in anestesia locale e/o loco-regionale (blocchi periferici).

1. Requisiti strutturali	AEAU 1.1. – 1.4
--------------------------	-----------------

2. Requisiti impiantistici	AEAU 2.1 – 2.3
3. Requisiti tecnologici	AEAU 3.1 – 3.2
AMBULATORIO – STUDIO ODONTOIATRICO	
E' riservato esclusivamente all'espletamento di attività di natura odontoiatrica, da effettuarsi in anestesia locale e/o loco-regionale.	
1. Requisiti strutturali	AOAU 1.1 – 1.11
2. Requisiti impiantistici	AOAU 2
3. Requisiti tecnologici	AOAU 2.1 – 2.2
DAY SERVICE AMBULATORIALE	
E' dedicato all'espletamento di attività cliniche ambulatoriali, in prevalenza di natura diagnostica, rivolte a pazienti complessi per i quali è necessario effettuare prestazioni multidisciplinari in un solo giorno o in un numero limitato di accessi, secondo percorsi preferenziali predefiniti e concordati. Si avvale della tipologia di ambulatorio necessaria per il problema presentato dal paziente (di tipo medico o chirurgico).	
1. Requisiti strutturali	CDAU 1.1 – 1.21
2. Requisiti tecnologici	CDAU 1.1 – 1.4
LABORATORIO DI ANALISI	
E' la struttura sanitaria dedicata all'attività di prelievo, produzione degli esami e relativa refertazione.	
1. Requisiti strutturali AREA DI PRELIEVO	LAU 1.1. – 1.9
1. Requisiti strutturali AREA DI PRODUZIONE DEGLI ESAMI	LEAU 1.1 – 1.10
2. Requisiti impiantistici	LEAU 2.1 – 2.2
3. Requisiti tecnologici	LEAU 3.1 – 3.4
PUNTO PRELIEVO (A FINI DIAGNOSTICI)	
E' la struttura dedicata all'attività di prelievo, collocata in sede diversa da quella del laboratorio analisi. Tale sede può essere dedicata esclusivamente all'attività di prelievo oppure essere collocata all'interno di una struttura sanitaria. Il punto prelievo può essere autorizzato a nome del titolare del laboratorio ove vengono effettuate le analisi, ovvero del titolare del punto prelievo o, infine, del titolare della struttura ospitante. In questi ultimi casi è necessaria la documentazione relativa all'esistenza di uno specifico rapporto di fornitura con uno o più laboratori di analisi.	
1. Requisiti strutturali	Stessi requisiti AREA DI PRELIEVO Laboratori analisi (LAU 1.1. – 1.9)
ATTIVITÀ DIAGNOSTICA PER IMMAGINI	
1. Requisiti strutturali	ADIAU 1 - 19
2. Requisiti impiantistici	ADIAU 2.1 – 2.2

3. Requisiti tecnologici	ADIAU 3.1
PRESIDI AMBULATORIALI DI MEDICINA FISICA E RIABILITAZIONE	
rogano trattamenti finalizzati a consentire il massimo recupero possibile delle funzioni lese in seguito ad eventi patologici o lesionali, prevenendo le menomazioni secondarie e curando la disabilità, mediante una presa in carico multidisciplinare (medica, psicologica e pedagogica) del soggetto attraverso un progetto riabilitativo individuale.	
1. Requisiti strutturali	PFRAU 1.1. – 1.4
2. Requisiti impiantistici	PFRAU 2
3. Requisiti tecnologici	PFRAU 3
CENTRI AMBULATORIALI DI MEDICINA FISICA E RIABILITAZIONE	
Erogano trattamenti finalizzati a consentire il massimo recupero possibile delle funzioni lese in seguito ad eventi patologici o lesionali, prevenendo le menomazioni secondarie e curando la disabilità, mediante una presa in carico multidisciplinare (medica, psicologica e pedagogica) del soggetto attraverso un progetto riabilitativo individuale.	
1. Requisiti strutturali	CFRAU 1.1. – 1.6
2. Requisiti tecnologici	CFRAU 2
AREA DI DEGENZA	
Per area di degenza deve intendersi una zona omogenea, ubicata anche su più piani contigui, destinata al ricovero dei degenti in regime ordinario e/o di day hospital	
1. Requisiti strutturali	DAU 1.1. – 1.20
2. Requisiti impiantistici	DAU 2.1 – 2.4
BLOCCO OPERATORIO	
E' dedicato all'esecuzione delle procedure chirurgiche e delle attività funzionalmente connesse. Appartengono al blocco operatorio i seguenti locali: zone di preparazione pre-operatoria; sale operatorie; sale gessi per immobilizzazioni post-operatorie; sale/zone di risveglio; zone filtro; zona lavaggio dell'equipe chirurgica; zone di sterilizzazione, se funzionalmente collegate con le sale operatorie.	
1. Requisiti strutturali	BOAU 1.1. – 1.11
2. Requisiti tecnologici	BOAU 2.1 – 2.10
3. Requisiti impiantistici	BOAU 3.1 – 3.13
PUNTO NASCITA - BLOCCO PARTO IN STRUTTURE DI RICOVERO	
E' dedicato all'assistenza della gravidanza, del parto e del primo puerperio.	
1. Requisiti strutturali	BPAU 1.1. – 1.16
2. Requisiti impiantistici	BPAU 2.1 – 2.3
3. Requisiti tecnologici	BPAU 3.1 – 3.9

PRONTO SOCCORSO	
E' dedicato alle prime prestazioni diagnostico-terapeutiche in emergenza ed ai primi interventi necessari alla stabilizzazione del paziente non in regime di ricovero	
1. Requisiti strutturali	PSAU 1.1 – 1.13
2. Requisiti impiantistici	PSAU 2.1 – 2.4
RIANIMAZIONE E TERAPIA INTENSIVA	
E' dedicata a pazienti che richiedono trattamento intensivo in quanto affetti da una o più insufficienze d'organo acute potenzialmente reversibili, o a pazienti che richiedono monitoraggio e mantenimento delle funzioni vitali al fine di prevenire complicanze maggiori. Può essere monospecialistica o polivalente (Rianimazione)	
1. Requisiti strutturali	RIAU 1.1. – 1.13
2. Requisiti impiantistici	RIAU 2.1 – 2.6
3. Requisiti tecnologici	RIAU 3.1 – 3.11
TERAPIA INTENSIVA NEONTALE	
1. Requisiti strutturali	TINAU 1.1 - 115
2. Requisiti impiantistici	TINAU 2.1 – 2.4
3. Requisiti tecnologici	TINAU 3.1 – 3.5
DAY HOSPITAL	
E' dedicato al trattamento diagnostico-terapeutico dei pazienti in regime di ricovero a tempo parziale (di tipo diurno)	
1. Requisiti strutturali	DHAU 1.1 – 1.11
DAY SURGERY	
Rappresenta la possibilità clinica, organizzativa ed amministrativa di effettuare interventi chirurgici o procedure diagnostiche e/o terapeutiche invasive o seminvasive in regime di ricovero limitato alle sole ore del giorno, in anestesia locale, loco-regionale, generale	
1. Requisiti strutturali	DSAU 1.1 – 1.11
MEDICINA NUCLEARE E ATTIVITA' DI TERAPIA RADIOMETABOLICA	
1. Requisiti strutturali	MNAU 1.1 – 1.15
2. Requisiti impiantistici	MNAU 2.1 – 2.3
3. Requisiti tecnologici	MNAU 3
ATTIVITA' DI RADIOTERAPIA	
1. Requisiti strutturali	RTAU 1.1 – 1.16
2. Requisiti tecnologici	RTAU 2.1. – 2.3
SERVIZI E CENTRI DI MEDICINA TRASFUSIONALE	

1. Requisiti strutturali	SMTAU 1.1 – 1.28
2. Requisiti impiantistici	SMTAU 2.1 – 2.3
3. Requisiti tecnologici	SMTAU 3.1 – 3.2
UNITA' O PUNTI FISSI DI RACCOLTA SANGUE	
Sono strutture fisse o mobili dedicate alla raccolta del sangue intero e di plasma mediante emaferesi	
1. Requisiti strutturali	URSAU 1.1 – 1.10
2. Requisiti impiantistici	URSAU 2
3. Requisiti tecnologici	URSAU 3
ANATOMIA PATOLOGICA	
1. Requisiti strutturali	APAU 1.1 - 18
2. Requisiti impiantistici	APAU 2
3. Requisiti tecnologici	APAU 3.1 – 3.4
SERVIZIO MORTUARIO	
1. Requisiti strutturali	SMAU 1.1 – 1.3
2. Requisiti tecnologici	SMAU 2
SERVIZIO FARMACEUTICO	
1. Requisiti strutturali	SFAU 1.1 – 1.8
2. Requisiti impiantistici	SFAU 2.1 – 2.4
3. Requisiti tecnologici	SFAU 3.1 – 3.4
CENTRALE DI STERILIZZAZIONE	
1. Requisiti strutturali	CSAU 1.1 – 1.8
2. Requisiti impiantistici	CSAU 2.1 – 2.4
3. Requisiti tecnologici	CSAU 3.1 – 3.2
HOSPICE	
1. Requisiti strutturali	HAU 1.1 - 1.36
2. Requisiti impiantistici	HAU 2.1 – 2.2
3. Requisiti tecnologici	HAU 3.1 – 3.4

CENTRO DI SALUTE MENTALE	
Il Centro di Salute Mentale è la sede ambulatoriale organizzativa con funzioni di programmazione, coordinamento e realizzazione della presa in cura e della continuità terapeutica delle persone con disturbo mentale	
1. Requisiti strutturali	CSMAU 1.1 – 1.11
CENTRO DIURNO PSICHIATRICO	
Il Centro Diurno accoglie persone con disturbo mentale per le quali siano indicate, in regime diurno, attività previste dal programma terapeutico-riabilitativo, finalizzate al recupero dell'autonomia personale e alla abilitazione delle capacità relazionali e occupazionali	
1. Requisiti strutturali	CDPAU 1.1 – 1.9
DAY HOSPITAL PSICHIATRICO	
Il Day-Hospital è un'area di trattamento intensivo in regime di degenza diurna, che accoglie pazienti in condizioni di scompenso psicopatologico subacuto, con necessità di prestazioni diagnostiche e terapeutiche	
1. Requisiti strutturali	DHPAU 1.1 – 1.11
RESIDENZA SANITARIA PSICHIATRICA	
Le Residenze Sanitarie Psichiatriche costituiscono l'area di ospitalità finalizzata all'accoglienza di persone con disturbo mentale per l'attuazione di progetti terapeutici personalizzati	
1. Requisiti strutturali	RSPAU 1.1 – 1.10
CONSULTORIO FAMILIARE	
E' una struttura ambulatoriale dedicata a interventi socio-sanitari rivolti alla promozione della salute sessuale e riproduttiva delle donne, delle coppie e della famiglia	
1. Requisiti strutturali	CFAU 1.1 – 1.11
SERT	
E' una struttura ambulatoriale che produce servizi in materia di prevenzione, riduzione del danno, diagnosi, trattamento riabilitativo e reinserimento sociale delle persone con disturbi correlati all'assunzione di sostanze psicoattive	
1. Requisiti strutturali	SAU 1.1 – 1.14
COMUNITA' PEDAGOGICO/TERAPEUTICA RESIDENZIALE PER TOSSICODIPENDENTI	
E' una struttura residenziale che accoglie persone in condizioni di dipendenza da sostanze d'abuso per interventi sanitari e sociali volti al superamento della tossicodipendenza, al mantenimento e al recupero dei livelli di autonomia	
1. Requisiti strutturali fino a 7 posti letto	CTRТАU 1.1 – 1.7
Requisiti strutturali da 8 a 30 posti letto	CTRТАU 1.8 – 1.16
Requisiti strutturali oltre 30 posti letto	CTRТАU 1.17

COMUNITA' PEDAGOGICO/TERAPEUTICA SEMIRESIDENZIALE PER TOSSICODIPENDENTI	
E' una struttura diurna che svolge la propria attività con ospitalità quotidiana di almeno otto ore e per non meno di cinque giorni la settimana	
1. Requisiti strutturali	CTSTAU 1.1 – 1.5
STRUTTURA RESIDENZIALE PER PERSONE DIPENDENTI DA SOSTANZE D'ABUSO AFFETTE DA PATOLOGIE PSICHIATRICHE	
Accoglie pazienti con caratteristiche congruenti con il programma terapeutico, inviati dai SERT di residenza, previa formulazione o conferma della diagnosi psichiatrica effettuata dal Servizio Salute Mentale di residenza. La congruenza viene valutata caso per caso congiuntamente tra SERT, Servizio Salute Mentale e struttura che accoglie l'utente	
1. Requisiti strutturali	SRTPPAU 1.1 – 1.4
CENTRO DI OSSERVAZIONE E DIAGNOSI PER PERSONE DIPENDENTI DA SOSTANZE D'ABUSO	
E' una struttura residenziale per persone dipendenti da sostanze d'abuso per le quali sono necessarie l'osservazione terapeutica e la diagnosi effettuate in ambiente protetto, al fine della individuazione del percorso terapeutico-riabilitativo. Possono essere svolti interventi di disintossicazione, di riduzione del danno finalizzati al compenso della situazione psico-fisica	
1. Requisiti strutturali	CODTAU 1.1 – 1.2
STRUTTURA PER PERSONE DIPENDENTI DA SOSTANZE D'ABUSO CON FIGLI MINORI (O DONNE IN GRAVIDANZA)	
E' una struttura residenziale in cui viene svolto un programma di superamento della tossicodipendenza unitamente ad interventi volti all'apprendimento e consolidamento del ruolo genitoriale. Vengono accolti i figli minori che, di norma, hanno un'età compresa da 0 a 6 anni	
1. Requisiti strutturali	CTT MBAU 1.1 – 1.4
STRUTTURE VETERINARIE - Cat. A6	
Delibera Giunta Regionale Emilia-Romagna n. 1584 del 10 Ottobre 2005: Definizione dei requisiti strutturali, tecnologici e organizzativi minimi richiesti per l'erogazione delle prestazioni veterinarie da parte delle strutture pubbliche e private	
STUDIO VETERINARIO CON ACCESSO DI ANIMALI E AMBULATORIO VETERINARIO	
(art. 1 c.2 lett.a) Studio veterinario: Struttura ove il medico veterinario, generico o specialista, esplica la sua attività professionale in forma privata e personale (art. 1 c.2 lett.b) Ambulatorio veterinario: struttura avente individualità ed organizzazione propria ed autonoma in cui vengono fornite prestazioni professionali, con l'accesso di animali, da uno o più medici veterinari, generici o specialisti, senza ricovero di animali oltre a quello giornaliero.	
Requisiti minimi strutturali (art. 4 c.2, punto 1)	Dotazione minima di ambienti: <ul style="list-style-type: none"> - sala di attesa - area per adempimenti amministrativi - Sala per l'esecuzione delle prestazioni - Spazi o armadi destinati al deposito di materiale d'uso, farmaci, attrezzature, strumentazioni - Servizi igienici - Separazione da locali o impianti aventi finalità commerciali o artigianali o allevatoriali

	Nella sala d'attesa e nei locali operativi: adeguata illuminazione e ventilazione (.....), pavimento e pareti lavabili e disinfettabili
CLINICA VETERINARIA – CASA DI CURA VETERINARIA	
(art. 1 c.2 lett.c) Struttura veterinaria avente individualità ed organizzazione proprie ed autonome . in cui vengono fornite prestazioni professionali, con l'accesso di animali, da uno o più medici veterinari, generici o specialisti e nella quale è prevista la degenza di animali oltre a quella giornaliera	
Requisiti minimi strutturali (art. 4 c.2, punto 2)	<p>Dotazione minima di ambienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sala di attesa - area per adempimenti amministrativi - Sala per l'esecuzione delle prestazioni - Locale per la chirurgia - Area per la diagnostica radiologica - Area per il laboratorio d'analisi interno - Spazi o armadi destinati al deposito di materiale d'uso, farmaci, attrezzature, strumentazioni - Locale adeguato e attrezzato con box e/o gabbie per la degenza degli animali - Locale separato per ricovero di animali con malattie trasmissibili - Servizi igienici - Separazione da locali o impianti aventi finalità commerciali o artigianali o allevatoriali <p>Nella sala d'attesa e nei locali operativi: adeguata illuminazione e ventilazione (.....), pavimento e pareti lavabili e disinfettabili</p>
OSPEDALE VETERINARIO	
(art. 1 c.2 lett.d) Struttura veterinaria avente individualità ed organizzazione proprie ed autonome . in cui vengono fornite prestazioni professionali da più medici veterinari, generici o specialisti, e nella quale è prevista la degenza di animali oltre a quella giornaliera, il servizio di pronto soccorso sull'arco delle ventiquattro ore con presenza continuativa nella struttura di almeno un medico veterinario, i servizi di diagnostica di laboratorio.	
Requisiti minimi strutturali (art. 4 c.2, punto 3)	<p>Dotazione minima di ambienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sala di attesa - Sala per l'esecuzione delle prestazioni adeguate alla diversa tipologia delle prestazioni fornite - Locale per la chirurgia - Area per la diagnostica radiologica - Area per il laboratorio d'analisi interno - Locale per il pronto soccorso e terapia intensiva - Spazi o armadi destinati al deposito di materiale d'uso, farmaci, attrezzature, strumentazioni - Locale adeguato e attrezzato con box e/o gabbie per la degenza degli animali - Locale separato per ricovero di animali con malattie trasmissibili - Servizi igienici - Locali ad uso del personale - Locale per l'amministrazione

	<ul style="list-style-type: none"> - L'ospedale veterinario deve insistere su unità edilizie separate da locali o impianti aventi finalità commerciali o artigianali o allevatoriali <p>Requisiti minimi impiantistici: Nella sala d'attesa e nei locali operativi: adeguata illuminazione e ventilazione, inoltre pavimento e pareti (fino a 2 m.) devono essere lavabili e disinfettabili</p>
<p>LABORATORIO VETERINARIO DI ANALISI (art. 1 c.2 lett.e) Struttura veterinaria dove si possono eseguire, per conto di terzi e con richiesta veterinaria, indagini diagnostiche strumentali di carattere fisico, chimico, immunologico, virologico, microbiologico, citologico ed istologico su liquidi e/o materiali biologici animali con rilascio di relativi referti. Nel laboratorio di analisi non è consentito alcun tipo di attività clinica o chirurgica su animali.</p>	
<p>Requisiti minimi strutturali(art. 4 c.2, punto 2)</p>	<p>Dotazione minima di ambienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Locale per l'accettazione dei campioni - Locale per l'esecuzione di analisi diagnostiche - Sala separata per il lavaggio e la sterilizzazione della vetreria - Spazi o armadi destinati a deposito di materiale d'uso, reagenti, attrezzature, strumentazioni - Servizi igienici - Il laboratorio veterinario di analisi deve insistere su unità edilizie separate da locali o impianti aventi finalità commerciali o artigianali o allevatoriali <p>Requisiti minimi impiantistici: Nei locali operativi deve essere assicurata adeguata illuminazione e ventilazione, inoltre pavimento e pareti (fino a 2 m.) devono essere lavabili e disinfettabili</p>
<p>STRUTTURE DI RICOVERO E CUSTODA DI CANI E GATTI – Cat. A6.6</p>	
<p>Delibera Giunta Regionale Emilia-Romagna n. 472 del 12 Aprile 2021: Requisiti strutturali e gestionali per le strutture di ricovero e custodia di cani e gatti, oasi e colonie feline. Aggiornamento e proroga delle proprie precedenti disposizioni di cui alla Delibera di Giunta Regionale n. 1302 del 16 settembre 2013</p>	
1. Definizioni	
2. Requisiti strutturali e funzionali per le strutture di ricovero e custodia per cani e gatti e oasi feline	<p>Requisiti generali (2.2) Arricchimenti ambientali (2.3) Indicazioni climatiche per i ricoveri di custodia (2.4) Adeguamento delle strutture preesistenti (2.6)</p>
3. Requisiti strutturali e funzionali per le strutture di ricovero e custodia per cani	<p>Capacità massima Strutture e reparti (3.1) Strutture di servizio (3.2) Reparto/canile per il ricovero ordinario/permanente (3.4) Reparto/canile sanitario (3.5)</p>

	Reparto cuccioli (3.6) Gabbie di degenza (3.7) -
5 Requisiti strutturali e funzionali per le strutture di ricovero e custodia per gatti	Strutture e reparti (5.1) Gabbie di degenza (5.2) -
4. Oasi feline	
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE ALLA TUTELA DEL BENESSERE ANIMALE	
Delibera Giunta Regionale Emilia-Romagna n. 394 del 2006 e DGR 647/2007 Indicazioni tecniche in attuazione della L.R. 17.02.2005 n.5 relative alla tutela del benessere animale	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Obblighi del commerciante, dell'allevatore, del responsabile della pensione di animali da compagnia "Fabbricati e locali di stabulazione" "Impianti automatici o meccanici" 2. Requisiti dei locali e delle strutture destinate al commercio degli animali d'affezione
Parte Speciale: Modalità di detenzione di alcune specie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Allevamento di cani e gatti Cani: dimensioni dei box per cani e degli annessi recinti Dimensioni gabbie (nei negozi – gatti in pensione – gatti di allevamento) 2. Piccoli carnivori - dimensioni gabbie metalliche 3. Roditori e lagomorfi: Dimensioni consigliate delle gabbie e temperatura dei locali di stabulazione 4. Primati non umani 5. Piccoli mammiferi zootecnici commercializzati come animali ornamentali o da affezione 6. Uccelli ornamentali 7. Rettili e anfibi 8. Pesci

EDIFICI PER IL CULTO – SEDI DI ATTIVITA' COLLETTIVE - Cat. A4.6

<i>Locale</i>	<i>Parametro</i>	<i>Requisito</i>	<i>Note</i>
Sala e spazi collettivi	altezza netta minima	ml. 4,00	
	superficie minima	mq 100 fino a 50 persone + 2,00 mq/persona per capienze superiori fino a 100 persone +0,25 mq/persona x capienze oltre 100	Uscite: n.2 da m.1,20 (D.M. 22/02/2006 All. p.to 8.1.4,c) Passaggio min. 90 cm. (D.M. 19/08/1996, All. p.to 3.1)
	R.I. minimo	1/8	
	R.A. minimo	1/8	Minimo 1/16 aerazione naturale. Possibilità di raggiungere 1/8 con ventilazione meccanica compensativa
Antibagno utenti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	mq 2,00 (lato inf.≥ m 1,00)	L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.1,00 per ciascun bagno oltre il primo.
	R.I. minimo	-	
	R.A. minimo	-	
Bagno utenti	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	4 mq	Separato per uomini e donne con antibagno
	R.I. minimo	-	Sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
	R.A. minimo	Superficie min. mq 0,50	

ALLEGATO 2 - TABELLA RECUPERO LOCALI RESIDENZIALI NEL CENTRO STORICO E NEGLI EDIFICI TUTELATI ESTERNI**IMMOBILI NELLA CITTA' STORICA E EDIFICI TUTELATI ESTERNI LEGITTIMATI, COMPRESI IMMOBILI EX-LEGE 47/85, 724/94 E 326/03****Superfici minime**

Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD² – Frazionamento U.I.
Soggiorno (o altre denominazioni) anche con angolo cottura	14,00 mq.	14,00 mq.
Cucina (senza angolo cottura)	Senza limite di superficie.	Senza limite di superficie.
Camera da letto singola	9,00 mq.	9,00 mq.
Camera da letto doppia	14,00 mq.	14,00 mq.
Monolocale	28,00 mq.	28,00 mq.

Altezze medie minime dei locali

Categoria A1	Media 2,40 ml., con altezza minima di ml. 1,80	Media 2,70 ml., con altezza minima di ml. 1,80
Categoria S (esclusi ripostigli)	2,20 ml.	2,40 ml.

Ventilazione locali

Locali	Interventi di recupero ¹	RE ricostruttiva – DR - CD² – Frazionamento U.I.
Categoria A1	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Categoria S (solo bagno)	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione

Illuminazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A1	Superficie vetrata: 1/32, oppure FLD _m di 0,70%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLD _m di 1,0%, anche attraverso sistemi captanti
Categoria S	Possibilità di illuminazione artificiale	Possibilità di illuminazione artificiale

¹ Per interventi di recupero si intendono tutti i seguenti interventi edilizi sul patrimonio immobiliare esistente: manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo e ristrutturazione conservativa di cui all'art. 8, comma 4 del RUE per il miglioramento dei parametri minimi dimensionali di carattere igienico sanitario, con esclusione del mutamento d'uso (anche del tipo d'uso e delle attività), del frazionamento di U.I. e degli interventi con possibilità di adeguamento.

² Si definisce cambio di destinazione (CD) il passaggio da un raggruppamento funzionale ad un altro, così come la variazione tra diversi tipi d'uso all'interno del medesimo raggruppamento funzionale, nonché i cambi di tipologia di attività all'interno dello stesso tipo d'uso.

ALLEGATO 3 - TABELLA RECUPERO LOCALI COMMERCIALI NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO

Usi: Cat. A2.2 - (uso b1.1, b1.2, b1.3, b1.4 - esercizi commerciali vendita al dettaglio)

IMMOBILI LEGITTIMATI NELLA CITTA' STORICA E EDIFICI TUTELATI ESTERNI, COMPRESI EDIFICI CONDONATI EX-LEGE 47/85, 724/94 E 326/03

Superfici minime

Locali	Interventi di recupero ¹	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A	Dimensionamento adeguato all'uso	Dimensionamento adeguato all'uso,
Categoria S (solo bagno)	Nessun limite superficie. Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso, obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno	Nessun limite superficie. Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso, obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno

Altezze medie minime dei locali		
Locali	Interventi di recupero ¹⁻	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A2	2,50 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate	2,70 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate
Categoria S	2,20 ml.	2,40 ml.
Ventilazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹⁻	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A2	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Categoria S	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Illuminazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹⁻	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A2	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLD _m del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLD _m del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Categoria S	Possibilità di illuminazione artificiale	Possibilità di illuminazione artificiale

¹ Per interventi di recupero si intendono tutti i seguenti interventi edilizi sul patrimonio immobiliare esistente: manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo e ristrutturazione conservativa di cui all'art. 8, comma 4 del RUE per il miglioramento dei parametri minimi dimensionali di carattere igienico sanitario, con esclusione del mutamento d'uso (anche del tipo d'uso e delle attività), del frazionamento di U.I. e degli interventi con possibilità di adeguamento.

² Si definisce cambio di destinazione (CD) il passaggio da un raggruppamento funzionale ad un altro, così come la variazione tra diversi tipi d'uso all'interno del medesimo raggruppamento funzionale, nonché i cambi di tipologia di attività all'interno dello stesso tipo d'uso.

ALLEGATO 4A - TABELLA RECUPERO PUBBLICI ESERCIZI NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO (BAR, BAR CON PICCOLA RISTORAZIONE, RISTORANTI)

Usi: Cat. A2.3 (uso b1.1 - pubblici esercizi)

IMMOBILI LEGITTIMATI NELLA CITTA' STORICA E EDIFICI TUTELATI ESTERNI COMPRESI EDIFICI CONDONATI EX-LEGE 47/85, 724/94 E 326/03

Superfici minime

Locali	Interventi di recupero¹ CD² – Frazionamento U.I.	RE ricostruttiva – DR
Cucina ristorante (compresa zona lavaggio)	15 mq. fino a 30 p.t. 0,25 mq. da 30 a 50p.t. 0,20 mq. oltre 50 p.t.	mq 20 fino a 50 p.t. mq 0,3 x p.t. da 50 a 100 p.t. mq 0,25 x ogni p.t. oltre 100
Retro-bar (per preparazione cibi e lavaggio)	6,00 mq. 8,00 mq con dispensa	8,00 mq. 10,00 mq con dispensa
Retro bar	-	-
Dispensa/deposito ristorante	25% superficie cucina e ≥ 6,00 mq	25% superficie cucina e ≥ mq 8,00
Dispensa	2,00 mq 4,00 mq con deposito bottigliame compreso	2,00 mq 6,00 mq con deposito bottigliame compreso
Deposito bottigliame bar	2,00 mq	4,00 mq
Sala da pranzo ristorante	1,20 mq. per p.t.	1,20 mq. per p.t.
Spogliatoio personale	1,20 mq e un armadietto x persona Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso Per attività di ristorante obbligo di spazio doccia di 1,00 mq	1,20 mq e un armadietto x persona Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso Per attività di ristorante obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
Bagno personale	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1)	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1)
Antibagno personale	mq. 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90) L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo	mq. 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90) L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo
Bagno clienti	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1) I bagni a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso; oltre 100 p.t. un ulteriore bagno ogni 60, o frazione di 60 p.t. (almeno 1 bagno deve essere idoneo per persone disabili)	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1) I bagni a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso; oltre 100 p.t. un ulteriore bagno ogni 60, o frazione di 60 p.t. (almeno 1 bagno deve essere idoneo per persone disabili)

Antibagno clienti	ml. 1,20 (lato inf.≥ ml. 0,90) Può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone. L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo	ml. 1,20 (lato inf.≥ ml. 0,90) Può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone. L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo
Altezze medie minime dei locali		
Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Sala da pranzo ristorante Cucina ristorante (compresa zona lavaggio) Retro-bar (per preparazione cibi e lavaggio)	2,50 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione Se presenti elementi strutturali o impiantistici sottoemergenti, altezza minima ml. 2,00	2,70 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione Se presenti elementi strutturali o impiantistici sottoemergenti, altezza minima ml. 2,00
Spogliatoio personale Bagno personale Antibagno personale Bagno clienti	2,40 ml.	2,40 ml.
Dispensa	Altezza minima 2,00 ml. nella zona di accesso	Altezza minima 2,20 ml. nella zona di accesso
Ventilazione locali		
Sala da pranzo ristorante Cucina ristorante (compresa zona lavaggio) Retro-bar (locale per preparazione cibi e lavaggio)	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Spogliatoio personale Bagno personale Bagno clienti Dispensa	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione

Antibagno personale Deposito bottigliame Retro-bar	-	-
Illuminazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Sala da pranzo ristorante Cucina ristorante (compresa zona lavaggio) Retro-bar (locale per preparazione cibi e lavaggio)	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLDm del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLDm del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Spogliatoio personale Bagno personale Bagno clienti Dispensa	-	-
Antibagno personale Deposito bottigliame Retro-bar	-	-

¹ Per interventi di recupero si intendono tutti i seguenti interventi edilizi sul patrimonio immobiliare esistente: manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo e ristrutturazione conservativa di cui all'art. 8, comma 4 del RUE per il miglioramento dei parametri minimi dimensionali di carattere igienico sanitario, con esclusione del mutamento d'uso (anche del tipo d'uso e delle attività), del frazionamento di U.I. e degli interventi con possibilità di adeguamento.

² Si definisce cambio di destinazione (CD) il passaggio da un raggruppamento funzionale ad un altro, così come la variazione tra diversi tipi d'uso all'interno del medesimo raggruppamento funzionale, nonché i cambi di tipologia di attività all'interno dello stesso tipo d'uso.

ALLEGATO 4B - TABELLA RECUPERO LOCALI DI VENDITA AL DETTAGLIO CON LABORATORIO ARTIGIANALE DI PRODUZIONE DI GENERI ALIMENTARI, NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO

Usi: Cat. A2.3 (uso b1.1 - Vendita al dettaglio) – **A2.4** (b4 - artigianato compatibile con l'ambiente urbano)
(comprende i laboratori per la produzione generi di gastronomia, gelateria, pasticceria, pane e prodotti da forno, piada e cassoni, pizza, non soggetti alla sorveglianza sanitaria obbligatoria ai sensi del D.Lgs. 81/08, Art, 41, comma 6).

IMMOBILI LEGITTIMATI NELLA CITTA' STORICA E EDIFICI TUTELATI ESTERNI COMPRESI EDIFICI CONDONATI EX-LEGE 47/85, 724/94 E 326/03

Superfici minime

<i>Locali</i>	<i>Interventi di recupero</i> ¹	<i>RE ricostruttiva – DR - CD</i> ² – <i>Frazionamento U.I.</i>
Zona preparazione alimenti	Superficie ridotta a mq. 14 per laboratorio produzione piada, cassoni o pizza, gelati, con locale di vendita ≤ 25,00 mq; 18,00 mq. se il locale di vendita è > 25,00 mq. Superficie mq 20,00 per pasticceria, pane e prodotti da forno	Superficie ridotta a mq. 15 per laboratorio produzione piada, cassoni o pizza, gelati, con locale di vendita ≤ 25,00 mq.; 18,00 mq. se il locale di vendita è > 25,00 mq. Superficie mq 20,00 per pasticceria, pane e prodotti da forno
Zona lavaggio	La zona lavaggio può essere annessa al locale zona preparazione alimenti purché funzionalmente separata	La zona lavaggio può essere annessa al locale zona preparazione alimenti purché funzionalmente separata
Dispensa	25% superficie zona preparazione e minimo mq 4,00 Piada e cassoni, Pizza, Gelato: superficie minima 2,00 mq.	25% superficie zona preparazione e minimo mq 6,00 Piada e cassoni, Pizza, Gelato: superficie minima 4,00 mq.
Spogliatoio personale	mq 1,20 con 1 armadietto/persona Amnesso utilizzo del locale antibagno purché attrezzato con armadietti di dimensioni pari ad almeno ulteriori mq 1,20 per ogni addetto. Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso.	mq 1,20 con 1 armadietto/persona Amnesso utilizzo del locale antibagno purché attrezzato con armadietti di dimensioni pari ad almeno ulteriori mq 1,20 per ogni addetto. Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso.
Bagno personale	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1) Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1) Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno
Antibagno personale	mq 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)	mq 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)

Altezze medie minime dei locali		
Zona preparazione alimenti Zona lavaggio	2,50 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione Se presenti elementi strutturali o impiantistici sottoemergenti, altezza minima ml. 2,00	2,70 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione Se presenti elementi strutturali o impiantistici sottoemergenti, altezza minima ml. 2,00
Spogliatoio personale Bagno personale Antibagno personale	2,40 ml.	2,40 ml.
Dispensa	2,00 ml.	2,40 ml.
Ventilazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Zona preparazione alimenti Zona lavaggio	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Spogliatoio personale Bagno personale Dispensa	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Antibagno personale	-	-
Illuminazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Zona preparazione alimenti Zona lavaggio	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLDm del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLDm del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Spogliatoio personale Bagno personale Dispensa	-	-
Antibagno personale	-	-

¹ Per interventi di recupero si intendono tutti i seguenti interventi edilizi sul patrimonio immobiliare esistente: manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo e ristrutturazione conservativa di cui all'art. 8, comma 4 del RUE per il miglioramento dei parametri minimi dimensionali di carattere igienico sanitario, con esclusione del mutamento d'uso (anche del tipo d'uso e delle attività), del frazionamento di U.I. e degli interventi con possibilità di adeguamento.

² Si definisce cambio di destinazione (CD) il passaggio da un raggruppamento funzionale ad un altro, così come la variazione tra diversi tipi d'uso all'interno del medesimo raggruppamento funzionale, nonché i cambi di tipologia di attività all'interno dello stesso tipo d'uso.

ALLEGATO 5- TABELLA RECUPERO STRUTTURE ALBERGHIERE NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO		
Usi: Cat. A4.1- (uso e1 - alberghi)		
IMMOBILI LEGITTIMATI NELLA CITTA' STORICA E EDIFICI TUTELATI ESTERNI, <u>COMPRESI EDIFICI CONDONATI EX-LEGE 47/85, 724/94 E 326/03</u>		
Superfici minime		
Locali	Interventi di recupero ¹	RE ricostruttiva / DR – Frazionamento U.I. - CD ²
Cucina	20,00 mq. fino a 50 pt 0,30 mq. da 50 a 100 p.t. 0,25 mq. x p.t. oltre 100 p.t.	20,00 mq. fino a 50 pt 0,30 mq. da 50 a 100 p.t. 0,25 mq. x p.t. oltre 100 p.t.
Zona lavaggio	Dimensionamento adeguato all'uso, anche eventualmente ricompresa nel locale cucina purché funzionalmente separata.	Dimensionamento adeguato all'uso, anche eventualmente ricompresa nel locale cucina purché funzionalmente separata
Dispensa	25% superficie cucina e minimo mq 6,00	25% superficie cucina e minimo mq 8,00
Spogliatoio personale	mq 1,20 con armadietto/persona Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso In presenza di cucina → obbligo di spazio doccia di 1,00 mq	mq 1,20 con armadietto/persona Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso In presenza di cucina → obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
Antibagno personale	L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo.	L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo.
Bagno personale	1,50 mq. – lato inferiore ≥ 1,00 mt. Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno	1,50 mq. – lato inferiore ≥ 1,00 mt. Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno

Sala da pranzo	1,20 mq. per p.t.	1,20 mq. per p.t.
Bar (senza licenza di vendita a clienti esterni) – Hall - Soggiorno	dimensionamento adeguato all'uso	dimensionamento adeguato all'uso
Antibagno clienti	1,20 mq – lato inferiore \geq 0,90 mt L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo; l'antibagno del bagno per disabili può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone	1,20 mq – lato inferiore \geq 0,90 mt L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo; l'antibagno del bagno per disabili può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone
Bagno clienti	1,50 mq. – lato inferiore \geq 1,00 mt.	1,50 mq. – lato inferiore \geq 1,00 mt.
Camere	mq 8,00 x 1 p.l. mq 14,00 per 2 p.l. mq 20,00 per 3 p.l. per ogni altro p.l. mq 6 LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013	mq 8,00 x 1 p.l. mq 14,00 per 2 p.l. mq 20,00 per 3 p.l. per ogni altro p.l. mq 6 LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013
Camere (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	Per i locali dotati di climatizzazione estiva, valgono i seguenti parametri minimi: mq 6,00 x 1 p.l. mq 10,50 per 2 p.l. mq 15,00 per 3 p.l.	mq 8,00 x 1 p.l. mq 14,00 per 2 p.l. mq 20,00 per 3 p.l. per ogni altro p.l. mq 6 LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013
Bagno camere	3,00 mq (lato inf. \geq m 1,20) LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013 Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)	3,00 mq (lato inf. \geq m 1,20) LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013 Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)
Bagno camere e di piano (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	Per i bagni dotati di climatizzazione estiva, valgono i seguenti parametri minimi: 1,50 mq Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)	3,00 mq (lato inf. \geq m 1,20) LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013 Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)
Bagno di piano	mq 3 (lato inf. \geq ml. 1,20)	mq 3,00 (lato inf. \geq ml. 1,20)

Altezze medie minime dei locali		
Locali	Interventi di recupero ¹⁻	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Cucina	2,50 ml.	2,70 ml.
Zona lavaggio	2,50 ml.	2,70 ml.
Dispensa	2,00 ml.	2,40 ml.
Spogliatoio personale	2,40 ml.	2,40 ml.
Antibagno personale	2,40 ml.	2,40 ml.
Bagno personale	2,40 ml.	2,40 mt.
Sala da pranzo	2,50 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione	2,70 ml. 2,40 m. per superfici soppalcate a somministrazione
Bar (senza licenza di vendita a clienti esterni) – Hall - Soggiorno	2,50 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione	2,70 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione
Bar (senza licenza di vendita a clienti esterni) – Hall – Soggiorno (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	2,40 ml. 2,20 ml. per superfici soppalcate a somministrazione	2,70 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione
Antibagno clienti	2,00 ml.	2,40 ml.
Antibagno clienti (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	2,00 ml.	2,40 ml.
Bagno clienti	2,00 ml.	2,40 ml.
Bagno clienti (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	2,00 ml.	2,40 ml.
Camere	2,50 ml.	2,70 ml.
Camere (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	2,40 ml. (H. min 1,80 ml.).	2,70 ml.
Bagno camere	2,00 mt	2,40 ml.
Bagno camere (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	2,00 mt (H. min 1,80 ml.)	2,40 ml.
Bagno di piano	2,00 mt	2,40 ml.

Bagno di piano (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	2.00 mt (H. min 1,80 ml.)	2.40 ml.
Ventilazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Cucina	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Zona lavaggio	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Dispensa	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Spogliatoio personale	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Antibagno personale	-	-
Bagno personale	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione

Sala da pranzo	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Bar (senza licenza di vendita a clienti esterni) – Hall - Soggiorno	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Antibagno clienti	-	-
Bagno clienti	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Camere	Superficie finestrata apribile: 1/16 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/8	Superficie finestrata apribile: 1/8
Bagno camere	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Bagno di piano	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione

Illuminazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Cucina	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLDm del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLDm del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Zona lavaggio	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLDm del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLDm del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Dispensa	-	
Spogliatoio personale	-	-
Antibagno personale	-	-
Bagno personale	-	-
Sala da pranzo	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLDm del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLDm del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Bar (senza licenza di vendita a clienti esterni) – Hall – Soggiorno	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLDm del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLDm del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Antibagno clienti	-	-
Bagno clienti	-	-
Camere	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLDm del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLDm del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Bagno camere	-	-
Bagno di piano	-	-

ALLEGATO 6 - TABELLA RECUPERO LOCALI DIREZIONALI NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO

Usi: Cat. A2.1 (uso c1, uso c2 con capienza inferiore a 50 persone, uso c3)

IMMOBILI LEGITTIMATI NELLA CITTA' STORICA ED EDIFICI TUTELATI ESTERNI, COMPRESI EDIFICI CONDONATI EX-LEGE 47/85, 724/94 E 326/03

Superfici minime

Locali	Interventi di recupero ¹	RE ricostruttiva / DR – Frazionamento U.I. - CD ²
Stanza Ufficio	Superficie legittimata Nuovi vani 9.00 mq minimo	9,00 mq minimo
Categoria S (solo bagno)	Nessun limite superficie Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno	Nessun limite superficie Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno

Altezze medie minime dei locali

Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A2	2,50 ml.	2,70 ml.
Categoria S	2,00 ml.	2,40 ml.

Ventilazione locali

Categoria A2	Superficie finestrata apribile: 1/16 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/8	Superficie finestrata apribile: 1/8.
Categoria S	Sono ammessi locali ad uso bagno non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali ad uso bagno non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione

Illuminazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹⁻	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A2	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLD _m del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLD _m del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Categoria S	-	-

¹ Per interventi di recupero si intendono tutti i seguenti interventi edilizi sul patrimonio immobiliare esistente: manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo e ristrutturazione conservativa di cui all'art. 8, comma 4 del RUE per il miglioramento dei parametri minimi dimensionali di carattere igienico sanitario, con esclusione del mutamento d'uso (anche del tipo d'uso e delle attività), del frazionamento di U.I. e degli interventi con possibilità di adeguamento.

² Si definisce cambio di destinazione (CD) il passaggio da un raggruppamento funzionale ad un altro, così come la variazione tra diversi tipi d'uso all'interno del medesimo raggruppamento funzionale, nonché i cambi di tipologia di attività all'interno dello stesso tipo d'uso.

ALLEGATO 7 - TABELLA RECUPERO LOCALI RESIDENZIALI, ANCHE CONDONATI, IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE		
IMMOBILI LEGITTIMATI, NON TUTELATI, COMPRESI EDIFICI CONDONATI EX-LEGE 47/85, 724/94 E 326/03		
Superfici minime		
Locali	Interventi di recupero ¹	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Soggiorno (o altre denominazioni) anche con angolo cottura	14,00 mq	14,00 mq
Cucina (senza angolo cottura)	Senza limite di superficie.	Senza limite di superficie.
Camera da letto singola	9,00 mq.	9,00 mq.
Camera da letto doppia	14,00 mq	14,00 mq
Monocale	28,00 mq.	28,00 mq.
Altezze medie minime dei locali		
Locali	Interventi di recupero ¹⁻	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A1	2,40 ml.	2,70 ml.
Categoria S (esclusi ripostigli)	2,20 ml.	2,40 ml.

Ventilazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹⁻	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A1	Superficie finestrata apribile: 1/16 con obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/8	Superficie finestrata apribile: 1/8.
Categoria S	Sono ammessi locali ad uso bagno non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali ad uso bagno non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Illuminazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹⁻	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A1	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLD _m del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLD _m del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Categoria S	-	-

¹ Per interventi di recupero si intendono tutti i seguenti interventi edilizi sul patrimonio immobiliare esistente: manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo e ristrutturazione conservativa di cui all'art. 8, comma 4 del RUE per il miglioramento dei parametri minimi dimensionali di carattere igienico sanitario, con esclusione del mutamento d'uso (anche del tipo d'uso e delle attività), del frazionamento di U.I. e degli interventi con possibilità di adeguamento.

² Si definisce cambio di destinazione (CD) il passaggio da un raggruppamento funzionale ad un altro, così come la variazione tra diversi tipi d'uso all'interno del medesimo raggruppamento funzionale, nonché i cambi di tipologia di attività all'interno dello stesso tipo d'uso.

ALLEGATO 8 – TABELLA RECUPERO LOCALI COMMERCIALI, ANCHE CONDONATI, IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE**Usi: Cat. A2.2** - (uso b1.1, b1.2, b1.3, b1.4 - esercizi commerciali)**IMMOBILI LEGITTIMATI, NON TUTELATI, COMPRESI EDIFICI CONDONATI EX-LEGE 47/85, 724/94 E 326/03****Superfici minime**

Locali	Interventi di recupero ¹	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A	Dimensionamento adeguato all'uso	Dimensionamento adeguato all'uso
Categoria S (solo bagno)	Nessun limite superficie. Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso, obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno	Nessun limite superficie. Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso, obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno

Altezze medie minime dei locali

Locali	Interventi di recupero ¹	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A2	2,40 ml.	2,70 ml.
Categoria S	2,20 ml.	2,40 ml.

Ventilazione locali

Locali	Interventi di recupero ¹	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A2	Superficie finestrata apribile: 1/32 con obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Categoria S	Sono ammessi locali ad uso bagno non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali ad uso bagno non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione

Illuminazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹⁻	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A2	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLD _m del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLD _m del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Categoria S	-	-

¹ Per interventi di recupero si intendono tutti i seguenti interventi edilizi sul patrimonio immobiliare esistente: manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo e ristrutturazione conservativa di cui all'art. 8, comma 4 del RUE per il miglioramento dei parametri minimi dimensionali di carattere igienico sanitario, con esclusione del mutamento d'uso (anche del tipo d'uso e delle attività), del frazionamento di U.I. e degli interventi con possibilità di adeguamento.

² Si definisce cambio di destinazione (CD) il passaggio da un raggruppamento funzionale ad un altro, così come la variazione tra diversi tipi d'uso all'interno del medesimo raggruppamento funzionale, nonché i cambi di tipologia di attività all'interno dello stesso tipo d'uso.

ALLEGATO 9A - TABELLA RECUPERO PUBBLICI ESERCIZI, ANCHE CONDONATI, IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE (BAR, BAR CON PICCOLA RISTORAZIONE, RISTORANTI)

Usi: Cat. A2.3 (uso b1.1 - Pubblici esercizi)

IMMOBILI LEGITTIMATI, NON TUTELATI, COMPRESI EDIFICI CONDONATI EX-LEGE 47/85, 724/94 E 326/03

Superfici minime

Locali	Interventi di recupero ¹	RE ricostruttiva – DR – CD ² – Frazionamento U.I.
Cucina ristorante (compresa zona lavaggio)	mq 20,00 fino a 50 p.t. mq 0,3 x p.t. da 50 a 100 p.t. mq 0,25 x ogni p.t. oltre 100	mq 20,00 fino a 50 p.t. mq 0,3 x p.t. da 50 a 100 p.t. mq 0,25 x ogni p.t. oltre 100
Retro-bar (per preparazione cibi e lavaggio)	6,00 mq. 8,00 mq con dispensa	8,00 mq. 10,00 mq con dispensa
Retro bar	-	-
Dispensa/deposito ristorante	25% superficie cucina e \geq 6,00 mq	25% superficie cucina e \geq mq 8,00
Dispensa	2,00 mq 4,00 mq con deposito bottigliame compreso	2,00 mq 6,00 mq con deposito bottigliame compreso
Deposito bottigliame bar	2,00 mq	4,00 mq
Sala da pranzo ristorante	1,20 mq. per p.t.	1,20 mq. per p.t.
Spogliatoio personale	1,20 mq e un armadietto x persona Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso Per attività di ristorante obbligo di spazio doccia di 1,00 mq	1,20 mq e un armadietto x persona Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso Per attività di ristorante obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
Bagno personale	mq 1,50 (lato inf. \geq ml. 1)	mq 1,50 (lato inf. \geq ml. 1)
Antibagno personale	mq. 1,20 (lato inf. \geq ml. 0,90) L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo	mq. 1,20 (lato inf. \geq ml. 0,90) L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo
Bagno clienti	mq 1,50 (lato inf. \geq ml. 1) I bagni a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso; oltre 100 p.t. un ulteriore bagno ogni 60, o frazione di 60 p.t. (almeno 1 bagno deve essere idoneo per persone disabili)	mq 1,50 (lato inf. \geq ml. 1) I bagni a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso; oltre 100 p.t. un ulteriore bagno ogni 60, o frazione di 60 p.t. (almeno 1 bagno deve essere idoneo per persone disabili)

Antibagno clienti	ml. 1,20 (lato inf.≥ ml. 0,90) Può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone. L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo	ml. 1,20 (lato inf.≥ ml. 0,90) Può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone. L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo
Altezze medie minime dei locali		
Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Sala da pranzo ristorante Cucina ristorante (compresa zona lavaggio) Retro-bar (per preparazione cibi e lavaggio)	2,50 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione Se presenti elementi strutturali o impiantistici sottoemergenti, altezza minima ml. 2,00	2,70 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione Se presenti elementi strutturali o impiantistici sottoemergenti, altezza minima ml. 2,00
Spogliatoio personale Bagno personale Antibagno personale Bagno clienti	2,40 ml.	2,40 ml.
Dispensa	2,00 ml.	2,40 ml.
Ventilazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Sala da pranzo ristorante Cucina ristorante (compresa zona lavaggio) Retro-bar (locale per preparazione cibi e lavaggio)	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Spogliatoio personale Bagno personale Bagno clienti Dispensa	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione

Antibagno personale Deposito bottigliame Retro-bar	-	-
Illuminazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Sala da pranzo ristorante Cucina ristorante (compresa zona lavaggio) Retro-bar (locale per preparazione cibi e lavaggio)	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLDm del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLDm del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Spogliatoio personale Bagno personale Bagno clienti Dispensa	-	-
Antibagno personale Deposito bottigliame Retro-bar	-	-

ALLEGATO 9B - TABELLA RECUPERO LOCALI DI VENDITA AL DETTAGLIO CON LABORATORIO ARTIGIANALE DI PRODUZIONE DI GENERI ALIMENTARI, ANCHE CONDONATI, IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE

Usi: Cat. A2.3 (uso b1.1 - Vendita al dettaglio) – **A2.4** (b4 - artigianato compatibile con l'ambiente urbano)

(comprende i laboratori per la produzione generi di gastronomia, gelateria, pasticceria, pane e prodotti da forno, piada e cassoni, pizza, non soggetti alla sorveglianza sanitaria obbligatoria ai sensi del D.Lgs. 81/08, Art, 41, comma 6).

IMMOBILI LEGITTIMATI, NON TUTELATI, COMPRESI EDIFICI CONDONATI EX-LEGE 47/85, 724/94 E 326/03

Superfici minime

Locali	Interventi di recupero¹	RE ricostruttiva – DR - CD² – Frazionamento U.I.
Zona preparazione alimenti	Superficie ridotta a mq. 14 per laboratorio produzione piada, cassoni o pizza, gelati, con locale di vendita ≤ 25,00 mq; 18,00 mq. se il locale di vendita è > 25,00 mq. Superficie mq 20,00 per pasticceria, pane e prodotti da forno	Superficie ridotta a mq. 15 per laboratorio produzione piada, cassoni o pizza, gelati, con locale di vendita ≤ 25,00 mq.; 18,00 mq. se il locale di vendita è > 25,00 mq. Superficie mq 20,00 per pasticceria, pane e prodotti da forno
Zona lavaggio	La zona lavaggio può essere annessa al locale zona preparazione alimenti purché funzionalmente separata	La zona lavaggio può essere annessa al locale zona preparazione alimenti purché funzionalmente separata
Dispensa	25% superficie zona preparazione e minimo mq 4,00 Piada e cassoni, Pizza, Gelato: superficie minima 2,00 mq.	25% superficie zona preparazione e minimo mq 6,00 Piada e cassoni, Pizza, Gelato: superficie minima 4,00 mq.
Spogliatoio personale	mq 1,20 con 1 armadietto/persona Amnesso utilizzo del locale antibagno purché attrezzato con armadietti di dimensioni pari ad almeno ulteriori mq 1,20 per ogni addetto. Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso.	mq 1,20 con 1 armadietto/persona Amnesso utilizzo del locale antibagno purché attrezzato con armadietti di dimensioni pari ad almeno ulteriori mq 1,20 per ogni addetto. Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso.
Bagno personale	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1) Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1) Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno
Antibagno personale	mq 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)	mq 1,20 (lato inf. ≥ ml. 0,90)

Altezze medie minime dei locali		
Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Zona preparazione alimenti Zona lavaggio	2,50 ml. 2,40 ml. per superfici sopalcate a somministrazione Se presenti elementi strutturali o impiantistici sottoemergenti, altezza minima ml. 2,00	2,70 ml. 2,40 ml. per superfici sopalcate a somministrazione Se presenti elementi strutturali o impiantistici sottoemergenti, altezza minima ml. 2,00
Spogliatoio personale Bagno personale Antibagno personale	2,40 ml.	2,40 ml.
Dispensa	2,00 ml.	2,40 ml.
Ventilazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Zona preparazione alimenti Zona lavaggio	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Spogliatoio personale Bagno personale Dispensa	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Antibagno personale	-	-
Illuminazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Zona preparazione alimenti Zona lavaggio	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLDm del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLDm del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Spogliatoio personale Bagno personale Dispensa	-	-
Antibagno personale	-	-

¹ Per interventi di recupero si intendono tutti i seguenti interventi edilizi sul patrimonio immobiliare esistente: manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo e ristrutturazione conservativa di cui all'art. 8, comma 4 del RUE per il miglioramento dei parametri minimi dimensionali di carattere igienico sanitario, con esclusione del mutamento d'uso (anche del tipo d'uso e delle attività), del frazionamento di U.I. e degli interventi con possibilità di adeguamento.

² Si definisce cambio di destinazione (CD) il passaggio da un raggruppamento funzionale ad un altro, così come la variazione tra diversi tipi d'uso all'interno del medesimo raggruppamento funzionale, nonché i cambi di tipologia di attività all'interno dello stesso tipo d'uso.

ALLEGATO 9C - TABELLA RECUPERO PUBBLICI ESERCIZI, ANCHE CONDONATI, NELL'ARENILE (BAR, BAR CON PICCOLA RISTORAZIONE, RISTORANTI)

Usi: **Cat. A2.3** (uso b1.1 - Pubblici esercizi)

IMMOBILI LEGITTIMATI NELL'ARENILE COMPRESI EDIFICI CONDONATI EX-LEGE 47/85, 724/94 E 326/03

Superfici minime

Locali	Interventi di recupero	RE ricostruttiva – DR
Cucina ristorante (compresa zona lavaggio)	15 mq. fino a 30 p.t. 0,25 mq. da 30 a 50p.t. 0,20 mq. oltre 50 p.t.	mq 20 fino a 50 p.t. mq 0,3 x p.t. da 50 a 100 p.t. mq 0,25 x ogni p.t. oltre 100
Retro-bar (per preparazione cibi e lavaggio)	6,00 mq. 8,00 mq con dispensa	8,00 mq. 10,00 mq con dispensa
Retro bar	-	-
Dispensa/deposito ristorante	25% superficie cucina e \geq 6,00 mq	25% superficie cucina e \geq mq 8,00
Dispensa	2,00 mq 4,00 mq con deposito bottigliame compreso	2,00 mq 6,00 mq con deposito bottigliame compreso
Deposito bottigliame bar	2,00 mq	4,00 mq
Sala da pranzo ristorante	1,20 mq. per p.t.	1,20 mq. per p.t.
Spogliatoio personale	1,20 mq e un armadietto x persona Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso Per attività di ristorante obbligo di spazio doccia di 1,00 mq	1,20 mq e un armadietto x persona Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso Per attività di ristorante obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
Bagno personale	mq 1,50 (lato inf. \geq ml. 1)	mq 1,50 (lato inf. \geq ml. 1)
Antibagno personale	mq. 1,20 (lato inf. \geq ml. 0,90)	mq. 1,20 (lato inf. \geq ml. 0,90)

	L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo	L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo
Bagno clienti	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1) I bagni a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso; oltre 100 p.t. un ulteriore bagno ogni 60, o frazione di 60 p.t. (almeno 1 bagno deve essere idoneo per persone disabili)	mq 1,50 (lato inf. ≥ ml. 1) I bagni a servizio della sala devono essere almeno 2, separati per sesso; oltre 100 p.t. un ulteriore bagno ogni 60, o frazione di 60 p.t. (almeno 1 bagno deve essere idoneo per persone disabili)
Antibagno clienti	ml. 1,20 (lato inf.≥ ml. 0,90) Può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone. L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo	ml. 1,20 (lato inf.≥ ml. 0,90) Può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone. L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo
Altezze medie minime dei locali		
Locali	Interventi di recupero-	RE ricostruttiva – DR
Sala da pranzo ristorante Cucina ristorante (compresa zona lavaggio) Retro-bar (per preparazione cibi e lavaggio)	2,50 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione Se presenti elementi strutturali o impiantistici sottoemergenti, altezza minima ml. 2,00	2,70 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione Se presenti elementi strutturali o impiantistici sottoemergenti, altezza minima ml. 2,00
Spogliatoio personale Bagno personale Antibagno personale Bagno clienti	2,40 ml.	2,40 ml.
Dispensa	Altezza minima 2,00 ml. nella zona di accesso	Altezza minima 2,20 ml. nella zona di accesso

Ventilazione locali		
Locali	Interventi di recupero-	RE ricostruttiva – DR
Sala da pranzo ristorante Cucina ristorante (compresa zona lavaggio) Retro-bar (locale per preparazione cibi e lavaggio)	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Spogliatoio personale Bagno personale Bagno clienti Dispensa	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Antibagno personale Deposito bottigliame Retro-bar	-	-
Illuminazione locali		
Locali	Interventi di recupero-	RE ricostruttiva – DR
Sala da pranzo ristorante Cucina ristorante (compresa zona lavaggio) Retro-bar (locale per preparazione cibi e lavaggio)	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLDm del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLDm del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Spogliatoio personale Bagno personale Bagno clienti Dispensa	-	-
Antibagno personale Deposito bottigliame Retro-bar	-	-

¹ Per interventi di recupero si intendono tutti i seguenti interventi edilizi sul patrimonio immobiliare esistente: manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo e ristrutturazione conservativa di cui all'art. 8, comma 4 del RUE per il miglioramento dei parametri minimi dimensionali di carattere igienico sanitario, con esclusione del mutamento d'uso (anche del tipo d'uso e delle attività), del frazionamento di U.I. e degli interventi con possibilità di adeguamento.

² Si definisce cambio di destinazione (CD) il passaggio da un raggruppamento funzionale ad un altro, così come la variazione tra diversi tipi d'uso all'interno del medesimo raggruppamento funzionale, nonché i cambi di tipologia di attività all'interno dello stesso tipo d'uso.

ALLEGATO 10 - TABELLA RECUPERO STRUTTURE ALBERGHIERE, ANCHE CONDONATE, IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE

Usi: Cat. A4.1 (uso e.1 Alberghi)

IMMOBILI LEGITTIMATI, NON TUTELATI, COMPRESI EDIFICI CONDONATI EX-LEGE 47/85, 724/94 E 326/03

Superfici minime

<i>Locali</i>	<i>Interventi di recupero</i> ¹	<i>RE ricostruttiva / DR – Frazionamento U.I. - CD</i> ²
Cucina	20,00 mq. fino a 50 pt 0,30 mq. da 50 a 100 p.t. 0,25 mq. x p.t. oltre 100 p.t.	20,00 mq. fino a 50 pt 0,30 mq. da 50 a 100 p.t. 0,25 mq. x p.t. oltre 100 p.t.
Zona lavaggio	Dimensionamento adeguato all'uso, anche eventualmente ricompresa nel locale cucina purché funzionalmente separata.	Dimensionamento adeguato all'uso, anche eventualmente ricompresa nel locale cucina purché funzionalmente separata
Dispensa	25% superficie cucina e minimo mq 8,00	25% superficie cucina e minimo mq 8,00
Spogliatoio personale	mq 1,20 con armadietto/persona Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso In presenza di cucina → obbligo di spazio doccia di 1,00 mq	mq 1,20 con armadietto/persona Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo spogliatoi separati per sesso In presenza di cucina → obbligo di spazio doccia di 1,00 mq
Antibagno personale	L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo.	L'antibagno personale può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo.
Bagno personale	1,50 mq. – lato inferiore ≥ 1,00 mt. Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno	1,50 mq. – lato inferiore ≥ 1,00 mt. Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno
Sala da pranzo	1,20 mq. per p.t.	1,20 mq. per p.t.
Bar (senza licenza di vendita a clienti esterni) – Hall - Soggiorno	dimensionamento adeguato all'uso	dimensionamento adeguato all'uso
Antibagno clienti	1,20 mq – lato inferiore ≥ 0,90 mt L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il	1,20 mq – lato inferiore ≥ 0,90 mt L'antibagno clienti può essere comune a più bagni, anche per persone di sesso diverso, in tal caso la superficie dell'anti

	primo; l'antibagno del bagno per disabili può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone	dovrà essere aumentata di mq.0,80 per ciascun bagno oltre il primo; l'antibagno del bagno per disabili può mancare se il bagno non si apre su locali adibiti alla sosta o alla permanenza di persone
Bagno clienti	1,50 mq. – lato inferiore ≥ 1,00 mt.	1,50 mq. – lato inferiore ≥ 1,00 mt.
Camere	mq 8,00 x 1 p.l. mq 14,00 per 2 p.l. mq 20,00 per 3 p.l. per ogni altro p.l. mq 6 LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013	mq 8,00 x 1 p.l. mq 14,00 per 2 p.l. mq 20,00 per 3 p.l. per ogni altro p.l. mq 6 LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013
Camere (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	Per i locali dotati di climatizzazione estiva, valgono i seguenti parametri minimi: mq 6,00 x 1 p.l. mq 10,50 per 2 p.l. mq 15,00 per 3 p.l.	mq 8,00 x 1 p.l. mq 14,00 per 2 p.l. mq 20,00 per 3 p.l. per ogni altro p.l. mq 6 LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013
Bagno camere	3,00 mq (lato inf.≥ m 1,20) LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013 Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)	3,00 mq (lato inf.≥ m 1,20) LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013 Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)
Bagno camere e di piano (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	Per i bagni dotati di climatizzazione estiva, valgono i seguenti parametri minimi: 1,50 mq Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)	3,00 mq (lato inf.≥ m 1,20) LR 16/2004 s.m.i. – DGR 916/2007, DGR 1017/2009, DGR 1301/09, DGR 1565/2013 Dotazione minima del bagno: lavandino, bidè, tazza e doccia (o vasca da bagno)
Bagno di piano	mq 3 (lato inf.≥ ml. 1,20)	mq 3,00 (lato inf.≥ ml. 1,20)
Altezze medie minime dei locali		
Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Cucina	2,50 ml.	2,70 ml.
Zona lavaggio	2,50 ml.	2,70 ml.

Dispensa	2,00 ml.	2,40 ml.
Spogliatoio personale	2,40 ml.	2,40 ml.
Antibagno personale	2,40 ml.	2,40 ml.
Bagno personale	2,40 ml.	2,40 mt.
Sala da pranzo	2,50 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione	2,70 ml. 2,40 m. per superfici soppalcate a somministrazione
Bar (senza licenza di vendita a clienti esterni) – Hall - Soggiorno	2,50 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione	2,70 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione
Bar (senza licenza di vendita a clienti esterni) – Hall – Soggiorno (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	2,40 ml. 2,20 ml. per superfici soppalcate a somministrazione	2,70 ml. 2,40 ml. per superfici soppalcate a somministrazione
Antibagno clienti	2,00 ml.	2,40 ml.
Antibagno clienti (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	2,00 ml.	2,40 ml.
Bagno clienti	2,00 ml.	2,40 ml.
Bagno clienti (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	2,00 ml.	2,40 ml.
Camere	2.50 ml.	2.70 ml.
Camere (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	2.40 ml. (H. min 1.80 ml.).	2.70 ml.
Bagno camere	2.00 mt	2.40 ml.
Bagno camere (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	2.00 mt (H. min 1,80 ml.)	2.40 ml.
Bagno di piano	2.00 mt	2.40 ml.
Bagno di piano (solo per edifici soggetti a sanatoria edilizia-condono)	2.00 mt (H. min 1,80 ml.)	2.40 ml.

Ventilazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹⁻	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Cucina	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Zona lavaggio	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Dispensa	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Spogliatoio personale	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Antibagno personale	-	-
Bagno personale	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Sala da pranzo	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16

Bar (senza licenza di vendita a clienti esterni) – Hall - Soggiorno	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Antibagno clienti	-	-
Bagno clienti	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Camere	Superficie finestrata apribile: 1/16 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/8	Superficie finestrata apribile: 1/8
Bagno camere	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Bagno di piano	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Illuminazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹-	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Cucina	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLDm del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLDm del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Zona lavaggio	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLDm del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLDm del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti

Dispensa	-	
Spogliatoio personale	-	-
Antibagno personale	-	-
Bagno personale	-	-
Sala da pranzo	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLDm del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLDm del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Bar (senza licenza di vendita a clienti esterni) – Hall – Soggiorno	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLDm del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLDm del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Antibagno clienti	-	-
Bagno clienti	-	-
Camere	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLDm del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLDm del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Bagno camere	-	-
Bagno di piano	-	-

¹ Per interventi di recupero si intendono tutti i seguenti interventi edilizi sul patrimonio immobiliare esistente: manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo e ristrutturazione conservativa di cui all'art. 8, comma 4 del RUE per il miglioramento dei parametri minimi dimensionali di carattere igienico sanitario, con esclusione del mutamento d'uso (anche del tipo d'uso e delle attività), del frazionamento di U.I. e degli interventi con possibilità di adeguamento.

² Si definisce cambio di destinazione (CD) il passaggio da un raggruppamento funzionale ad un altro, così come la variazione tra diversi tipi d'uso all'interno del medesimo raggruppamento funzionale, nonché i cambi di tipologia di attività all'interno dello stesso tipo d'uso.

ALLEGATO 11 - TABELLA RECUPERO LOCALI DIREZIONALI, ANCHE CONDONATI, IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE**Usi: Cat. A2.1** (uso c1, uso c2 con capienza inferiore a 50 persone, uso c3)**IMMOBILI LEGITTIMATI, NON TUTELATI, COMPRESI EDIFICI CONDONATI EX-LEGE 47/85, 724/94 E 326/03****Superfici minime**

Locali	Interventi di recupero ¹	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Stanza Ufficio	Superficie legittimata	9,00 mq
Categoria S (solo bagno)	Nessun limite superficie Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno	Nessun limite superficie Con l'impiego di personale superiore a n. 5 addetti di diverso sesso →obbligo bagni separati per sesso Ogni n. 10 addetti →obbligo n. 1 bagno

Altezze medie minime dei locali

Locali	Interventi di recupero ¹	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A2	2,50 ml.	2,70 ml.
Categoria S	2,20 ml.	2,40 ml.

Ventilazione locali

Locali	Interventi di recupero ¹	RE ricostruttiva – DR - CD ² – Frazionamento U.I.
Categoria A2	Superficie finestrata apribile: 1/16 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/8	Superficie finestrata apribile: 1/8.
Categoria S	Sono ammessi locali ad uso bagno non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali ad uso bagni non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione

Illuminazione locali		
Locali	Interventi di recupero ¹	RE ricostruttiva / DR — Frazionamento U.I. - CD
Categoria A2	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLD _m del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLD _m del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Categoria S	Possibilità di illuminazione artificiale	Possibilità di illuminazione artificiale

¹ Per interventi di recupero si intendono tutti i seguenti interventi edilizi sul patrimonio immobiliare esistente: manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo e ristrutturazione conservativa di cui all'art. 8, comma 4 del RUE per il miglioramento dei parametri minimi dimensionali di carattere igienico sanitario, con esclusione del mutamento d'uso (anche del tipo d'uso e delle attività), del frazionamento di U.I. e degli interventi con possibilità di adeguamento.

² Si definisce cambio di destinazione (CD) il passaggio da un raggruppamento funzionale ad un altro, così come la variazione tra diversi tipi d'uso all'interno del medesimo raggruppamento funzionale, nonché i cambi di tipologia di attività all'interno dello stesso tipo d'uso.

ALLEGATO 12 - TABELLA RECUPERO STABILIMENTI BALNEARI

Usi: Cat. A6.5 (“Stabilimento balneare” è l’unità plurifunzionale di base delle attrezzature e dei servizi per l’attività turistico – balneare sul litorale: esso è costituito da un insieme organico di corpi edilizi, impianti, attrezzature e servizi atti a svolgere le attività in esso ammesse in modo coordinato ed integrato)

Superfici minime

Locali	Interventi di recupero	RE ricostruttiva – DR
Ufficio del gestore e assistenza del cliente (Cabine direzione)	Superficie minima legittimata	9,00 mq
Cabine deposito bagagli e custodia oggetti, magazzini	Superficie minima legittimata Le cabine possono essere destinate a “servizi igienici” e “docce” dello stabilimento balneare e dei pubblici esercizi presenti in arenile	-
Cabine spogliatoi clienti	Superficie minima legittimata Le cabine possono essere destinate a “servizi igienici” e “docce” dello stabilimento balneare e dei pubblici esercizi presenti in arenile	-
Servizi igienici	Superficie minima legittimata	-
Vano docce	Superficie minima legittimata	-
Attrezzature ed impianti per attività sportiva	Superficie minima legittimata	-
Attività ludico-sportive	Superficie minima legittimata	-

Altezze medie minime dei locali

Locali	Interventi di recupero	RE ricostruttiva – DR
Ufficio del gestore e assistenza del cliente (Cabine direzione)	altezza minima legittimata	2,70 ml.

Cabine deposito bagagli e custodia oggetti, magazzini	altezza minima legittimata Le cabine possono essere destinate a "servizi igienici" e "docce" dello stabilimento balneare e dei pubblici esercizi presenti in arenile, mantenendo le altezze preesistenti	2,20 ml.
Cabine spogliatoi clienti	altezza minima legittimata Le cabine possono essere destinate a "servizi igienici" e "docce" dello stabilimento balneare e dei pubblici esercizi presenti in arenile, mantenendo le altezze preesistenti	2,40 ml.
Servizi igienici	altezza minima legittimata	2,40 ml.
Vano docce	altezza minima legittimata	2,40 ml.
Attrezzature ed impianti per attività sportiva	altezza minima legittimata	3,00 ml. o secondo disciplina
Attività ludico-sportive	altezza minima legittimata	3,00 ml. o secondo disciplina
Ventilazione locali		
Locali	Interventi di recupero	RE ricostruttiva – DR
Categoria A2	Superficie finestrata apribile: 1/16, con obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/8	Superficie finestrata apribile: 1/8
Categoria S	Sono ammessi locali ad uso bagno non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali ad uso bagni non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
Illuminazione locali		
Locali	Interventi di recupero	RE ricostruttiva / DR — Frazionamento U.I. - CD
Categoria A2	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLD _m del 1,0%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/8, oppure FLD _m del 2,0%, anche attraverso sistemi captanti
Categoria S	Possibilità di illuminazione artificiale	Possibilità di illuminazione artificiale