



ASL LECCE

SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
DIREZIONE

Viale Don Minzoni, 8 Tel. 0832.215318 Fax 0832.215317

e-mail: dipprev@ausl.le.it

Direttore Dott. Giovanni DE FILIPPIS

CARATTERISTICHE STRUTTURALI DEI FABBRICATI E DEI LOCALI AD USO NON RESIDENZIALE NEI CENTRI STORICI

Il presente **atto di indirizzo** nasce dalla crescente domanda di rivitalizzazione dei centri storici da parte di pubbliche amministrazioni e di operatori del settore commerciale.

Le caratteristiche delle costruzioni tipiche dei nostri centri storici ben si prestano all'utilizzazione per attività produttive/commerciali che possono stimolare e attivare flussi turistici.

Al fine di favorire la riutilizzazione e rivitalizzazione di edifici e fabbricati ubicati nei centri storici necessaria ad incoraggiare la promozione del territorio e la conoscenza della cultura nel rispetto della identità architettonica dei nostri Comuni, si ritiene utile ed opportuno individuare uno strumento di indirizzo tecnico che, nel rispetto della libertà di impresa e delle norme vigenti possa consentire la fruibilità di edifici non strettamente rispondenti ai requisiti previsti dalle norme e regolamenti per le nuove costruzioni.

1.1 CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente **atto di indirizzo** trae la sua legittimazione dal fatto che, nelle fattispecie in esame, ricorrono i vincoli urbanistici e/o architettonici di cui all'art. 63, comma 5, del D. Lgs. 81/08 e dal disposto della L.R. 33/07.

Gli indirizzi tecnici di seguito indicati si applicano a tutte le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazione d'uso di fabbricati esistenti nei centri storici da destinarsi ad uso non residenziale.

Per i medesimi fabbricati, nel caso debbano essere destinati a lavoro di aziende artigianali e/o di servizi, le eventuali deroghe saranno rilasciate di volta in volta, in relazione ai fattori di rischio per la salute e sicurezza connessi alla specifica attività, ai sensi della richiamata disposizione del D.Lgs. 81/08.

1.2. DEFINIZIONI

Ai fini dell'applicazione del presente atto di indirizzo si definisce:

Altezza media = l'altezza libera interna dei piani tra pavimento e soffitto che, per i soffitti a volta, è determinata dalla media aritmetica tra l'altezza del piano di imposta e l'altezza massima all'intradosso della volta; per i soffitti a cassettoni o comunque che presentano sporgenze di travi, l'altezza media è determinata dalla media ponderale delle varie altezze riferite alle superfici in pianta.

Altezza minima = nel caso di locali con copertura inclinata o variabile, l'altezza minima è quella libera interna tra pavimento e soffitto nel punto più basso di quest'ultimo.

Superficie utile = superficie del locale al netto delle murature.





ASL LECCE

SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
DIREZIONE**

Viale Don Minzoni, 8 Tel. 0832.215318 Fax 0832.215317
e-mail: dipprev@ausl.le.it
Direttore Dott. Giovanni DE FILIPPIS

Superficie illuminante = superficie trasparente totale delle aperture attestate su spazi esterni.

La superficie illuminante deve essere rapportata al coefficiente di trasmissione della luce del vetro trasparente incolore; con coefficienti più bassi occorre adeguare proporzionalmente la superficie illuminante.

Superficie finestrata apribile = superficie totale degli infissi apribili (finestre, porte, portoni, ecc.) che danno adito a spazi esterni.

Sotterranei = i piani la cui superficie laterale si presenta controterra per una percentuale superiore ai due terzi della superficie laterale totale.

Semisotterranei = i piani la cui superficie laterale si presenta controterra per una percentuale inferiore ai due terzi della superficie laterale totale.

Tolleranze delle misure = sono ammessi i seguenti criteri di tolleranza previsti dal D.M. 30/11/1983:

- *misure lineari* : 2% per misure maggiori di 2,40 m; 5% per misure minori o uguali di 2,40 m;
- *misure di superficie o di volume*: 5%.

2.1. ALTEZZE E SUPERFICI

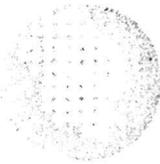
E' consentito destinare ad attività commerciali, con esclusione di quelle ove si espleta la produzione, lavorazione e trasformazione di alimenti, locali di superficie utile non inferiore a 9 mq, esclusa la superficie utilizzata per i servizi igienico-assistenziali.

L'altezza libera interna media prevista per i locali destinati ad attività artigianali, commerciali e comunque per tutte le attività produttive in genere, con riferimento alle definizioni di cui al punto 1.2., salvo eventuali prescrizioni delle leggi nazionali e regionali è fissata in **mt. 3,00** e può essere ridotta sino a **mt 2,70**, per studi professionali, compresi quelli medici, a condizione che l'Organo di Vigilanza (SPESAL) non intraveda condizioni pregiudizievoli alla salute degli operatori occupati.

Per i locali destinati o da destinarsi a depositi o ad uffici, indipendentemente dal tipo di azienda, i limiti di altezza sono rispettivamente mt 2,40 e mt 2,70. Per i depositi l'altezza libera interna o media può essere ridotta a mt 2,20, a condizione che per i depositi di prodotti alimentari sia garantita idonea aerazione.

Per gli immobili adibiti ad attività commerciali, con esclusione di quelli ove si espleta la produzione, lavorazione e trasformazione di alimenti, e quelli interrati e seminterrati, aventi superficie utile inferiore a mq 20 è consentita un'altezza media non inferiore a mt 2,50 purché l'aerazione naturale diretta non sia inferiore a 1/8 della superficie in pianta dell'ambiente; per tali locali non si applicano le tolleranze delle misure di cui al punto 1.2. Invece per gli immobili ove si espleta attività di produzione, lavorazione e trasformazione di alimenti, aventi superficie utile inferiore a mq 20 (esclusa la superficie utilizzata per i servizi igienico-assistenziali), è consentita un'altezza media di mt 2,70, purché l'aerazione naturale:





ASL LECCE

SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

DIREZIONE

Viale Don Minzoni, 8 Tel. 0832.215318 Fax 0832.215317

e-mail: dipprev@ausl.le.it

Direttore Dott. Giovanni DE FILIPPIS

diretta non sia inferiore a 1/8 della superficie in pianta dell'ambiente; per tali locali non si applicano le tolleranze delle misure di cui al punto 1.2.

Per gli immobili aventi superficie netta utile superiore a 21 mq. è consentita un'altezza media di mt 2,70 purché l'aerazione naturale diretta non sia inferiore a 1/8 della superficie in pianta dell'ambiente; anche in questo caso non si applicano le tolleranze delle misure di cui al punto 1.2.

Le attività di Ristorante o Trattoria con numero di coperti superiore a 50 ma inferiore a 100, devono avere un vano cucina con superficie utile non inferiore a 20 mq ed un vano dispensa, nelle immediate vicinanze della stessa, di superficie adeguata e proporzionata all'attività, dotato di sufficiente areazione naturale, che può fungere anche da deposito a condizione che vengano adottati opportuni accorgimenti atti ad evitare ogni forma di contaminazione crociata. Ove sussista l'impossibilità tecnica o architettonica a realizzare un vano dispensa, è consentito individuare all'interno della cucina una idonea zona dispensa, adeguatamente attrezzata, a condizione sia garantito un approvvigionamento giornaliero delle derrate alimentari.

Per le predette attività con numero di coperti sino a 50, è consentita una superficie utile della cucina non inferiore a 15 mq, purché dotata di idoneo vano dispensa di superficie adeguata all'attività, a condizione sia garantito un approvvigionamento giornaliero delle derrate alimentari..

I locali destinati alla sosta per la consumazione dei pasti non potranno avere superficie utile inferiore a 10 mq, esclusa la superficie utilizzata per i servizi igienico-assistenziali.

Per i locali a copertura inclinata o variabile l'altezza minima non può essere inferiore a mt 2,00.

Gli eventuali spazi di altezza inferiore a mt 2,00 devono essere interdetti mediante opere murarie o arredi fissi e gli stessi non possono essere considerati ai fini del calcolo della superficie utile.

3.1. LOCALI INTERRATI E SEMINTERRATI

Per i locali interrati e seminterrati, così come definiti dalla Legge Regionale n. 33/2007, si applicano le disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro, di cui al D. L.vo 81/2008, sempre che siano rispettate tutte le altre norme del presente atto e previa deroga da parte dello SPESAL della ASL, ai sensi dell'art.65 del citato D.Lgs. 81/08, in particolare a condizione che le eventuali emissioni di fumi, vapori ed odori siano adeguatamente captati e convogliati all'esterno e sia garantito l'esodo in sicurezza.

Per i locali da destinare ad attività di produzione, lavorazione, trasformazione, deposito, somministrazione e vendita di alimenti, qualora l'aerazione diretta avvenga attraverso intercapedini o griglie, le stesse devono essere ubicate in zone non calpestabili e interdette al traffico veicolare, ovvero in caso di documentata impossibilità tecnica dovranno essere





ASL LECCE

SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

DIREZIONE

Viale Don Minzoni, 8 Tel. 0832.215318 Fax 0832.215317

e-mail: dipprev@ausl.le.it

Direttore Dott. Giovanni DE FILIPPIS

adottati idonei accorgimenti al fine di garantire la protezione da polveri ed altre possibili fonti di contaminazione.

4.1 SOPPALCHI

Sono ammessi i soppalchi se realizzati a regola d'arte e con attestazione di prova di carico effettuata da tecnico abilitato e comunque conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza del lavoro.

I soppalchi non devono occupare una superficie maggiore di 1/3 del locale da soppalcare, ampliabile ad $\frac{1}{2}$ nel caso in cui l'area soppalcata presenti un lato completamente libero sul locale e sia dotato di idonea superficie finestrata apribile.

L'altezza, sia nella parte superiore che in quella inferiore del soppalco, non può essere inferiore a mt 2,40, ma la destinazione d'uso degli spazi così ricavati resta subordinata al rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro previsti dalla normativa vigente e dalle altre norme del presente atto di indirizzo in riferimento alla specifica destinazione.

I soppalchi di cui sopra possono essere destinati anche all'utenza, a condizione che siano assicurate idonee condizioni microclimatiche.

5.1 SERVIZI IGIENICI-ASSISTENZIALI (S.I.A)

a) Il numero dei WC deve essere almeno di uno fino a dieci addetti occupati per turno, comprensivi del titolare e/o soci; per numero di dipendenti superiore a 10 per turno un ulteriore WC fino a trenta unità o frazioni; inoltre, devono essere disposti in modo da consentire un loro facile utilizzo e, comunque, la loro ubicazione deve essere tale da evitare percorsi esterni al fabbricato.

Per uomini e donne devono essere di norme previsti gabinetti separati; ma sino a 10 addetti di sesso diverso per turno è ammesso un solo WC con utilizzazione separata.

b) Il WC deve essere preceduto da anti WC dotato di idoneo lavabo; l'antiWC può essere separato dal WC anche da porte scorrevoli o a libro o similari purché in grado di assicurare una perfetta tenuta e suscettibili di perfetta pulizia.

c) L'altezza libera interna dei S.I.A. non deve essere inferiore a mt 2,20; inoltre la superficie utile in pianta deve essere per l'antibagno di almeno mq 1,00 con lato di accesso minimo mt 0,90 ed il bagno di almeno 1 mq con lato di accesso minimo mt 0,90; per le altezze pari a mt 2,20 non si applicano le misure di tolleranza di cui al punto 1.2.;

d) i servizi igienici, locale WC e antibagno devono avere aero-illuminazione naturale diretta non inferiore a 1/8 del complesso della superficie in pianta; in ogni caso la superficie finestrata apribile non può essere inferiore a 0,5 mq; sono ammissibili soluzioni alternative solo dove sia dimostrata l'impossibilità tecnica di ottenere idonea aero naturale. In tale caso devono essere dotati di impianto di aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri un ricambio minimo di 10 volumi /ora se in espulsione continua, ovvero 20





ASL LECCE

SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

DIREZIONE

Viale Don Minzoni, 8 Tel. 0832.215318 Fax 0832.215317

e-mail: dipprev@ausl.le.it

Direttore Dott. Giovanni DE FILIPPIS

volumi/ora se in espulsione intermittente, a comando automatico adeguatamente temporizzato con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo. L'aria di espulsione non può essere riciclata in nessun caso e deve essere allontanata oltre il tetto.

e) Il numero delle docce, nel caso siano obbligatorie, deve essere di una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti.

f) Gli spogliatoi, ove previsti dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza del lavoro e di igiene degli alimenti, devono avere una superficie di mq 1 per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo; è consentito l'utilizzo dell'antibagno come spogliatoio per le aziende sino a 5 addetti purché la superficie minima dello stesso sia pari ad 1 mq per ogni utilizzatore contemporaneo; dovrà inoltre essere separato fisicamente (a tutta altezza) dal locale WC e dagli altri ambienti. Gli spogliatoi devono essere distinti fra i due sessi e convenientemente arredati. Nelle aziende che occupano fino a cinque dipendenti lo spogliatoio può essere unico per entrambi i sessi; in tal caso i locali a ciò adibiti sono utilizzati dal personale dei due sessi, secondo opportuni turni prestabiliti e concordati nell'ambito dell'orario di lavoro.

6.1. SERVIZI PER GLI UTENTI

Per le attività adibite a somministrazione di alimenti e bevande può essere sufficiente un solo servizio igienico accessibile ai diversamente abili, dotato di anti-WC, fino a 30 utenti; oltre i 30 e sino a 100 utenti devono essere previsti 2 servizi igienici dotati di anti-WC, divisi per sesso. Oltre 100 utenti e fino a 200 devono essere presenti due servizi igienici dotati di anti-WC per ciascun sesso; un ulteriore servizio igienico per i successivi 100 o frazioni.

7.1. RINVIO

Quanto previsto dal presente atto di indirizzo è applicabile ove compatibile con le vigenti norme comunitarie, statali, regionali e comunali con particolare riferimento all'abbattimento delle barriere architettoniche.

