

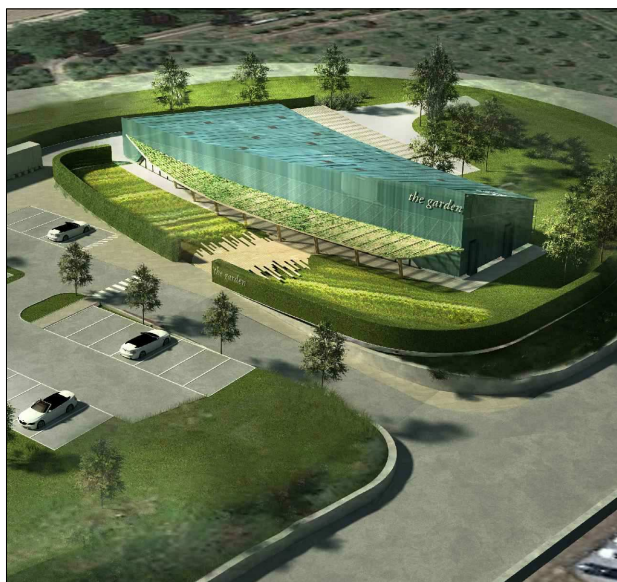
REGIONE UMBRIA



COMUNE DI UMBERTIDE

FRAZIONE PIERANTONIO  
PROVINCIA DI PERUGIA

# NUOVA STRUTTURA COMMERCIALE - M1



**DOMANDA DI PROVVEDIMENTO AUTORIZZATIVO UNICO  
PER IMPIANTO PRODUTTIVO DI BENI E SERVIZI  
AI SENSI DELL'ART. 8 DEL D.P.R. 160 DEL 7 Settembre 2010**

## PROPRIETA'

**Pietro Russo**

via Strada per Rancofno n° 2/H  
06134 - Perugia  
tel +39 345.74.34.156  
mail emilycusman@gmail.com

## GRUPPO DI PROGETTAZIONE

**Architetto Gabriele Pinca**

via Vincenzo Cuoco n° 4  
50133 - Firenze  
tel +39 340.51.34.992  
mail gabriele.pinca@ubikarch.com

*Iscritto all'ordine degli Architetti  
di Firenze con matricola 8880*

**Sistema Servizi S.r.l.**



via M.Clementi n° 1  
06132 Perugia  
tel +39 335.83.50.293  
mail gbigini@sistemaservizisrl.com

**Dott.Geol. Francesco Brunelli**



Geologia  
Ambiente  
Paesaggio

Via Andreani n°21  
06019 - Umbertide (PG)  
tel +39 075.94.11.668 - +39 335.80.48.662  
mail brunelli.studiogeo@gmail.com

**PROGETTO  
ARCHITETTONICO**

ELABORATO N°.

**R 4**

TITOLO

**RELAZIONE DESCRITTIVA  
DELL'ATTIVITÀ PER USL**

SCALA:

REVISIONE:

A

DATA:

21-08-2018

E					
D					
C					
B					
A	21-08-2018	EMISSIONE	G.P.	G.P.	G.P.
REV	DATA	EMISSIONE	DIS.	CONT.	APPR.

**INDICE**

1	Descrizione dell'intervento .....	2
2	Bar / ristorante .....	3
2.1	Cucina / lavaggio .....	3
2.2	Spogliatoio e servizio igienico per il personale .....	4
2.3	Sala ristorante .....	4
3	Sala di vendita al dettaglio .....	4
4	Magazzino .....	4
4.1	Piazzale di carico / scarico .....	4
4.2	Area stoccaggio delle merci .....	5
4.3	Ufficio .....	5
4.4	Spogliatoi e servizi igienici per il personale .....	5
5	Servizi igienici clienti .....	5

## 1 Descrizione dell'intervento

Il progetto propone la realizzazione di una Media struttura di vendita inferiore (categoria M1). Al suo interno l'attività sarà utilizzata in parte come vendita al dettaglio di prodotti alimentari ed in parte come bar/ristorante direttamente connesso all'attività principale. Inoltre ognuna dei due sub ambiti funzionali sarà dotato di magazzini ed adeguati servizi per clienti e lavoratori, debitamente posizionati nel rispetto della normativa e della massima funzionalità dell'immobile. Qualora gli orari di apertura delle due attività potessero essere sfalsati nel tempo (ad esempio il bar ristorante potrebbe essere aperto anche negli orari serali), per motivazioni legate alla sicurezza ed al risparmio energetico, le due attività potranno essere separate mediante tamponamenti mobili interni. Così facendo si precluderebbe l'accesso agli spazi non attivi ed adeguatamente presidiati negli orari di non attività, e nello stesso tempo si andrebbe ad evitare di dover condizionare e/o illuminare spazi momentaneamente non funzionanti, diminuendo sensibilmente l'impatto energetico dell'edificio.

I servizi per il pubblico sono posizionati in modo tale da poter essere utilizzati sia nel caso di apertura contemporanea delle due principali attività che nel caso in cui solo una delle due fosse aperta al pubblico.

I servizi igienici per i clienti sono dimensionati in:

- 1 bagno donne
- 1 bagno uomini
- 1 bagno accessibile per portatori di handicap eventualmente dotato di fasciatoio

Il posizionamento di tali servizi rende possibile il loro utilizzo da entrambe le sub-attività, garantendone il funzionamento anche indipendente mediante l'apertura e la chiusura di porte dedicate.

I servizi per i lavoratori, dotati di ingresso separato da quello per gli utenti, sono dimensionati in base alle previsioni di utilizzo delle aree ed al numero di addetti necessari al corretto funzionamento della Media Struttura.

Tali servizi sono così dimensionati:

### bar/ristorante:

- cucina di 21 metri quadri
- spogliatoio per dipendenti unico (uomini e donne) con armadietti dotati di serratura.
- servizio igienico unico (uomini e donne)
- doccia adiacente allo spogliatoio ma dotata di porta ed adeguato spazio per cambiarsi senza uscire nello spogliatoio.

### struttura di vendita al dettaglio:

- magazzino con accesso diretto ai piazzali di carico e scarico
- spogliatoi (separati per sesso), con superficie minima di 6 mq ciascuno, dotati di armadietti con chiave e doccia
- servizi igienici separati
- ufficio per l'amministrazione adeguatamente illuminato

La SUC (Superficie Utile Coperta) utilizzata per la struttura è la seguente:

attività	SUC (mq)
magazzino supermercato	230 mq
vendita supermercato	265 mq
servizi igienici	26 mq
ristorante (Sala)	156 mq
ristorante (magazzino e servizi)	44 mq
<b>SUC totale</b>	<b>721 mq</b>



Figura 1 - disposizione planimetrica delle funzioni

Oltre alle superfici chiuse, la struttura è corredata da due pergole esterne, una posta sul lato anteriore ad uso dei clienti di 185 mq, una posta sul lato posteriore a servizio del personale addetto al carico e scarico delle merci di 110 mq. La pergola posta sul lato posteriore potrebbe ospitare, qualora necessario, i pannelli fotovoltaici utili al raggiungimento del fabbisogno energetico da fonti rinnovabili prescritto dalla normativa vigente.

L'area totale delle due pergole è di 295 mq.

## 2 Bar / ristorante

### 2.1 Cucina / lavaggio

- L'altezza del locale è pari a m 3.00, risultando congruente con i minimi normativi
- Il pavimento verrà realizzato con mattonelle in gres porcellanato antiscivolo e lavabile
- Le pareti sono rivestite con mattonelle di ceramica chiara lavabili per un'altezza superiore a m. 2.00 e tutti gli spigoli e gli angoli, sia a pavimento che a parete, sono dotati degli idonei sgusci;
- Tutti gli arredi necessari alla preparazione delle sostanze alimentari hanno materiale idoneo e superfici lavabili come disposto dalla normativa – per quanto concerne la loro disposizione ed il loro dimensionamento si rimanda alla planimetria di progetto;
- Le aperture sono dotate di rete anti-insetto
- Il locale è collegato con la sala ristorante mediante due aperture: la porta provvista di aperture va e viene è dedicata al passaggio degli addetti e delle vivande; l'apertura in corrispondenza della zona lavaggio invece, serve per depositare piatti e stoviglie sporchi.  
l'uso delle due distinte aperture fa sì che il percorso dello "sporco" e del "pulito" siano separati tra di loro.
- La zona lavaggio è provvista di piano di appoggio, doppio lavabo, lavastoviglie.
- La zona cucina / preparazione è dotata di frigoriferi, doppio lavabo, zona cottura, armadiature e pensili per lo stoccaggio di alimenti in scatola e stoviglie, oltre che di un piano per la preparazione e l'impiattamento delle pietanze.

## **2.2 Spogliatoio e servizio igienico per il personale**

- L'altezza dei locali è pari a m. 3,00, risulta pertanto superiore al minimo normativo da garantire
- Il pavimento in mattonelle di gres porcellanato è lavabile;
- Le pareti sono rivestite con mattonelle di ceramica lavabili per un'altezza superiore a m. 2.00;
- Sia lo spogliatoio che il servizio igienico sono dotati di aerazione forzata temporizzata ed illuminazione artificiale;
- La porta di accesso, con chiusura automatica, è realizzata con superficie lavabile;
- Il servizio igienico è dotato di: doccia, vaso, lavandino con comando a pedale, asciugamani a perdere raccolti in contenitori con coperchio a comando a pedale e sapone inodore ad erogazione automatica;
- Lo spogliatoio è dotato di armadietti a doppio scomparto, pulito-sporco, per ogni addetto, di materiale lavabile, disinfettabile e disinfestabile;
- Lo spogliatoio ed il servizio igienico non comunicano direttamente con i locali adibiti alla preparazione dei cibi ma attraverso un ampio disimpegno;
- Lo spogliatoio è dotato di doccia adeguatamente separata per il rispetto della privacy. all'interno del locale adibito a doccia è stato previsto adeguato spazio per appoggiare i vestiti durante l'uso della stessa.

## **2.3 Sala ristorante**

- L'altezza del locale varia da m. 3,00 a 7.00;
- Il pavimento in mattonelle di gres porcellanato è antisdrucchiolo (R9) e lavabile;
- I locali sono illuminati e aerati naturalmente con integrazione di aerazione ed illuminazione artificiale

## **3 Sala di vendita al dettaglio**

- L'attività che verrà svolta consisterà prevalentemente nella vendita al minuto di generi alimentari deperibili.
- L'altezza del locale varia da m. 3,00 a 5.00;
- Il pavimento in mattonelle di gres porcellanato è antisdrucchiolo (R9) e lavabile;
- I locali sono illuminati e aerati naturalmente con integrazione di aerazione ed illuminazione artificiale
- Il prodotto verrà fornito in cassette, all'interno del reparto verrà effettuata la disposizione sui banchi e sugli espositori posti nell'area vendita a libero servizio.
- Per la conservazione dei prodotti in vendita, necessitanti di temperatura controllata, saranno presenti dei banchi frigo, con scaffalature interne in acciaio inox e termometro esterno per la lettura della temperatura.
- Le attrezzature per la pulizia saranno ordinate e raccolte all'interno di idoneo armadietto nell'ambito del locale magazzino.

## **4 Magazzino**

### **4.1 Piazzale di carico / scarico**

- Sul retro dell'edificio, in area prospiciente al locale magazzino è presente un spazio aperto per il carico e scarico delle merci. Tale piazzale è provvisto di pensilina a copertura degli ingressi e verrà dotato di allaccio alla rete idrica per facilitare l'operazione di pulizia delle merci, qualora fosse necessaria.
- Sul lato sud dell'edificio, in posizione sufficientemente distante dall'arrivo delle merci è localizzato il piazzale che accoglie i bidoni per la spazzatura, debitamente separati in base alle norme locali in materia di raccolta differenziata.

#### **4.2 Area stoccaggio delle merci**

- Il pavimento rivestito in resina è antisdrucciolo e lavabile.
- Le pareti, lisce, facilmente lavabili, disinfettabili, sono tinteggiate con vernice a smalto fino ad una altezza superiore ai m. 2.00.
- il soffitto e le attrezzature sopraelevate realizzati in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle
- i serramenti (porte e finestre) realizzati in modo da impedire l'accumulo di sporcizia, in materiale facilmente lavabile, disinfettabile, liscio, resistente alla corrosione e non tossico
- Le aperture saranno provviste di barriere antinsetti facilmente rimovibili per la pulizia.
- Tutti gli arredi necessari alla detenzione delle sostanze alimentari hanno materiale idoneo e superfici lavabili ed i ripiani più bassi consentono la pulizia agevole del pavimento sottostante
- Per la conservazione dei prodotti in arrivo e vendita, necessitanti di temperatura controllata, saranno presenti delle celle frigo, con scaffalature interne in acciaio inox e termometro esterno per la lettura della temperatura.
- Data la deperibilità delle merci stoccate i locali saranno illuminati ed areati artificialmente, in modo da controllare la temperatura interna.

#### **4.3 Ufficio**

- locale di mq. 10.5, posizionato in adiacenza all'ingresso del personale.
- L'altezza del locali è pari a m. 3,00
- L'illuminazione e l'areazione del locale è garantita da una finestra che soddisfa ampiamente i requisiti igienico - sanitari.

#### **4.4 Spogliatoi e servizi igienici per il personale**

- Gli spogliatoi ed i bagni (adeguatamente divisi per sesso) sono separati dal resto dei locali mediante uno spazio filtro. Tale spazio permette di raggiungere sia la porta di ingresso per il personale che l'area magazzino.
- L'altezza dei locali è pari a m. 3,00, risulta pertanto superiore al minimo normativo da garantire
- Il pavimento in mattonelle di gres porcellanato è lavabile;
- Le pareti sono rivestite con mattonelle di ceramica lavabili per un'altezza superiore a m. 2.00;
- Sia gli spogliatoi che i servizi igienici sono dotati di aerazione forzata temporizzata ed illuminazione artificiale;
- Le porte di accesso, con chiusura automatica, sono realizzata con superficie lavabile;
- I servizi igienici sono dotati di: doccia, vaso, lavandino con comando a pedale, asciugamani a perdere raccolti in contenitori con coperchio a comando a pedale e sapone inodore ad erogazione automatica;
- Lo spogliatoio è dotato di armadietti a doppio scomparto, pulito-sporco, per ogni addetto, di materiale lavabile, disinfettabile e disinfestabile;
- gli spogliatoi sono dotati di docce

### **5 Servizi igienici clienti**

- L'altezza dei locali è pari a m. 3,00, risulta pertanto superiore al minimo normativo da garantire;
- Il pavimento in mattonelle di gres porcellanato è lavabile;
- Le pareti sono rivestite con mattonelle di ceramica lavabili per un'altezza superiore a m. 2.00 e quelle sanitarie a divisione tra i due wc sono lavabili;
- Il servizio igienico è dotato di aerazione forzata temporizzata ed illuminazione artificiale;
- La porta di accesso è realizzata con superficie lavabile;
- Non comunicano direttamente con i locali del ristorante ma attraverso antibagno disimpegno;
- i servizi igienici sono dotati di vaso;
- Nell'antibagno sono presenti lavandini, asciugamani a perdere raccolti in contenitori con coperchio a comando a pedale e sapone inodore ad erogazione automatica.

- I servizi sono composti da bagno / antibagno donne, bagno / antibagno uomini, bagno per portatori di handicap.