



# COMUNE DI GIULIANOVA

(PROVINCIA DI TERAMO)

## PROGETTO DI AMPLIAMENTO DELLA MEDIA STRUTTURA DI VENDITA DI VIA GALILEI 371, MEDIANTE DEMOLIZIONE E RICOSTRUZIONE DEL FABBRICATO ESISTENTE.

Fase: Procedura D.P.R. 160/2010 (S.U.A.P.) - Proposta rimodulata a seguito dell'approvazione della Variante Generale al Prg

<i>PROPRIETÀ</i>	<i>GESTORE DELLA MEDIA STRUTTURA DI VENDITA</i>
<b>AMBASSADOR SRL</b> Largo dei ginepri, snc 63100 Ascoli Piceno	 <b>MAGAZZINI GABRIELLI S.P.A.</b> C.da Monticelli 63100 Ascoli Piceno

<h2>RELAZIONE GENERALE</h2>		
Numero	Variante	Titolo

### PROGETTAZIONE GENERALE ED OPERE EDILI

#### ING. LUIGINO NEPA

64022 GIULIANOVA L. (TE) - VIA NIEVO, 32/B - Tel. +390858007165  
E-mail: luigino.nepa@stn.191.it - P.E.C.: luigino.nepa@ingte.it

#### ING. PAOLO NEPA

64022 GIULIANOVA L. (TE) - VIA NIEVO, 32/B - Tel. +390858007165  
E-mail: paolo.nepa@libero.it - P.E.C.: paolo.nepa@ingte.it

DATA: 14 MARZO 2013

A norma dell'art. 99 della legge n. 22/1941 e dell'art. 2578 del Codice Civile è vietata la riproduzione di questo progetto o di parti di esso con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico, per mezzo di fotocopie, microfilms, registrazioni o altri, salvo il diritto di ottenere un equo compenso da coloro che eseguono il progetto a scopo di lucro senza il Nostro consenso. Ogni violazione sarà perseguita d'ufficio a norma di legge.



# SOMMARIO

SOMMARIO.....	1
1      PREMESSA.....	3
2      INQUADRAMENTO URBANISTICO DELL'INTERVENTO.....	3
2.1.1 LOCALIZZAZIONE DELL' AREA OGGETTO DI INTERVENTO.....	4
2.1.2 LE DISPOSIZIONI DEL PRG VIGENTE.....	6
2.1.3 ATTUAZIONE URBANISTICA DELL'INTERVENTO. ....	10
3      INQUADRAMENTO DELL'INTERVENTO CON LE NORME IN MATERIA DI COMMERCIO. ....	10
4      DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INTERVENTO. ....	11
5      VERIFICA DEGLI INDICI E PARAMETRI URBANISTICI ED EDILIZI. ....	12
6      CARATTERISTICHE GEOLOGICHE E GEOTECNICHE DEL TERRENO UTILIZZATO PER LA EDIFICAZIONE.....	12
7      DESCRIZIONE SINTETICA DEI LAVORI, DEL LAYOUT E DEGLI IMPIANTI. ....	12
7.1 IL NUOVO FABBRICATO. ....	12
7.2 INTERVENTI DI DEMOLIZIONE CONTROLLATA.....	13
7.3 LAYOUT DELLA NUOVA STRUTTURA ....	14
7.4 CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE DEI LOCALI .....	16
7.4.1 LOCALE VENDITA.....	16
7.4.2 REPARTO MACELLERIA .....	17
7.4.3 REPARTO BANCO AL TAGLIO.....	18
7.4.4 MURALE SALUMI E LATTICINI.....	18
7.4.5 REPARTO GASTRONOMIA - PANE - PASTICCERIA .....	18
7.4.6 REPARTO ROSTICCERIA.....	19
7.4.7 REPARTO PESCHERIA .....	19
7.4.8 REPARTO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI .....	20
7.4.9 PRODOTTI GELATI E SURGELATI.....	20
7.4.10 VENDITA OLII LUBRIFICANTI.....	20
7.4.11 RISERVA MERCI .....	21
7.4.12 SERVIZI IGIENICI PER DIPENDENTI.....	21
7.4.13 SPOGLIATOI PER DIPENDENTI.....	21
7.4.14 SERVIZI IGIENICI PER CLIENTI E PER DISABILI .....	21
7.4.15 RAMPA DI CARICO E SCARICO MERCI.....	21
7.5 PIAZZALE E ACCESSI.....	22
7.5.1 FOGNATURA ACQUE METEORICHE. ....	22
7.5.2 DIMENSIONAMENTO DELL'IMPIANTO PER LA RACCOLTA E LA SEPARAZIONE DELLE ACQUE DI PRIMA PIOGGIA.....	23
7.5.3 CONSIDERAZIONI SULLA PERMEABILITÀ DEL PIAZZALE.....	23
7.6 IMPIANTISTICA GENERALE. ....	24
7.7 RESISTENZA AL FUOCO DELLE STRUTTURE .....	24

7.8	USCITE DI SICUREZZA.....	25
7.9	IMPIANTI ELETTRICI.....	25
7.10	ILLUMINAZIONE DI SICUREZZA.....	26
7.11	SEGNALETICA DI SICUREZZA.....	27
7.12	PERSONALE OCCUPATO.....	27
7.13	SERVIZI IGIENICO-ASSISTENZIALI.....	27
8	AREAZIONE ED ILLUMINAZIONE NATURALE ED ARTIFICIALE.....	27
8.1	RELAZIONE TECNICA IMPIANTO AERAZIONE.....	28
8.2	LIVELLI SONORI.....	28
8.3	RELAZIONE TECNICA IMPIANTO D'ILLUMINAZIONE.....	28
9	IMPIANTO IDRICO SANITARIO - LIQUAMI.....	29
10	SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI.....	30

# 1 PREMESSA

Con il presente progetto si propone l'ampliamento, mediante demolizione e ricostruzione del fabbricato esistente in posizione diversa sullo stesso lotto di proprietà, della media struttura di vendita despecializzata ubicata in via Galilei 371 di Giulianova.

Sul fabbricato esistente la Società MAGAZZINI GABRIELLI S.p.a. esercita, con il logo "Maxi Tigre", l'attività di media struttura di vendita di tutti i prodotti appartenenti al settore merceologico – Alimentare e Non Alimentare – (Tab. VIII e IV) con una superficie di vendita complessiva dell'esercizio di 1.455 mq come da licenza commerciale n. 2114 del rilasciata in data 04.11.1998.

<sup>1</sup>In conseguenza dell'approvazione definitiva della Variante Generale al Prg del comune di Giulianova<sup>2</sup>, è profondamente cambiato il regime urbanistico delle aree interessate dall'intervento e pertanto si è reso necessario una rimodulazione del progetto, soprattutto con riferimento alla procedura urbanistica da seguire per procedere alla sua approvazione. L'aggiornamento del progetto viene fatta in tale ottica.

L'intervento viene sempre proposto ai sensi DPR 7 settembre 2010, n. 160 - "Regolamento per la semplificazione ed il riordino della disciplina sullo sportello unico per le attività produttive, ai sensi dell'articolo 38, comma 3, del decreto-legge n. 112 del 2008, convertito, con modificazioni, dalla legge n. 133 del 2008" pubblicato sulla G.U. n. 229 del 30 settembre 2010

Infatti trattandosi di insediamento commerciale l'intervento rientra nella casistica di cui alla lett. i) del comma 1 dell'art. 1 del richiamato DPR 7 settembre 2010, n. 160.

## 2 INQUADRAMENTO URBANISTICO DELL'INTERVENTO.

Il fabbricato esistente è ubicato in comune di Giulianova, in via Galilei n. 371 ed è censito al catasto fabbricati del comune di Giulianova al foglio 1, particella 140, categoria D/8, rendita € 21.722,18. Il terreno su cui insiste l'immobile è riportato in Catasto terreni del comune di Giulianova al foglio1, particella 140, superficie catastale 10.000 mq, qualità A.E.U.P.; le aree scoperte di pertinenza dell'immobile sono utilizzate a parcheggio del punto vendita. La superficie reale dell'insediamento, come da rilievo dimostrato nella Tav. 3, è di mq 10.073, di cui mq 9.923 interni della recinzione e mq 150 all'esterno della recinzione su via Galilei.

L'area di ampliamento al lato ovest è censita al catasto terreni al foglio 1, particella 1053 parte, della superficie catastale di mq 3.250.

---

<sup>1</sup> Per facilitare la lettura del documento, le variazioni apportate sono scritte con carattere Times New Roman.

<sup>2</sup> Delibera di Consiglio Comunale n. 7 del 20.02.2012, pubblicazione sul BURA ordinario n. 10 del 13.03.2013

La superficie complessiva del lotto oggetto di intervento, escludendo l'area all'esterno del recinto su via Galilei, è di mq 13.173.

All'interno del vigente Piano Regolatore Generale del Comune di Giulianova, come definito dalla variante generale, gli immobili sopra descritti, rispettivamente ricadono:

1. insediamento esistente (particella 140): in zona D2;
2. ampliamento al lato ovest (particella 1053): in sottozona E2.3.

Il progetto presentato, in rapporto alle due zonizzazioni di Prg ed ai parametri fissati dalle NTA, è pertanto conforme con lo strumento urbanistico vigente.

Resta da definire la pianificazione attuativa della zona E2.3 ed, in conseguenza della stessa, la monetizzazione della cessione di aree prescritta dalle NTA.

### 2.1.1 LOCALIZZAZIONE DELL'AREA OGGETTO DI INTERVENTO

L'area oggetto di intervento edilizio<sup>3</sup> è ubicata nel Comune di Giulianova (TE), al margine ovest della SS 16.

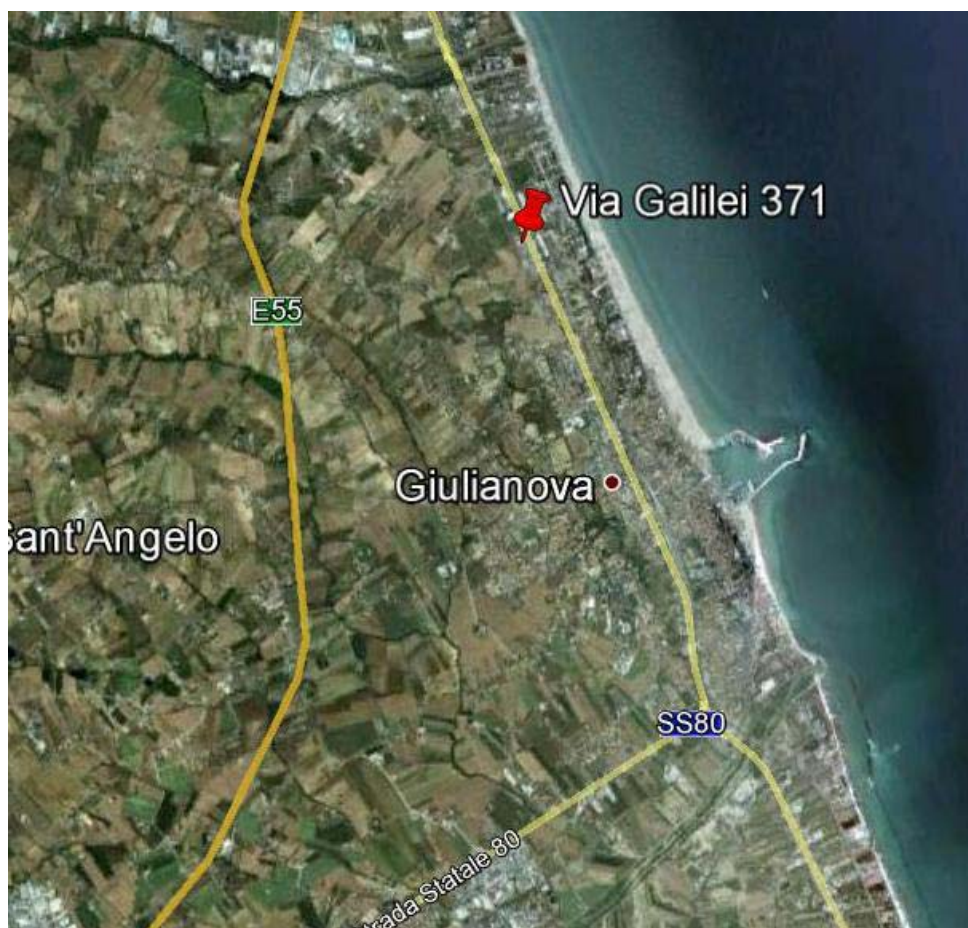


Figura 1 - Vista area da Google del territorio del comune di Giulianova

---

<sup>3</sup> Ampliamento della media struttura di vendita di via Galilei 371 a Giulianova, mediante demolizione e ricostruzione del fabbricato esistente.

Scendendo nel dettaglio, l'area interessata dall'intervento è ubicata nella zona lido nord di Giulianova al margine ovest della SS 16.

L'edificio attualmente utilizzato come media struttura di vendita dalla società Gabrielli SpA è stato edificato nei primi anni '60 come edificio industriale destinato alla fabbricazione di cine-scopi a tubo catodico per televisori; successivamente è stato dapprima riutilizzato come opificio per la lavorazione di abbigliamento intimo in cotone, come rivendita di autoveicoli ed infine nell'anno 1995 si è insediata la media struttura di vendita attualmente in esercizio.

Il fabbricato esistente, al civico 371 di via Galilei, è censito al catasto fabbricati del comune di Giulianova al foglio 1, particella 140, categoria D/8, rendita € 21.722,18. Il terreno su cui insiste l'immobile è riportato in Catasto terreni del comune di Giulianova al foglio 1, particella 140, superficie catastale 10.000 mq, qualità A.E.U.P.; le aree scoperte di pertinenza dell'immobile sono utilizzate a parcheggio del punto vendita. La superficie reale dell'insediamento, come da rilievo dimostrato nella Tav. 3, è invece di mq 10.073, di cui mq 9.923 interni della recinzione e mq 150 all'esterno della recinzione su via Galilei.

L'area di ampliamento al lato ovest è censita al catasto terreni al foglio 1, particella 1053 parte, della superficie catastale di mq 3.250.

La superficie complessiva del lotto oggetto di intervento, escludendo l'area all'esterno del recinto su via Galilei, è di mq 13.173.



*Figura 2 – Foto aerea del sito oggetto dell'intervento.*

### **2.1.2 LE DISPOSIZIONI DEL PRG VIGENTE**

La Variante Generale al PRG è stata approvata con delibera del Consiglio Comunale n° 7 del 20.02.2013, successivamente pubblicata sul BURA Ordinario n. 10 del 13 marzo 2013.

Sulle planimetrie della Variante Generale al P.R.G., così come definite in sede di approvazione, le variazioni apportate all'ambito in oggetto sono le seguenti:

- l'immobile commerciale e la sua area di pertinenza, per quasi l'intera sua estensione, sono inseriti in zona D2. (Consolidamento e completamento degli insediamenti a carattere artigianale-industriale esistenti) mentre il fronte attestato sulla SS 16, per una striscia di circa 4,50 m (3,00 m interna al recinto e 1,50 metri all'esterno del recinto), è stato inserito in zona F4 (Aree per spazi pubblici attrezzati a parco per il gioco e lo sport);

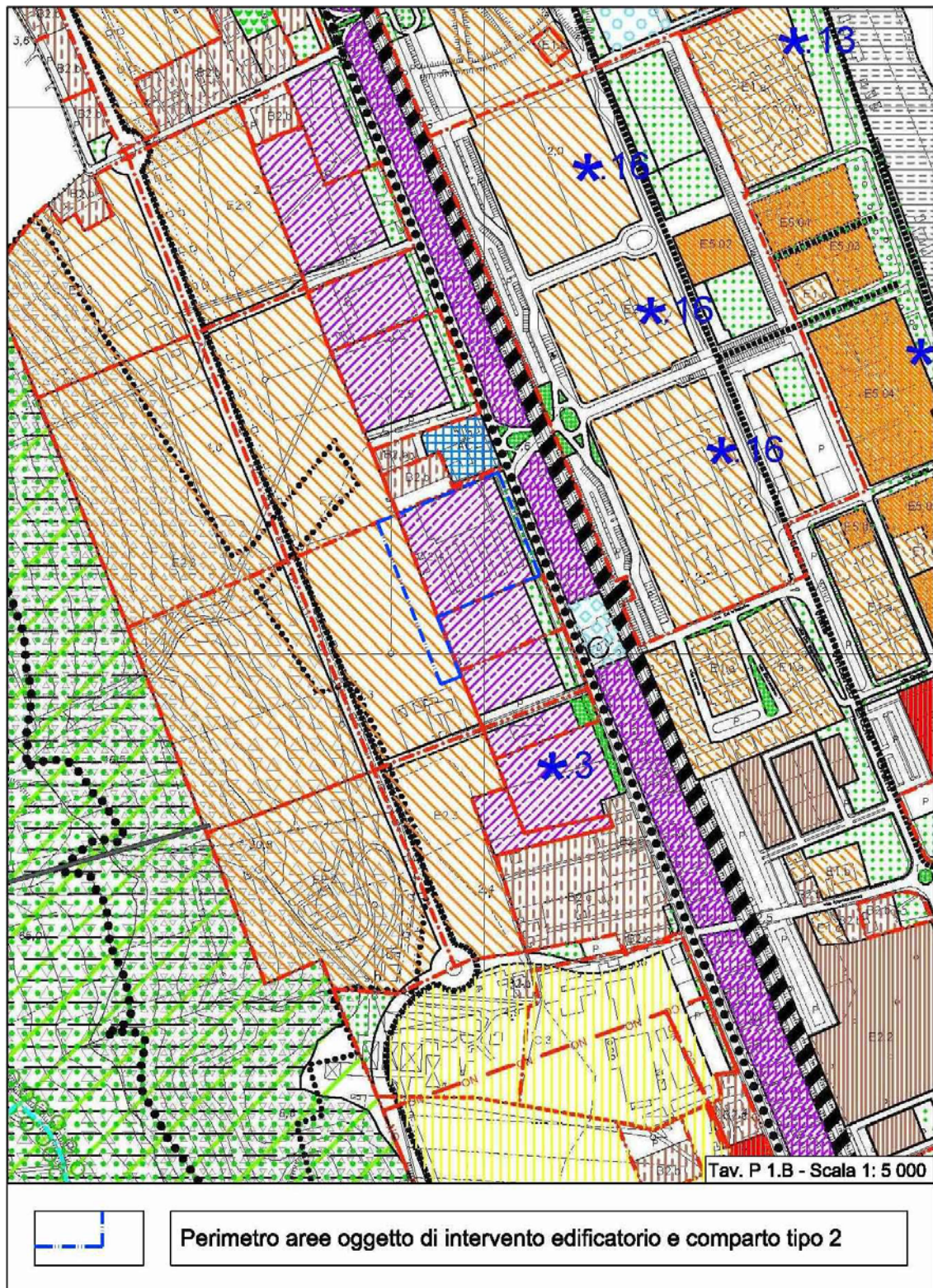


Figura 3 – Stralcio cartografia del Prg approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 7 del 20.02.2013

- per la zona retrostante l'insediamento commerciale esistente viene confermata la destinazione preesistente: zona E2, sottozona E2.3, con lo spostamento del percorso carrabile e pedonale di circa 100 m verso la collina, l'ampliamento della zona E2.3 di ulteriori 100 m

verso la collina, la ridefinizione dei comparti ed una sostanziale modifica al sistema normativo della sottozona stessa con la soppressione della Scheda d'Ambito (commi 2 e 2-bis dell'art. 2.6.3 delle NTA);

In relazione alla proposta di Variante Generale al P.R.G. adottata, le due società AMBASSADOR S.r.l.", proprietaria dell'insediamento esistente, e "MAGAZZINI GABRIELLI Spa, proprietaria della striscia di terreno retrostante, hanno presentato congiuntamente un'osservazione, acquisita in data 12/10/2007 con protocollo in entrata n. 38180, con la quale<sup>4</sup>:

*La Soc. AMBASSADOR S.r.l., proprietaria di un terreno di 10.000 mq su cui insiste un immobile adibito ad attività commerciale, chiede:*

*di ammettere per la zona D2 anche la destinazione d'uso d2) - Grande distribuzione commerciale<sup>5</sup>;*

*che la striscia di verde pubblico F4 individuata a margine della SS 16, sia destinata parte a zona D2, parte a viabilità<sup>6</sup>;*

*La Soc. MAGAZZINI GABRIELLI Spa., proprietaria di un terreno di 4.000 mq, destinato dalla Variante a zona E2.3, chiede che la destinazione d'uso d2) - Grande distribuzione commerciale sia ammessa senza la limitazione percentuale del 75% della superficie all'interno della zona E2.3.*

*Richiesta congiunta: inserimento di nuovo comma nell'art. 2.6.3. delle NTA.*

Il PARERE TECNICO-AMMINISTRATIVO all'osservazione è stato il seguente il seguente: *Considerata la situazione particolare esposta circa l'area interessata, l'osservazione si ritiene meritevole di accoglimento*

PROPOSTA DI CONTRODEDUZIONE portata in consiglio comunale è stata la seguente: *Si propone l'accoglimento dell'osservazione in conformità al parere tecnico*

Come risulta dalla "delibera di Consiglio Comunale n. 56 del 25/11/2009 - Oggetto: Variante generale al P.R.G. - Controdeduzione alle osservazioni", la proposta di controdeduzione all'osservazione n. 404 viene approvata a voti unanimi dei presenti.

Nonostante la completa approvazione dell'Osservazione n. 404, la stessa non è stata recepita né sulla cartografia e né sulle NTA del Prg così come portate all'approvazione definitiva con la Delibera di CC n. 7 del 20.03.2013 e pertanto si rende necessario effettuare una correzione dei due documenti.

In particolare per quanto concerne la cartografia, la tav. P1.B deve essere modificata così come indicato nello stralcio in Figura 4 ed all'art. 2.6.3 delle NTA debbono essere apportate le variazioni e le integrazioni di seguito indicate.

---

<sup>4</sup> Sintesi dedotta dalla scheda dell'osservazione n. 404 allegata alla delibera di Consiglio Comunale n. 56 del 25/11/2009 - OGGETTO: VARIANTE GENERALE AL P.R.G. - CONTRODEDUZIONE ALLE OSSERVAZIONI.

<sup>5</sup> Destinazione già prevista nel Prg vigente e nel Piano Commerciale ed erroneamente mancante sulle NTA della Variante.

<sup>6</sup> Anche in tale caso dando seguito a provvedimenti precedentemente emanati.

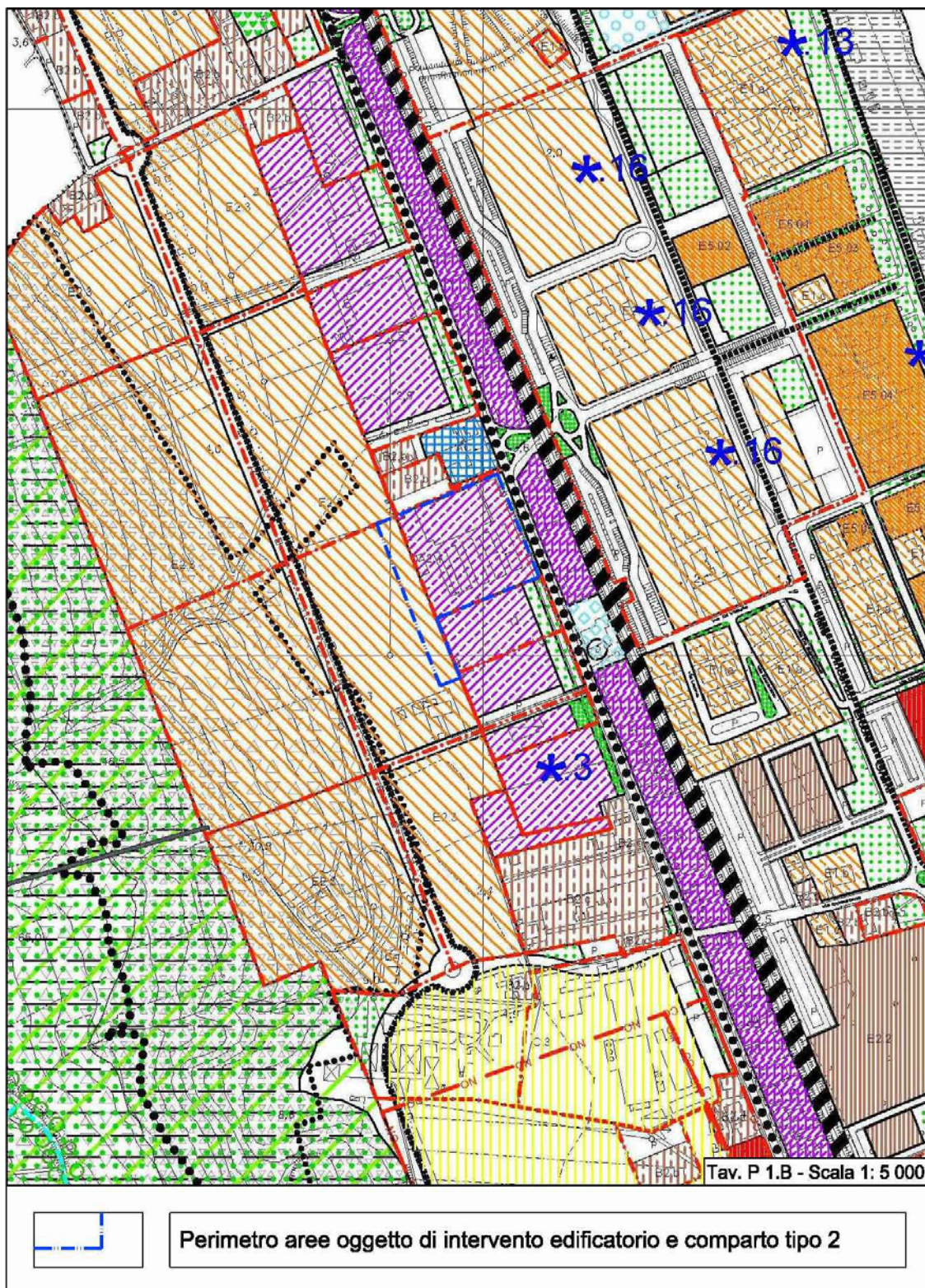


Figura 4 – Stralcio cartografia del Prg approvato aggiornato con il recepimento dell'osservazione N. 404

L'art. 2.6.3 delle NTA della variante generale al Prg deve essere modificato come di seguito:

- al comma [3]: deve essere eliminata la limitazione al 75% delle superfici totali per la destinazione d'uso d2);
- dopo il comma [4ter] deve essere inserito il seguente comma:

*[4quater] Nella sottozona E2.3, qualora porzioni di dette aree siano utilizzate per integrare attività esistenti ricadenti in una zona D2 confinante, in sede di formazione dello strumento attuativo dell'area in zona E2.3, nel rispetto di tutte le disposizioni del presente articolo relative alle cessioni di aree ed ai parametri urbanistici ed edilizi, la superficie fondiaria che va ad integrare il lotto della zona D2 può essere accorpata a questo e formare con esso un unico lotto cui sarà attribuito l'insieme delle superfici edificabili con la specifica ripartizione delle destinazioni d'uso. Nell'ipotesi che l'area della zona E2.3 da urbanizzare debba essere interamente accorpata ad un lotto in zona D2, che la sua superficie sia inferiore al 50% del lotto in zona D2 e che l'insediamento risulti, di fatto, già munito delle necessarie opere di urbanizzazione primaria, l'attuazione dell'intervento potrà avvenire a mezzo di comparto di tipo 2 come definito al comma 2 del successivo art. 3.3.1.*

### **2.1.3 ATTUAZIONE URBANISTICA DELL'INTERVENTO.**

In relazione a quanto complessivamente approvato, l'attuazione dell'intervento deve avvenire a mezzo di comparto di tipo 2 come definito al comma 2 dell'art. 3.3.1.

I dati relativi al comparto sono riportati nella tabella allegata alla Tavola 5.0 del progetto.

Ai sensi dell'art. 3.1.4<sup>7</sup> delle NTA, essendo le aree da cedere necessarie all'intervento, viene richiesta l'attivazione della procedura di monetizzazione delle stesse.

Con la Delibera C.C. n. 77 del 20/09/2010, il Comune di Giulianova ha approvato le modalità di calcolo dei valori di riferimento per l'attuazione della monetizzazione stessa. Sempre nella tavola 5.0 sono riportate due tabelle di cui la prima costituisce l'“indagine per la determinazione del valore medio rilevato negli atti di cessione dell'ultimo triennio” e la seconda il “calcolo corrispettivo della monetizzazione”.

## **3 INQUADRAMENTO DELL'INTERVENTO CON LE NORME IN MATERIA DI COMMERCIO.**

Il comune di Giulianova è dotato di Piano urbanistico commerciale (PUC) approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 173 in data 19/12/2007, redatto ai sensi degli artt. 6-7-8 della Leg-

---

<sup>7</sup> ART. 3.1.4 – AREE ECCEDENTI RISPETTO ALLE DOTAZIONI MINIME DI STANDARD DI P.R.G. – MONETIZZAZIONE

[1] I titolari di interventi edilizi, subordinati alla preventiva formazione ed approvazione di strumenti attuativi di pianificazione urbanistica, di cui all'art. 3.3.1 ed alla stipula di apposita convenzione, in base alla quale i proprietari di terreni coinvolti devono impegnarsi, tra l'altro, a cedere al Comune un quantitativo di arre per spazi pubblici, fissate in generale in base alla superficie territoriale, possono ricorrere in alternativa alla cessione gratuita delle aree, alla loro monetizzazione. La presente norma non si applica ai comparti edificatori della zona E.2 siti ad Est della SS16, alle zone B2 e B3.

[2] L'esercizio di tale facoltà, debitamente motivato, può essere richiesto all'Amministrazione comunale che, con delibera di Giunta, esaminata la proposta e constatato il soddisfacimento della dotazione di aree in base agli standard di legge e di P.R.G., potrà dare il proprio assenso a disporre, qualora lo ritenga opportuno, il pagamento di una somma commisurata al valore reale delle aree eccedenti non cedute. Queste ultime non esprimono capacità edificatoria aggiuntiva. Le modalità di calcolo dei valori di riferimento sono approvate dal Consiglio Comunale.

ge Regionale n. 62/1999. Con successiva delibera di Consiglio Comunale n. 71 del 26/10/2011 sono state apportate variazioni alla zonizzazione di zone diverse da quella interessata all'intervento.

Con la promulgazione della Legge Regionale n. 11/2008<sup>8</sup> "Nuove norme in materia di commercio", la L.R. 62/1999 è stata abrogata<sup>9</sup>.

In conseguenza di quanto sopra sono state seguite le disposizioni del PUC qualora non in contrasto con la L.R. 11/2008, in caso contrario sono state applicate le disposizioni della legge regionale.

All'interno del PUC, il lotto di intervento ricade in zona C all'interno della quale sono consentiti, tra l'altro, *l'apertura, il trasferimento e l'ampliamento di esercizi della media distribuzione aventi superfici di vendita fino a 2.500*. Tale superficie nella tipologia di cui alla lett. e) del comma 3 dell'art. 1 della L.R. n. 11/2008 è classificata come M3.

## **4 DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INTERVENTO.**

Con la proposta progettuale si intende procedere alla edificazione del nuovo fabbricato, di dimensioni maggiori a quello esistente ed ubicato al lato ovest del lotto con prospetto principale rivolto verso la via Galilei (SS 16): il nuovo fabbricato permetterà di conseguire i seguenti obiettivi:

1. l'adeguamento della struttura commerciale alle nuove esigenze del mercato con l'incremento della superficie di vendita dagli attuali 1.500 mq fino a circa 2.500 mq in pieno accordo con le previsioni del Piano Urbanistico Commerciale del Comune di Giulianova per l'area interessata;
2. l'adeguamento del punto vendita alle norme antisismiche dettate dalle normative vigenti: la struttura esistente chiaramente non ha riportato danneggiamenti particolari e/o significativi in concomitanza degli eventi tellurici dell'Aquila e dell'Emilia ma è altrettanto vero che l'edificio attualmente utilizzato come media struttura di vendita dalla società Gabrielli SpA è stato edificato nei primi anni '60, quando la zona non era classificata sismica e, come hanno mostrato le ultime vicende, preoccuparsi della sicurezza con tempo non è mai sbagliato; oltretutto trattasi di un edificio che potrebbe avere affollamenti significativi.

La procedura costruttiva sarà attuata per fasi successive permettendo in tale modo, a conclusioni dei lavori, sia la nuova edificazione che la demolizione del fabbricato esistente senza l'interruzione del servizio di vendita e la conseguente inoccupazione temporanea del personale assunto. In particolare le fasi attuative sono descritte in modo particolareggiato nella tav. 14 del progetto.

---

<sup>8</sup> Successivamente modificata dal comma 1 dell'art. 36 della L.R. n° 1 del 09/01/2010 - Disposizioni finanziarie per la redazione del bilancio annuale 2010 e pluriennale 2010 - 2012 della Regione Abruzzo (Legge Finanziaria Regionale 2010).

<sup>9</sup> Lett. b), comma 149, art. 1 della L.R. n. 11/2008

L'edificio in progetto sarà destinato a media struttura di vendita despecializzata. L'attività, secondo il comma 1 dell'art. 1.5.1 delle NTA del Prg, è assimilabile Supermercato.

## **5 VERIFICA DEGLI INDICI E PARAMETRI URBANISTICI ED EDILIZI.**

Tutte le verifiche urbanistiche ed edilizie sono riportate sulle tavole di progetto.

## **6 CARATTERISTICHE GEOLOGICHE E GEOTECNICHE DEL TERRENO UTILIZZATO PER LA EDIFICAZIONE.**

Le caratteristiche geologiche e geotecniche del terreno sono descritte all'interno della "Relazione geologica e geotecnica", redatta dal geol. Mirco Angelini per conto della ditta proprietaria, allegata, in copia, al progetto.

## **7 DESCRIZIONE SINTETICA DEI LAVORI, DEL LAYOUT E DEGLI IMPIANTI.**

### **7.1 IL NUOVO FABBRICATO.**

Il fabbricato è ubicato lungo la via Galilei (SS 16), con un'area adibita a parcheggio per la clientela, altra area adibita a parcheggio per i dipendenti ed uno spazio adibito a manovra di automezzi per il carico e lo scarico delle merci.

La struttura di elevazione sarà costituita da pilastri prefabbricati in c.a.v. e travi prefabbricate in c.a.p. e solaio di copertura con tegoli TT. Gli orizzontamenti del piano ammezzato e del volume di copertura degli impianti saranno realizzati con solai tipo Spiroll.

La tamponatura esterna sarà realizzata con pannelli di tamponamento costituiti da elementi piani in c.a.v. disposti in verticale e completi di sigillatura a mezzo di resine dei giunti interni ed esterni, alleggeriti e coibentati con polistirolo ad alta densità. Sul lato est, nella zona di accesso al supermercato, è prevista una vetrata ed una pensilina a protezione degli accessi.

L'attività commerciale si sviluppa interamente al piano terreno. Il locale ha una superficie commerciale complessiva di mq 4.000 circa, dei quali 2.500 circa da destinarsi alla vendita al det-

taglio ed i restanti 1.500 ai vari reparti di lavorazione, uffici, servizi per il pubblico e per il personale. In prevalenza sono venduti generi alimentari con il sistema del libero servizio (self-service) e della vendita assistita.

L'edificio sarà altresì dotato di una banchina di carico-scarico merci, con annessa rampa in calcestruzzo, posta a servizio della zona "riserva e transito merci". La rampa è collocata in modo da consentire la manovra in retromarcia di un bilico a pieno carico.

Le facciate esterne dell'edificio saranno tinteggiate secondo i colori riportati nella tav. 7.

## 7.2 INTERVENTI DI DEMOLIZIONE CONTROLLATA

Per quanto concerne l'intervento edilizio, verranno interamente rispettate le norme in materia di rifiuti ed in particolare le prescrizioni dell'art. 39 del PRGR riguardante i rifiuti inerti, soprattutto per quanto concerne la demolizione dello stabile esistente, che sulla copertura contiene amianto incapsulato, e degli altri manufatti.

La demolizione controllata dei vari manufatti edilizi avverrà attraverso le seguenti fasi lavorative:

1° fase - Opere propedeutiche alla demolizione. – Verrà eseguita la demolizione selettiva e lo smaltimento a norma di legge dei seguenti componenti: infissi interni ed esterni in metallo, vetro e legno; controsoffitti di qualsiasi natura; impianto elettrico; arredi; manufatti in ferro diversi dalle strutture e quant'altro sia di ostacolo alla intervento dal basso per l'utilizzo di eventuali piattaforme elevabili.

2° fase – Bonifica amianto. – la Bonifica dell'amianto verrà eseguita con le seguenti sottofasi lavorative, il cui ordine di elenco non necessariamente corrisponde alla loro esecuzione cronologica:

- a) redazione del Piano di Lavoro e presentazione dello stesso alla ASL competente per territorio la ricevuta di presentazione è allegata alla presente pratica;
- b) esecuzione di analisi sui materiali per la classificazione dei rifiuti;
- c) asportazione e smaltimento presso discarica autorizzata delle guaine impermeabilizzanti bituminose applicate su alcune parti delle coperture.
- d) incapsulamento temporaneo delle superfici dei manufatti in cemento amianto, con incapsulante applicato con pompa a bassa pressione, per il fissaggio temporaneo delle fibre di amianto in fase di distacco dalla matrice cementizio;
- e) rimozione delle guaine bituminose e dei sottostanti primer di collegamento alle strutture;
- f) rimozione di eventuali manufatti in cemento amianto dislocati all'interno dei fabbricati (serbatoi) ed imballaggio degli stessi, su appositi pallet predisposti, con teli in polietilene;
- g) rimozione delle lastre in cemento amianto da copertura ed imballaggio, su appositi pallet predisposti, con teli in polietilene;
- h) stoccaggio provvisorio dei pallet imballati all'interno del cantiere in area n attesa dello smaltimento finale;
- i) trasporto con mezzo idoneo in discarica autorizzata per lo smaltimento finale;

Le certificazioni relative dell'intervento di bonifica a norma dell'art. 15 D.lgs. 22/1997 verranno regolarmente rilasciate e rimesso col collaudo finale dei lavori.

3° fase – Demolizione controllata dei manufatti. – Ultimata la bonifica dell'amianto, se presente, avrà inizio la demolizione controllata di tutte le strutture fuori terra e delle fondazioni secondo le indicazioni della tavola di progetto.

Durante la demolizione, i manufatti saranno abbondantemente bagnati per evitare l'eccessivo innalzamento di polveri.

Dopo la demolizione controllata si provvederà al primo trattamento dei detriti con pinze meccaniche ed altri attrezzi o macchine che l'appaltatore riterrà opportuno utilizzare, per la prima cernita differenziata dei materiali e la riduzione del volume dei detriti.

Lo smaltimento di tutti i rifiuti speciali derivanti dalla attività di demolizione sarà a carico dall'Appaltatore che comunque dovrà fornire copia di tutti i formulari di smaltimento. In particolare l'Appaltatore provvederà alla messa in riserva, presso un sito autorizzato dalla Provincia, dei rifiuti inerti costituiti da laterizi, intonaci e conglomerati di cemento armato e non [R13] che verranno riutilizzati per la successiva produzione di materie prime secondarie, mediante fasi meccaniche e tecnologicamente interconnesse di macinazione, vagliatura, selezione granulometrica e separazione della frazione metallica e delle frazioni indesiderate per l'ottenimento di frazioni inerti di natura lapidea a granulometria idonea e selezionata, con eluato del test di cessione conforme a quanto previsto nell'allegato 3 del Decreto 5 febbraio 1998 del Ministero dell'Ambiente [R5].

Eventuali forniture in cantiere a piè d'opera di materia prima seconda, derivante da recupero dei materiali inerti della demolizione, dovrà essere accompagnata dal test di cessione di cui allegato 3 del Decreto 5 febbraio 1998 del Ministero dell'Ambiente ed essere conforme all'allegato C1 della Circolare 15 luglio 2005, n.5205 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio - Indicazioni per l'operatività nel settore edile, stradale e ambientale, ai sensi del Decreto Ministeriale 8 maggio 2003, n. 203.

## **7.3 LAYOUT DELLA NUOVA STRUTTURA**

L'esercizio comprende i seguenti settori e lavorazioni:

1. *Sala di esposizione e vendita*
  - Vendita di prodotti alimentari confezionati per la vendita al dettaglio con il sistema del self-service.
2. *Reparto Macelleria*
  - Vendita assistita e vendita con il sistema del self-service in preincarti e al taglio, di carni fresche bovine, ovine, suine e pollame.
  - Vendita in preincarti di carne equina fresca proveniente da fornitori autorizzati.
  - Vendita di prodotti pronti a cuocere a base di carne preparati in loco e destinati al consumatore finale.

- Vendita di carne fresca preconfezionata in Atmosfera Protetta (A.T.P.).

Al servizio del reparto:

- Laboratorio carni.
- Laboratorio pollami.
- Cella frigorifera carni.
- Cella frigorifera pollami.
- Locale economato al fine di rendere il reparto autosufficiente.

### 3. *Reparto Banco al Taglio*

- Vendita assistita di salumi, formaggi e latticini.
- Vendita con il sistema self-service di salumi, formaggi in preincarti e sottovuoto su banchi del tipo Take Away.
- Vendita di porchetta al taglio.

Al servizio del reparto:

- Laboratorio.
- Cella frigorifera.

### 4. *Murale Salumi e Latticini*

- Vendita con il sistema self-service di salumi, formaggi e latticini confezionati provenienti da fornitori autorizzati.

### 5. *Reparto Gastronomia*

- Vendita di prodotti di gastronomia (primi e secondi piatti) in vaschette porzionate, forniti da produttori autorizzati.

### 6. *Reparto Rosticceria*

- Vendita di polli arrosto cotti in apposito rostik.

Al servizio del reparto:

- Laboratorio

### 7. *Reparto Pane - Pasticceria*

- Vendita assistita di pane, prodotti di pasticceria da forno in genere.
- Vendita di pizze farcite in loco e preincartate pronte per la cottura.

### 8. *Reparto Pescheria*

- Vendita assistita di pesce fresco sfuso e sfuso decongelato.
- Vendita con il sistema self-service di pesce fresco marinato anche in confezioni originali in vaschette termosaldate o in vetro.
- Vendita di prodotti ittici pronti a cuocere preparati in loco.
- Baccalà secco preincartato da ditta autorizzata e baccalà bagnato.

Al servizio del reparto:

- Laboratorio
- Cella frigorifera

### 9. *Armadi e Vasche Surgelati*

- Vendita di prodotti ittici e vegetali congelati sfusi e imbustati.

#### 10. *Reparto Ortofrutta*

- Vendita assistita frutta e verdura fresche, minestrone preparati, verdura tagliata e lavata, frutta tagliata con sciroppo di governo, il tutto sfuso.
- Vendita di verdure varie confezionate provenienti da fornitori autorizzati ed esposti in idoneo murale refrigerato.
- Vendita di funghi secchi provenienti da fornitore autorizzato.

Al servizio del reparto:

- Laboratorio di pulitura e insacchettamento.
- Cella frigorifera.

#### 11. *Reparto Prodotti Gelati e Surgelati*

- Vendita con il sistema del self-service di prodotti gelati e surgelati su banchi frigoriferi e murali.

#### 12. *Olii Lubrificanti*

- Vendita con il sistema del self-service di olii lubrificanti in apposite scaffalature all'interno della sala di esposizione e vendita.

#### 13. *Locale riserva merci food*

#### 14. *Servizi igienici dipendenti*

#### 15. *Spogliatoi dipendenti separati per uomini e donne*

#### 16. *Locali box uffici.*

L'attività è dotata di un piazzale esterno che verrà adibito a parcheggio a servizio delle autovetture dei clienti, del personale ed allo scarico merci.

## **7.4 CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE DEI LOCALI**

### **7.4.1 LOCALE VENDITA**

Il locale ha una superficie commerciale complessiva di mq 4000 circa, dei quali 2500 circa da destinarsi alla vendita al dettaglio. In prevalenza sono venduti generi alimentari con il sistema del libero servizio (self-service) e della vendita assistita.

Il locale di vendita ha pavimento in materiale lavabile ed impermeabile e pareti trattate a tinta lavabile.

La scaffalatura per la vendita ed esposizione dei prodotti è in ferro verniciato a fuoco o ferro zincato a caldo o misto in ferro e legno trattato appositamente oppure in acciaio.

I banchi refrigeranti, armadi e vasche per i surgelati, nonché le celle frigorifere sono alimentati da un'unica centrale elettrica e una centrale frigorifera.

Tutto il locale di vendita, compresi i reparti e i laboratori, è condizionato da idoneo impianto atto a garantire i ricambi d'aria e il mantenimento delle condizioni termoigrometriche previste dalle vigenti normative. In particolare le temperature interne dei vari locali vengono mantenute a li-

vello tale da evitare pregiudizio alla salute dei lavoratori, degli utenti e alla conservazione dei prodotti.

I locali adibiti a lavorazione sono muniti di sgusci in corrispondenza del raccordo tra pareti e pavimento.

L'illuminazione dei locali è ottenuta a mezzo di neon fluorescenti o fari opportunamente posizionati.

I prodotti alimentari, una volta giunti a mezzo vettore, vengono stoccati a seconda della tipologia e delle esigenze di vendita su idonea scaffalatura nelle aree di vendita o nelle celle frigorifere.

Vengono apportate opportune misure atte ad evitare il passaggio di insetti e roditori. Per maggior controllo sui roditori è incaricata un'azienda specializzata del settore che si occupa, durante il corso dell'anno, di seguire periodicamente tale incombenza.

Sono effettuate quotidiane operazioni di pulizia nei locali, anche a mezzo di ditte specializzate. L'approvvigionamento idrico è dato da un impianto interno allacciato alla rete della pubblica condotta, supportato da idoneo autoclave.

Lo smaltimento delle acque reflue dei lavelli e dei gabinetti avviene attraverso convogliamento nella pubblica fognatura.

Lo smaltimento dei rifiuti solidi è effettuato giornalmente a mezzo contenitori muniti di coperchio realizzati in materiale lavabile e disinfettabile, tramite servizio pubblico o smaltitori privati autorizzati per eventuali rifiuti speciali.

## **7.4.2 REPARTO MACELLERIA**

Vendita: si effettua la vendita di carni fresche al taglio ed in preconfezione, col sistema della vendita assistita e/o self-service, comunque nell'osservanza delle norme sanitarie. Detta vendita è effettuata in idonei banchi e vasche refrigeranti a norma di legge ed atti per l'esposizione e la vendita di carni in preincarti e/o preconfezioni. Si effettua la vendita di carne fresca preconfezionata in Atmosfera Protetta (A.T.P.) proveniente da fornitori autorizzati.

Le carni giungono presso la struttura dalla nostra piattaforma-carni nelle modalità più idonee (tagli anatomici sottovuoto per le carni bovine, carni nude per le ovine ecc.) e vengono stoccate presso le celle frigo.

Prodotti pronti a cuocere: si effettua altresì la vendita di prodotti di carne pronti a cuocere. La preparazione di questi prodotti avviene sotto l'osservanza delle norme igieniche ed è eseguita da personale della Magazzini Gabrielli S.p.A. opportunamente formato. I prodotti, appena pronti, sono immediatamente esposti su idoneo banco refrigerato per la vendita assistita, in uno spazio ben delimitato da appositi divisori, e presentano un'etichetta con le dovute indicazioni (descrizione, prezzo, ingredienti...) destinati al consumatore finale.

Laboratorio carne: il locale ha pareti e pavimento in materiale lavabile e impermeabile, con griglia di raccolta e sifone per lo scarico delle acque di lavaggio. La cella frigorifera è conforme alla normativa. Sono inoltre presenti: lavello acqua fredda e calda con comando a

pedale, carta monouso, dispenser per sapone liquido, sterilizzatore per attrezzi di lavoro, tavoli con piani in teflon o acciaio per le operazioni del taglio e preincarto, tavoli in acciaio inox armadiati, rulliera, macchina tritacarne, macchina segaossa, ceppi, macchina confezionatrice, pesatrice, prezzatrice, dispenser filmatrice per preincarti.

Laboratorio pollame: un settore del laboratorio carne è destinato alla lavorazione del pollame.

Presenta pareti e pavimento in materiale lavabile e impermeabile, con griglia e sifone per lo scarico delle acque di lavaggio ed è separato dal laboratorio per la lavorazione degli altri tipi di carni mediante pareti in alluminio e vetro. Sono presenti: tavolo in teflon per le operazioni di taglio e il preincarto, lavello munito di comando a pedale per l'erogazione dell'acqua calda e fredda, ceppo, utensilerie varie, cella frigo conforme alla normativa, carta monouso e dispenser per sapone liquido.

L'illuminazione dei laboratori è del tipo artificiale con neon a luce fluorescente con tonalità naturale opportunamente cablati sui tavoli di lavoro.

I rifiuti, grasso ed ossa, sono immessi in idonei contenitori e smaltiti da ditta autorizzata.

### **7.4.3 REPARTO BANCO AL TAGLIO**

Vendita: vendita assistita al taglio di salumi, formaggi e latticini su apposito banco taglio. Sono presenti: affettatrici e retrobanco refrigerato per l'esposizione dei prodotti.

Vendita con sistema di libero servizio di salumi, formaggi e latticini in preincarti e sottovuoto, su appositi banchi e vasche take away.

La preparazione dei preincarti avviene su tavoli e attrezzature dedicate (campana, affettatrice automatica, confezionatrice ATP). E' presente nel reparto un lavello con comando a pedale per l'erogazione dell'acqua calda e fredda.

### **7.4.4 MURALE SALUMI E LATTICINI**

Vendita: vendita col sistema self-service di salumi, formaggi e latticini confezionati all'origine, provenienti da fornitori autorizzati, su appositi banchi e vasche refrigerati.

### **7.4.5 REPARTO GASTRONOMIA - PANE - PASTICCERIA**

Vendita: Vendita di prodotti di gastronomia (primi e secondi piatti) in vaschette porzionate, forniti da produttori autorizzati, esposti su appositi banchi refrigerati.

La vendita assistita di pane fresco, prodotti di pasticceria e da forno in genere, provenienti da fornitori autorizzati, viene effettuata su apposito banco.

Doratura pane (baguette) e croissant congelati o surgelati provenienti da fornitori autorizzati.

Si effettua altresì la vendita di pizze fredde e calde, intere o porzionate, farcite in loco e preincartate (pronte per la cottura).

Laboratorio: la preparazione e la cottura delle pizze da palline di massa, fornite da produttore autorizzato, avvengono in laboratorio dedicato con l'utilizzo di utensilerie specifiche. Sono presenti: forno per cottura pizze, schiacciapizze, tavoli armadiati, lavello inox con comando a pedale per acqua calda e fredda, carta monouso, dispenser per sapone liquido, forno per doratura e riscaldamento pane, croissant ecc., bidone inox porta-rifiuti. A disposizione del reparto cella frigorifera conforme alla normativa.

#### **7.4.6 REPARTO ROSTICCERIA**

Vendita polli arrosto: il locale è corredato da lavandino con comando a pedale per l'erogazione dell'acqua, tavolo per la lavorazione e armadio frigo polli conformi alla normativa.

Il girarrosto, visibile dall'area vendita, è in acciaio inox e munito di vaschetta raccogli grasso, alimentato elettricamente e dotato di cappa aspira odori fino all'esterno. L'espositore è chiuso a vetri in acciaio inox per la conservazione del prodotto cotto a temperatura compresa tra +60° C. e +65° C.

#### **7.4.7 REPARTO PESCHERIA**

Vendita: la vendita assistita di pesce fresco sfuso e sfuso decongelato si effettua su idoneo banco inox di esposizione con piano inclinato per la raccolta e lo smaltimento delle acque di scolo; detto banco nella parte anteriore è dotato di sopralzo trasparente che permette la vista, ma non l'eventuale manipolazione dei prodotti esposti ad opera di estranei e risulta distinto in due settori, rispettivamente per l'esposizione del pesce fresco e di quello decongelato (per il quale viene esposto apposito cartello informativo con la dicitura "decongelato"). Il settore dispone di pareti maiolicate, pavimento lavabile e impermeabile che è dotato di apposite griglie per la raccolta e smaltimento delle acque di lavaggio.

Lavorazione: annesso al reparto, spazio dedicato alla lavorazione con: lavello speciale con comando a pedale per l'erogazione dell'acqua, per l'eviscerazione o la pulitura del prodotto, piani in materiale lavabile, tavolo armadiato in acciaio inox per le operazioni di preincarto, carta monouso e dispenser per sapone liquido. Sono presenti produttori e vasche ghiaccio a norma di legge.

Idonea cella frigo è prevista per il deposito del pesce.

Prodotti pronti a cuocere: si effettua altresì la vendita di prodotti a base di pesce pronti a cuocere. La preparazione di questi prodotti avviene sotto l'osservanza delle norme igieniche, in apposito laboratorio munito di lavello inox con comando a pedale per l'erogazione dell'acqua e tavoli armadiati in acciaio inox. La lavorazione è eseguita da personale della Magazzini Gabrielli Spa munito di idoneo libretto sanitario. I prodotti, appena pronti, vengono immediatamente esposti su apposito banco con divisori oppure su vasche del tipo take away ed hanno un'etichetta con le dovute indicazioni (descrizione, prezzo, ingredienti...) destinati al consumatore finale.

Vendita di pesce fresco marinato e salinato: il prodotto è posto in vendita in confezioni originali, vaschette termosaldate e in vetro, poste in apposite vasche refrigerate, fornito da produttori autorizzati.

Baccalà secco: il prodotto è venduto, preincartato da fornitore, col sistema della vendita a self-service.

Baccalà bagnato: è prevista idonea vasca per il contenimento del prodotto. La lavorazione avviene in apposito spazio delimitato.

Vendita di prodotti ittici e vegetali congelati sfusi e imbustati: il prodotto, proveniente da fornitori autorizzati, è posto in vendita in confezioni originali, poste in appositi banchi refrigerati. La vendita è del tipo self-service su appositi banchi frigoriferi.

#### **7.4.8 REPARTO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Vendita: la vendita e l'esposizione dei prodotti avviene su banchi ed espositori realizzati in acciaio o altro materiale lavabile e impermeabile.

Locale di preparazione: il locale dispone di pareti trattate con materiale lavabile; l'illuminazione è di tipo artificiale con neon a luce fluorescente con tonalità naturale, opportunamente cablati sui tavoli di lavoro. Il locale è utilizzato per la pulitura (toelettatura manuale), la preparazione e l'insacchettamento. Sono presenti: tavoli armadiati; un lavello inox armadiato con comando a pedale per l'erogazione dell'acqua, bilancia, filmatrice manuale, dispenser per sapone liquido e carta monouso, bidoni per spazzatura. Il locale è munito di cella frigorifera (temperatura +6, +8), per lo stivaggio ed il mantenimento dei prodotti ortofrutticoli deperibili.

Il prodotto giunge alla struttura allo stato sfuso, in casse e beens, oppure confezionato direttamente dal produttore e, appena scaricato, è posto nel reparto per la vendita su idonei espositori, il restante in cella frigo.

Vendita di funghi secchi provenienti da fornitore autorizzato.

#### **7.4.9 PRODOTTI GELATI E SURGELATI**

Vendita: vengono commercializzati solo prodotti allo stato confezionato all'origine da parte del produttore. La vendita è del tipo self-service su isole con vasche frigorifere o appositi armadi surgelati.

#### **7.4.10 VENDITA OLII LUBRIFICANTI**

Vendita: avviene con il sistema del self-service all'interno della sala di esposizione e vendita. Gli olii sono contenuti all'interno delle apposite confezioni prodotte da ditte autorizzate.

#### **7.4.11 RISERVA MERCI**

L'aerazione è forzata con ricambi di aria nel rispetto della normativa in materia. L'illuminazione è di tipo artificiale. La riserva è provvista di scaffalatura in ferro verniciato a fuoco o ferro zincato a caldo o misto in ferro e legno trattato appositamente oppure in acciaio.

#### **7.4.12 SERVIZI IGIENICI PER DIPENDENTI**

Sono presenti:

gruppo di W.C. con antibagno, a disposizione dei dipendenti, attiguo ai locali spogliatoio e diviso e distinto per uomini e donne, dotato di lavelli con comando a pedale per l'erogazione dell'acqua. E' inoltre presente un WC accessibile ai disabili. Detti servizi igienici adeguatamente aerati, hanno pavimenti e pareti maiolicati. Nell'antibagno oltre al lavelli, sono presenti: carta monouso e dispenser sapone liquido.

#### **7.4.13 SPOGLIATOI PER DIPENDENTI**

Sono presenti:

n. 2 locali spogliatoio divisi rispettivamente per uomini e donne. I locali sono attrezzati con armadietti a doppio comparto e spiovente, in ferro verniciato a fuoco. Pavimento e pareti sono lavabili e disinfettabili.

Gli spogliatoi sono muniti di sistema di ventilazione forzata atta a garantire ricambi d'aria conformi alla norma.

#### **7.4.14 SERVIZI IGIENICI PER CLIENTI E PER DISABILI**

Sono a disposizione servizi igienici per i clienti, anche disabili. Sono provvisti di antibagno, con lavello ad erogazione a pedale, carta monouso e dispenser per sapone liquido.

#### **7.4.15 RAMPA DI CARICO E SCARICO MERCI**

Il punto vendita sarà dotato di una banchina di carico e scarico coperta con tettoia metallica, con annessa rampa di accesso, quest'ultima con imbocco dal piazzale.

La rampa consente la manovra in retromarcia di un bilico a pieno carico. La pendenza è studiata in modo da agevolare la manovra e le operazioni di carico e scarico. La pavimentazione della rampa sarà in battuto di cemento a stampiglio (spina pesce). In corrispondenza del compatatore la pavimentazione sarà in battuto di cemento lisciato al quarzo.

## **7.5 PIAZZALE E ACCESSI**

L'area scoperta adibita a parcheggio è collegata alla viabilità (via Galilei) a mezzo di bretella avente lunghezza, prima dello sbocco sulla SS 16, maggiore di m 93, nel pieno rispetto di quanto prescritto dalla lett. f), comma 3, art. 8 del PUC e dalla lett. g), comma 38, art 1 L.R. n. 11 del 16/07/2008) in relazione alle dimensioni del parcheggio.

L'accesso carrabile della bretella è posizionato nella zona sud del fronte della recinzione prospiciente via Galilei: tale accesso è destinato ad ospitare tutto il traffico in entrata ed in uscita. Un altro accesso carrabile, di solo emergenza, è previsto nella zona nord del fronte della recinzione su via Galilei.

L'organizzazione dei percorsi all'interno dell'area permette la facile manovra di accesso alla rampa di carico e scarico, senza invadere la zona parcheggio auto. Sono previsti percorsi a doppio senso di circolazione con larghezza di ml 6,00. Gli stalli hanno una dimensione pari a ml 5,00x2,50.

Il cassonetto di fondazione della pavimentazione verrà dimensionato in modo da ottemperare alle prescrizioni della relazione geologica e in ogni caso non sarà inferiore a quanto previsto nel tavola di progetto.

La pavimentazione dell'area viene eseguita con manto di asfalto - binder cm 7 e tappetino cm 3 - (viabilità), rosso tegola (stalli) e grigio (separatori).

La pendenza del piazzale è idealmente unica, dall'edificio verso il perimetro esterno della proprietà, salvo le necessarie pendenze e controtendenze per facilitare il convogliamento delle acque nelle caditoie di raccolta. La pendenza del piazzale sarà compresa tra 0,95% e 1,20%.

Le aiuole e le aree a verde saranno separate dal piazzale mediante cordolo.

L'area è illuminata con lampade collocate sui pali (numero e posizione da definire in sede di progettazione esecutiva).

La recinzione è costituita da muri in c.a., di altezza di cm 50-80, e soprastante rete metallica dell'altezza di ml 1.10.

La sistemazione del piazzale ed i particolari costruttivi sono riportati nella tav. 9 di progetto.

E' inoltre previsto la raccolta e lo smaltimento delle acque di pioggia con un sistema di captazione costituito da pozzetti con caditoia a filo di carreggiata.

### **7.5.1 FOGNATURA ACQUE METEORICHE.**

Nel caso in esame, la superficie di raccolta delle acque meteoriche all'interno dell'insediamento presenta due zone con caratteristiche diverse:

1. il tetto di copertura del punto vendita, adibito alla sola funzione di copertura, che non presenta rischio di dilavamento di sostanze pericolose o di sostanze che creano pregiudizio per il raggiungimento degli obiettivi di qualità dei corpi idrici;
2. il piazzale adibito quasi interamente a parcheggio e transito di autoveicoli e che, di conseguenza, presenta rischio di dilavamento di sostanze pericolose o di sostanze che creano

pregiudizio per il raggiungimento degli obiettivi di qualità dei corpi idrici (idrocarburi); tale zona rientra nell'elenco di cui al comma 2 dell'art. 17 della L.R. 31/2010, lett. I).

Le acque di dilavamento provenienti dalla zona di cui al punto 1), normato dagli artt. da 13 a 16 della Legge Regionale n. 31 del 29 luglio 2010, possono essere immesse direttamente, previa le autorizzazioni di rito, nella fognatura pubblica comunale.

Invece le acque di dilavamento provenienti dalla zona di cui al punto 2) necessitano, prima della immissione nella fognatura comunale, di dispositivi per la raccolta e la separazione delle acque di prima pioggia con caratteristiche definite nella L.R. 31/2010.

In particolare, ai sensi della lett. a) del comma 1 dell'art. 12 della medesima Legge Regionale, le acque di prima pioggia sono classificate e quantizzate come segue: primi 40 metri cubi di acqua per ettaro sulla superficie scolante servita dalla fognatura, per eventi meteorici distanziati tra loro di almeno sette giorni, restando escluse da tale computo le superfici coltivate.

In conseguenza di quanto sopra, considerato altresì le difficoltà altimetriche di scarico nella condotta comunale posizionata molto superficialmente (fondo fogna ubicato a quota -1.15 m), sono stati previsti due impianti distinti e separati per le due diverse zone.

### 7.5.2 DIMENSIONAMENTO DELL'IMPIANTO PER LA RACCOLTA E LA SEPARAZIONE DELLE ACQUE DI PRIMA PIOGGIA

<i>Descrizione / formula</i>	<i>Sigla</i>	<i>Valore</i>	<i>U.m.</i>
(1)	(2)	(3)	(4)
Superficie fondiaria del lotto	S <sub>f</sub>	14.000	mq
Superficie copertura manufatto commerciale in progetto (punto 1): = (47,50*84,23) =	S <sub>c-tetto</sub>	4.000,93	mq
Superfici permeabili (aiuole): = (140,80+202,00+73,60+65,00) =	S <sub>p</sub>	481,40	mq
Piazzale adibito a parcheggio e spazi di manovra (punto 2)	S <sub>p</sub>	9.517,68	mq
Capacità minima dell' unità trattamento acque di prima pioggia	Va.p.p.	38,07	mc

### 7.5.3 CONSIDERAZIONI SULLA PERMEABILITÀ DEL PIAZZALE.

Con l'adozione della variante Generale al Prg, adottata con delibera di Consiglio Comunale n. 99 del 19/07/2007, alle NTA del Prg è stato aggiunto l'art. 1.6.7 avente ad oggetto la permeabilità dei suoli.

L'unico comma di tale articolo precisa che i lotti di pertinenza di unità e complessi edilizi devono essere sistemati in modo che almeno il 50% delle aree inedificate sia permeabile.

Nel progetto de quo tale prescrizione è inapplicabile in quanto in contrasto con i contenuti della L.R. 31/2010 che prescrive la impermeabilizzazione superficiale, la raccolta e la filtrazione delle acque di prima pioggia per il piazzale oggetto di transito da parte di autoveicoli.

Non ha altresì senso un impianto di sub-irrigazione/dispersione in quanto ci troveremmo a quota della falda e disperderemmo le acque direttamente in falda in contrasto con il divieto di immissione diretta di acque meteoriche nelle acque sotterranee sancito dall'articolo 113, comma 4, del decreto legislativo n. 152/2006 e ribadita dall'art. 15, comma 4, della L.R. 31/2010.

## **7.6 IMPIANTISTICA GENERALE.**

L'edificio commerciale sarà dotato dei seguenti impianti generali:

- climatizzazione con idoneo impianto atto a garantire i ricambi d'aria e il mantenimento delle condizioni termoigrometriche previste dalle vigenti normative;
- impianto distribuzione della F.M. con quadro generale;
- illuminazione;
- illuminazione del piazzale interno;
- impianto antintrusione;
- automatismi per l'apertura delle porte;
- impianto idrico sanitario;
- impianto antincendio;

La progettazione esecutiva degli impianti sopra elencati è stata redatta secondo le disposizioni del DM 37/2008 e della restante normativa vigente in materia. Gli stessi a fine lavori verranno tutti collaudati e/o certificati secondo le relative prescrizioni di legge.

La relazione specialistica di ciascun impianto è allegata al relativo progetto.

## **7.7 RESISTENZA AL FUOCO DELLE STRUTTURE**

Gli elementi strutturali portanti e separanti dell'attività commerciale garantiranno rispettivamente requisiti di resistenza al fuoco R e REI/EI secondo quanto riportato nella tabella corrispondente nella bozza di regola tecnica ed in particolare:

1. Gli elementi strutturali portanti dell'attività commerciale garantiranno requisiti di resistenza al fuoco non inferiore ad R 60 secondo quanto riportato nella tabella corrispondente della regola tecnica.
2. Il deposito a servizio dell'ipermercato al piano terra, sarà separato dalla zona vendita mediante pareti e porte aventi caratteristiche di resistenza al fuoco non inferiore a REI 120.
3. Tutte le separazioni e le comunicazioni con i locali a rischio quali, il locale gruppo elettrogeno, i depositi ed i locali tecnici, saranno congruenti con quanto previsto dalle specifiche regole tecniche.

Si precisa che le tutte le strutture portanti garantiscono la resistenza al fuoco R, mentre quelle separanti garantiscono una resistenza al fuoco REI.

## **7.8 USCITE DI SICUREZZA**

Il negozio adibito alla vendita di generi alimentari e di largo consumo, sarà provvisto di un proprio sistema organizzato di vie d'uscita, che addurrà verso l'esterno, dimensionato in base al massimo affollamento previsto ed alla capacità di deflusso (art 4.1 della regola tecnica di prevenzione incendi).

I percorsi del sistema di vie di uscita comprendono corridoi e passaggi in genere. Il percorso effettivo per raggiungere un luogo sicuro, non sarà mai superiore a 50 ml.

## **7.9 IMPIANTI ELETTRICI**

<sup>10</sup>Gli impianti elettrici saranno realizzati in conformità alla Legge n. 186 del 01.03.1968. La rispondenza alle vigenti norme di sicurezza deve essere attestata con la procedura di cui alla Legge n. 37/2008 e successivi regolamenti di applicazione.

Secondo la norma CEI 64-8 il sistema elettrico relativo ad ogni impianto distribuito all'interno delle attività si classifica come segue:

- in categoria 1, in relazione alla tensione di alimentazione, essendo l'intero impianto alimentato con fornitura energetica trifase in bassa tensione a 400/230 volt;
- di tipo TN-S, essendo il neutro di cabina dell'Utente direttamente collegato a terra, così come le masse degli utilizzatori dell'impianto collegate al neutro attraverso il conduttore di protezione.

Le protezioni dai contatti indiretti saranno garantite secondo la Norma CEI 64-8 tramite il coordinamento tra soglie di intervento degli interruttori automatici magnetotermici (posti a monte dei circuiti) e valore delle impedenze degli anelli di guasto, ovvero con coordinamento realizzato tramite interruttori differenziali nei circuiti terminali.

Le protezioni dai contatti diretti saranno garantite dall'isolamento di ogni parte attiva e dal grado di protezione degli involucri.

Le protezioni dalle sovracorrenti saranno garantite dagli interruttori automatici magnetotermici posti a monte delle condutture, dimensionati opportunamente sia rispetto le stesse che alle correnti di corto circuito.

Per quanto concerne gli impianti elettrici, le protezioni dai rischi di incendio saranno costituite da:

- l'isolamento di ogni parte attiva;

---

<sup>10</sup> Testo desunto dal paragrafo 7.1 della relazione specialistica A1 RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA della PRATICA VVF – VALUTAZIONE DEL PROGETTO.

- la protezione dalle sovracorrenti;
- la presenza di dispositivi differenziali;
- l'utilizzo di materiali autoestinguenti;
- l'utilizzo di cavi non propaganti l'incendio;
- il collegamento a terra di tutte le masse e le masse estranee;
- l'utilizzo di barriere tagliafiamma nei passaggi delle condutture tra diverse compartimentazioni.

Le protezioni dai rischi di incendio saranno costituite, oltreché dalle misure sopra esposte, dal tipo di cavi impiegati, non propaganti l'incendio e rispondenti alla norma CEI 20-22 II.

L'attività commerciale sarà dotata di interruttore generale, posto in posizione segnalata, in grado di togliere tensione all'impianto elettrico dell'attività; tale interruttore sarà munito di comandi di sgancio a distanza, posti in diverse zone dell'attività, in posizioni facilmente visibile e sicuramente raggiungibile.

Si rimanda altresì alla relazione specialistica E1 - RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA del progetto esecutivo degli IMPIANTI ELETTRICI E SPECIALI allegato alla pratica

## **7.10 ILLUMINAZIONE DI SICUREZZA**

<sup>11</sup>In caso di mancanza dell'alimentazione elettrica normale nell'attività commerciale e nei locali annessi, sarà assicurata un'illuminazione di sicurezza con apposite plafoniere fluorescenti autonome autoalimentate, installate lungo le vie di esodo e negli altri luoghi di passaggio, tali da garantire un illuminamento di almeno 10 lux, ad un metro di altezza dal pavimento lungo le vie di uscita e non inferiore a 5 lux nelle altre zone accessibili al pubblico, per una durata non inferiore a 90 minuti, con tempo di intervento nullo.

L'intensità luminosa sarà sufficiente a consentire l'esodo con la dovuta sicurezza.

Le condutture dei cavi dell'illuminazione di sicurezza seguiranno percorsi diversi da quelli dei circuiti normali.

Inoltre, ogni uscita di sicurezza sarà opportunamente segnalata da plafoniere autoalimentate di analoghe caratteristiche elettriche, dotate di iscrizioni serigrafate ed aventi caratteristiche dimensionali opportune alla massima distanza da dove devono essere leggibili le indicazioni.

---

<sup>11</sup> Testo desunto dal paragrafo 7.4 della relazione specialistica A1 RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA della PRATICA VVF – VALUTAZIONE DEL PROGETTO.

## **7.11 SEGNALETICA DI SICUREZZA**

<sup>12</sup>In tutta l'attività saranno applicate le vigenti disposizioni sulla segnaletica di sicurezza di cui al D.Lgs. n.493 del 14 agosto 1996 espressamente finalizzate alla sicurezza antincendio. Essa dovrà richiamare l'attenzione sui divieti e sulle limitazioni imposte, segnalare la posizione dell'interruttore elettrico generale. Saranno installati, in particolare, cartelli indicanti le uscite, il divieto di fumare o usare fiamme libere nei locali ed in quelli con presenza di sostanze pericolose ai fini dell'incendio, nonché cartelli di segnalazione dei mezzi di estinzione. Inoltre saranno installati su tutti i quadri elettrici cartelli indicanti il divieto di spegnere con acqua l'incendio e il pericolo data la presenza di corrente elettrica, tenendo conto delle vigenti disposizioni.

## **7.12 PERSONALE OCCUPATO.**

Il personale impiegato sarà di circa 60 unità lavorative, dei quali 35 circa donne e 25 uomini.

## **7.13 SERVIZI IGIENICO-ASSISTENZIALI.**

Vedi precedenti paragrafi 7.4.12, 7.4.13, 7.4.14.

# **8 AREAZIONE ED ILLUMINAZIONE NATURALE ED ARTIFICIALE.**

La verifica dei rapporti di areazione ed illuminazione naturali, intesi come rapporto tra la superficie delle parti trasparenti delle pareti perimetrali esterne dei singoli locali, misurate convenzionalmente al lordo dei telai delle finestre, e la superficie di calpestio dei medesimi locali, sono riportati nella tavola di progetto n. 6.

Oggetto della presente capitolo della relazione sono tutti i locali nei quali, non essendo garantita l'aerazione in modo naturale, si è resa necessaria la realizzazione di un impianto di aerazione meccanica associata a climatizzazione.

Per quanto riguarda l'illuminazione si è provveduto con idoneo impianto a garantire l'illuminazione adeguata.

---

<sup>12</sup> Testo desunto dal capitolo 10 della relazione specialistica A1 RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA della PRATICA VVF – VALUTAZIONE DEL PROGETTO.

## **8.1 RELAZIONE TECNICA IMPIANTO AERAZIONE**

Gli impianti di immissione ed estrazione dell'aria previsti, consentiranno il mantenimento delle condizioni microclimatiche ottimali secondo quanto segue:

- un'immissione d'aria esterna pari o maggiore ai valori minimi, riferiti o al numero di persone presenti, o alla superficie in pianta, o al volume dell'ambiente;
- una filtrazione minima convenzionale dell'aria, tramite impiego di filtri di classe appropriata;
- una movimentazione dell'aria (nel volume convenzionale occupato) con velocità compresa entro i limiti previsti;
- condizioni termiche ed igrometriche specifiche per il tipo di attività secondo la direttiva I-SPESL del 2006 in materia di microclima aereazione ed illuminazione degli ambienti di lavoro.

Per le assunzioni di progetto per l'aerazione in area vendita ed espositiva, le condizioni termogrometriche di progetto, la descrizione ed il dimensionamento dell'impianto di ventilazione meccanica controllata, dell'impianto di estrazione meccanica dell'aria dai servizi e dell'impianto di climatizzazione si rimanda alle relative relazioni specialistiche del progetto esecutivo del punto vendita allegato alla pratica.

## **8.2 LIVELLI SONORI**

Per ciò che riguarda i livelli sonori nell'ambito dell'ambiente di lavoro e diffusi all'esterno essi rientreranno nei limiti della Legislazione vigente. Per quanto concerne la documentazione di previsione d'impatto acustico, redatta da tecnico abilitato, ai sensi dell'art. 8, comma 4 della legge n. 447/1995 si rimanda allo specifico elaborato allegato alla pratica.

## **8.3 RELAZIONE TECNICA IMPIANTO D'ILLUMINAZIONE**

Essendo i locali privi di aperture che garantiscano la completa verifica del rapporto di illuminazione naturale, si provvede ad integrare con impianto di illuminazione artificiale che garantirà quanto previsto dalla Norma.

Una funzione molto importante di un impianto di illuminazione artificiale è di determinare la percezione corretta dei colori.

Infatti, oltre che dalla capacità visiva individuale e dal colore degli oggetti osservati, cioè dai loro valori spettrali di riflessione, l'impressione cromatica è influenzata dalla composizione spettrale della luce incidente.

Buona parte del comfort visivo dipende dal "colore" della luce emessa dalla lampada utilizzata e dal valore di illuminamento.

Una luce troppo “fredda” (con spettro dei colori spostato verso i toni azzurri) come una luce troppo calda (spettro dei colori spostato verso i toni gialli e rossi) possono creare un ambiente sgradevole.

Per non discostarsi dalla luce diurna (ritenuta il punto di riferimento per quanto concerne il comfort visivo) ed in funzione del valore di illuminamento di riferimento deve essere scelta una luce con elevata temperatura di colore (temperatura di colore intorno ai 4.000 °K) in modo da armonizzare la luce artificiale con quella naturale.

Come si conviene alla tipologia della struttura gli impianti di illuminazione sono ad elevato comfort visivo e tutti i componenti sopra citati sono di primaria casa costruttrice.

Relativamente alle specifiche di cui al punto precedente, saranno adottati le seguenti fonti di illuminazione:

- Zona scarico merci con apparecchi provvisti di lampade fluorescenti con temperatura di colore T=4000 °K Ra 91
- Locali tecnici ed area vendita con lampade fluorescenti, posate entro plafoniere, con temperatura di colore T=4000 °K Ra 91
- Lavorazione gastronomia e macelleria con lampade fluorescenti, posate entro plafoniere, con temperatura di colore T=3000 °K Ra 92
- Lavorazione pesce con lampade fluorescenti posate entro plafoniere con temperatura di colore T=3000 °K Ra 93

E' opportuno ricordare che vista l'attività espositiva presente, in alcune aree della struttura è prevista la posa di punti di illuminazione realizzati tramite faretti con lampade a scarica di gas, in grado di realizzare una illuminazione di accento.

Conformemente a quanto previsto dalla Norma UNI 12464, saranno rispettati i seguenti livelli di illuminamento:

Area	Illuminamento	Tonalità	Ra
AREA VENDITA	> 400 lux	I	1B
AREE LAVORAZIONI	> 250 lux	I	1B
RISERVE	> 170 lux	I	1B

## 9 IMPIANTO IDRICO SANITARIO - LIQUAMI

L'approvvigionamento idrico di acqua potabile avviene esclusivamente dalla rete pubblica cittadina esistente, che in quella zona garantisce un servizio continuo ed efficiente.

La rete di scarico interna, realizzata in tubazioni Pead tipo Geberit, è completa di pezzi speciali ed è internamente separata per acque nere di scarico dei vari lavelli e pilozze ed acque nere di scarico per i servizi igienici.

Gli scarichi delle due reti saranno collegati ad unica rete esterna a sua volta collegata alla rete fognaria pubblica attraverso sifone tipo Firenze.

## 10 SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI.

I rifiuti previsti dall'esercizio del punto vendita sono: gli imballaggi, gli scarti del reparto ortofrutta ed i prodotti scaduti.

Il punto vendita provvede a smaltire gran parte dei rifiuti (cartoni ed imballaggi vari) autonomamente, riciclandoli e quindi usufruisce solo in minima parte del servizio comunale di raccolta dei rifiuti.

Gli scarti delle lavorazioni del reparto macelleria vengono immessi in appositi contenitori e smaltiti giornalmente da ditta autorizzata.

Gli scarti delle lavorazioni del reparto pescheria vengono immessi in appositi contenitori e smaltiti giornalmente da ditta autorizzata.

Gli scarti del reparto ortofrutta costituiti essenzialmente da verdure ammalorate verranno smaltiti mediante la rete di raccolta urbana della spazzatura.

I prodotti scaduti verranno ritirati e portati indietro al magazzino di provenienza.

L'attività non genera rifiuti tossico-nocivi, ma esclusivamente rifiuti speciali assimilabili agli urbani, non genera acque di scarico oltre a quelle di carattere civile derivanti dai servizi igienici e dallo scarico dei vari lavelli e pilozze.

Inoltre ai sensi del D.P.R. 203/88, che regola le emissioni in atmosfera, l'impianto non ha emissioni e in atmosfera.

Giulianova 09 luglio 2012