



Comune di Rimini

**NORME IGIENICO - SANITARIE  
DI INTERESSE EDILIZIO**

**REGOLAMENTO IGIENICO-SANTARIO EDILIZIO**

**Sindaco:**  
Andrea Ghisali

**Assessore al Territorio:**  
Roberta Frisconi

**Presidente del Consiglio Comunale:**  
Sara Donati

**Segretario Comunale:**  
Luca Ugucioni

**Settore Governo del Territorio  
Responsabile del Procedimento**  
Carlo Maria Raquadio

# Regolamento Igienico Sanitario Edilizio



## Necessità ed Opportunità aggiornamento Norme Igienico Sanitarie Edilizie

Nel **processo approvativo e partecipativo** della **variante al RUE** emerge chiara **esigenza di aggiornamento** delle “Norme igieniche di interesse edilizio” che si consolida con **abrogazione ex art. 127** del previgente RUE.

Necessità di revisione generale in relazione al **quadro obsoleto delle norme comunali** vigenti con evidente obbligo di un attenta **revisione della disciplina integrando le norme di livello nazionale e regionale**, e l’opportunità di **adeguare** le disposizioni generali **alle specifiche condizioni locali**.



**Aggiornamento apparato normativo coerente e completo in materia igienico sanitaria;**

**Riordino di disposizioni normative di diversa fonte in un unico strumento di agevole consultazione;**

**Definizione e differenziazione requisiti e livelli di prestazione tra nuove costruzioni e recupero immobili esistenti.**

### *Analisi quadro normativo comunale Norme attualmente vigenti*

- **Regolamento d’Igiene approvato con deliberazioni Regio Commissario del 09 marzo 1903 e Consiglio Provinciale Sanitario seduta del 31 marzo 1903**
- **Regolamento d’Igiene – parte 2) “Igiene edilizia” – ultima modifica approvata con deliberazione di C.C. n. 588 del 29.04.1987**
- **Regolamento d’Igiene – “Disposizioni generali; Igiene degli alimenti e delle bevande; Bar con attività di piccola ristorazione; Disposizioni finali” – ultima modifica approvata con deliberazione C.C. n. 30 del 06.06.2017**



## Analisi del quadro normativo di livello nazionale e regionale:

Complessità quadro normativo di riferimento nazionale e regionale da analizzare necessariamente diviso tra immobili RESIDENZIALI e con ESERCIZIO DI ATTIVITA':

**RESIDENZA**



**D.M. 5 luglio 1975**

**Norme speciali:**

**L.R. 11/98 s.m.i. («Recupero ai fini abitativi sottotetti»), D.G.R. 1383/2020 s.m.i. («Requisiti minimi di prestazione energetica degli edifici»).**

Normative di settore incidenti:

Igiene urbana

Igiene e salubrità ambienti

**ATTIVITA'**



**Disciplina settoriale per tipologia attività**

**D.Lgs. 81/2008**

**Norme speciali:**

**UNI-EN- ISO**

Normative di settore incidenti:

Igiene urbana

Igiene e salubrità ambienti

Igiene e sicurezza sul lavoro

**Normativa nazionale e regionale di settore incidente su aspetti edilizi relativamente a salubrità e sicurezza ambienti:**

DM 37/2008, DM 236/1989, DPR 151/2011, DM 3 AGOSTO 2015, DM 17 GENNAIO 2018 ( NTC 2018), D.Lgs. 102/2014, ecc.



# Regolamento Igienico Sanitario Edilizio

## Abrogazioni normativa comunale materia igienico sanitaria edilizia



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

## Conferma vigenza normativa comunale

A seguito dell'approvazione del presente Regolamento, il Regolamento d'Igiene del Comune di Rimini risulta pertanto costituito da:

**Regolamento d'Igiene approvato con deliberazioni R. Commissario del 09 marzo 1903 e Consiglio Provinciale Sanitario seduta del 31 marzo 1903, parti:**

Titolo I - Assistenza sanitaria nel Comune (artt. 1-13)

Titolo II - Norme generali sui servizi di vigilanza igienica (artt. 14-24)

Titolo III - Igiene del suolo e dell'abitato: suolo e acque superficiali (artt. 24-45),

Titolo IV – Capo II° Sorveglianza sanitaria sulle professioni sanitarie ed affini (artt. 144 – 154/nonies)

Inquinamento acque fluviali – Disciplina degli scarichi (art. 154);

Titolo V - Misure contro le malattie infettive e contagiose dell'uomo (artt. 155-203);

Titolo VI - Misure contro le malattie infettive e contagiose degli animali (artt. 177-184)

Titolo VII - Polizia mortuaria (artt. 185-193)

Titolo VIII - Disposizioni generali: Stalle (artt. 194-203)

Titolo IX - Disciplina venditori ambulanti di generi alimentari (artt. 204-206)

Titolo X - Fabbricazione, trasporto, vendita e impiego di ghiaccio artificiale – trasporto bottiglie di acqua e bevande gassose (artt. 207-212)

Appendice al Titolo V (artt. 213-225)

Titolo XI – Raccolta, trasporto e smaltimento di rifiuti solidi urbani (artt. 226-253)

Titolo XII – Polizia mortuaria (artt. 1-18)

**Regolamento d'Igiene – parte 3) “Disposizioni generali; Igiene degli alimenti e delle bevande; Bar con attività di piccola ristorazione; Disposizioni finali”** – ultima modifica approvata con **deliberazione CC n.30 del 06.06.2017**, parti:

Disposizioni generali (art. 1-9);

Igiene degli alimenti e bevande (artt. 10-14 e 16-37)

Bar con attività di piccola ristorazione (artt. 48 e 49)

Disposizioni finali (art. 55)

**Norme igieniche di interesse edilizio e Allegati nn. 1 – 12 (oggetto della presente Deliberazione).**



## Struttura nuovo Regolamento Igienico Sanitario Edilizio

La struttura del nuovo strumento normativo si articola in tre sezioni:

1. **la prima parte**, dedicata alla classificazione dei locali e alla definizione dei requisiti igienico-sanitari degli alloggi e delle altre tipologie d'uso, riferiti alla realizzazione del **nuovo patrimonio edilizio**;
2. **la seconda parte**, dedicata alla definizione dei requisiti da conseguire negli **interventi di recupero e riuso del patrimonio edilizio esistente**, sia entro la città storica, che in presenza di edifici di pregio e interesse storico-architettonico, che in situazioni particolari (parti di territorio interessate dal Piano dell'arenile; spazi pubblici; immobili legittimati, non tutelati, realizzati ante delibera di CC n.2 del 30/01/2003, compresi edifici condonati ex Lege 47/85, 724/94, 326/03).
3. **la terza parte**, costituita da **tabelle 1-12** con definizione parametri per una serie di **attività ed esercizi d'impresa**, che riporta per ciascun locale i requisiti igienico-sanitari ed i parametri di misura, realizzando una sintesi delle disposizioni (ed in alcuni casi dei riferimenti normativi) utile ad una rapida consultazione da parte dei tecnici e ad una univoca attività di valutazione istruttoria delle pratiche edilizie in materia igienico-sanitaria.

### *Obiettivo cardine*

***Disciplina specifica con criteri chiari per recupero esistenti e Agibilità locali***



- per rendere **fattibili interventi di recupero e riuso di edifici e locali residenziali, commerciali, turistico-ricettivi**;

- per definire **criteri omogenei ai fini del rilascio dell'agibilità dei locali** in situazioni dove, **pur non essendo possibile per ragioni tecniche oggettive raggiungere i livelli di prestazione degli edifici di nuova costruzione**, è possibile (e auspicabile) introdurre **significativi miglioramenti alla qualità igienico-sanitaria dei locali**.



## Struttura nuovo Regolamento Igienico Sanitario Edilizio

### **PRIMA PARTE DISCIPLINA DESCRITTIVA NUOVA COSTRUZIONE**

1. La disciplina parte con necessità Classificazione locali:  
A usi principali e S usi accessori  
Art. 2 Associazione a categorie funzionali e tipi d'uso del RUE
2. **Descrizione requisiti dimensionali, caratteristiche e parametri aero illuminanti dei locali divisi tra RESIDENZA e ATTIVITA'.**
3. **Analisi casistiche particolari quali: locali interrati, cavedi e cortili, soppalchi e disciplina convenzionale metodo calcolo FLDm**
4. **SCHEDE per locali con esercizio d'impresa con richiami ad Allegato IV D.Lgs. 81/2008**

### **SECONDA PARTE DISCIPLINA DESCRITTIVA RECUPERO ESISTENTI**

La disciplina introduce normative specifiche e di dettaglio per 3 macro aree:

1. **CITTA' STORICA ed EDIFICI TUTELATI ESTERNI**
2. **IMMOBILI LEGITTIMATI e condonati IN TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE**
3. **IMMOBILI SULL'ARENILE O SU AREE PUBBLICHE O DI USO PUBBLICO**

### **TERZA PARTE DISCIPLINA PARAMETRICA TABELLE**

Richiami a normative nazionali o regionali di riferimento

**Tabella 1 NUOVA COSTRUZIONE**

**Tabelle 2-12 RECUPERO ESISTENTI**

- **Differente disciplina tra locali ad uso residenza e con esercizio di attività**
- **Classificazione locali A usi principali e S usi accessori**
- **Prescrizioni particolari e codifica norma univoca**
- **Definizione tipologie interventi edilizi ammessi**
- **Richiami a norme specifiche nazionali o regionali senza duplicazioni**



## INDICE REGOLAMENTO IGIENICO SANITARIO EDILIZIO

### INDICE

#### Premessa

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

##### CAPO I - REQUISITI IGIENICI DEI LOCALI

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

##### CAPO II - REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI DI NUOVA COSTRUZIONE

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

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

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

#### **SECONDA PARTE - Interventi recupero esistente**

Premessa	37
CAPO IV - REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO	
Art. 22 - CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI D'ABITAZIONE	39

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

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

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

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

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

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

Art. 38 - REQUISITI IGIENICI PER LOCALI COMMERCIALI, PUBBLICI ESERCIZI, TURISTICO-RICETTIVI E DIREZIONALI	47
Art. 39 - REQUISITI IGIENICI PER LOCALI NON RESIDENZIALI	48

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

##### ALLEGATI

1. TABELLA REQUISITI IGIENICO-SANITARI DEI LOCALI PER ATTIVITÀ ED ESERCIZI D'IMPRESA DI NUOVA REALIZZAZIONE	49
2. TABELLA RECUPERO LOCALI RESIDENZIALI NEL CENTRO STORICO	104
3. TABELLA RECUPERO LOCALI COMMERCIALI NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO	105
4. A - TABELLA RECUPERO PUBBLICI ESERCIZI NELLA CITTÀ STORICA E NEGLI EDIFICI DI PREGIO E INTERESSE STORICO ARCHITETTONICO (BAR, BAR CON PICCOLA RISTORAZIONE, RISTORANTI)	107
B - TABELLA RECUPERO LOCALI DI VENDITA AL DETTAGLIO CON LABORATORIO ARTIGIANALE DI PRODUZIONE DI GENERI ALIMENTARI,	



## ESEMPI TABELLE DI NUOVA COSTRUZIONE E RIUSO IMMOBILI ESISTENTI

### NUOVA COSTRUZIONE Tabella 1 ALBERGHI CAT. A4.1 e richiami a NORME specifiche

LOCALE DI SOMMINISTRAZIONE CON LABORATORIO ARTIGIANALE DI PRODUZIONE E VENDITA DI PIZZA – Cat. A2.4

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

RIVENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI – PESCHERIE E MACELLERIE – Cat. A2.4

DEPOSITO DI ALIMENTI / BEVANDE / FRUTTA E VERDURA ALL'INGROSSO – Cat. A6.1

ATTIVITÀ PRODUTTIVE – LOCALI ACCESSORI A SERVIZIO DELLE ATTIVITÀ – Cat. A3

AMBULATORI, STRUTTURE SANITARIE – Cat. A4.2

STRUTTURE VETERINARIE – Cat. A6

STRUTTURE DI RICOVERO E CUSTODIA DI CANI E GATTI – Cat. A6.6

INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE ALLA TUTELA DEL BENESSERE ANIMALE

EDIFICI PER IL CULTO – SEDI DI ATTIVITÀ COLLETTIVE – Cat. A4.6

#### ALBERGO – Cat. A4.1

**D.G.R. 916/2007 – D.G.R. 1017/2009 – D.G.R. 1301/09 - D.G.R. 1565/2013 s.m.i. – L.R. 16/2004 s.m.i.**

Locale	Parametro	Requisito	Note
Cucina	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	mq 20,0 fino a 50 p.t. mq 0,3 x p.t. da 50 a 100 p.t. mq 0,25 x ogni p.t. oltre 100	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata apribile
Zona lavaggio	altezza media minima	ml. 2,70	
	superficie minima	adeguata all'uso	La zona lavaggio può essere ricompresa nel locale cucina purché funzionalmente separata
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata apribile
Dispensa	altezza media minima	ml. 2,40	
	superficie minima	25% superficie cucina e minimo mq 8	Il rifornimento della dispensa deve avvenire senza attraversamento del locale cucina, secondo un percorso approvato da competente servizio dell'AUSL



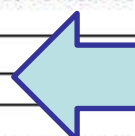


# Regolamento Igienico Sanitario Edilizio

## NUOVA COSTRUZIONE Tabella 1 BAR con piccola ristorazione CAT. A2.3 e richiami a NORME specifiche

<b>BAR con attività di piccola ristorazione - Cat. A2.3</b>			
<p>Per "attività di piccola ristorazione" si intende la somministrazione e vendita di bevande, di dolci compresi i generi di pasticceria e gelateria, panini imbottiti di qualunque genere, tramezzini, pizzette, piadine anche farcite, insalate varie, prodotti tutti consumati allo stato naturale, oppure riscaldati, i cosiddetti "cibi precotti" surgelati, cotti cioè in precedenza in altro laboratorio autorizzato e riscaldati in confezione monodose, primi piatti con paste confezionate e sughi già pronti e confezionati, patate fritte, hamburger, wurstel, hot dog, pizze in confezione da cuocere e farcire, piade in confezione da cuocere e farcire, crepes utilizzando uova senza farcitura compresa la fase di lievitazione.</p>			
Locale	Parametro	Requisito	Note
<b>Zona banco BAR</b>	Superficie minima	adeguata all'uso	
	altezza media minima	ml. 2,70	
	R.I. minimo	1/8	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie vetrata
	R.A. minimo	1/16	Le porte esterne sono considerate limitatamente alla superficie apribile
<b>Locale retrobar</b>	Superficie minima	mq 8,00	<p>L'esercizio dell'attività è subordinato al possesso di un retro unico</p> <p>Gli spazi potranno essere diminuiti rispetto alla dimensione indicata (min. ... , a seconda delle tipologie di preparazioni effettuate, previo parere favorevole, obbl... o e non vincolante, del competente Servizio Igiene Pubblica, che si avvarrà nella via... di quanto indicato nel piano di autocontrollo dell'attività, fatti salvi, comunque, i vol... ni, le superfici minime e le uscite d'emergenza rispetto ai lavoratori presenti.</p>

Integrazione in tabella di parametri e specifiche



			<p>Le pareti dovranno essere piastrellate fino all'altezza mt. 2,00.</p> <p>L'attrezzatura minima, oltre alle apparecchiature per la cottura come sopra indicate, dovrà essere costituita da un piano di lavoro lavabile, preferibilmente in acciaio, una lavastoviglie, un lavandino con rubinetteria non manuale, e dotazione di apparecchiature frigorifere in numero sufficiente.</p> <p>Il locale retro ove avvengono le preparazioni con potenzialità termica fino a 30.000 Kcal/h deve essere dotato di una via d'emergenza che immette in un luogo sicuro con un'altezza minima di mt. 2,00, larghezza mai inferiore a mt. 0,80; la larghezza della via d'emergenza non può mai essere inferiore a mt. 0,90 nel caso che la potenzialità termica vada da 30.000 a 100.000 Kcal/h, come indicato nelle norme di sicurezza degli ambienti di lavoro, tali parametri essendo parametri di sicurezza sono adeguati alle normative di riferimento nazionali, regionali e locali ed ai piani di adeguamento in esse previsti.</p>
--	--	--	---



## RECUPERO IMMOBILI ESISTENTI Tabella 2 CITTA' STORICA ed EDIFICI TUTELATI ESTERNI

ALLEGATO 2 - TABELLA RECUPERO LOCALI RESIDENZIALI NEL CENTRO STORICO E NEGLI EDIFICI TUTELATI ESTERNI		
IMMOBILI NELLA CITTA' STORICA E EDIFICI TUTELATI ESTERNI LEGITTIMATI, COMPRESI IMMOBILI EX-LEGE 47/85, 724/94 E 326/03		
<b>Superfici minime</b>		
Locali	Interventi di recupero <sup>1</sup> -	RE ricostruttiva – DR - CD <sup>2</sup> – Frazionamento U.I.
Soggiorno (o altre denominazioni) anche con angolo cottura	14,00 mq.	14,00 mq.
Cucina (senza angolo cottura)	Senza limite di superficie.	Senza limite di superficie.
Camera da letto singola	9,00 mq.	9,00 mq.
Camera da letto doppia	14,00 mq.	14,00 mq.
Monolocale	28,00 mq.	28,00 mq.
<b>Altezze medie minime dei locali</b>		
Categoria A1	Media 2,40 ml., con altezza minima di ml. 1,80	Media 2,70 ml., con altezza minima di ml. 1,80
Categoria S (esclusi ripostigli)	2,20 ml.	2,40 ml.
<b>Ventilazione locali</b>		
Locali	Interventi di recupero <sup>1</sup>	RE ricostruttiva – DR - CD <sup>2</sup> – Frazionamento U.I.
Categoria A1	Superficie finestrata apribile: 1/32 In caso di vincolo storico che impedisca modifiche alle aperture: obbligo di integrazione attraverso impianto di ventilazione meccanica controllata fino al valore corrispondente a 1/16	Superficie finestrata apribile: 1/16
Categoria S (solo bagno)	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione	Sono ammessi locali non aerati dall'esterno purché dotati di ventilazione meccanica che garantisca almeno 5 ricambi/ora con temporizzatore che assicuri almeno 3 minuti di funzionamento oltre lo spegnimento dell'impianto di ventilazione
<b>Illuminazione locali</b>		
Locali	Interventi di recupero <sup>1</sup> -	RE ricostruttiva – DR - CD <sup>2</sup> – Frazionamento U.I.
Categoria A1	Superficie vetrata: 1/32, oppure FLD <sub>m</sub> di 0,70%, anche attraverso sistemi captanti	Superficie vetrata: 1/16, oppure FLD <sub>m</sub> di 1,0%, anche attraverso sistemi captanti
Categoria S	Possibilità di illuminazione artificiale	Possibilità di illuminazione artificiale

Nuovi Parametri agevolati

Nuovi Parametri agevolati con introduzione impiantistica integrativa

Nuovi Parametri agevolati



## Regolamento Igienico Sanitario Edilizio

## RECUPERO IMMOBILI ESISTENTI Tabella 4 CITTA' STORICA ed EDIFICI TUTELATI ESTERNI

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

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

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

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

Nuovi  
Parametri  
agevolati