

## DIMENSIONAMENTO DEGLI SPAZI EDILIZI

### Disposizione tecnico-organizzativa (DTO 29/2014)

*ai sensi dell'articolo 7/III del RUE*

#### ESIGENZA DA SODDISFARE E CAMPO DI APPLICAZIONE:

Gli spazi per attività principale e secondaria dell'organismo edilizio, per ogni possibile funzione di cui all'articolo 40/1 del Regolamento Urbanistico Edilizio, devono rispondere alle esigenze connesse allo svolgimento delle attività previste mediante un'adeguata distribuzione e dimensionamento dello spazio, tenuto conto:

- delle possibili sovrapposizioni e/o contemporaneità delle singole attività e dei movimenti che le persone devono compiere in relazione alle attività abitative, lavorative o ricreative previste;
- della dotazione di attrezzature.

Le dotazioni spaziali e funzionali minime necessarie vengono indicate:

1. per la funzione abitativa;
2. per tutte le altre funzioni diverse da quella abitativa;

ed articolate:

- a) per gli interventi di nuova costruzione e di ristrutturazione edilizia globale;
- b) per tutti gli altri interventi sul patrimonio edilizio esistente diversi dalla ristrutturazione edilizia globale.

I parametri dimensionali inoltre sono suddivisi relativamente a<sup>1</sup>:

1. spazi di fruizione per attività principale;
2. spazi di fruizione per attività secondaria;
3. locali e spazi di pertinenza degli spazi di fruizione per attività principale;
4. locali e spazi di circolazione e collegamento;
5. locali, spazi e vani tecnici.

Sono considerati "**locali e spazi di fruizione dell'utenza per attività principale (SAP)**" quelli in cui si svolge la vita, la permanenza o l'attività delle persone, corrispondentemente all'uso o agli usi urbanistici assegnati all'organismo edilizio e vengono così indicativamente raggruppati:

- A1 - a) soggiorni, pranzo, cucine abitabili e camere da letto posti in edifici di abitazione sia individuale sia collettiva;  
b) uffici, studi professionali, gabinetti medici, sale di lettura, guardiole di portineria;
- A2 - a) negozi di vendita, sale di esposizione, sale di riunione, sale da gioco, palestre pubbliche e private, locali di pubblico ristoro;  
b) laboratori scientifico-tecnici;  
c) officine meccaniche, laboratori e impianti industriali e artigianali, cucine collettive;  
d) parti di autorimesse di uso collettivo, nelle quali vengono effettuate riparazioni, lavaggi, controlli, vendite;

---

<sup>1</sup> Si veda art. 68/V del RUE.

e) autorimesse di uso collettivo, magazzini, depositi, archivi, dove la permanenza delle persone è prolungata oltre le operazioni di carico, scarico e pulizia.

A3 - scuole, ospedali, sale cinematografiche o di pubblico spettacolo ecc.

Tali spazi non possono avere superfici utili inferiori a 9,00 mq (vedi art. 61/V del RUE).

Sono considerati "**locali e spazi di fruizione per attività secondaria (SAS)**" quelli che sono eventualmente presenti, ma solo in quanto annessi e subordinati alle attività principali, di cui costituiscono un supporto, il cui funzionamento avviene esclusivamente in relazione all'attività principale fondamentale:

B - uffici e locali amministrativi direttamente ed esclusivamente a servizio delle attività principali di cui al comma precedente;

C - locali di deposito e magazzino, a servizio delle attività principali di cui al comma precedente, senza permanenza di persone oltre le normali operazioni di carico e scarico.

Sono considerati "**locali e spazi di pertinenza degli spazi di fruizione per attività principale (PAP)**"; "**locali e spazi di circolazione e collegamento (SCC)**" e "**locali, spazi e vani tecnici (LVT)**" quelli in cui la permanenza delle persone è limitata a ben definite operazioni limitate nel tempo e che sono destinati al servizio dei locali e degli spazi di cui ai punti precedenti, e vengono così raggruppati:

S1 - Servizi igienici e bagni di qualsiasi tipo (PAP);

S2 - a) scale che collegano più di due piani fuori terra a servizio di più alloggi (SCC);

b) corridoi e disimpegni comunicanti quando superano i 12 mq di superficie o i m 8 di lunghezza (SCC);

c) lavanderie, stenditoi di uso condominiale o privato (PAP);

d) autorimesse di uso privato (PAP);

e) locali di cottura in singole abitazioni (PAP);

S3 - a) disimpegni con superficie inferiore a mq 12 e corridoi di lunghezza minore di m 8 (PAP);

b) ripostigli, locali di deposito occasionale, cantinati a servizio di alloggi (PAP);

c) locali per servizi tecnici, quali: macchinari che necessitano di solo avviamento o di saltuaria sorveglianza (LVT).

I locali non espressamente sopra elencati vengono classificati, per analogia, dal progettista.

Si definiscono spazi fruibili di una unità edilizia tutti gli spazi che per caratteristiche geometriche sono potenzialmente idonei ad ospitare persone; in particolare gli spazi fruibili possiedono le seguenti due caratteristiche essenziali:

a) una superficie di calpestio, ossia una superficie inferiore idonea a sostenere persone;

b) un'altezza utile interna (qualora siano dotati di copertura) non inferiore a m 1,80.

Gli spazi che non possiedono una o entrambe le caratteristiche di cui sopra si definiscono non fruibili. Sono quindi spazi non fruibili:

1. le parti di sottotetti o sottoscala aventi un'altezza utile inferiore a m 1,80,

2. l'estradosso delle coperture non piane;

3. gli spazi tecnici normalmente non praticabili, anche se eventualmente ispezionabili e praticabili per operazioni occasionali di pulizia o manutenzione: intercapedini tecniche, cavedii tecnologici, condotte, cunicoli e simili.

## FUNZIONE ABITATIVA:

In particolare per la funzione residenziale devono essere prese in considerazione almeno le esigenze relative alle seguenti attività:

spazi per attività principali:	<ul style="list-style-type: none"><li>• riposo e sonno;</li><li>• preparazione e consumo dei cibi;</li><li>• soggiorno;</li><li>• studio;</li></ul>
spazi per attività secondaria:	<ul style="list-style-type: none"><li>• cura e igiene della persona;</li><li>• guardaroba;</li><li>• fruizione degli spazi aperti come ad esempio balconi, terrazze, ecc.</li></ul>

Non è consentito l'uso abitativo di locali interrati o seminterrati<sup>2</sup> (vedi art. 8/V del RUE).

Negli edifici esistenti, alla data di entrata in vigore del RUE (29.01.2014) sono assimilati, e quindi considerati come piani fuori terra, i piani o porzioni di piani seminterrati il cui pavimento si trovi a una quota non inferiore a m 0,30 rispetto alla quota del terreno circostante (art. 8/V del RUE).

Tutti i locali adibiti ad attività principale e situati al piano terreno, dovranno essere sopraelevati rispetto al piano di campagna e/o stradale.

## INTERVENTI DI NUOVA COSTRUZIONE E RISTRUTTURAZIONE EDILIZIA GLOBALE:

### 1. Altezza utile (Hu), Altezza virtuale<sup>3</sup>:

L'altezza utile o virtuale degli spazi è una caratteristica dimensionale correlata alla disponibilità di adeguate cubature d'aria (volume utile - Vu)<sup>4</sup>.

Nel caso di soffitti orizzontali si fa riferimento all'altezza utile (Hu).

Nel caso di soffitti non orizzontali si fa riferimento all'altezza virtuale e non vanno computate nella superficie del locale (ai fini del rispetto delle superfici minime richiamate al punto successivo) nel volume utile le parti dello spazio aventi altezza minima inferiore a m 1,80.

Tali parti, pur potendo non essere chiuse con opere murarie o arredi fissi (soprattutto se interessate da superfici ventilanti o illuminanti) devono essere opportunamente evidenziate negli elaborati di progetto, al fine di

<sup>2</sup> Art. 8/I del RUE:

#### **Piano seminterrato:**

Piano di un edificio il cui pavimento si trova a una quota inferiore (anche solo in parte) a quella del terreno circostante e il cui soffitto si trova ad una quota media uguale o superiore a m 0,90 rispetto al terreno, misurata sulla linea di stacco dell'edificio. Ai fini del computo delle superfici, i piani con quota di soffitto sopraelevata rispetto a quella del terreno circostante di una misura in media inferiore a m 0,90 sono assimilati ai piani interrati. Sono assimilati a piani fuori terra:

- i seminterrati il cui pavimento sia, almeno su un fronte, ad una quota uguale o superiore a quella del terreno circostante;
- i seminterrati il cui pavimento sia ad una quota media uguale o superiore a m -0,30 rispetto a quella del terreno circostante.

#### **Piano interrato:**

Piano di un edificio il cui soffitto si trova ad una quota uguale o inferiore a quella del terreno circostante, intesa come linea di stacco dell'edificio. Ai fini del computo delle superfici, sono assimilati agli interrati i seminterrati con quota di soffitto sopraelevata rispetto a quella del terreno circostante di una misura media inferiore a m 0,90.

<sup>3</sup> Art. 8/I del RUE:

#### **Altezza utile (Hu):**

Altezza netta del vano misurata dal piano di calpestio all'intradosso del solaio sovrastante o delle strutture sottoemergenti dal soffitto (travetti), senza tener conto delle irregolarità e dei punti singolari. Ai fini della individuazione degli spazi fruibili (ossia aventi un'altezza utile non inferiore a m 1,80), e di quelli non fruibili, l'altezza utile si misura senza tenere conto di eventuali controsoffitti, salvo il caso in cui gli stessi siano necessari per la copertura di impianti tecnologici. Ai fini del rispetto dei requisiti cogenti in materia di altezza minima dei locali, essa si misura fino all'altezza dell'eventuale controsoffitto (altezza utile netta).

#### **Altezza virtuale o altezza utile media (Hv):**

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

<sup>4</sup> Art. 8/I del RUE (come integrato da DTO n. 5/2014):

#### **Volume utile (Vu):**

Somma dei prodotti delle superfici utili per le relative altezze utili; il volume utile di un vano può risultare dalla somma di più parti con altezze diverse.

verificare la compatibilità della superficie e della forma residua dello spazio (stanza) con lo svolgimento delle attività previste.

Valori minimi previsti:

- m 2,40 per spazi chiusi per attività secondaria; per spazi chiusi di pertinenza dell'organismo edilizio, comprese le autorimesse ad uso privato<sup>5</sup>;
- m 2,20 per i soppalchi relativamente all'altezza delle parti sovrastanti e sottostanti<sup>6</sup>;
- m 2,70 per gli spazi chiusi per attività principale, per gli spazi chiusi di circolazione e collegamento riferiti sia alla singola unità immobiliare che comuni a più unità immobiliari;
- tra 2,50 m e 2,60 m per i locali accessori per gioco bambini o di uso condominiale<sup>7</sup>.

## 2. Superfici e Volumi:

Gli **spazi per attività principale e secondaria** degli alloggi devono rispondere per forma e dimensione alle esigenze funzionali, rispettando in particolare le superfici minime indicate dalla vigente normativa e di seguito riportata e le esigenze di utenti con impedita o ridotta capacità motoria o sensoriale, qualora si tratti di spazi accessibili o visitabili.

Ai sensi del punto 2, del D.M. 5.7.1975:

- a) le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq 9,00 se per una persona e di mq 14,00 se per due persone;
- b) ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno mq 14,00.

E' ammessa la realizzazione di **cucine in nicchia o di zone cottura** purché realizzate in superficie aggiuntiva a quella minima per lo spazio soggiorno (mq 14,00) e purché sia rispettato il R.C.3.10.1 "Ventilazione", come integrato dalla DTO 26/2014.

Sono ammesse cucine aventi superficie inferiore a mq 9,00 purché costituenti accessorio di altro locale ad uso soggiorno o sala da pranzo.

Nel caso di soggiorno-cucina, la superficie minima di questo dovrà essere incrementata di mq 3,00.

Ogni alloggio deve essere dotato di almeno un **locale per servizi igienici**, con lato minore maggiore di m 1,20 e superficie minima di mq 2,00, provvisto di vasca da bagno o doccia, lavabo, bidet, W.C.

Non é ammesso il diretto accesso da ambienti di soggiorno o dalla cucina se non dotati di antibagno.

Nelle nuove costruzioni ad uso abitativo, nel caso di un unico bagno, questo non dovrà avere accesso dai locali destinati a camera da letto.

Per gli edifici di nuova costruzione ed in caso di ristrutturazione di quelli esistenti i servizi igienici devono soddisfare i requisiti di cui al D.M. 14.6.1989 n.236.

Ogni **alloggio monolocale**, per una persona, deve avere una superficie utile (Su) minima pari a mq 28,00, nel caso di spazi con soffitti non orizzontali o in cui tale superficie sia raggiunta con soppalchi il volume utile (Vu) minimo è di mc 76,00.

---

<sup>5</sup> Da dimensionare anche nel rispetto della normativa per la prevenzione degli incendi.

<sup>6</sup> Art. 8/I del RUE (come integrato da DTO n. 5/2014):

**Soppalco:** Partizione orizzontale interna praticabile, che non determina un ulteriore piano nell'edificio, ottenuta con la parziale interposizione di una struttura portante orizzontale in uno spazio chiuso. La superficie del soppalco non può superare il 50% di quella del locale che lo ospita; in caso contrario si determina un nuovo piano nell'edificio. Qualora tutta o parte della superficie soprastante o sottostante sia utilizzata per creare uno spazio chiuso, con esclusione del vano scala, il vano ottenuto è considerato a sé stante.

I soppalchi nei locali abitabili che non interessano pareti finestrate, fermo restando il rispetto del requisito cogente R.C. 7.2. "Disponibilità di spazi minimi", riportato in allegato 3 al RUE, sono ammessi quando:

- a) la proiezione della superficie utile del soppalco sul locale sottostante non eccede la metà della superficie utile dello stesso l'altezza minima dei locali ottenuta col soppalco (sia superiori sia inferiori) non scenda sotto i m 2,20;
- b) nel caso di soffitti orizzontali, l'altezza utile è  $\geq$  m 2.20;
- c) nel caso di soffitti inclinati, l'altezza minima è  $\geq$  m 1.80 e l'altezza virtuale è  $\geq$  m 2.20;
- d) lo spazio occupato dallo stesso è aperto sullo spazio sottostante;
- e) l'altezza utile o l'altezza virtuale della parte dello spazio non soppalcato è  $\geq$  a m 2.70;
- f) lo spazio in cui deve essere realizzato il soppalco è dotato del livello di prestazione richiesto nei requisiti relativi all'illuminazione naturale e alla ventilazione.

I soppalchi con tali caratteristiche non concorrono alla determinazione della Superficie Utile (Su) e vengono assimilati ad arredi fissi.

Possono essere creati soppalchi anche in difetto della superficie aeroilluminante se esiste il condizionamento integrale del locale rispondente alle prescrizioni del presente Regolamento, ed in particolare al requisito tecnico R.C.3.10 "Ventilazione", riportato nell'Allegato 3 al presente Regolamento.

<sup>7</sup> Vedi articolo 74/V del RUE.

Si dovranno comunque garantire le seguenti superfici minime:

- spazio abitabile mq 21,00
- spazio per servizi e accessori mq 7,00.

Nel caso di alloggio monolocale per due persone la superficie utile minima è di mq 38,00.

Si dovranno comunque garantire le seguenti superfici minime:

- spazio abitabile mq 31,00
- spazio per servizi e accessori mq 7,00.

Può essere computata, ai fini della determinazione della superficie minima prevista per gli alloggi monolocale (mq 28,00), la superficie utile del soppalco, se le altezze utile e virtuale sono conformi a quanto sopra indicato (m 2,20) e l'altezza minima è superiore o uguale a m 1,80.

Gli alloggi occupati permanentemente da un numero di persone superiore a quello determinato con i parametri indicati in precedenza, deve considerarsi sovraffollato.

Le dimensioni minime delle **autorimesse** sono (art. 12/V del RUE):

- a) lunghezza minima: m 5,00;
- b) larghezza minima: m 2,50;
- c) altezza massima: m 3,00, al lordo di eventuali controsoffittature.

I locali destinati a **ripostiglio** non possono avere una superficie utile superiore a 4,00 mq (art. 70/V del RUE).

**Locali accessori per gioco bambini o di uso condominiale** (art. 73/V del RUE):

da realizzarsi obbligatoriamente per fabbricati con almeno 6 unità immobiliari: superficie di 20,00 mq per sei alloggi, incrementabile di 2,00 mq per ogni alloggio in più oltre i due e fino a dodici, di 3,00 mq in più oltre i 12 alloggi.

L'abitazione deve sempre essere dotata di un locale accessorio di servizio – ripostiglio di superficie utile minima di mq 3,00, privo dei requisiti di agibilità. Il ripostiglio deve essere direttamente accessibile dall'abitazione.

Quando l'abitazione non sia dotata di autorimessa deve essere dotata di cantina.

Gli edifici di tipologia non unifamiliare comprendenti più di quattro abitazioni devono essere dotati di deposito per biciclette e ciclomotori, di capacità non inferiore a due posti per abitazione, nonché di stenditoi, in ragione non inferiore ad uno ogni sei abitazioni. Lo stenditoio non può essere realizzato nell'interrato degli edifici.

### 3. Dimensionamento degli spazi in relazione all'affollamento:

Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile utile non inferiore a mq 14,00, per i primi 4 abitanti, ed a mq 10,00, per ciascuno dei successivi.

Oltre tali parametri l'alloggio deve considerarsi in condizioni di sovraffollamento abitativo.

### 4. Sottotetti:

Ai sensi dell'art. 71/V del RUE:

nelle nuove costruzioni i vani sotto le falde del tetto, comprese le intercapedini di isolamento delle coperture, non debbono, se non abitabili:

- ▶ avere altezze medie (anche virtuali) eccedenti i m 2,00;
- ▶ essere dotati di finestre (o lucernari complanari alle falde) di superficie maggiore a mq 0,40, in numero di uno ogni 20,00 mq di pavimento; (per superfici inferiori ai 20,00 mq la superficie finestrata potrà essere pari comunque a 0,40 mq, per superfici superiori ai 20,00 mq la superficie finestrata sarà dimensionata proporzionalmente);
- ▶ il piano sottotetto può essere collegato ai piani sottostanti attraverso scala di tipo fisso o retrattile;
- ▶ tali locali potranno essere utilizzati esclusivamente come depositi occasionali o stenditoi di uso collettivo in fabbricati plurifamiliari;
- ▶ sono ammesse suddivisioni di locali di sottotetto, da adibirsi a deposito occasionale o stenditoio collettivo, purché gli stessi siano tutti raggiungibili attraverso la scala comune;
- ▶ i locali di sottotetto destinati a deposito occasionale non debbono essere dotati di impianto di riscaldamento o di erogazione di acqua e di gas ma possono essere pavimentati così come le loro pareti di delimitazione possono essere intonacate o rifinite;
- ▶ sono ammessi sottotetti abitabili, a condizione:
  - a) che l'altezza media sia non inferiore a 2,70 m, con la minima pari almeno a m 2,00, fermo restando il rispetto del requisito "R.C. 3.6 - Illuminazione naturale" come integrato dalla DTO 25/2014;

- b) che le eventuali, intercapedini di isolamento, che debbono avere un'altezza non superiore a m 0,50, siano inaccessibili.

## 5. Abitazioni rurali:

L'edificazione non dovrà superare i seguenti indici e dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti parametri:

- a) superficie utile (Sur) = 160 mq per ogni nucleo familiare con almeno un unità lavorativa sommata a 20 mq per ogni componente il nucleo familiare eccedente le tre unità. Per i nuclei diversi da quello del conduttore, ma conviventi, è richiesta almeno una unità lavorativa a tempo parziale che dedichi quindi all'attività agricola almeno la metà del proprio tempo di lavoro complessivo con relativo ricavo pari ad almeno la metà del reddito di lavoro totale. Non può essere comunque superata la Su residenziale di 480 mq, da realizzarsi in un unico edificio;
- b) superficie per fabbricati di servizio alla residenza = 160 mq (di cui almeno 15 per autorimessa) per ogni nucleo familiare.

## 6. Autorimesse:

Le dimensioni minime delle autorimesse sono (art. 12/V del RUE):

- a) lunghezza minima: m 5,00;
- b) larghezza minima: m 2,50;
- c) altezza massima: m 3,00, al lordo di eventuali controsoffittature.

## INTERVENTI SUL PATRIMONIO EDILIZIO ESISTENTE AD ESCLUSIONE DELLA RISTRUTTURAZIONE EDILIZIA GLOBALE:

Per gli interventi che mantengono la destinazione d'uso è consentito conservare le esistenti altezze utili o virtuali, anche se inferiori alle altezze utili o virtuali stabilite al punto precedente, qualora non s'intervenga sulle strutture orizzontali e/o non sia possibile adeguare le altezze esistenti dei vani per vincoli oggettivi<sup>8</sup>.

Nel caso di recupero abitativo di spazi diversamente destinati si applicano i livelli richiesti per le nuove costruzioni (in quanto cambio d'uso).

Non sono ammessi interventi di recupero di spazi per attività principale o secondaria con altezza utile o virtuale inferiore a m 2.20.

### 1. Recupero ai fini abitativi dei sottotetti esistenti<sup>9</sup>:

Si richiama quanto disposto all'articolo 71/V del RUE, ed in particolare quanto segue.

Ai sensi della L.R. 6.4.1998, n. 11, è ammesso il recupero ai fini abitativi dei sottotetti esistenti<sup>10</sup>, negli edifici prevalentemente residenziali<sup>11</sup>, purché in conformità alle disposizioni dettate seguenti:

- a) debbono essere rispettate tutte le prescrizioni igienico-sanitarie riguardanti le condizioni di abitabilità stabilite dal RUE, salvo quanto di seguito;
- b) il recupero volumetrico è consentito purché sia assicurata per ogni singola unità immobiliare l'altezza media virtuale di m 2,40;
- c) per i locali adibiti a servizi, quali corridoi, disimpegno, bagni e ripostigli, l'altezza media virtuale ammissibile è pari ad almeno 2,20 m;
- d) gli interventi edilizi finalizzati al recupero dei sottotetti dovranno avvenire senza alcuna modificazione delle altezze di colmo e di gronda e delle linee di pendenza delle falde;

<sup>8</sup> Per vincoli oggettivi s'intendono quelli di cui al D.Lgs. n. 42/2004, vincoli di strumenti urbanistici al restauro scientifico o al restauro e risanamento conservativo ovvero vincoli di RUE di salvaguardia dell'unitarietà dei prospetti.

<sup>9</sup> Si definiscono come sottotetti, ai fini del presente articolo, i volumi sovrastanti l'ultimo piano abitabile degli edifici e comunque direttamente a contatto con la copertura dell'edificio stesso.

<sup>10</sup> Ai sensi della Circolare Regionale n. 22188 del 1.10.2001 "Chiarimenti per l'applicazione della L.R. 6.4.1998, n. 11", per fabbricati "esistenti" si intendono quelli che alla data di entrata in vigore della L.R. 11/98 (23.4.1998), sono provvisti di certificato di abitabilità o di conformità edilizia o, in caso di edifici vetusti privi di certificato, sono stati denunciati all'Ufficio Tecnico Erariale entro tale data.

<sup>11</sup> Si intende per edificio a prevalente destinazione residenziale, quello avente una superficie residenziale complessiva  $S_c = (S_u + 60\% S_{nr})$ , superiore a quella per altre attività.



- e) tale recupero potrà effettuarsi anche mediante l'apertura di finestre, lucernari, abbaini e terrazzi, per assicurare l'osservanza dei requisiti di aeroilluminazione prescritti dal requisito tecnico "R.C. 3.6 - Illuminazione naturale" come integrato dalla DTO 25/2014;
- f) il rapporto illuminante, se ottenuto completamente in falda, potrà essere pari o superiore a  $1/16^{12}$ , in tal caso è derogabile l'osservanza dei requisiti di aeroilluminazione prescritti dal requisito tecnico R.C. 3.6;
- g) è comunque raccomandata, ove possibile, la collocazione di parte delle aperture a parete, al fine di migliorare il riscontro dell'aria;
- h) le aperture ottenute in falda dovranno avere infissi muniti di dispositivi di termoregolazione per lo scioglimento della neve accumulata e dispositivi automatici di chiusura in caso di pioggia;
- i) il progetto di recupero dei sottotetti deve prevedere idonee opere di isolamento termico anche ai fini del contenimento dei consumi energetici ed ai fini del rispetto del requisito tecnico "R.C. 3.8 - Temperatura dell'aria interna";
- j) le opere dovranno essere conformi alle prescrizioni tecniche in materia contenute nel RUE, nonché alle norme nazionali e regionali vigenti in materia di impianti tecnologici e di contenimento dei consumi energetici.

## **2. Abitazioni rurali:**

La Sur complessiva risultante dall'intervento, con eventuale ampliamento, non deve superare la Sur massima ammessa per le nuove costruzioni.

## **3. Autorimesse:**

Le dimensioni minime delle autorimesse sono (art. 12/V del RUE):

- a) lunghezza minima: m 5,00;
- b) larghezza minima: m 2,50;
- c) altezza massima: m 3,00, al lordo di eventuali controsoffittature.

---

<sup>12</sup> Tale deroga è consentita in quanto le aperture in falda possono ricevere, in genere, la quantità di luce proveniente dall'intera volta celeste, senza alcuna ostruzione esterna: pertanto, qualora le aperture siano ubicate sia in falda sia a parete va inteso che queste ultime concorrono al raggiungimento di  $1/16$  solo in ragione della metà della loro superficie. La superficie illuminante così definita, misurata al lordo degli infissi, deve anche essere apribile per garantire un'adeguata ventilazione dei locali e deve essere integrata da ventilazione continua naturale mediante prese d'aria o da ventilazione continua meccanica, variabile in funzione della destinazione dei locali, al fine di assicurare almeno il livello di prestazione del requisito tecnico cogente R.C. 3.10 "Ventilazione".

## FUNZIONI DIVERSE DA QUELLA ABITATIVA:

Per tutte le funzioni non abitative valgono le seguenti disposizioni comuni, fatte salve le disposizioni specifiche per funzioni particolari, che vengono precisate.

Tutti i luoghi di lavoro, pubblici e privati e per ogni attività, debbono rispettare i requisiti dettati dall'Allegato IV al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

Ai sensi dell'art. 64 del D.Lgs. n. 81/2008 inoltre, tutti i luoghi di lavoro devono essere strutturati tenendo conto, se del caso, dei lavoratori disabili. Tale obbligo vige in particolare per le porte, le vie di circolazione, gli ascensori e le relative pulsantiere, le scale e gli accessi alle medesime, le docce, i gabinetti ed i posti di lavoro utilizzati da lavoratori disabili.

La disposizione di cui sopra non si applica ai luoghi di lavoro già utilizzati prima del 1° gennaio 1993; in ogni caso devono essere adottate misure idonee a consentire la mobilità e l'utilizzazione dei servizi sanitari e di igiene personale. Ove vincoli urbanistici o architettonici ostino agli adempimenti di cui sopra il datore di lavoro, previa consultazione del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e previa autorizzazione dell'organo di vigilanza territorialmente competente, adotta le misure alternative che garantiscono un livello di sicurezza equivalente.

Ai sensi dell'art. 64 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, è vietato destinare al lavoro locali chiusi sotterranei o semisotterranei. In deroga a tale disposizione, possono essere destinati al lavoro locali chiusi sotterranei o semisotterranei, quando ricorrano particolari esigenze tecniche. In tali casi il datore di lavoro provvede ad assicurare idonee condizioni di aerazione, di illuminazione e di microclima.

L'organo di vigilanza può consentire l'uso dei locali chiusi sotterranei o semisotterranei anche per altre lavorazioni per le quali non ricorrono le esigenze tecniche, quando dette lavorazioni non diano luogo ad emissioni di agenti nocivi, sempre che siano rispettate le norme del citato decreto legislativo e si sia provveduto ad assicurare le condizioni di aerazione, di illuminazione e di microclima.

Ai sensi dell'art. 69/V del RUE, eventuali locali seminterrati, potranno essere utilizzati per destinazioni di categoria esclusivamente A<sub>2</sub>, di cui all'articolo 68/V del RUE<sup>13</sup>, purché:

- a) l'altezza netta sia non inferiore a m 3,00 (m 2,50 per locali A<sub>2d</sub>) e A<sub>2e</sub>), salvo specifica deroga, quando ricorrano particolari esigenze tecniche;
- a) la quota del soffitto sia in media m 2,00 più alta della quota del marciapiede;
- b) esista un'intercapedine con cunetta più bassa del pavimento e con larghezza pari ad almeno 1/3 della sua altezza;
- c) il pavimento posi su di un vespaio aerato e la falda freatica o la quota di massima piena della fognatura di scarico risultino, attraverso una relazione con calcoli ed elaborati, al di sotto del piano di posa del vespaio.

Restano salve comunque le citate disposizioni dettate dal D.Lgs. n. 81/2008, in tema di luoghi di lavoro in locali sotterranei o semisotterranei.

Il Responsabile dello Sportello Unico dell'Edilizia, sentita l'Autorità Sanitaria, si riserva la possibilità di concedere eventuali deroghe alle condizioni precedenti, per fabbricati compresi nelle zone storiche, sotto particolari condizioni da stabilirsi caso per caso.

## INTERVENTI DI NUOVA COSTRUZIONE E RISTRUTTURAZIONE EDILIZIA GLOBALE:

Gli spazi devono rispondere per forma e dimensioni a esigenze funzionali, rispettare i minimi funzionali di seguito specificati, le prescrizioni dimensionali definite dalla normativa igienico-sanitaria vigente<sup>14</sup>.

<sup>13</sup> Art. 68/V del RUE:

- A2 -
- a) negozi di vendita, sale di esposizione, sale di riunione, sale da gioco, palestre pubbliche e private, locali di pubblico ristoro;
  - b) laboratori scientifico-tecnici;
  - c) officine meccaniche, laboratori e impianti industriali e artigianali, cucine collettive;
  - d) parti di autorimesse di uso collettivo, nelle quali vengono effettuate riparazioni, lavaggi, controlli, vendite;
  - e) autorimesse di uso collettivo, magazzini, depositi, archivi, dove la permanenza delle persone è prolungata oltre le operazioni di carico, scarico e pulizia.

<sup>14</sup> Particolari indicazioni sul modo di realizzare gli spazi e sui materiali e accorgimenti da usare sono contenute nella normativa vigente relative l'igiene e alla sicurezza dei luoghi di lavoro. Si ricorda che influiscono contemporaneamente anche altri requisiti del regolamento urbanistico edilizio.



### 1. Altezza Utile (Hu), Altezza Virtuale:

Sono dimensionate in relazione alle specifiche attività lavorative da svolgere, ma non devono mai essere inferiori in nessun caso a:

1. m 2,70 per gli spazi principali destinati ad ufficio o ad aziende commerciali e per gli spazi per attività secondaria assimilabili a mensa, ambulatorio, archivio con permanenza di persone;
2. m 3,00 per gli spazi per attività principale diversi dai precedenti;
3. m 2,40 per gli spazi di circolazione e collegamento, per i bagni, i ripostigli, gli archivi senza permanenza di persone e spogliatoi, ecc.

### 2. Superfici e Volumi:

Gli spazi chiusi per attività principali di tipo lavorativo vanno dimensionati in relazione allo specifico tipo di lavoro da svolgere, come da tabella 1 seguente, nel rispetto della normativa sull'igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro (con un minimo di 14,00 mq; la superficie degli spazi adibiti ad ufficio non deve essere inferiore a 9,00 mq).

I servizi igienici, in particolare, dovranno avere superficie utile  $\geq 1,20$  mq.

## INTERVENTI SUL PATRIMONIO EDILIZIO ESISTENTE AD ESCLUSIONE DELLA RISTRUTTURAZIONE EDILIZIA GLOBALE:

### 1. Altezza Utile (Hu), Altezza Virtuale:

Il requisito si ritiene soddisfatto quando sono presenti le caratteristiche indicate al punto precedente. Negli interventi senza cambio della destinazione d'uso possono essere mantenute altezze e superfici esistenti, qualora non in contrasto con la vigente normativa sulla salute nei luoghi di lavoro.

### 2. Superfici e Volumi:

Gli spazi chiusi per attività principali di tipo lavorativo vanno dimensionati in relazione allo specifico tipo di lavoro da svolgere, come da tabella 2 seguente, nel rispetto della normativa sull'igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro (con un minimo di 14,00 mq; la superficie degli spazi adibiti ad ufficio non deve essere inferiore a 9,00 mq).

I servizi igienici, in particolare, dovranno avere superficie utile  $\geq 1,20$  mq.

Castel San Giovanni, venerdì 16 maggio 2014



Firmato digitalmente da  
**SILVANO GALLERATI**  
Responsabile del Settore Sviluppo Urbano



Aruba PEC

InfoCamera

15

<sup>15</sup> Questo documento è sottoscritto sul file originale (in formato .p7m) con firma digitale. Il documento originale, in formato elettronico, è conservato presso l'archivio informatico del Settore IV – Sviluppo Urbano – Sportello Unico dell'Edilizia del Comune di Castel San Giovanni. Ogni duplicazione del documento originale, anch'essa sottoscritta con firma digitale, costituisce originale. Ogni rappresentazione grafica del presente documento non costituisce originale.  
Disposizione Tecnico Organizzativa n. 19/2014

**Tabella 1 (nuova costruzione e ristrutturazione edilizia globale)**

Funzione	Locale	Requisiti dimensionali	Rif. RUE	
<b>RISTORANTI</b>	SALA:	mq 1,20 x posto tavola	Art. 150/V	
	CUCINA	fino a 50 coperti: mq 20 con lato minimo $\geq 3$ m		
		oltre 50 coperti: 20 mq + 0,25 mq/pst (per ogni coperto oltre i 50)		
	DISPENSA	di dimensioni sufficienti rapportate ai volumi di attività		
	LAVAGGIO	di dimensioni sufficienti rapportate ai volumi di attività, posizionato in modo da garantire corretti percorsi sporco pulito		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti		
		spogliatoi con armadietti a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti		
		doccia		
SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO	fino a 50 pst: 2 unità divise per sesso (di cui 1 per disabili)			
	da 50 a 100 pst: 3 unità (uomini – donne – disabili)			
	da 100 a 150 pst.: 4 unità divise per sesso (di cui 1 per disabili)			
	oltre i 150 pst: 6 unità divise per sesso (di cui 1 per disabili)			
<b>PUBBLICI ESERCIZI (BAR)</b>	SALA SOMMINISTRAZIONE	Spazio: adeguato al volume di attività con almeno 6 mq a zona preparazione	Art. 150/V	
	DEPOSITO	Spazio: adeguato al volume di attività		
	SERVIZI IGIENICI	per uomini – donne - disabili: 1 servizio igienico fino a 100 mq di superficie di somministrazione;		
		per uomini – donne - disabili: 2 servizi igienici oltre 100 mq di somministrazione		
<b>PUBBLICI ESERCIZI (BAR) CON MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI</b>	SALA SOMMINISTRAZIONE	Spazio: adeguato al volume di attività	Art. 150/V	
	LOCALE PREPARAZIONE CIBI	Separato da altri locali $\geq 10$ mq		
	LAVAGGIO	di dimensioni sufficienti rapportate ai volumi di attività, posizionato in modo da garantire corretti percorsi sporco pulito		
	DISPENSA	Spazio: adeguato al volume di attività $\geq 6$ mq		
	SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti		Ad uso esclusivo
		SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO		per uomini – donne - disabili: 1 servizio igienico fino a 100 mq di superficie di somministrazione;
per uomini – donne - disabili: 2 servizi igienici oltre 100 mq di somministrazione				
<b>PUBBLICI ESERCIZI (BAR) CON PICCOLA RISTORAZIONE</b>	SALA SOMMINISTRAZIONE	Spazio: adeguato al volume di attività	Art. 150/V	
	LABORATORIO AD USO CUCINA	di almeno 12 mq, dotato di zone distinte per preparazione, cottura e lavaggio.		
	DEPOSITO	Spazio: adeguato al volume di attività		
	SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti		Ad uso esclusivo
		SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO		per uomini – donne - disabili: 1 servizio igienico fino a 50 posti tavola;
per uomini – donne - disabili: 2 servizi igienici oltre i 50 posti tavola con un massimo di 100 posti tavola				
<b>ROSTICCERIE, PIADINERIE, PREPARAZIONE</b>	LABORATORIO	Spazio: di almeno 12 mq	Art. 150/V	
	ZONA DEPOSITO	Spazio: adeguato al volume di attività		

<b>CARNI ALLO SPIEDO E KEBAB</b>	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti	
	SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti	
<b>LABORATORI DI PANIFICAZIONE</b>	LABORATORIO	Spazio: di almeno 30,00 mq	Art. 150/V
	DEPOSITO	Spazio: di almeno 12,00 mq	
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti	
	SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti. Doccia	
<b>PIZZERIE ASPORTO LABORATORI PASTE FRESCHE. LABORATORI PASTICCERIE</b>	LABORATORIO	Spazio: di almeno 20,00 mq	Art. 150/V
	DEPOSITO	Spazio: di almeno 12,00 mq	
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti	
	SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti. Doccia	
<b>GELATERIE ARTIGIANALI</b>	LABORATORIO	Spazio: di almeno 20,00 mq	Art. 150/V
	DEPOSITO	Può essere compreso nel laboratorio	
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti	
	SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti. Doccia	
<b>SCUOLE</b>	Decreto Ministeriale 18 dicembre 1975 "Norme tecniche aggiornate relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica".		Art. 134/V
	Decreto Ministeriale 13/09/1977 "Modificazioni alle norme tecniche relative alla costruzione degli edifici scolastici"		
	Lettera circolare M.I. n. P954 /4122 sott. 32 del 17/05/1996 "Norme di prevenzione incendi per l'edilizia scolastica - Chiarimenti sulla larghezza delle porte delle aule didattiche ed esercitazioni"		
	Norme tecniche-quadro, contenenti gli indici minimi e massimi di funzionalità urbanistica, edilizia, anche con riferimento alle tecnologie in materia di efficienza e risparmio energetico e produzione da fonti energetiche rinnovabili, e didattica indispensabili a garantire indirizzi progettuali di riferimento adeguati e omogenei sul territorio nazionale.		
<b>POLIAMBULATORI, STRUTTURE SANITARIE E SOCIO- ASSISTENZIALI</b>	AMBULATORIO	Spazio: di almeno 12,00 mq	Art. 123/V
	AMBULATORIO CHIRURGICO	Spazio: di almeno 16,00 mq	
	UFFICIO AMMINISTRATIVO	Spazio: di almeno 9,00 mq	
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti	
	SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO	almeno 1 servizio igienico per il pubblico adeguato per i portatori di handicap (il numero di servizi igienici per il pubblico dovrà essere adeguato al numero prevedibile di pazienti contemporaneamente presenti)	
<b>FARMACIE</b>	NEGOZIO	Spazio: adeguato al volume di attività	Art. 133/V
	RETRO NEGOZIO	Spazio: adeguato al volume di attività	
	MAGAZZINO-DEPOSITO	Spazio: adeguato al volume di attività	
	SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti.	
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti	
<b>PALESTRE</b>	SALA PER ATTIVITA'	Spazio: mq 4 per utente (volume minimo 20 mc per utente) e comunque $\geq 10$ mq	Art. 142/V
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti. Possono essere comuni a quelli degli utenti. 1 doccia ed un servizio igienico comunicante con lo spogliatoio	

	SPOGLIATOI PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti.		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO	almeno 1 servizio igienico ogni 10 utenti adeguato per i portatori di handicap. Una doccia ogni 4 utenti		
	SPOGLIATOI PER GLI UTENTI	Spazio: almeno 1,6 mq per utente, collegato ai servizi igienici e comunque $\geq 20$ mq		
	DEPOSITO	$\geq 9$ mq comunicante con la sala per attività		
<b>MERCATI COPERTI</b>	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti		Art. 150/V
<b>ESERCIZI COMMERCIALI DI VICINATO</b>	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti		Art. 150/V
<b>AUTOSCUOLE</b>	AULA DIDATTICA	Spazio: mq 1,50 per allievo con minimo di 25 mq		Art. 138/V
	UFFICIO SEGRETERIA	Spazio: almeno 10,00 mq		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti, con antibagno		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO	1 servizio igienico per il pubblico che coincida con il servizio handicap, con antibagno		
<b>CINEMA E TEATRI</b>	SPAZIO PER UTENTI	$\geq 4$ mc		Art. 139/V
	SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO	2 servizi igienici ogni 200 persone, divisi per sesso ed accessibili ai disabili, un servizio igienico successivi per ogni 100 utenti successivi		
<b>PARRUCCHIERI, BARBIERI, ESTETISTI, TATUATORI ED AFFINI</b>	BOX	6 mq		Art. 147/V
	BOX LAMPADE	4 mq o dimensioni dettate dal costruttore		
	BOX TATUATORI	12 mq		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico per il personale con doccia e spogliatoio per le attività complesse ogni 10 addetti divisi per sesso oltre i 5 addetti (quando previsto dal Regolamento comunale di settore)		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO	1 servizio igienico per il pubblico accessibile ai disabili		
<b>LAVANDERIE A UMIDO, A SECCO ED INDUSTRIALI</b>	locali separati per biancheria sporca e pulita			Art. 144/V
	locale separato per operazioni inquinanti ed altre operazioni			
	locali separati per raccolta e cernita biancheria di origine non sanitaria			
	locale di raccolta biancheria sanitaria con eventuale locale disinfezione			
	locale lavaggio, centrifuga, asciugatura			
	locale stiratura, piegatura e deposito biancheria pulita			
<b>ABITAZIONI COLLETTIVE, CONVITTI, STUDENTATI, RESIDENCE</b>	STANZE	1 posto letto: mq 9 – mc 24		Art. 128/V
		2 posti letto: mq 14 – mc 42		
		3 posti letto: mq 20 – mc 60		
	REFETTORIO	da 0,8 a 1,2 mq per utente. Può coincidere con il soggiorno		
	SOGGIORNO	mq 14		
	CUCINA	mq 9		
	BAGNO	almeno 1,2 mq. Almeno una latrina ogni 10 persone un lavabo ogni 5, ed una doccia per ogni 10		
	GUARDAROBA	mq 9		
LOCALE ASSISTENZA SANITARIA	un ambulatorio ed una infermiera con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di 4 letti e dotata di servizi propri			
LOCALE ISOLAMENTO	per eventuali episodi di malattie infettive con annesso separato servizio			
<b>AFFITTACAMERE</b>	STANZE	1 posto letto: mq 9	Massimo 6 camere	Art. 126/V
		2 posti letto: mq 14		
		3 posti letto o più: ulteriori 5 mq per p.l.		
	SOGGIORNO	mq 14		
	CUCINA			
	BAGNO	mq 3 oltre ad un servizio igienico comune ogni 6 p.l. (o frazione) per le camere prive di bagno		
SALA PER SOMMINISTRAZIONE	mq 14 per i primi 6 p.l., oltre ad 1 mq per ogni p.l. oltre i 6 ( può corrispondere con il soggiorno)			

<b>BED &amp; BREAKFAST</b>	Come per la funzione residenziale		Art. 126/V	
<b>DORMITORI PUBBLICI, ASILI NOTTURNI</b>	STANZE	mq 6 o mc 18 per posto letto		
	STANZA PER PERSONALE	mq 9		
	SERVIZI IGIENICI	1 servizio igienico ogni 10 posti letto		
		1 lavabo ogni 5 posti letto		
1 doccia ogni 15 posti letto				
<b>ALBERGHI</b>	STANZE	1 posto letto: mq 8 fino a 4 stelle, dalle 4 stelle superior 9 mq		
		2 posti letto: mq 14,		
		ulteriore posto letto:	6 mq fino a tre stelle	
			8 mq fino a 5 stelle	
	10 mq per i 5 stelle lusso			
SERVIZI IGIENICI IN CAMERA	3 mq dalle 4 stelle: 4 mq			
<b>OSTELLI</b>	SERVIZI IGIENICI	1 w.c. ogni 8 posti letto		
		1 doccia ogni 8 posti letto		
		1 lavabo ogni 5 posti letto		
<b>PUBBLICO SPETTACOLO</b>	LOCALI CHIUSI	mq 0,75 per persona		
	LOCALI ALL'APERTO	mq 4 per persona		
	SERVIZI IGIENICI	1 latrina e 2 orinatoi fino a 200 persone nei teatri e circhi, fino a 300 persone nei cinema, divisi per sesso		
<b>CAMPI NOMADI</b>	PIAZZOLE	max n. 16		
<b>AGRITURISMO</b>	CAMERE AMMOBILIATE	Numero massimo di 12 camere ammobiliate, elevabile fino a 18 camere nelle aree protette e nei siti della Rete Natura 2000 di cui al titolo III della legge regionale 17 febbraio 2005, n. 6 (Disciplina della formazione e della gestione del sistema regionale delle aree protette e dei siti della Rete Natura 2000)	per 1 persona: 9 mq	
			per 2 o 3 persone: 14 mq	
	POSTI LETTO	Non oltre 3 per ogni camera ammobiliata		
	possono essere utilizzati per le attività agrituristiche tutti gli edifici, sia a destinazione abitativa rurale sia strumentali all'attività agricola, esistenti sul fondo alla data di entrata in vigore della L.R. n. 4/2009 (31.03.2009)			Art. 106/V
	le strutture ed i locali destinati all'attività agriturbistica devono possedere i requisiti strutturali ed igienico-sanitari previsti per i locali di abitazione			
	CUCINA	almeno 12 mq nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno		
		almeno 20 mq, più un locale o area ben delimitata per il lavaggio delle stoviglie, nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno		
	DISPENSA	almeno 8 mq nel caso di attività che prevedano fino a 6.000 pasti/anno		
		almeno 12 mq nel caso di attività che prevedano più di 6.000 pasti/anno		
	SALA DA PRANZO	almeno 1,20 mq per ogni posto a sedere		
SERVIZI IGIENICI ZONA RISTORAZIONE	almeno due W.C. di cui uno per il pubblico e uno per il personale di servizio, nel caso di attività che prevedano fino a 6.000 pasti/anno			
	almeno tre W.C. di cui due per il pubblico (uno dei quali accessibile) e uno per personale di servizio nel caso di attività che prevedano più di 6.000 pasti/anno			
Qualora l'attività di ristorazione superi i 15.000/pasti/anno dovranno essere applicati parametri più ampi, in conformità a valutazioni da effettuarsi caso per caso, per le attività di				

	ristorazione pubblica, relativamente al numero dei W.C. occorrenti, all'ampiezza e alla disposizione delle cucine e dispense nonché il giusto rapporto tra questi ultimi locali e le sale da pranzo. A tal proposito ogni valutazione in merito è demandata all'AUSL			
<b>ATTIVITA' DIREZIONALI</b>	UFFICIO	mq 6,00 x addetto, con una superficie utile minima di mq 12,00		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti		
<b>AZIENDE ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI CON PIU' DI 5 LAVORATORI E TUTTE QUELLE CON OOBBLIGO DI SORVEGLIANZA SANITARIA</b>	ALTEZZA NETTA	≥ 3 m		
	CUBATURA PER LAVORATORE	10 mc		
	SUPERFICIE PER LAVORATORE	ogni lavoratore occupato in ciascun ambiente deve disporre di una superficie di almeno mq 2		
	PORTE E PORTONI	fino a 25 lavoratori nello stesso locale	una porta con larghezza minima di m 0,80	
		tra 26 e 50 lavoratori nello stesso locale	almeno una porta avente larghezza minima di m 1,20 che si apra nel verso dell'esodo	
		tra 51 e 100 lavoratori nello stesso locale	almeno una porta avente larghezza minima di m 1,20 e di una porta avente larghezza minima di m 0,80, che si aprano entrambe nel verso dell'esodo	
		oltre i 100 lavoratori nello stesso locale	in aggiunta alle porte previste al punto precedente il locale deve essere dotato di almeno 1 porta che si apra nel verso dell'esodo avente larghezza minima di m 1,20 per ogni 50 lavoratori normalmente ivi occupati o frazione compresa tra 10 e 50, calcolati limitatamente all'eccedenza rispetto a 100. Il numero complessivo delle porte può anche essere minore, purché la loro larghezza complessiva non risulti inferiore	
	LOCALI DI RIPOSO	≥ 9 mq, quando la sicurezza e la salute dei lavoratori, segnatamente a causa del tipo di attività, lo richiedono		
REFETTORIO	le aziende nelle quali più di 30 dipendenti rimangono nell'azienda durante gli intervalli di lavoro, per la refezione,			
			Art. 111/V	
			Parte V Capo VIII	



		devono avere uno o più ambienti destinati ad uso di refettorio, muniti di sedili e di tavoli	
	SPOGLIATOIO	locali appositamente destinati a spogliatoi devono essere messi a disposizione dei lavoratori quando questi devono indossare indumenti di lavoro specifici e quando per ragioni di salute o di decenza non si può loro chiedere di cambiarsi in altri locali. Distinti per i due sessi oltre i 5 dipendenti	
	DOCCE	docce sufficienti ed appropriate devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono. Separate per uomini e donne o con un'utilizzazione separata degli stessi e comunicanti con lo spogliatoio	
	SERVIZI IGIENICI	in prossimità dei loro posti di lavoro, dei locali di riposo, degli spogliatoi e delle docce. Per uomini e donne devono essere previsti gabinetti separati; quando ciò sia impossibile a causa di vincoli urbanistici o architettonici e nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non superiore a dieci, è ammessa un'utilizzazione separata degli stessi	
	DORMITORI	se previsti: $\geq 3,5$ mq per persona. In vicinanza dei dormitori, oppure facenti corpo con essi, vi devono essere convenienti locali per uso di cucina e di refettorio, latrine adatte e mezzi per la pulizia personale	
<b>LOCALI PER TELECOMUNICAZIONI ACCESSIBILI AL PUBBLICO (CALL O PHONE CENTER, INTERNET POINT)</b>	SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE	un servizio igienico in uso esclusivo del personale dipendente $\geq 1,2$ mq	Art. 135/V
	SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO	per esercizi fino a 60 mq: un servizio igienico $\geq 1,2$ mq per esercizi superiori a 60 mq: un ulteriore servizio igienico $\geq 1,2$ mq	
	SPAZIO DI ATTESA	fino a 4 postazioni: $\geq 9$ mq oltre le 4 postazioni: $\geq 9$ mq + 2 mq per ogni postazione aggiuntiva	
	POSTAZIONI	$\geq 1$ mq con dimensione minima di 1,2 m	
<b>ESERCIZI DI TOELETATURA ANIMALI E DI DETENZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI ANIMALI</b>	SALA DI ATTESA	$\geq 9$ mq	Art. 136/V
	ZONA DI LAVORO	$\geq 20$ mq	
	DEPOSITO	$\geq 5$ mq	
	SERVIZI IGIENICI	$\geq 1,2$ mq	
<b>LUDOTECHE</b>	SERVIZI IGIENICI	adeguati alle diverse età	Art. 137/V
	AREA ACCOGLIENZA	$\geq 9$ mq	
	AREA ATTIVITA'	$\geq 9$ mq e comunque $\geq 4$ mq per utente	
	AREA PERMANENZA GENITORI	$\geq 9$ mq	
<b>SALE GIOCHI</b>	LOCALE GIOCHI	$\geq 120$ mq	Art. 137/V
	SERVIZI IGIENICI	due servizi igienici, con relativo antibagno, distinti per sesso e conformi alle norme in materia di abbattimento delle barriere	

		architettoniche	
<b>LOCALI PRIVATI DI RIUNIONE E DIVERTIMENTO</b>	SERVIZI IGIENICI	≥ 1,2 mq + eventuale spogliatoio ≥ 9 mq	Art. 140/V
<b>ATTREZZATURE SPORTIVE PRIVATE</b>	SERVIZI IGIENICI	1 servizio igienico per il pubblico accessibile ai disabili	Art. 140/V
	SPOGLIATOIO	≥ 9 mq	
<b>LAVANDERIE</b>	SERVIZI IGIENICI	≥ 1,2 mq	Art. 144/V
<b>ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE</b>	UNITA' IGIENICHE	come definite ed articolate all'art. 150/V del RUE (ad eccezione degli esercizi di vicinato): in rapporto al numero dei dipendenti, ad uso esclusivo del personale, con superficie minima pari almeno a mq 2	Art. 150/V
<b>MEDIE STRUTTURE DI VENDITA</b>	UNITA' IGIENICHE PER GLI UTENTI	1 servizio igienico per il pubblico che coincida con il servizio handicap, con antibagno	Art. 150/V
	SPOGLIATOI	spogliatoi con armadietti a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti	
<b>MAGAZZINI</b>	SERVIZI IGIENICI	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti	Art. 153/V

**Tabella 2 (interventi sul patrimonio edilizio esistente ad eccezione della ristrutturazione edilizia globale)**

Funzione	Locale	Requisiti dimensionali	Rif. RUE	
<b>RISTORANTI</b>	SALA:	mq 1,20 x posto tavola	Art. 150/V	
	CUCINA	fino a 50 coperti: mq 20 con lato minimo $\geq 3$ m oltre 50 coperti: 20 mq + 0,25 mq/pst (per ogni coperto oltre i 50)		
	DISPENSA E DEPOSITO	di dimensioni sufficienti rapportate ai volumi di attività		
	LAVAGGIO	di dimensioni sufficienti rapportate ai volumi di attività, posizionato in modo da garantire corretti percorsi sporco pulito		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti		Art. 150/V
		spogliatoi con armadietti a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti		
		doccia		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO	uomini-donne-disabili: fino a 50 pst: 2 unità divise per sesso (di cui 1 per disabili)		Art. 150/V
		uomini-donne-disabili: da 50 a 100 pst: 3 unità (uomini – donne – disabili)		
da 100 a 150 pst.: 4 unità divise per sesso (di cui 1 per disabili) oltre i 150 pst: 6 unità divise per sesso (di cui 1 per disabili)				
<b>PUBBLICI ESERCIZI (BAR)</b>	SALA SOMMINISTRAZIONE	Spazio: adeguato al volume di attività con almeno 6 mq a zona preparazione	Art. 150/V	
	DEPOSITO	Spazio: adeguato al volume di attività		
	SERVIZI IGIENICI	per uomini – donne - disabili: 1 servizio igienico fino a 100 mq di superficie di somministrazione;		
		per uomini – donne - disabili: 2 servizi igienici oltre 100 mq di somministrazione		
<b>PUBBLICI ESERCIZI (BAR) CON MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI</b>	SALA SOMMINISTRAZIONE	Spazio: adeguato al volume di attività	Art. 150/V	
	LOCALE PREPARAZIONE CIBI	Separato da altri locali con zona lavaggio attrezzata e $\geq 10$ mq		
	DISPENSA	Spazio: adeguato al volume di attività $\geq 6$ mq		
	SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti		Ad uso esclusivo
		SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO		per uomini – donne - disabili: 1 servizio igienico fino a 100 mq di superficie di somministrazione;
per uomini – donne - disabili: 2 servizi igienici oltre 100 mq di somministrazione				
<b>PUBBLICI ESERCIZI (BAR) CON PICCOLA RISTORAZIONE</b>	SALA SOMMINISTRAZIONE	Spazio: adeguato al volume di attività	Art. 150/V	
	LABORATORIO AD USO CUCINA	di almeno 12 mq, dotato di zone distinte per preparazione, cottura e lavaggio.		
	DEPOSITO	Spazio: adeguato al volume di attività		
	SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti		Ad uso esclusivo
		SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO		per uomini – donne - disabili: 1 servizio igienico fino a 50 posti tavola;
per uomini – donne - disabili: 2 servizi igienici oltre i 50 posti tavola con un massimo di 100 posti tavola				

<b>ROSTICCERIE, PIADINERIE, PREPARAZIONE CARNI ALLO SPIEDO E KEBAB</b>	LABORATORIO	Spazio: di almeno 12 mq	Art. 150/V
	ZONA DEPOSITO	Spazio: adeguato al volume di attività	
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti	
	SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti	
<b>LABORATORI DI PANIFICAZIONE</b>	LABORATORIO	Spazio: di almeno 30,00 mq	Art. 150/V
	DEPOSITO	Spazio: di almeno 12,00 mq	
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti	
	SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti. Doccia	
<b>PIZZERIE ASPORTO LABORATORI PASTE FRESCHE. LABORATORI PASTICCERIE</b>	LABORATORIO	Spazio: di almeno 20,00 mq	Art. 150/V
	DEPOSITO	Spazio: di almeno 12,00 mq	
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti	
	SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti. Doccia	
<b>GELATERIE ARTIGIANALI</b>	LABORATORIO	Spazio: di almeno 20,00 mq, compreso il deposito	Art. 150/V
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti	
	SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti. Doccia	
<b>SCUOLE</b>	Decreto Ministeriale 18 dicembre 1975 "Norme tecniche aggiornate relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica".		Art. 134/V
	Decreto Ministeriale 13/09/1977 "Modificazioni alle norme tecniche relative alla costruzione degli edifici scolastici"		
	Lettera circolare M.I. n. P954 /4122 sott. 32 del 17/05/1996 "Norme di prevenzione incendi per l'edilizia scolastica - Chiarimenti sulla larghezza delle porte delle aule didattiche ed esercitazioni"		
	Norme tecniche-quadro, contenenti gli indici minimi e massimi di funzionalità urbanistica, edilizia, anche con riferimento alle tecnologie in materia di efficienza e risparmio energetico e produzione da fonti energetiche rinnovabili, e didattica indispensabili a garantire indirizzi progettuali di riferimento adeguati e omogenei sul territorio nazionale.		
<b>POLIAMBULATORI, STRUTTURE SANITARIE E SOCIO- ASSISTENZIALI</b>	AMBULATORIO	Spazio: di almeno 12,00 mq	Art. 123/V
	AMBULATORIO CHIRURGICO	Spazio: di almeno 16,00 mq	
	UFFICIO AMMINISTRATIVO	Spazio: di almeno 9,00 mq	
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti	
	SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO	almeno 1 servizio igienico per il pubblico adeguato per i portatori di handicap (il numero di servizi igienici per il pubblico dovrà essere adeguato al numero prevedibile di pazienti contemporaneamente presenti)	
<b>FARMACIE</b>	NEGOZIO	Spazio: adeguato al volume di attività	Art. 133/V
	RETRO NEGOZIO	Spazio: adeguato al volume di attività	
	MAGAZZINO-DEPOSITO	Spazio: adeguato al volume di attività	
	SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti.	
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti	
<b>PALESTRE</b>	SALA PER ATTIVITA'	Spazio: mq 4 per utente (volume minimo 20 mc per utente) e comunque $\geq 10$ mq	Art. 142/V

	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti. Possono essere comuni a quelli degli utenti. 1 doccia ed un servizio igienico comunicante con lo spogliatoio		
	SPOGLIATOI PER IL PERSONALE	Con armadietti individuali a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti.		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO	almeno 1 servizio igienico ogni 10 utenti adeguato per i portatori di handicap. Una doccia ogni 4 utenti		
	SPOGLIATOI PER GLI UTENTI	Spazio: almeno 1,6 mq per utente, collegato ai servizi igienici e comunque $\geq 20$ mq		
	DEPOSITO	$\geq 9$ mq comunicante con la sala per attività		
<b>MERCATI COPERTI</b>	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti		Art. 150/V
<b>ESERCIZI COMMERCIALI DI VICINATO</b>	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti		Art. 150/V
<b>AUTOSCUOLE</b>	AULA DIDATTICA	Spazio: mq 1,50 per allievo con minimo di 25 mq		Art. 138/V
	UFFICIO SEGRETERIA	Spazio: almeno 10,00 mq		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti, con antibagno		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO	1 servizio igienico per il pubblico che coincida con il servizio handicap, con antibagno		
<b>CINEMA E TEATRI</b>	SPAZIO PER UTENTE	$\geq 4$ mc		Art. 139/V
	SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO	2 servizi igienici ogni 200 persone, divisi per sesso ed accessibili ai disabili, un servizio igienico successivi per ogni 100 utenti successivi		
<b>PARRUCCHIERI, BARBIERI, ESTETISTI, TATUATORI ED AFFINI</b>	BOX	6 mq		Art. 147/V
	BOX LAMPADE	4 mq o dimensioni dettate dal costruttore		
	BOX TATUATORI	12 mq		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico per il personale con doccia e spogliatoio per le attività complesse ogni 10 addetti divisi per sesso oltre i 5 addetti (quando previsto dal Regolamento comunale di settore)		
	SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO	1 servizio igienico per il pubblico accessibile ai disabili		
<b>LAVANDERIE A UMIDO, A SECCO ED INDUSTRIALI</b>	locali separati per biancheria sporca e pulita			Art. 144/V
	locale separato per operazioni inquinanti ed altre operazioni			
	locali separati per raccolta e cernita biancheria di origine non sanitaria			
	locale di raccolta biancheria sanitaria con eventuale locale disinfezione			
	locale lavaggio, centrifuga, asciugatura			
	locale stiratura, piegatura e deposito biancheria pulita			
<b>ABITAZIONI COLLETTIVE, CONVITTI, STUDENTATI, RESIDENCE</b>	STANZE	1 posto letto: mq 9 – mc 24		Art. 128/V
		2 posti letto: mq 14 – mc 42		
		3 posti letto: mq 20 – mc 60		
	REFETTORIO	da 0,8 a 1,2 mq per utente. Può coincidere con il soggiorno		
	SOGGIORNO	mq 14		
	CUCINA	mq 9		
	BAGNO	almeno 1,2 mq. Almeno una latrina ogni 10 persone un lavabo ogni 5, ed una doccia per ogni 10		
	GUARDAROBA	mq 9		
LOCALE ASSISTENZA SANITARIA	un ambulatorio ed una infermiera con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di 4 letti e dotata di servizi propri			
LOCALE ISOLAMENTO	per eventuali episodi di malattie infettive con annesso separato servizio			
<b>AFFITTACAMERE</b>	STANZE	1 posto letto: mq 9		Art. 126/V
		2 posti letto: mq 14		
		3 posti letto o più: ulteriori 5 mq per p.l.		
	SOGGIORNO	mq 14		
	CUCINA			
BAGNO	mq 3 oltre ad un servizio igienico comune ogni 6 p.l. (o frazione) per le camere prive di bagno			

	SALA PER SOMMINISTRAZIONE	mq 14 per i primi 6 p.l., oltre ad 1 mq per ogni p.l. oltre i 6 ( può corrispondere con il soggiorno)		
<b>BED &amp; BREAKFAST</b>	Come per la funzione residenziale			Art. 126/V
<b>DORMITORI PUBBLICI, ASILI NOTTURNI</b>	STANZE	mq 6 o mc 18 per posto letto		Art. 131/V
	STANZA PER PERSONALE	mq 9		
	SERVIZI IGIENICI	1 servizio igienico ogni 10 posti letto		
		1 lavabo ogni 5 posti letto		
		1 doccia ogni 15 posti letto		
<b>ALBERGHI</b>	STANZE	1 posto letto: mq 6 fino a 3 stelle, dalle 3 stelle superior 6,5 mq, 9 mq dalle 5 stelle superior		Art. 125/V
		2 posti letto: mq 10,5, dalle 3 stelle superior 11,5 mq e 14 mq dalle 5 stelle		
	SERVIZI IGIENICI IN CAMERA	2,5 mq		
		dalle 4 stelle: 3 mq		
		1 servizio completo ogni 6 posti letto		
<b>OSTELLI</b>	SERVIZI IGIENICI	1 w.c. ogni 8 posti letto		Art. 129/V
		1 doccia ogni 8 posti letto		
		1 lavabo ogni 5 posti letto		
<b>PUBBLICO SPETTACOLO</b>	LOCALI CHIUSI	mq 0,75 per persona		Art. 139/V
	LOCALI ALL'APERTO	mq 4 per persona		
	SERVIZI IGIENICI	1 latrina e 2 orinatoi fino a 200 persone nei teatri e circhi, fino a 300 persone nei cinema, divisi per sesso		
<b>CAMPI NOMADI</b>	PIAZZOLE	max n. 16		Art. 130/V
<b>AGRITURISMO</b>	CAMERE AMMOBILIATE	Numero massimo di 12 camere ammobiliate, elevabile fino a 18 camere nelle aree protette e nei siti della Rete Natura 2000 di cui al titolo III della legge regionale 17 febbraio 2005, n. 6 (Disciplina della formazione e della gestione del sistema regionale delle aree protette e dei siti della Rete Natura 2000)	per 1 persona: 9 mq	Art. 106/V
			per 2 o 3 persone: 14 mq	
	POSTI LETTO	Non oltre 3 per ogni camera ammobiliata		
	possono essere utilizzati per le attività agrituristiche tutti gli edifici, sia a destinazione abitativa rurale sia strumentali all'attività agricola, esistenti sul fondo alla data di entrata in vigore della L.R. n. 4/2009 (31.03.2009)			
	le strutture ed i locali destinati all'attività agriturbistica devono possedere i requisiti strutturali ed igienico-sanitari previsti per i locali di abitazione			
	CUCINA	almeno 12 mq nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno		
		almeno 20 mq, più un locale o area ben delimitata per il lavaggio delle stoviglie, nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno		
	DISPENSA	almeno 8 mq nel caso di attività che prevedano fino a 6.000 pasti/anno		
		almeno 12 mq nel caso di attività che prevedano più di 6.000 pasti/anno		
	SALA DA PRANZO	almeno 1,20 mq per ogni posto a sedere		
SERVIZI IGIENICI ZONA RISTORAZIONE	almeno due W.C. di cui uno per il pubblico e uno per il personale di servizio, nel caso di attività che prevedano fino a 6.000 pasti/anno			
	almeno tre W.C. di cui due per il pubblico (uno dei quali accessibile) e uno per personale di servizio nel caso di attività che prevedano più di 6.000 pasti/anno			
Qualora l'attività di ristorazione superi i 15.000/pasti/anno dovranno essere applicati				



	parametri più ampi, in conformità a valutazioni da effettuarsi caso per caso, per le attività di ristorazione pubblica, relativamente al numero dei W.C. occorrenti, all'ampiezza e alla disposizione delle cucine e dispense nonché il giusto rapporto tra questi ultimi locali e le sale da pranzo. A tal proposito ogni valutazione in merito è demandata all'AUSL			
<b>ATTIVITA' DIREZIONALI</b>	UFFICIO	mq 6,00 x addetto, con una superficie utile minima di mq 12,00	Art. 111/V	
	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti		
<b>AZIENDE ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI CON PIU' DI 5 LAVORATORI E TUTTE QUELLE CON OOBBLIGO DI SORVEGLIANZA SANITARIA</b>	ALTEZZA NETTA	≥ 3 m	Parte V Capo VIII	
	CUBATURA PER LAVORATORE	10 mc		
	SUPERFICIE PER LAVORATORE	ogni lavoratore occupato in ciascun ambiente deve disporre di una superficie di almeno mq 2		
	PORTE E PORTONI	fino a 25 lavoratori nello stesso locale		una porta con larghezza minima di m 0,80
		tra 26 e 50 lavoratori nello stesso locale		almeno una porta avente larghezza minima di m 1,20 che si apra nel verso dell'esodo
		tra 51 e 100 lavoratori nello stesso locale		almeno una porta avente larghezza minima di m 1,20 e di una porta avente larghezza minima di m 0,80, che si aprano entrambe nel verso dell'esodo
		oltre i 100 lavoratori nello stesso locale		in aggiunta alle porte previste al punto precedente il locale deve essere dotato di almeno 1 porta che si apra nel verso dell'esodo avente larghezza minima di m 1,20 per ogni 50 lavoratori normalmente ivi occupati o frazione compresa tra 10 e 50, calcolati limitatamente all'eccedenza rispetto a 100. Il numero complessivo delle porte può anche essere minore, purché la loro larghezza complessiva non risulti inferiore
	LOCALI DI RIPOSO	≥ 9 mq, quando la sicurezza e la salute dei lavoratori, segnatamente a causa del tipo di attività, lo richiedono		
REFETTORIO	le aziende nelle quali più di 30 dipendenti rimangono nell'azienda durante gli intervalli di lavoro, per la refezione, devono avere uno o più ambienti destinati ad uso di refettorio, muniti di sedili e di tavoli			

	SPOGLIATOIO	locali appositamente destinati a spogliatoi devono essere messi a disposizione dei lavoratori quando questi devono indossare indumenti di lavoro specifici e quando per ragioni di salute o di decenza non si può loro chiedere di cambiarsi in altri locali. Distinti per i due sessi oltre i 5 dipendenti	
	DOCCE	docce sufficienti ed appropriate devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono. Separate per uomini e donne o con un'utilizzazione separata degli stessi e comunicanti con lo spogliatoio	
	SERVIZI IGIENICI	in prossimità dei loro posti di lavoro, dei locali di riposo, degli spogliatoi e delle docce. Per uomini e donne devono previsti gabinetti separati; se impossibile a causa di vincoli urbanistici o architettonici e nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non superiore a dieci, è ammessa un'utilizzazione separata degli stessi	
	DORMITORI	se previsti: $\geq 3,5$ mq per persona. In vicinanza dei dormitori, oppure facenti corpo con essi, vi devono essere convenienti locali per uso di cucina e di refettorio, latrine adatte e mezzi per la pulizia personale	
<b>LOCALI PER TELECOMUNICAZIONI ACCESSIBILI AL PUBBLICO (CALL O PHONE CENTER, INTERNET POINT)</b>	SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE	un servizio igienico in uso esclusivo del personale dipendente $\geq 1,2$ mq	Art. 135/V
	SERIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO	per esercizi fino a 60 mq: un servizio igienico $\geq 1,2$ mq	
		per esercizi superiori a 60 mq: un ulteriore servizio igienico $\geq 1,2$ mq	
	SPAZIO DI ATTESA	fino a 4 postazioni: $\geq 9$ mq oltre le 4 postazioni: $\geq 9$ mq + 2 mq per ogni postazione aggiuntiva	
POSTAZIONI	$\geq 1$ mq con dimensione minima di 1,2 m		
<b>ESERCIZI DI TOELETATURA ANIMALI E DI DETENZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI ANIMALI</b>	SALA DI ATTESA	$\geq 9$ mq	Art. 136/V
	ZONA DI LAVORO	$\geq 20$ mq	
	DEPOSITO	$\geq 5$ mq	
	SERIZI IGIENICI	$\geq 1,2$ mq	
<b>LUDOTECHE</b>	SERIZI IGIENICI	adeguati alle diverse età	Art. 137/V
	AREA ACCOGLIENZA	$\geq 9$ mq	
	AREA ATTIVITA'	$\geq 9$ mq e comunque $\geq 4$ mq per utente	
	AREA PERMANENZA GENITORI	$\geq 9$ mq	
	SERIZI AMMINISTRATIVI	$\geq 9$ mq	
<b>SALE GIOCHI</b>	LOCALE GIOCHI	$\geq 120$ mq	Art. 137/V
	SERVIZI IGIENICI	due servizi igienici, con relativo antibagno, distinti per sesso e conformi alle norme in materia di abbattimento delle barriere architettoniche	
<b>LOCALI PRIVATI DI RIUNIONE E DIVERTIMENTO</b>	SERVIZI IGIENICI	$\geq 1,2$ mq + eventuale spogliatoio $\geq 9$ mq	Art. 140/V
<b>ATTREZZATURE SPORTIVE PRIVATE</b>	SERVIZI IGIENICI	1 servizio igienico per il pubblico accessibile	Art.

		ai disabili	140/V
	SPOGLIATOIO	≥ 9 mq	
<b>LAVANDERIE</b>	SERVIZI IGIENICI	≥ 1,2 mq	Art. 144/V
<b>ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE</b>	UNITA' IGIENICHE	come definite ed articolate all'art. 150/V del RUE (ad eccezione degli esercizi di vicinato): in rapporto al numero dei dipendenti, ad uso esclusivo del personale, con superficie minima pari almeno a mq 2.	Art. 150/V
<b>MEDIE STRUTTURE DI VENDITA</b>	UNITA' IGIENICHE PER GLI UTENTI	1 servizio igienico per il pubblico che coincida con il servizio handicap, con antibagno	Art. 150/V
	SPOGLIATOI	spogliatoi con armadietti a doppio scomparto, divisi per sesso oltre 5 addetti	
<b>MAGAZZINI</b>	SERVIZI IGIENICI	1 servizio igienico ogni 10 addetti o frazione di 10, divisi per sesso oltre i 5 addetti	Art. 153/V