

OGGETTO: **Integrazione Domanda prot. n° 8830 del 02/05/2017**

Richiesta di Permesso di Costruire per l'intervento di trasformazione di ex
tabaccaia in residenza per anziani- ai sensi Art. 8 D.P.R. 160/2010 - Art. 35 L.R. n.65/2014
Fabbricato posto in loc. Avanella strada di San Donnino
Richiedente: **ERRE.DI SOC. COOP. SOCIALE**

In riferimento alla comunicazione "Prot.N.0008682/2018 - TRASMISSIONE PARERE ASL NUOVO INSEDIAMENTO
PRODUTTIVO ERRE.DI COOPERATIVA SOCIALE" contenente richiesta di integrazioni da parte dell'Azienda USL
Toscana Centro (prot. n. 49149 del 16/04/2018), con la presente vogliamo precisare quanto segue:

- 1) Trattandosi di intervento su edificio esistente e non potendo spostare i solai, la deroga era stata richiesta per le altezze dei locali. Sembra tuttavia che il progetto non necessiti di deroga ai sensi dell'art. 141 comma 5 lettera b) e comma 6 della L.R. 65/2014 in quanto, tutti i vani principali del piano primo hanno un'altezza media non inferiore a m. 3.00, mentre quelli del piano terra hanno un'altezza non inferiore a m. 2.70;
- 2) Si trasmettono i nuovi elaborati grafici contenenti tra l'altro le sezioni richieste;
- 3) I bagni non hanno "*finestrature aggettanti all'interno della struttura*" ma sono privi di finestre e dotati di impianto di aerazione meccanica. Le nicchie sono elementi di arredo con funzione di corpi illuminanti;
- 4) In merito alla "*discrepanza tra quanto dichiarato in relazione alla fornitura dei pasti (sporzionamento) con la presenza di canna fumaria per vapori cottura e fumi*", si precisa che la proprietà, interpellata in proposito, ha chiarito che intende dotare la struttura di una propria cucina come descritta nell'elaborato grafico Tav. n. 14 b).

La cucina avrà le seguenti caratteristiche:

- il locale cucina, destinato a contenere tutte le attrezzature per la preparazione dei pasti, è organizzato in modo tale da garantire la separazione funzionale fra percorsi sporco/pulito. Il locale ha una forma regolare ed è privo di zone strette ed anfrattuose difficilmente sanificabili.
- Il locale cucina, predisposto per servire 56 posti a tavola presenta una superficie di mq. 44,35. Tale superficie soddisfa pienamente i requisiti richiesti, considerato che i primi 30 posti a tavola necessitano di mq. 15 gli ulteriori 26 posti necessitano di 7.80 mq. e la zona lavaggio necessita di 5 mq., per un totale, quindi, di 27,80 mq.

Lo spazio della cucina comprende:

- Zona preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio in maniera da non rendere necessario l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
- Zona preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano di appoggio;

- Zona cottura dotata di 4 fuochi ad induzione più ulteriore punto cottura con 2 fuochi ad induzione ed un forno di ultima generazione a dieci normoteglie;
- Zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi;
- La zona lavaggio sarà attrezzata con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate e collocata in posizione separata e tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti. Un lavello sarà fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere.
- Dispensa con accesso, per la merce in entrata, ubicato in prossimità della porta esterna a sé stante, con superficie di mq. 10,25 e dotata di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili necessari alla suddivisione degli approvvigionamenti bisettimanali. La dispensa è dotata di impianto con estrazione ed immissione ventilazione forzata delle idonee dimensioni per contenere due frigo a temperatura positiva con motore tropicalizzato (+43°) e un congelatore negativo anch'esso con motore tropicalizzato, frigoriferi predisposti per ottenere la separazione tra i diversi generi alimentari.

5) La scritta "angolo bar" al piano terra era stata erroneamente apposta nel locale disimpegno. L'angolo bar è una zona caffetteria, parte della sala da pranzo/soggiorno, in cui è possibile sostare;

6) I percorsi sporco/pulito per gli alimenti sono evidenziati nella tav.n. 4b) e descritti al precedente punto 4);

7) Per quanto riguarda la somministrazione pasti in caso di persone allettate, questa avverrà a mezzo di carrelli chiusi riscaldati;

8) Per quanto riguarda la lavanderia al fine di ottemperare a qualunque richiesta igienico sanitaria la ditta già oggi e quindi anche per la nuova struttura si avvarrà del servizio fornito da:

-lavanderia ALSCO per biancheria piana delle camere, divise del personale, compresa la cucina, stracci per tutte le pulizie, con approvvigionamento bisettimanale;

-lavanderia LAUNDRY per la biancheria vestiario ospiti compresa biancheria intima.

Pertanto il locale lavanderia così denominata è un punto di stoccaggio esterno dei sacchi sporco da ritirare. Non ci sarà nessuna forma di lavaggio interno alla struttura per il rispetto della tracciabilità di igienizzazione e sanificazione dei materiali tessili usati.

9) **Verifica caratteristiche dell'attività e requisiti minimi strutturali Regolamento 2r/2018**

Residenza sanitaria assistenziale

1-	utilizzare arredi ed attrezzature idonee alle caratteristiche delle persone accolte e conformi alla normativa vigente	Il requisito sarà rispettato in fase di allestimento degli arredi- Arredamenti e letti sono della ditta fornitrice GIVAS
2-	essere conformi alle norme vigenti riguardanti l'illuminazione, l'acustica, la salubrità degli ambienti, con particolare riferimento alla temperatura e all'umidità, la pulizia e la manutenzione	Progetto conforme
3-	progettare gli ambienti in modo flessibile, per garantire sia spazi riservati sia spazi di comune aggregazione	Progetto conforme
4-	offrire alle persone ospitate l'opportunità, nel rispetto della normativa sulla prevenzione degli incendi, di personalizzare l'ambiente anche con l'uso, di oggetti propri, al fine di ridurre i possibili disagi dovuti al distacco dall'ambiente di riferimento e di	La conformazione degli spazi previsti nel progetto consente il rispetto di quanto richiesto

	favorire l'autonomia della persona	
5-	mettere a disposizione degli ospiti un telefono negli spazi comuni	Progetto conforme
6-	prevedere campanelli di allarme in tutti i servizi igienici e per tutti i posti letto	Progetto conforme
7-	prevedere un ambulatorio con servizio igienico dedicato e armadi differenziati per i farmaci non accessibili agli utenti	Progetto conforme
8-	garantire la presenza di camere, ad uno o a due posti letto, che consentano un agevole accesso al letto e agli elementi di arredo, anche da parte di persone in carrozzina	Progetto conforme
9-	prevedere per le camere, bagno escluso, la seguente metratura, proporzionale al numero di posti letto: a) mq 12 per 1 persona b) mq 18 per 2 persone	Progetto conforme-Camere per 2 persone con una superficie (bagno escluso) di circa mq. 24,20
10-	prevedere per ogni camera un servizio igienico, dotato di rubinetti a leva e supporti di sostegno/barre in corrispondenza di water e doccia, tale da consentire l'ingresso e la rotazione delle carrozzine	Progetto conforme
11-	garantire la presenza di un bagno assistito ogni 20 posti o, nel caso di struttura distribuita su più piani, un bagno assistito per piano	Progetto conforme
12-	garantire la presenza di letti regolabili in altezza, a due snodi, materassi e cuscini antidecubito, maniglioni, barre di sostegno, specchi grandi	Il requisito sarà rispettato in fase di allestimento degli arredi- I letti sono della ditta GIVAS il tutto di ultima generazione non solo regolabili ma con punto nodale inserimento dati, materassi antidecubito di tre tipologie per differenziazioni di isogravità, maniglioni, barre di sostegno previste come da legge specchi grandi e basculanti
13-	prevedere uno spazio mensa di metratura non inferiore a mq 1,50 per ciascuna persona accolta	Progetto conforme- Sala pranzo/soggiorno mq. 148.25 > sup. min. 1.50x56=84mq.
14-	prevedere ambienti comuni di soggiorno, di socializzazione e di attività varie, nelle cui immediate vicinanze sia collocato un servizio igienico	Progetto conforme
15-	prevedere la dispensa	Progetto conforme
16-	prevedere, in caso di servizio mensa interno, la cucina, e, nel caso di accoglienza di persone in numero superiore a 40, un ulteriore punto di cottura	Progetto conforme. Cucina con 4 fuochi ad induzione, ulteriori 2 fuochi ed un forno. Punto cottura ad induzione al piano primo nel locale "tisaneria"
17-	prevedere, in caso di servizio mensa appaltato all'esterno, uno spazio per riscaldamento e porzionatura degli alimenti	Non necessario- la struttura è dotata di servizio mensa interno
18-	prevedere, nel caso di servizio non appaltato all'esterno, un locale adibito a lavanderia e stireria	Non necessario-La struttura si avvarrà di servizi appaltati all'esterno
19-	prevedere uno spazio attrezzato per il lavaggio degli indumenti personali	La struttura si avvarrà di servizi appaltati all'esterno
20-	prevedere locali adibiti a depositi e per la tenuta dei materiali sanitari	Progetto conforme
21-	prevedere il deposito per la biancheria sporca e quello per la biancheria pulita	Progetto conforme-Armadiature nei corridoi
22-	prevedere gli spogliatoi del personale con servizi igienici dedicati	Progetto conforme
23-	prevedere un locale per l'attività amministrativa	Progetto conforme
24-	prevedere spazi per servizi di cura alla persona	Progetto conforme
25-	prevedere un locale adibito a palestra, dotato di attrezzature e di ausili	Progetto conforme
26-	essere dotate di un montalettighe e di un ascensore, nel caso di struttura distribuita su più piani	Progetto conforme

10) Gli spazi spogliatoio, localizzati nella parte centrale del piano primo, separati per sesso sono dimensionati per 10 addetti uomini e 10 donne, tuttavia i dipendenti saranno in totale 14 per turno. Sono

inoltre presenti, al piano terra, spogliatoi dedicati agli addetti della cucina, adiacenti ai locali della cucina stessa;

11) La camera del saluto è dotata di un punto di acqua potabile;

12) Gli armadi per la biancheria sporca e pulita verranno posizionati ai piani nel corridoio centrale di distribuzione alle camere;

13) Per quanto riguarda i parcheggi, la struttura può contare su 46 posti auto privati e privati di uso pubblico di cui 4 per persone diversamente abili dislocati nei pressi degli accessi alla struttura.

Si precisa, infine, che, allo scopo di conseguire una ordinata composizione della pratica, si procede ad un nuovo invio di materiale, debitamente integrato con la trasmissione anche di alcuni documenti che erano già stati presentati.

Elenco documenti:

b-PC_Impianti Elettrici

b-PC_Impianti Meccanici

b_PC_L.10

b_PC_RELAZIONE CLIMA ACUSTICO

b_PC_RELAZIONE GEOLOGICA

b_PC_RELAZIONE GEOLOGICA nota int.

b_PC_RELAZIONE SCARICHE ATM

b-PC_ALLEGATO 1b RELAZIONE TECNICA

b-PC_ALLEGATO 2b DOC FOTOG.

b_PC_ETC elaborato relazione

b-PC_Relazione ai sensi R.E.S.

b-PC_requisiti acustici passivi

b-PC_TAV1b INQUADRAMENTO

b-PC_TAV2b PIANTE ATTUALE

b-PC_TAV3b PROSPETTI SEZIONI ATTUALE

b-PC_TAV4b PIANTE SOVRAPPOSTO

b-PC_TAV5b PROSPETTI SEZIONI SOVRAPPOSTO

b-PC_TAV6b PIANTE PROGETTO

b-PC_TAV7b PROSPETTI SEZIONI PROGETTO

b-PC_TAV8b PLANIMETRIA GENERALE

b-PC_TAV9b PLANIMETRIA GENERALE SOVRAPPOSTO

b-PC_TAV10b VERIFICHE

b-PC_TAV11b VERIFICHE

b-PC_TAV12b NUOVA UNITA' VOLUMETRICA

b-PC_TAV13b CALCOLI URBANISTICI

b-PC_TAV14b PIANTE ARREDI

b-PC_TAV15b VERIFICHE

b-PC_TAV16b SCHEMA FOGNATURE

b-PC_TAV17b PARTICOLARI COSTRUTTIVI

Distinti Saluti

Tavarnelle Val di Pesa lì 24/04/2018

Proprietà

ERRE. DI SOC. COOP. SOCIALE

Tecnico

Arch. Stefania Martini

Ing. Giuliano Ceccarelli