

RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA

*PROPRIETA' : Pizzeria d'asporto "Khalil Monir"
piazza Castello, n°6, Pagazzano (BG),*

*IMMOBILE: Via Morengo, n°185, PAGAZZANO (BG)
Foglio 7, mappale 422, sub. 703.*

OGGETTO: Relazione tecnico descrittiva.

L'immobile oggetto di intervento è situato a Pagazzano, in via Morengo, n°185, contraddistinta in mappa con il foglio 7, mappale 422, sub.703.

I locali posti a piano terra sono utilizzati attualmente come pizzeria d'asporto, con un laboratorio di preparazione e un locale di vendita.

L'immobile insiste come P.R.G. nella zona urbanistica B1 "contenimento dello stato di fatto", mentre nel P.G.T. approvato in "ambito residenziale prevalentemente saturo consolidato".

Per le N.T.A. del Piano delle Regole del P.G.T., secondo l'art.22, nell'immobile oggetto d'intervento è ammissibile un ampliamento dell'edificio esistente fino alla concorrenza di 0.75 mq/mq, in rapporto alla superficie fondiaria del lotto e nel caso di superficie già satura è possibile un ampliamento come tantum pari al 10% della s.r.c.; è consentito un rapporto massimo di copertura pari al 40%.

Ferrari arch. Dario

La ditta pizzeria d'asporto "Khalil Monir", attualmente attiva nei locali esistenti, si occupa della preparazione e vendita di pizze d'asporto, panini, focacce, frittture, con annessa vendita di bibite, come da autorizzazione sanitaria ottenuta dall'ASL.

La pizzeria è l'unica presente nel Comune di Pagazzano ed è servita nelle vicinanze da un parcheggio pubblico sempre su via Morengo.

In riferimento alle ridotte dimensioni dei locali attuali, la ditta intende ampliarli sia per esigenze organizzative che di vendita, prevedendo una ristrutturazione dei locali esistenti, la formazione di nuovi locali bagno e w.c. e l'ampliamento dei locali adibiti alla vendita.

Come da progetto allegato si prevede il seguente intervento:

<i>Superficie lotto esistente</i>	<i>189.00 mq</i>
<i>Sup. coperta esistente</i>	<i>93.85 mq</i>
<i>S.l.p. esistente</i>	<i>93.85 mq</i>
<i>Volume esistente (H teorica 3.50 m)</i> <i>93.85 x 3.50 =</i>	<i>328.47 mc</i>
<i>Sup. coperta in ampliamento</i>	<i>95.15 mq</i>
<i>S.l.p. in ampliamento</i>	<i>95.15 mq</i>
<i>Volume in ampliamento (H teorica 3.50 m)</i> <i>95.15 x 3.50 =</i>	<i>333.025 mc</i>

L'intervento di ampliamento è in contrasto con le N.T.A. del Piano delle Regole previste dal P.G.T. approvato, in riferimento all'art.22 che regola l'intervento negli ambiti residenziali saturi consolidati.

La ditta pizzeria d'asporto "Khalil Monir", intende chiedere l'attivazione dello S.U.A.P. come procedimento DPR 160/2010 di variante urbanistica al P.G.T. approvato.

L'intervento consiste in un ampliamento volumetrico caratterizzato dalla formazione di una nuova struttura portante metallica, collegata all'immobile esistente; la struttura portante è costituita da pilastri e travi di collegamento in ferro, la copertura viene realizzata con lastre coibentate in alluminio e controsoffitto in cartongesso.

Si prevede la ristrutturazione dei locali esistenti, con la formazione di nuovi locali w.c. e bagno, e l'ampliamento dei locali adibiti a vendita.

L'immobile rispetta i requisiti di prestazione energetica contenuti nella D.G.R. 8745/08 e nell'allegato energetico del Regolamento Edilizio Comunale, come tipologia di intervento B, prevedendo il rispetto dei valori limite di trasmittanza delle pareti verticali opache, della copertura, del pavimento e delle chiusure trasparenti e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabile per almeno il 20% del fabbisogno termico per riscaldamento e ACS.

I locali esistenti e nuovi sono dotati di un impianto di condizionamento che prevede il ricircolo di aria, nel rispetto dei requisiti minimi previsti dal R.L.I. dell'ASL.

La preparazione dei cibi avviene in un locale laboratorio, dove sono presenti, un lavandino per il lavaggio, un piano di lavoro, un'impastatrice, una friggitrice e un frigor per la conservazione degli alimenti occorrenti per la preparazione dei cibi.

La cottura avviene in un forno a gas opportunamente certificato che scarica in una canna fumaria esterna, rispondente alle disposizioni legislative tecniche e ai regolamenti vigenti.

La vendita delle pizze, focacce, panini e frittiture, viene eseguita nel locale pizzeria con relativo bancone, dove è posto il frigor delle bibite.

L'acqua usata nel locale bagno e per le operazioni di impasto, viene fornita dal servizio dell'acquedotto comunale.

Per quanto riguarda gli scarichi, le acque del locale bagno e del locale laboratorio, vengono raccolte e convogliate nella fognatura comunale posta si via Morengo, mentre le acque meteoriche che dopo l'intervento derivano dalla copertura in ampliamento, vengono raccolte nel pozzo perdente esistente.

I rifiuti derivanti dall'attività, consistenti, in carta, scatole di alluminio, verdure e salumi di scarto, vengono smaltiti mediante la raccolta urbana.

L'aumento di superficie commerciale comporta una richiesta di parcheggi previsti come standard urbanistici, pari alla metratura in ampliamento.

Non potendo recuperarli nella propria proprietà, ma essendo presente nelle vicinanze una parcheggio di uso pubblico di buona capienza, la ditta intende chiedere la monetizzazione degli standard previsti per legge.

Si allega alla presente:

- Estratto di mappa;*
- Estratto di aerofotogrammetrico;*

Ferrari arch. Dario

- *Estratto P.R.G. con relative N.T.A.;*
- *Estratto di P.G.T. con relative N.T.A. del Piano delle Regole;*

Pagazzano, Lì ottobre 2013

Il Tecnico Ferrari arch. Dario

La ditta Khalil Monir