



RIORGANIZZAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO DELL'AZIENDA
AGRICOLA "TENUTA BONOTTO DELLE TEZZE", CON AMPLIAMENTO
DEI FABBRICATI AD USO PRODUTTIVO. SPORTELLO UNICO
AI SENSI DELL'ART. 4 L.R. 55/2012

31028 Tezze di Vazzola - Via Duca D'Aosta, 36
foglio 20° - Mapp. n. 395, 850, 1028, 1030

RICHIESTA PARERE IGIENICO SANITARIO
CON ALLEGATI
(DIRITTI SEGRETERIA, RELAZIONE TECNICA, SCHEDA ULSS)

Ditta richiedente che esercita l'attività:

TENUTA BONOTTO DELLE TEZZE

Via Duca D'Aosta, 36
31028 Tezze di Vazzola -TV-

BNT NTN 63H10 C957T
03287710267

Firma

TENUTA
BONOTTO DELLE TEZZE di BONOTTO ANTONIO
Via Duca d'Aosta, 36 - Tel. 0430.488325 - Fax/0430.488801
31028 Loc. TEZZE DI PIAVE - VAZZOLA
P.I. 03287710267 R.I. TV 199276489
C.F. BNT NTN 63H10 C957T

Ditta proprietaria dell'area sede dell'attività:

BONOTTO ANNA	BNT NNA 58P56 L700D
BONOTTO ANTONIO	BNT NTN 63H10 C957T
BONOTTO CARLA	BNT CRL 68A45 C957E
BONOTTO GIOVANNI	BNT GNN 54A19 C957V
BONOTTO MARIA GABRIELLA	BNT MGB 51P69 C957O
MINA GIULIA MARIA	MNI GMR 26E64 C689Q

Firma

Handwritten signatures: Anna Bonotto, Carla Bonotto, Giovanni Bonotto, Maria Gabriella Bonotto, Minna Maria.

Ditta proprietaria dell'area su via B.go Malta:

BONOTTO ANTONIO BNT NTN 63H10 C957T

Firma

Handwritten signature: Antonio Bonotto

Coordinatore:

Ing. Andrea Modolo

Handwritten signature of Ing. Andrea Modolo and official stamp of the Ordine Ingegneri Provincia di Treviso.

SEZ. FOG. MAPP.

fg. 20° Mapp. 395, 850, 1028, 1030

SCALA

DATA 01 07 2019 rev. 04 05 2020

Elaborato n°

S01

All'Azienda U.L.S.S. n. 2 Marca Trevigiana
Dipartimento di Prevenzione
Ufficio Unico per l'Edilizia Complessa
Distretto Pieve di Soligo
Via Galvani n. 4
31015 CONEGLIANO (TV)

OGGETTO: Richiesta di parere igienico sanitario.

Il / La sottoscritto / a _BONOTTO ANTONIO_ nato/a a
CONEGLIANO il _10/06/1963_ residente a
VAZZOLA in via / piazza _DUCA D'AOSTA_ telefono n. 0438 488323,
email PEC _andrea.modolo@ingpec.eu_ in qualità di titolare
responsabile/legale rappresentante della Ditta _TENUTA BONOTTO
DELLE TEZZE_ con sede legale a _VAZZOLA_ in via /
piazza _DUCA D'AOSTA 36 Partita I.V.A. 03287710267 C.F. _BNTNTN63H10C957T_
telefono n. _0438 488323_, email PEC _andrea.modolo@ingpec.eu_

con la presente chiede il rilascio di:

parere igienico sanitario per una valutazioni tecnico discrezionale o deroga dei requisiti di sicurezza e/o igienico sanitari e secondo le normative di settore, relativo al progetto per il Permesso a Costruire e/o DIA/SCIA dei locali siti in Comune di _VAZZOLA_ Via _DUCA D'AOSTA_ con destinazione: **LAVORAZIONE E STOCCAGGIO VINI / LAVORAZIONE UVE.**

Allega alla presente:

Ricevuta versamento dei Diritti Sanitari

Relazione tecnico illustrativa

Scheda Informativa Regionale

Planimetrie e documentazione prevista dalla scheda informativa regionale ed altri elaborati necessari secondo la normativa di settore.

In attesa di un cortese riscontro, si porgono distinti saluti.

Data _01/07/2019_rev. 04 05 2020_

Firma _____

IL COMMITTENTE

TENUTA
BONOTTO DELLE TEZZE di BONOTTO ANTONIO
Via Duca d'Aosta, 36 - Tel. 0438.488323 - Fax 0438.488891
31028 Loc. TEZZE DI PIAVE - VAZZOLA
P.I. 03287710267 - R.I. TV 199/275429
C.F. BNT NTN 63H10 C957T

P. S. Si chiede gentilmente di inviare la documentazione al seguente indirizzo:

Sig. _MODOLO ANDREA_ Via / Piazza _MANTESE 11

31010 Località _MARENO DI PIAVE_ C.A.P.

31010 Telefono _0438 488042_ email PEC _andrea.modolo@ingpec.eu_

sul
C/C n.

14922314

di
Euro

74,00

IMPORTO IN LETTERE
INTESTATO AZeltoro e puetro euro
AZIENDA U.L.S.S. 2 MARCA TAVUGLIANA

CAUSALE

DIRUTTI SANITARI

CODE DA TARIFFARIO IMCO REG. D.G.R.V. n° 2714 del 18/1/14

ESEGUITO DA

TENUTA BONDINO DELLE TETTE

VIA - PIAZZA

VIA DUCA D'AOSTA, 36

CAP

31028

LOCALITÀ

VA ±ZOLA

P8

65/104 03 13-09-18 P 0056

VCL 0209 €*74,00*

C/C 000014922314 €*1,50*

C/C 180913-114702-21050032

BOLLO DELL'UFFICIO POSTALE



<i>ALLEGATO ALLA DOMANDA DI</i>	<i>(rag. sociale)</i>		
<i>presentata allo Sportello Unico</i>			
<i>del Comune di</i>			
<i>Riservato all'ufficio:</i>	<i>Nr. protocollo</i>		<i>Data protocollo</i>

REGIONE VENETO

UNITA' LOCALE SOCIO SANITARIA Nr. 2 MARCA TREVIGIANA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SCHEDA INFORMATIVA PER L'INSEDIAMENTO PRODUTTIVO DELLA DITTA:

TENUTA BONOTTO DELLE TEZZE

L'attività è ubicata:

Località	CAP	31028	Comune	VAZZOLA				Prov.	TV
Indirizzo	via	DUCA D'AOSTA		nr.36	barr.	Scala	Piano	int.	
Telefono		0438 488323							

REGIONE VENETO

UNITA' LOCALE SOCIO SANITARIA Nr. 2 MARCA TREVIGIANA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SCHEDA INFORMATIVA PER DOMANDA DI:

<input type="checkbox"/>	PERMESSO DI COSTRUZIONE
<input checked="" type="checkbox"/>	PERMESSO PER AMPLIAMENTO
<input type="checkbox"/>	PERMESSO PER RISTRUTTURAZIONE
<input type="checkbox"/>	PERMESSO PER RESTAURO
<input type="checkbox"/>	PERMESSO PER MODIFICHE
<input type="checkbox"/>	PERMESSO DI VARIANTE
<input type="checkbox"/>	SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO ATTIVITA' COSTRUZIONE
<input type="checkbox"/>	SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO ATTIVITA' PER AMPLIAMENTO
<input type="checkbox"/>	SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO ATTIVITA' PER RISTRUTTURAZIONE
<input type="checkbox"/>	SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO ATTIVITA' PER RESTAURO
<input type="checkbox"/>	SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO ATTIVITA' PER MODIFICHE
<input type="checkbox"/>	SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO ATTIVITA' PER VARIANTE
<input type="checkbox"/>	SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO ATTIVITA' PER CAMBIO D'USO
<input type="checkbox"/>	NOTIFICA ex ART. 67 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. (obbligo di Legge per tutte le attività industriali cui sono o debbano presumibilmente essere impiegati più di 3 addetti)
<input type="checkbox"/>	AGIBILITA'
<input type="checkbox"/>	ALTRE
<input type="checkbox"/>	ATTIVAZIONE DI LAVORAZIONE INSALUBRE (art. 216 T.U.LL.SS. nr. 1265 del 1934)

Il presente questionario deve essere compilato a cura del Responsabile a termine di Legge, dell'Impresa, e/o del professionista incaricato a redigere il progetto, e inviato all'Ente di competenza cui territorio è ubicato l'Azienda in ottemperanza alle Leggi vigenti in materia.

Il questionario dovrà essere compilato IN OGNI SUA PARTE. Per le parti che non interessano indicare la risposta negativa. Dovranno inoltre essere SEMPRE acclusi tutti gli allegati richiesti.

N.B. LA NON OSSERVANZA DI UNA O PIU' DI QUESTE INDICAZIONI PRODURRA' LA SOSPENSIONE DELL'ESAME DELLA PRATICA.

DATI GENERALI

0.0	DATI ANAGRAFICI	
0.1	TITOLARE DEL PERMESSO/SCIA (cognome, nome, indirizzo e nr. telefonico, codice fiscale) BONOTTO ANTONIO - VIA DUCA D'AOSTA 24 - 0438 488323 - BNTNTN63H10C957T	
0.2	DENOMINAZIONE DELL'IMPRESA CHE ESERCITA L'ATTIVITA' TENUTA BONOTTO DELLE TEZZE	
0.3	SEDE LEGALE E RAGIONE SOCIALE ESERCENTE L'ATTIVITA' (indirizzo e telefono) VIA DUCA D'AOSTA, 36 - VAZZOLA - 0438 488323	
0.4	Nr. di CODICE FISCALE DELL'IMPRESA CHE ESERCITA L'ATTIVITA'	
	03287710267	
0.5	RESPONSABILE LEGALE DELL'IMPRESA CHE ESERCITA L'ATTIVITA' BONOTTO ANTONIO	
0.6	SE L'IMPRESA RISULTA GIA' OPERANTE IN ALTRA SEDE, INDICARNE L'INDIRIZZO ED IL NUMERO TELEFONICO	
1	TIPO DI ATTIVITA' AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA	
2	Ai sensi del PIANO REGOLATORE GENERALE la zona ove si inserisce l'azienda è di tipo	
	<input checked="" type="checkbox"/> residenziale Z.T.O. A-B-C1-C2	<input type="checkbox"/> servizi Z.T.O. F
	<input type="checkbox"/> produttivo Z.T.O. D1-D2-D3-D4	<input type="checkbox"/> scolastica Z.T.E. F
	<input type="checkbox"/> agricola Z.T.O. E 1- E2- E3-E4	<input type="checkbox"/> sportiva Z.T.O. F
	<i>Si alleggi:</i> <i>planimetria orientata aggiornata sul posto (scala 1:1000 o 1:2000) della zona dello stabilimento recante, in un raggio di circa mt 250 dal perimetro, gli edifici esistenti, la loro altezza e destinazione, vistata, per attestazione di corrispondenza, dall'Uff. Tecnico Comunale.</i>	
3	ATTIVITA' DI TIPO	
	<input checked="" type="checkbox"/> agricola	<input type="checkbox"/> commerciale
	<input type="checkbox"/> artigianale	<input type="checkbox"/> direzionale
	<input type="checkbox"/> industriale	<input type="checkbox"/> altre
4	PRECEDENTI PARERI RILASCIATI DAL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE	
	DEL 04 04 2002 PROT. 179-02/UPEC	
	DEL 16 01 2014 PROT. 1-2014 /UPEC	

5	AVVISO AL SINDACO DI ATTIVAZIONE DI LAVORAZIONE INSALUBRE			
Lavorazione insalubre	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	(D.M. del 05.09.1994)	
Se l'industria è da classificare insalubre (classe 1 o 2, art. 216 T.U.LL.SS. e relativi decreti ministeriali) è stato fatto al Sindaco:				
avviso di attivazione	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si		
per quali lavorazioni				
avviso in data		risposta in data		
con nr. prot.				
6	ESTREMI DI ALTRE AUTORIZZAZIONI (in caso di risposta affermativa alle domande di questa pagina allegare fotocopia delle varie richieste di autorizzazione, e/o primo collaudo, e/o verifiche periodiche)			
6.1	COMANDO PROVINCIALE DEI VIGILI DEL FUOCO di TREVISO. Si tratta di attività per la quale è obbligatorio il controllo VV.F. per certificato di prevenzione incendi? (v. elenco D.M. del 16.2.1982)			
	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si		
6.2	I.S.P.E.S.L. (Istituto Superiore di Prevenzione e Sicurezza del Lavoro) - Sede di			
	Comunicazione:			
	- Apparecchi ed impianti di sollevamento persone	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
	- Apparecchi ed impianti di sollevamento materiali	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
	- Idroestrattori a forza centrifuga	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
	- Apparecchi ed impianti a pressione di vapore	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
	- Apparecchi ed impianti a pressione di gas	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
	- Apparecchi ed impianti contenenti liquidi caldi sotto pressione (con temperatura $\geq 100^\circ$ C a P atmosferica)	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
	- Serbatoi ed impianti di gas compressi, liquefatti e disciolti (e loro trasporto ordinario su strada)	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
	- Dispositivi a frizione d'arresto a fine corsa per paranchi elettrici	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
6.3	SEZIONE IMPIANTISTICA ED ANTINFORTUNISTICA DELL'A.R.P.A.V.			
	Prima verifica e/o verifiche periodiche per:			
	- Impianti di messa a terra	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
	- Impianti antideflagranti (installazioni elettriche in luoghi pericolosi)	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
	- Impianti e dispositivi di protezione contro le scariche atmosferiche	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
	- Apparecchi ed impianti di sollevamento persone	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
	- Apparecchi ed impianti di sollevamento materiali	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
	- Idroestrattori a forza centrifuga	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
	- Apparecchi ed impianti a pressione di vapore	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
	- Apparecchi ed impianti a pressione di gas	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
	- Apparecchi ed impianti contenenti liquidi caldi sotto pressione	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Quanti
6.4	SPISAL (Servizio di Prevenzione Igiene e Sicurezza Ambienti Lavoro) Vidimazione Registro degli Infortuni			
	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si		
6.5	PREFETTURA di TREVISO			
	Autorizzazione alla detenzione e uso di Sorgenti di Radiazioni Ionizzanti	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	Nr. Sorgenti
6.6	S.I.S.P. (Servizio Igiene e Sanità Pubblica) – Commissione Tecnica Gas Tossici			
	Gas tossici	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Si	
	Quali			
6.7	Estremi di precedenti notifiche ex art. 67 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.			

26	DERIVAZIONI DI ACQUE SUPERFICIALI		
	1. Autorizzazione del Genio Civile (allegare)		
	2. Utilizzo per uso potabile (allegare i certificati annuali di analisi)	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì
	3. E' installato il contatore di portata?	<input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì
27	ALTRE FONTI DI APPROVVIGIONAMENTO (specificare)		
	NESSUNA		

28	AFFLUENTI LIQUIDI COMPLESSIVA DELLE ACQUE SCARICATE in mc/anno					
	Suddividere, fra le colonne della tabella che segue, la quantità complessiva delle acque scaricate in ragione della quantità in mc per ogni singolo sistema di smaltimento citato					
	Tipo di acque	In vasche a tenuta	In fognatura confluyente al depuratore	In acque superficiali	In pozzi assorbenti	Subirrigazione
				Previa depurazione in vasca Imhoff		
28.1	Per servizi mc/anno					80
28.2	Di processo e lavaggio mc/anno	252				
28.3	Di raffreddamento mc/anno					
28.4	Miste mc/anno					
SI ALLEGHI:	<i>Planimetria indicante l'intera rete degli scarichi, suddivisa per acque nere, pluviali e di lavorazione e completa delle indicazioni atte ad individuare la provenienza, i collegamenti interni ed esterni ed il punto esatto di scarico degli effluenti accessibili per il campionamento, l'eventuale presenza di Imhoff e di pozzi perdenti, la posizione delle vasche di raccolta e di depurazione.</i>					
29	RIFIUTI SOLIDI					
	ATTIVA CONVENZIONE CON SAVNO PER CONSEGNA RIFIUTI					
30	ARIA (D.Lgs. n. 152/2005 e s.m.i)					
	Allegare documentazione di sintesi e/o autorizzazione specifica immissione in atmosfera					

31	RUMORE
	Le aziende installate in zona residenziale con lavorazioni, che potenzialmente diano luogo a rumori, devono identificare i livelli di rumorosità esterna (e relative aree d'influenza) dovuti all'attività produttiva sia in progetto che durante l'esercizio (allegare relazione tecnica)
	VEDASI RELAZIONE DI IMPATTO ACUSTICO, CHE EVIDENZIA IL RISPETTO DEI PARAMETRI DI ZONA

32	VIBRAZIONI ED ALTRI AGENTI FISICI
	Idem come al precedente punto 33

33	VIABILITA'
	La rete stradale esistente è in grado di sopportare eventuali incrementi di traffico senza che ciò determini interferenze per altri utilizzatori?
	<input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Sì
	VEDASI RELAZIONE SU VIABILITA'
34	SPECIFICARE ALTRI EVENTUALI PROBLEMI (vicinanza da elettrodotti, cabine di trasformazione, stazioni radiobase e telefoniche, ecc.)

Data di compilazione li, 01 07 2019 rev. 04 05 2020

Il Progettista

The image shows a handwritten signature in black ink over a blue circular stamp. The stamp contains the text 'ORDINE INGEGNERI PROVINCIA DI TREVISO' around the perimeter and 'Ing. ANDREA MODIGLIANI' at the bottom. The number '215' is also visible within the stamp.

Il Rappresentante Legale dell'Impresa

IL COMMITTENTE

TENUTA
BONOTTO DELLE TEZZE di BONOTTO ANTONIO
 Via Duca d'Acosta, 36 - Tel. 0438.488329 - Fax 0438.488891
 31028 Loc. TEZZE DI PIAVE - VAZZOLA
 P.I. 03287710268 - R.I. TV 199/275429
 C.F. BNT NTN 83H10 C957T

PREMESSA

La richiesta di parere igienico sanitario in seguito all'adozione di valutazioni discrezionali riguarda esclusivamente la verifica dei parametri di illuminazione dei locali trasformati o di nuova realizzazione dell'attività produttiva Tenuta Bonotto delle Tezze.

Come si descriverà nel resto della relazione, le dimensioni sia delle specchiature per l'areazione, quanto di quelle per l'illuminazione, rispettano la normativa di settore in termini assoluti. Non sono, però, sempre rispettate le stringenti regole dell'allegato 1 alla Circolare del Presidente della Giunta Regionale n° 13 del 01 07 1997, relativamente alle modalità di computazione, per la presenza di sporti importanti che, se considerati in maniera pedissequa, andrebbero a rendere quasi inefficaci le aperture. Da qui l'esigenza del parere ULSS.

Non sono invece modificate le dotazioni ed i servizi dell'attività già autorizzate con precedenti pratiche, riguardando l'intervento esclusivamente la riorganizzazione dell'attività produttiva, con ampliamento degli spazi al coperto.

Si osserva in particolare la dotazione già presente di spogliatoio, wc ed anti per maschi in corrispondenza del corpo 1 (Figura 1) e di bagno per il personale femminile (ufficio) in adiacenza della sala degustazione (vedi elaborati A03, A04, A09).

Le superfici dei pavimenti dei due nuovi vani per lavorazioni uve e per stoccaggio e lavorazione vini saranno in calcestruzzo liscio, di tipo industriale e facilmente pulibile, mentre i muri ed i soffitti saranno in calcestruzzo ed in fibro-cemento, in ogni caso comunque dipinte con pitture lavabili.

VERIFICA PARAMETRI DI ILLUMINAZIONE ED AERAZIONE

La verifica dei parametri di illuminazione ed aerazione viene fatta ai sensi della Circolare del Presidente della Giunta Regionale n° 13 del 01 07 1997, che prevede:

3.1 - Locali ad uso produttivo (attività di produzione in genere, laboratori e magazzini presidiati).

a) illuminazione naturale diretta: la superficie illuminante di ogni singolo locale deve corrispondere ad almeno:

- 1/10 della superficie di calpestio, per locali con superficie in pianta sino a 1000 mq;

..... [omissis]

Il 50 % della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da lucernai.

..... [omissis]

4.1 - Locali ad uso produttivo (attività di produzione in genere, laboratori e magazzini presidiati)

a) Aerazione naturale diretta:

La superficie finestrata apribile di ogni singolo locale deve corrispondere ad almeno:

- 1/20 della superficie di calpestio, per locali con superficie in pianta sino a 1000 mq;

..... [omissis]

Dai valori su riportati sono esclusi i contributi dovuti a porte e portoni.

Il 50% della superficie apribile deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da lucernari.

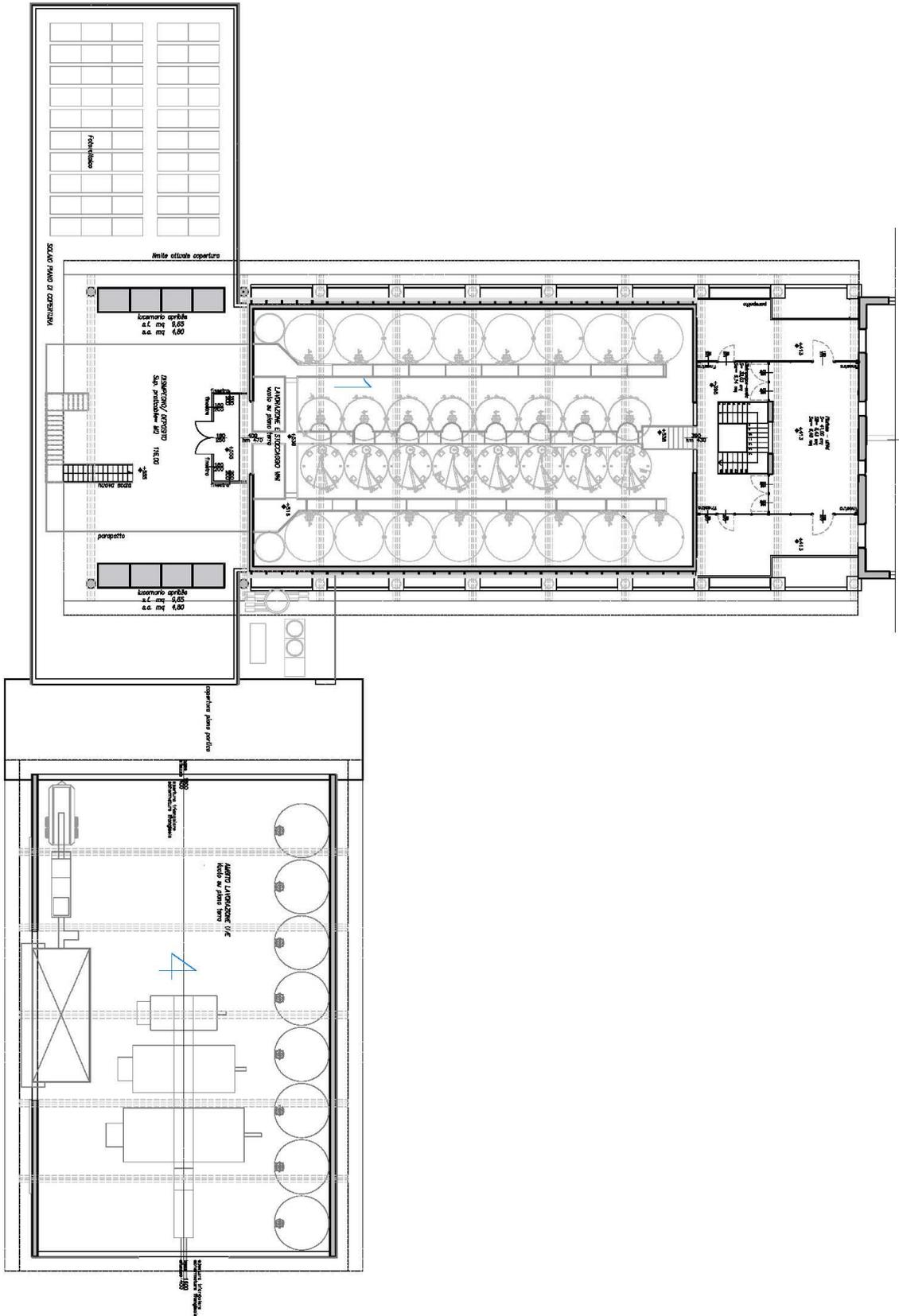


Figura 2: Planimetria piano primo con determinazione dei parametri di illuminazione ed areazione.

La verifica riguarda i 4 spazi oggetto di nuova realizzazione, modifica o cambio d'uso. Vedonsi in proposito le planimetrie di Figura 1 e Figura 2 e la Tabella 1.

Si premette che, mentre un'efficace areazione dei locali adibiti alla produzione e trasformazione dei vini è sempre opportuna ed auspicabile, l'illuminazione, specie diretta, non sempre si concilia con la tipologia di processo produttivo.

Tuttavia, si è cercato di garantire superfici finestrate adeguate, anche se privilegiando pareti o coperture in ombra, o protette da sporti; da qui la difficoltà di rispettare le prescrizioni del citato Allegato. Ecco come sono stati trattati i differenti spazi:

Il *corpo 1* non viene sostanzialmente modificato, se non nella destinazione d'uso. Il locale, prima classificato come non presidiato, ora diventa presidiato, per cui si raddoppiano i fabbisogni di aria e luce, oltre a cambiare i criteri di calcolo. Per la verifica di tale spazio, si computano assieme la superficie della "zona lavorazione" ad un solo livello (m² 346,35) e la superficie del piano primo adiacente adibito a "disimpegno-scala" (m² 33,03). Si considerano quindi le superfici che fanno passare la luce e che sono principalmente i due varchi di estremità di dimensione rispettivamente m 4,0*4,7 e 3,9*4,3. Una luce diffusa è poi garantita da 10 finestrelle fisse di superficie 0,43 m² ciascuna, poste in parete in corrispondenza di ciascuna colonna.

Relativamente all'areazione, sempre alle due estremità, vengono garantite aperture delle superfici finestrate rispettivamente di m² 14,0 e 5,13.

Il *corpo 2* prende luce da finestre poste sul portone che dà al portico 3 e sulle pareti laterali, per complessivi m² 19,4 (8,6+5,4+5,4) e da 2 lucernari a soffitto di superficie m² 9,65 ciascuno. L'areazione è garantita dalle due finestrate poste sulle pareti laterali al portone del portico (m² 5,4+5,4) e da metà superficie dei lucernari (m² 4,8+4,8). Verso sud sono presenti tre porte, utili per il giro d'aria, per quanto non considerate nel presente conteggio.

Il *corpo 3* è una tettoia aperta, che quindi non presenta criticità.

Il *corpo 4* ha aperture libere di 32 m² sulla sommità di ciascun timpano, che garantiscono adeguata areazione ed illuminazione.

A conclusione, come evidenziato anche in Tabella 1, vengono garantite adeguate superfici sia di areazione che di illuminazione naturale. Tuttavia, la metodologia di calcolo delle superfici di illuminazione prevista dall'allegato 1 alla circolare 13 non è pienamente rispettata, relativamente ai coefficienti di riduzione per la presenza di sporti. Va detto che tale normativa è obsoleta, e non tiene conto di orientamenti normativi più moderni, che privilegiano le protezioni dal sole diretto, con realizzazione di sporti e frangisole.

Tabella 1

PARAMETRI DI AREAZIONE ED ILLUMINAZIONE					
LOCALE	SUPERFICI REALI [mq]			SUPERFICI MINIME circ. 13 [mq]	
	Pavimento	luce	aria	luce (1/10)	aria (1/20)
CORPO 1	379,38	39,87	19,13	37,94	18,97
CORPO 2	385,55	38,70	20,40	38,56	19,28
CORPO 3	Tettoia aperta				
CORPO 4	421,82	64,00	64,00	42,18	21,09

Si rimanda alle tavole grafiche della pratica edilizia principale (Sportello Suap)