

COMUNE DI FANO

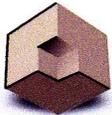
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Proprietà: **RADI ALFEO** (C.F.: RDALFA43A02A639P)

Proprietà: **HOTEL RISTORANTE PIZZERIA ORFEO** di Radi Alfeo (P.IVA: 00359820412)

ATTIVAZIONE DI PROCEDURA AI SENSI DELL'ART.8 D.P.R. 160/2010 PER VARIANTE URBANISTICA ED ISTANZA PER RILASCIO DI TITOLO UNICO E PERMESSO DI COSTRUIRE OPERE DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA FINALIZZATE ALL'ABBATTIMENTO DI BARRIERE ARCHITETTONICHE E RIORDINO VOLUMETRICO

Progettazione:



Marco Fratesi
ARCHITETTO
Via Roma n. 125/F - 61032 FANO (PU)

Collaborazione Specialistica:

Paolo Morelli
INGEGNERE
Via Carlo Gozzi n. 12 - 61032 FANO (PU)

Titolo:

**RELAZIONE TECNICA
ILLUSTRATIVA**

B				
A				
rev.				dis.
Dott. Arch. Marco FRATESI Via Roma n. 125/F - 61032 FANO (PU) Tel. 0721/824315 - Cell.:3384101425 E-MAIL: fratesi.marco@gmail.com Pec-Mail: marcofratesi@archiworldpec.it		Scala	ALL. A	rev. 0
		Disegn.	Data: 18 APRILE 2017	

VISTI:

E' vietata la diffusione e la riproduzione anche parziale di questo elaborato senza previa autorizzazione del progettista

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

Allegata alla pratica di procedura di richiesta conferenza dei servizi ai sensi art.14 e 14-quinques Legge 7 Agosto 1990 n.241 per rilascio di Titolo Unico e Permesso di Costruire per opere di straordinaria manutenzione finalizzate all'abbattimento di barriere architettoniche e riordino volumetrico - Variante Urbanistica così come previsto ai sensi art.8 DPR 160/2010.

Ditta proprietaria dell'immobile: **RADI ALFEO** nato a Barchi il 02/01/1943
C.F. RDA LFA 43A02 A639P

Ditta conduttrice dell'immobile: **Hotel Ristorante Pizzeria Orfeo di Radi Alfeo**
C.so Matteotti n.5 P. Iva 00359820412

Capitolo I – PREMESSE

Oggetto della presente relazione tecnica sono i locali destinati a sala ristorante e pizzeria ed ingresso hotel al piano terra connessi all'attività svolta dalla ditta : Ristorante Pizzeria Albergo "Orfeo" situata nel centro storico di Fano e precisamente nella parte terminale dell'attuale Corso Matteotti lato Darsena Borghese.

In passato vi era allocata la Pensione Ristorante da Lucia e attorno agli anni settanta l'intero complesso immobiliare è passato in proprietà alla Famiglia Radi che attualmente continua nella gestione dell'attività di pizzeria, ristorazione e albergo.

I cespiti immobiliari sopradescritti sono censiti al N.C.E.U. al F. 141 Particella 1275 sub.3, e sub.4 con destinazione al piano terra attività di ristorazione al primo e secondo piano albergo.

Lo strumento urbanistico che regola le attività edilizie della zona è il Piano Particolareggiato del Centro Storico, ma nel caso di fattispecie le aree di sedime sono inserite all'interno di zone stralciate e pertanto gli interventi consentiti sono quelli previsti dalla Normativa vigente in caso di assenza di strumenti attuativi nonché a quelli previsti alla Delibera di Giunta Municipale del Comune di Fano che consente interventi edilizi diretti fino al livello di ristrutturazione.

Capitolo II – RAGIONI E MOTIVAZIONI DELLA RICHIESTA

La particolare normativa urbanistica vigente nonché la disponibilità delle aree dei suoli liberi presenti sul posto, non consentono alla ditta Radi Alfeo di porre in atto interventi di riordino delle cubature esistenti, ed in particolare i modesti ampliamenti necessari al Piano Terra che consentiranno di esercitare in modo moderno e competitivo le attività gestite ed in essere.

In passato gli spazi a disposizione per i locali di lavorazione e di servizio erano sufficienti a soddisfare la domanda imposta dal mercato, oggi alla luce delle nuove esigenze manifestate dalla clientela che di seguito saranno evidenziate, tali spazi risultano del tutto insufficienti o almeno gli stessi vanno ridefiniti per garantire servizi in linea a standard europei e consoni ad una città che nel turismo sviluppa uno dei fatturati più consistenti e per difendere e mantenere i livelli occupazionali di n.14 dipendenti .

Sempre più spesso tra la clientela occasionale e fissa costituita per lo più da nuclei famigliari si riscontra la presenza di uno o più membri della stessa sofferenti di intolleranze a sostanze alimentari, celiacismo, intolleranza al glutine e lattosio.

Da tempo il Ristorante Pizzeria Orfeo mette a disposizione della sua clientela un menu fatto di prodotti gastronomici della tradizione locale alternati con portate e sistemi di cucina “gluten free”o comunque compatibili al consumo degli utenti sofferenti di sostanze presenti in quasi tutti i prodotti di alimentazione.

Per ottimizzare il servizio di cui sopra è necessario evitare qualsiasi minimale contaminazione che, inavvertitamente può avvenire nei locali ove si preparano le pietanze o gli impasti per le pizze per entrambi le linee di menu.

Tale problematica è eliminabile in modo totale dotandosi di doppi spazi per la preparazione delle basi alimentari (impasti, sezionature ecc..) ed attrezzando le cucine ed i luoghi di lavorazione di doppie attrezzature utili ed indispensabili alla preparazione delle linee di ristorazione.

Da ciò ne discende che per servire pizze tradizionali e pizze senza glutine occorre che i locali di impasto delle farine sciolte siano ubicati in locali differenti e distanziati evitando anche nel trasporto all'interno del locale minime contaminazioni aeriformi, analogamente per le zone di cottura andranno attrezzate con doppi forni, per le zone di sezionatura del pane doppie madie, per i locali di conservazione delle materie prime o semilavorati doppie

dispense, e doppi ripiani di appoggio per le pietanze preventivamente preparate in caso di banchetti già preordinati.

Il progetto pertanto propone di utilizzare gli spazi scoperti residuali della proprietà con la costruzione di piccole modeste strutture in ampliamento, da dove poter esercitare in modo autonomo ed indipendente le stesse operazioni dirette ad una particolare tipologia di utenti . La consistenza, forma, dimensione e volumetria di tali strutture è dettagliatamente illustrata nelle tavole grafiche di progetto.

La seconda esigenza è quella di migliorare l'accessibilità dell'intero immobile di proprietà affiancando all'unica scala di collegamento verticale particolarmente ostica e scomoda ad utenti con limitate capacità motorie, un ascensore interno ed un percorso di ingresso autonomo rispetto all'attuale, ricavato in promiscuità con l'ingresso del ristorante pizzeria.

Tale scelta progettuale comporterà la riduzione della superficie del ristorante pizzeria, in quanto un vano attualmente adibito a sala tv e parte della saletta ristorante, saranno utilizzati a sala macchine o vano tecnico ed ad ingresso indipendente.

Tale soluzione comporterà di fatto una diminuzione della cubatura considerabile esistente da compensarsi con le nuove cubature che si verranno a creare in relazione ai modesti ampliamenti proposti, facendo sì che il saldo volumetrico, prima e dopo intervento, sia urbanisticamente da considerarsi nullo.

Suddetta verifica volumetrica, meglio descritta alla Tav. 4 allegata alla presente, rende pertanto non necessaria la verifica degli indici così come richiesto all'art.7 del D.I.M. n°1444/1968:

"I limiti inderogabili di densità edilizia per le diverse zone territoriali omogenee sono stabiliti come segue:

1) Zone A):

- *per le operazioni di risanamento conservativo ed altre trasformazioni conservative, le densità edilizie di zona e fondiaria non debbono superare quelle preesistenti, computate senza tener conto delle soprastrutture di epoca recente prive di valore storico-artistico;*
- *per le eventuali nuove costruzioni ammesse, la densità fondiaria non deve superare il 50% della densità fondiaria media della zona e, in nessun caso, i 5 mc/mq;"*

Capitolo III – AUTORIZZAZIONE CONFINANTI

La proposta progettuale del riordino volumetrico, con cui viene proposta la realizzazione di nuovi volumi, come meglio sopra descritto, prevede la realizzazione di questi ultimi sul confine di proprietà. A tal proposito è stata richiesta autorizzazione preventiva a procedere a tutti i proprietari confinanti interessati dalle nuove volumetrie. Tutti hanno approvato e sottoscritto il progetto, che verrà allegato alla presente compresa dei documenti di identità dei soggetti firmatari.