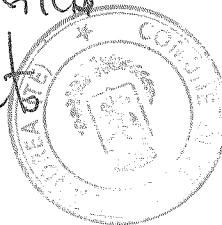


PER PRESA VISIONE IL RESP. UFFICIO URBANISTICO

IN DATA 16/12/2013

Arch. Ufficiale del Presente



4

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO  
(Geom. Antonio Biondi)



Albergo Ristorante  
"Val Vomano"  
DELLI COMPAGNI ITALO & C s.a.s.  
Via Nazionale, 18 Val Vomano (TE)  
Tel. 0861/650312 Fax 651047  
Cod. Fisc. e P.IVA 00886150671



### RELAZIONE ASL

**Dott. Ing. Coia Marcello**

GIULIANOVA (TE) - VIA LA SPEZIA 4 - TEL. 085/8004795

**Geom. Antonio Di Pietro**

PENNA SANT'ANDREA (TE) - via Nazionale 102 - Tel. 0861/650913

P  
R  
O  
G  
E  
T  
T  
O

COMUNE

**PENNA S. ANDREA**

Provincia

Teramo

COMMITTENTE

ITALO DELLI COMPAGNI & C S.A.S.

**PROCEDURA ART. 8 D.P.R. 160/2010**

per progetto comportante la variazione dello strumento urbanistico  
vigente

**VARIANTE AL P.d.C. N. 11 DEL 25.05.2012**

per sistemazione area esterna, distribuzione parcheggi e opere interne  
nel fabbricato sito in F.ne Val Vomano alla via F. Romani di proprietà  
della società "Italo Delli Compagni s.a.s."

## RELAZIONE TECNICA A.S.L.

**OGGETTO:** procedura art. 8 del D.P.R. n. 16/2010 per progetto comportante la variazione dello strumento urbanistico vigente.

Variante al P.D.C. n. 11/2012 del fabbricato sito in Frazione Val Vomano di Penna S. Andrea Via Fedele Romani, di proprietà della società ITALO DELLI COMPAGNI & C. S.A.S.

In data 11/03/2011 è stato rilasciato dalla ASL di Teramo il Parere Igienico Sanitario n. 903 per la realizzazione di un ristorante e la relativa cucina nel piano terra del fabbricato sito a Val Vomano di Penna S. Andrea Via Fedele Romani, di proprietà della società ITALO DELLI COMPAGNI & C. S.A.S.

E' stato poi rilasciato con istanza di deroga ai sensi dell'art. 65 del D.L. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni per l'utilizzo di attività in locale seminterrato il Parere per l'ampliamento e il cambio d'uso del piano seminterrato dello stesso fabbricato, per ricavarvi una seconda sala ristorante e cucina.

Per quanto riguarda il piano terra sono stati ultimati i lavori, dato che era al grezzo, realizzando un ristorante con la relativa cucina. Sono stati modificati i bagni concentrandoli tutti in un solo lato ed è stato tolto il locale termico, in quanto è stato realizzato un impianto di climatizzazione con split e diffusori lineari di aria condizionata che serve nei mesi caldi per raffreddare con mandata di aria fredda e nei mesi freddi per riscaldare gli ambienti con mandata di aria calda. E' stato poi realizzato uno scivolo per disabili davanti all'ingresso principale del ristorante. Si è infine installato un impianto con n. 2 pannelli solari tradizionali per l'acqua calda che sono collegati ad una caldaia con accumulo di potenza 24 KW che si mette in funzione soltanto nel momento in cui i pannelli non riescono a tenere calda l'acqua.

Per il piano seminterrato invece si è chiesto il cambio di destinazione d'uso che, da laboratorio artigianale, viene adibito a cucina e sala ristorante.

E' stato inoltre realizzato un ufficio, l'ampliamento dei bagni per crearne uno per uomini, uno per donne e uno per disabili e un montacarichi in acciaio prefabbricato di un piano per il collegamento tra le due cucine. Sono stati infine realizzati due ampliamenti nella zona posteriore per ricavarvi un vano autoclave e un vano sala macchine.

Ing. Coia Marcello