



COMUNE DI COSTIGLIOLE SALUZZO

LINEE GUIDA PER ALLOGGIAMENTO TEMPORANEO DEI LAVORATORI STAGIONALI IN AGRICOLTURA

Questo documento, in attuazione dei disposti della Legge regionale 13 giugno 2016 n° 12, *“Disposizioni per la sistemazione temporanea dei salariati agricoli stagionali nelle aziende agricole piemontesi. Modifica della legge regionale 5 dicembre 1977, n. 56 (Tutela ed uso del suolo)”*, intende fornire i principali criteri di riferimento igienico-sanitari ed edilizi, alle aziende agricole attive, che si accingono ad eseguire interventi finalizzati alla **sistemazione temporanea** di salariati agricoli stagionali:

1. attraverso l'adeguamento fino a 200 metri quadrati di superficie nelle strutture esistenti non residenziali,
2. attraverso l'installazione di strutture prefabbricate per un periodo non superiore a 180 giorni all'anno nei limiti di 200 metri quadrati di superficie, qualora non siano sufficienti le strutture di cui al punto n°1.

I predetti adeguamenti di strutture esistenti, vengono suddivisi in due categorie:

1. alloggi permanenti per **sistemazione temporanea** di salariati stagionali,
2. alloggi non permanenti per **sistemazione temporanea** di salariati stagionali.

Ai criteri riportati nelle presenti “Linee Guida”, farà generalmente riferimento lo Sportello Unico per l'Edilizia nella valutazione dei procedimenti edilizi.

I principali riferimenti legislativi in materia sono:

- il D.Lgs 09-04-2008 n° 81 (Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro);
- Decreto ministeriale Sanità 5 luglio 1975
- La Deliberazione della Giunta Regionale 1 agosto 2003, n. 20-10187;
- Relativamente agli aspetti edilizi: il D.pr 06-06-2001 n° 380 (testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia edilizia);

Per quanto non citato si rimanda alla normativa di settore.

CRITERI PER LA PROGETTAZIONE

ASPETTI IGIENICO SANITARI

ADEGUAMENTO PERMANENTE E NON, DI STRUTTURE ESISTENTI NON RESIDENZIALI, PER SISTEMAZIONE TEMPORANEA DI SALARIATI, FINO A 200 METRI QUADRATI DI SUPERFICIE

1. REQUISITI GENERALI

(ubicazione, riscaldamento, sicurezza degli impianti, misura di prevenzione incendi, approvvigionamento idrico, smaltimento reflui)

1.1 ubicazione

- nel il rispetto delle norme di PRGC e delle deroghe qualora ammesse.

1.2 riscaldamento

- necessario, assicurando una temperatura interna compresa tra 18-20 °C, solo se i locali vengono utilizzati nella stagione fredda da identificarsi nel periodo dal 15 ottobre al 15 aprile concordemente con i limiti di esercizio degli impianti termici nella provincia.

1.3 sicurezza degli impianti

- impianto elettrico ed impianti termici per il riscaldamento, la cottura dei cibi e la produzione di acqua calda progettati e realizzati a regola d'arte con relativa certificazione da parte degli installatori.

1.4 misure di prevenzione incendi

- Qualora siano presenti più di 25 posti letto il progetto è soggetto agli adempimenti previsti dal Dpr 01-08-2011 n° 151 secondo la categoria di appartenenza, "A" – "B" – "C".

1.5 approvvigionamento idrico

- con acqua potabile in quantità sufficiente per uso alimentare ed igienico, se l'approvvigionamento avviene tramite pozzo verificare la potabilità dell'acqua con campionamento ed analisi prima dell'utilizzo stagionale.

1.6 smaltimento reflui

- mediante modalità tali da evitare l'inquinamento del suolo, delle falde freatiche e delle acque superficiali nel rispetto delle norme vigenti in materia.

2. REQUISITI DEGLI AMBIENTI

(camere, servizi igienico assistenziali, locali per la preparazione e la consumazione dei pasti)

2.1 camere

- separate per sesso, pareti tinteggiate;
- pavimento adatto a garantire una facile pulizia;
- altezza non inferiore a 2.7 metri, fatto salvo il caso di locali in edifici di vecchia costruzione qualora il progetto sia supportato da relazione attestante la sussistenza di idonee condizioni igienico sanitarie (rif. DGR 01-08-2003 n. 20-10187);
- superficie del pavimento sufficientemente ampia per una dislocazione degli arredi e dei passaggi funzionale ad igiene e sicurezza, non inferiore a 3.5 metri quadrati per persona, rispettando in ogni caso la superficie minima per i locali abitabili (mq 9);
- superficie complessiva di finestre e porte comunicanti con l'esterno pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento. Per i locali preesistenti sono ammesse le deroghe previste dalla DGR 01-08-2003 n. 20-10187;
- arredate perlomeno con letti ed armadietti personali o mobilio equivalente per il vestiario.

2.2 servizi igienico- assistenziali

- locali WC, doccia e, se non altrimenti presenti in ambito aziendale, spogliatoi; prevedere inoltre nei servizi od in altri locali una zona di agevole utilizzo per il lavaggio degli indumenti con lavatrice (zona o locale lavanderia);
- distinti per sesso;
- almeno 1 WC ogni 8 persone;
- almeno 1 doccia ogni 8 persone;
- nei lavabi (realizzabili anche "in linea") almeno 1 presa d'acqua ogni 5 persone;
- acqua calda e fredda;
- altezza non inferiore a 2.4 metri;
- illuminazione ed aerazione di norma naturali, in alternativa ventilazione artificiale con ricambio orario di almeno 6 volumi/ora.
- In adiacenza ai locali camera o a distanza non superiore a mt. 10.

2.3 locali per la preparazione e per la consumazione dei pasti (cucina/mensa)

é necessario distinguere tra realtà soggette o meno ad autorizzazione sanitaria ex art. 231 del R.D. 24.7.1934, n. 1265 (T.U. delle Leggi Sanitarie). Se l'azienda provvede alla preparazione e/o alla semplice somministrazione dei pasti, tale attività va autorizzata ed i locali e le attrezzature devono rispondere a particolari requisiti (vanno, per esempio, previsti i seguenti locali collegati funzionalmente tra loro: cucina, deposito/dispensa, spogliatoio, WC, mensa). L'autorizzazione non é invece necessaria quando i lavoratori si curano personalmente del proprio pasto o quando l'azienda si limita alla semplice distribuzione di pasti "monoporzione", cioè giunti in contenitori personali chiusi da laboratorio autorizzato, trasportati e conservati in regime refrigerato. In questi casi la preparazione e la consumazione dei pasti possono avvenire in un unico locale o in due locali distinti.

A) zona o locale per la preparazione dei pasti

- parete/i ove si trovano le attrezzature in materiale impermeabile e facilmente lavabile sino ad una altezza di almeno 2 metri, le altre pareti almeno tinteggiate;
- pavimento adatto a garantire una facile pulizia;
- superficie del pavimento sufficientemente ampia in relazione ad arredi/attrezzature;
- altezza non inferiore a 2.7 metri fatto salvo il caso di locali in edifici di vecchia costruzione qualora il progetto sia supportato da relazione attestante la sussistenza di idonee condizioni igienico sanitarie (rif. DGR 01-08-2003 n. 20-10187);
- superficie complessiva di finestre e porte comunicanti con l'esterno pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento. Per i locali preesistenti sono ammesse le deroghe previste dalla DGR 01-08-2003 n. 20-10187;
- arredata perlomeno con frigorifero/i, piano/i di lavoro lavabile/i, lavello/i con scolapiatti, fornelli/piani di cottura (in relazione al numero dei lavoratori che ne usufruiscono); prevedere inoltre cappa aspirante sopra i fuochi di cottura con scarico all'esterno e griglia/foro a parete per l'aerazione.

B) zona o locale per la consumazione dei pasti

- pareti tinteggiate;
- pavimento adatto a garantire una facile pulizia;
- superficie del pavimento non inferiore a 1,5 metri quadrati per persona;
- altezza non inferiore a 2.7 metri fatto salvo il caso di locali in edifici di vecchia costruzione qualora il progetto sia supportato da relazione attestante la sussistenza di idonee condizioni igienico sanitarie (rif. DGR 01-08-2003 n. 20-10187);
- superficie complessiva di finestre e porte comunicanti con l'esterno pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento Per i locali preesistenti sono ammesse le deroghe previste dalla DGR 01-08-2003 n. 20-10187;
- arredata perlomeno con tavoli e sedie; nella stessa zona/locale o in quella per la preparazione di pasti prevedere anche armadi chiusi per utensili e stoviglie.

INSTALLAZIONE DI STRUTTURE PREFABBRICATE PER UN PERIODO NON SUPERIORE A 180 GIORNI ALL'ANNO NEI LIMITI DI 200 METRI QUADRATI DI SUPERFICIE

1. REQUISITI GENERALI

(ubicazione, isolamento dall'umidità e microclima, riscaldamento, sicurezza degli impianti, misura di prevenzione incendi, approvvigionamento idrico, smaltimento reflui)

1.1 ubicazione

- su terreno sistemato in modo tale da evitare il ristagno delle acque piovane o di qualsiasi altra provenienza;
- lontano da fonti di insalubrità (es. concimaie);
- nel rispetto delle norme di PRGC e delle deroghe, qualora ammesse.

1.2 isolamento dall'umidità e microclima

- pavimento isolato dal terreno mediante vespaio aerato od altra idonea soluzione;
- pareti perimetrali esterne e copertura in materiali atti ad assicurare, per quanto possibile, temperature interne confortevoli anche in presenza di condizioni climatiche estive disagiate (temperature elevate); é comunque in genere opportuno collocare i prefabbricati in zone esterne ombreggiate/rese ombreggiate e va sempre valutata la necessità di prevedere idonei impianti di climatizzazione.

1.3 riscaldamento, 1.4 sicurezza degli impianti, 1.5 misure di prevenzione incendi, 1.6 approvvigionamento idrico, 1.7 smaltimento reflui:

- fare riferimento a quanto indicato per "l'adeguamento permanente e non, di strutture esistenti non residenziali, fino a 200 metri quadrati di superficie"; in merito alle misure di prevenzione incendi raggiungere il valore R 30.

2. REQUISITI DEGLI AMBIENTI

(camere, servizi igienico assistenziali, locali per la preparazione e la consumazione dei pasti) per spogliatoi, servizi igienici, zona o locale lavanderia, cucina e mensa, essendo in genere ubicati in stabili adiacenti ai prefabbricati, fare riferimento a quanto indicato per "l'adeguamento permanente e non, di strutture esistenti non residenziali, fino a 200 metri quadrati di superficie"

2.1 camere

- separate per sesso;
- pareti rifinite in modo da permettere una facile pulizia;
- pavimento adatto a garantire una facile pulizia;
- altezza raccomandata 2.7 metri; superficie del pavimento sufficientemente ampia per una dislocazione degli arredi e dei passaggi funzionale ad igiene e sicurezza, non inferiore a 3.5 metri quadrati per persona;
- per una sufficiente ventilazione naturale volume o cubatura dei locali pari ad almeno 12 metri cubi per persona e superficie complessiva di finestre e porte comunicanti con l'esterno pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento;
- per una adeguata illuminazione naturale superficie vetrata di finestre e porte comunicanti con l'esterno pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento;
- arredate perlomeno con letti ed armadietti personali o mobilio equivalente per il vestiario.

2.2 servizi igienico- assistenziali

per spogliatoi, servizi igienici, zona o locale lavanderia, cucina e mensa, essendo in genere ubicati in stabili adiacenti ai prefabbricati, fare riferimento a quanto indicato per "l'adeguamento permanente e non, di strutture esistenti non residenziali, fino a 200 metri quadrati di superficie" oltre alle seguenti specifiche:

locali WC e doccia

- distinti per sesso;
- separati tra loro con vano antiWC/antidoccia dotato di lavabo/i;
- almeno 1 WC ogni 8 persone;
- almeno 1 doccia ogni 8 persone;
- almeno 1 presa d'acqua ogni 5 persone;
- acqua calda e fredda;
- altezza raccomandata non inferiore a 2.4 metri;
- illuminazione ed aerazione naturali.

ASPETTI EDILIZI

I seguenti Criteri procedurali edilizi per la realizzazione delle strutture alloggiative per lavoratori stagionali si differenziano tra “*adeguamento permanente e non di strutture esistenti non residenziali per sistemazione temporanea di salariati*” e “*installazione di strutture prefabbricate per un periodo non superiore a 180 giorni all'anno*”. Il carattere della strumentalità previsto dalla L.R. 12/2016, fa venire meno l'obbligo degli adempimenti previsti dall'articolo 25 della L.R.U. 56/1977 relativi al vincolo di trasferimento di cubatura di cui al comma 7 del medesimo articolo.

ADEGUAMENTO PERMANENTE PER SISTEMAZIONE TEMPORANEA DI SALARIATI IN LOCALI GIA' LEGITTIMAMENTE DESTINATI A RESIDENZA AGRICOLA

- 1.1. adeguamenti permanenti per sistemazione temporanea di salariati di locali già legittimamente destinati a residenza agricola, dismessi dall'uso non necessitanti di interventi edilizi:
 - 1.1.1. allestimento nel rispetto dei requisiti “igienico sanitari” per “adeguamento permanente e non di strutture esistenti non residenziali, per sistemazione temporanea di salariati, fino a 200 metri quadrati di superficie”,
 - 1.1.1.1. ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI:
 - 1.1.1.1.1. comunicazione facoltativa di inizio lavori AEL (art. 6 c. 1 Dpr 380/2001),
 - 1.1.1.1.2. deposito a consuntivo lavori di dichiarazioni di conformità impianti DM. 37/2008.

ADEGUAMENTO PERMANENTE E NON DI STRUTTURE ESISTENTI NON RESIDENZIALI PER SISTEMAZIONE TEMPORANEA DI SALARIATI

casistiche:

- 1.1. adeguamenti permanenti per sistemazione temporanea di salariati in locali legittimamente realizzati non necessitanti di interventi edilizi superiori alla manutenzione ordinaria ma non destinati a residenza con volume inferiore a 700 mc:
 - 1.1.1. allestimento nel rispetto dei requisiti “igienico sanitari” per “adeguamento permanente e non di strutture esistenti non residenziali, per sistemazione temporanea di salariati, fino a 200 metri quadrati di superficie”,
 - 1.1.1.1. ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI:
 - 1.1.1.1.1. comunicazione di mutamento della destinazione d'uso ex art. 48 della L.R. 56/1977, corredata dei seguenti necessari elaborati progettuali:
 - o progetto, corredato dagli estratti planimetrici catastali e di PRGC, da estratto planimetrico dell'intero corpo aziendale in scala non inferiore a 1/500 e da elaborati grafici in scala adeguata, nel quale dovranno essere opportunamente evidenziati tutti i riferimenti allo stato di fatto del fabbricato interessato;
 - o relazione tecnica integrata dai conteggi dimostrativi delle superfici (Utili nette finalizzate al rispetto degli aspetti igienico sanitari e lorde –SUL);
 - o fotografie a colori (formato minimo cm. 9x12);
 - o titolo di proprietà (secondo modello scaricabile dal sito internet comunale);
 - o dichiarazione del periodo di utilizzo annuale, con allegato elaborato progettuale riportante destinazione d'uso relativa al periodo di non utilizzo che dovrà essere conforme a quella precedente all'approntamento;
 - 1.1.1.1.2. deposito a consuntivo lavori:
 - 1.1.1.1.2.1. dichiarazioni di conformità impianti DM. 37/2008
 - 1.1.1.1.2.2. aggiornamento catastale.
- 1.2. adeguamenti permanenti per sistemazione temporanea di salariati in locali strumentali agricoli legittimamente realizzati, necessitanti di interventi edilizi non strutturali superiori alla manutenzione ordinaria, inferiori alla ristrutturazione:
 - 1.2.1. adeguamento nel rispetto dei requisiti “igienico sanitari” per “adeguamento permanente e non di strutture esistenti non residenziali, per sistemazione temporanea di salariati, fino a 200 metri quadrati di superficie”,

1.2.1.1. ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI:

1.2.1.1.1. Comunicazione di Inizio Lavori Asseverata, corredata dei seguenti necessari elaborati progettuali:

- progetto, a firma di tecnico abilitato alla professione, corredato dagli estratti planimetrici catastali e di PRGC, da estratto planimetrico dell'intero corpo aziendale in scala non inferiore a 1/500 e da elaborati grafici in scala adeguata, nel quale, dovranno essere opportunamente evidenziati tutti i riferimenti allo stato di fatto del fabbricato interessato, incluso schema dello scarico qualora previsti nuovi servizi igienici;
- relazione tecnica integrata dai conteggi dimostrativi delle superfici (Utili nette finalizzate al rispetto degli aspetti igienico sanitari e lorde –SUL);
- fotografie a colori (formato minimo cm. 9x12);
- titolo di proprietà legittimante la realizzazione (secondo modello scaricabile dal sito internet comunale);
- dichiarazione del periodo di utilizzo annuale,

1.2.1.1.2. deposito a consuntivo lavori:

1.2.1.1.2.1. richiesta o attestazione di agibilità;

1.3. adeguamenti non permanenti di locali strumentali agricoli legittimamente realizzati, già dotati di servizi igienici conformi a norma, non necessitanti di interventi edilizi con volume inferiore a 700 mc:

1.3.1. allestimento nel rispetto dei requisiti "igienico sanitari" per "adeguamento permanente e non di strutture esistenti non residenziali, per sistemazione temporanea di salariati, fino a 200 metri quadrati di superficie",

1.3.1.1. ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI:

1.3.1.1.1. comunicazione art. 48 L.R. 56/1977 e s.m.i., corredata dei seguenti necessari elaborati progettuali:

- progetto, a firma di tecnico abilitato alla professione, corredato dagli estratti planimetrici catastali e di PRGC, da estratto planimetrico dell'intero corpo aziendale in scala non inferiore a 1/500 e da elaborati grafici in scala adeguata, nel quale dovranno essere opportunamente evidenziati tutti i riferimenti allo stato di fatto del fabbricato interessato;
- relazione tecnica integrata dai conteggi dimostrativi delle superfici (Utili nette finalizzate al rispetto degli aspetti igienico sanitari e lorde –SUL);
- fotografie a colori (formato minimo cm. 9x12);
- titolo di proprietà (secondo modello scaricabile dal sito internet comunale);
- dichiarazione del periodo di utilizzo annuale, con allegato elaborato progettuale riportante destinazione d'uso relativa al periodo di non utilizzo che dovrà essere conforme a quella precedente all'approntamento;

Allorquando la struttura alloggiativa, nel suo complesso non subisca mutamenti, (in termini dimensionali e di distribuzione) rispetto alla Comunicazione art. 48 L.R. 56/1977 depositata, il titolare dell'azienda agricola ha titolo all'allestimento dell'alloggio temporaneo per ulteriori due anni solari consecutivi alla prima installazione. Nella sola ipotesi di variazione del periodo di permanenza dovrà essere depositata prima della successiva installazione o comunque prima della variazione temporale dichiarazione del relativo periodo.

1.4. adeguamenti non permanenti di locali strumentali agricoli legittimamente realizzati, già dotati di servizi igienici conformi a norma, necessitanti di interventi edilizi non strutturali, superiori alla manutenzione ordinaria, inferiori alla ristrutturazione:

1.4.1. adeguamento nel rispetto dei requisiti "igienico sanitari" per "adeguamento permanente e non di strutture esistenti non residenziali, per sistemazione temporanea di salariati, fino a 200 metri quadrati di superficie",

1.4.1.1. ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI:

1.4.1.1.1. Comunicazione di Inizio Lavori Asseverata, corredata dei seguenti necessari elaborati progettuali:

- progetto, a firma di tecnico abilitato alla professione, corredato dagli estratti planimetrici catastali e di PRGC, da estratto planimetrico dell'intero corpo aziendale in scala non inferiore a 1/500 e da elaborati grafici in scala adeguata, nel quale dovranno essere opportunamente evidenziati tutti i riferimenti allo stato di fatto del fabbricato interessato;
- relazione tecnica integrata dai conteggi dimostrativi delle superfici (Utili nette finalizzate al rispetto degli aspetti igienico sanitari e lorde –SUL);
- fotografie a colori (formato minimo cm. 9x12);
- titolo di proprietà legittimante la realizzazione (secondo modello scaricabile dal sito internet comunale);
- dichiarazione del periodo di utilizzo annuale, con allegato elaborato progettuale riportante destinazione d'uso relativa al periodo di non utilizzo che dovrà essere conforme a quella precedente all'approntamento;

Allorquando la struttura alloggiativa, nel suo complesso non subisca mutamenti, (in termini dimensionali e di distribuzione) rispetto alla CILA depositata, il titolare dell'azienda agricola ha titolo all'allestimento dell'alloggio temporaneo per ulteriori due anni solari consecutivi alla prima installazione. Nella sola ipotesi di variazione del periodo di permanenza dovrà essere depositata prima della successiva installazione o comunque prima della variazione temporale dichiarazione del relativo periodo.

- 1.4.1.1.2. deposito a consuntivo di ogni allestimento:
- 1.4.1.1.3. dichiarazioni di conformità impianti DM. 37/2008.

INSTALLAZIONE DI STRUTTURE PREFABBRICATE PER UN PERIODO NON SUPERIORE A 180 GIORNI ALL'ANNO

Installazione di strutture già dotate di certificati di collaudo che verificano gli aspetti "igienico sanitari" per "installazione di strutture prefabbricate"

1.1.1.1. ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI:

1.1.1.1.1. Comunicazione di Inizio Lavori Asseverata, corredata dei seguenti necessari elaborati progettuali:

- progetto, a firma di tecnico abilitato alla professione, corredato dagli estratti planimetrici catastali e di PRGC, da estratto planimetrico dell'intero corpo aziendale in scala non inferiore a 1/500, costituito da grafici in scala adeguata, nel quale, dovranno essere opportunamente evidenziati tutti i riferimenti allo stato di fatto dell'area/fabbricato interessati, nonché dimostrato il rispetto delle distanze dai confini e del sistema di scarico dei reflui domestici;
- relazione tecnica integrata dai conteggi dimostrativi delle superfici (Utili nette finalizzate al rispetto degli aspetti igienico sanitari e lorde -SUL);
- fotografie a colori (formato minimo cm. 9x12) del luogo destinato alla struttura alloggiativa, e dell'intero corpo aziendale;
- titolo di proprietà legittimante la realizzazione (secondo modello scaricabile dal sito internet comunale);
- dichiarazione del periodo di permanenza della struttura alloggiativa prefabbricata con allegato elaborato progettuale individuante il sito di stoccaggio nel periodo di non utilizzo;

Allorquando la struttura alloggiativa prefabbricata, nel suo complesso non subisca mutamenti, di forma, dimensione e collocazione spaziale, rispetto alla CILA depositata, il titolare dell'azienda agricola ha titolo all'installazione per ulteriori due anni solari consecutivi alla prima installazione. Nella sola ipotesi di variazione del periodo di permanenza dovrà essere depositata prima della successiva installazione dichiarazione del relativo periodo.

1.1.1.1.2. deposito a consuntivo di ogni allestimento:

1.1.1.1.2.1. dichiarazioni di conformità impianti DM. 37/2008