



COMUNE DI FALCONARA M.MA
Provincia di Ancona
Settore Assetto e Tutela del Territorio

Il Sindaco
Goffredo Brandoni

Il Segretario Generale
Dott.ssa Patrizia Barberini

Il Dirigente III Settore - Assetto e Tutela del Territorio
Arch. Francesca Sorbatti

**VARIANTE AL
PIANO DI UTILIZZAZIONE
DEL LITORALE SUD**

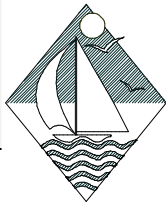
ALLEGATO NORMATIVO

adottato con D.C.C. n° 19 del 10.03.2010
adeguato alla D.C.C. n° 70 del 04.08.2010
approvato con D.C.C. n. 94 del 29.11.2010

tecnico incaricato
Ing. Dora De Mutiis

Responsabile del Procedimento
Arch. Maria Alessandra Marincioni

Settembre 2010



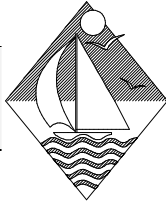
§ 1 MANUFATTI AMMESSI E PARAMETRI EDILIZI

Quadro d'unione dei manufatti ammessi

- Scheda a) - Cabine balneari
- Scheda b) - Ristorante bar
- Scheda c) - Bar tavola fredda
- Scheda d) - Chiosco bar
- Scheda f) - Box spogliatoio per enti ed associazioni
- Scheda g) - Box per pesca sportiva e per pesca professionale

§ 2 ELEMENTI DELL'ATTO D'OBBLIGO

§ 3 ALLINEAMENTI E FILI FISSI



§ 1 MANUFATTI AMMESSI E PARAMETRI EDILIZI

QUADRO D'UNIONE

| TIPOLOGIE CONSENTITE | DESTINAZIONE AREE | | | | | | |
|---|--------------------------|---|--------------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | STABILIMENTI BALNEARI | SPIAGGIA PUBBLICA ATTREZZATA ⁽³⁾ | SPIAGGIA PER ENTI ED ASSOCIAZIONI | SPIAGGIA LIBERA | ATTIVITÀ NAUTICHE | PESCA SPORTIVA | PESCA PROFESSIONALE |
| Cabina balneare | si <i>(Scheda a)</i> | si | | | | | |
| Ristorante - bar | si <i>(Scheda b)</i> | si | | si <i>(Scheda b)</i> | | | |
| Bar -tavola fredda | si <i>(Scheda c)</i> | si | | si <i>(Scheda c)</i> | | | |
| Chiosco bar | si <i>(Scheda d)</i> | si | | si <i>(Scheda d)</i> | | | |
| Chiosco Edicola e rivendita articoli di spiaggia | si ⁽¹⁾ | si | | si ⁽²⁾ | | | |
| Deposito | si ⁽¹⁾⁽²⁾ | si | si | | si <i>(Scheda e)</i> | si <i>(Scheda g)</i> | si <i>(Scheda g)</i> |
| Office | si ⁽¹⁾⁽²⁾ | si | si | | si ⁽²⁾ | | |
| Aula didattica | | si | | | si ⁽²⁾ | | |
| Centro operativo | | si | | | si <i>(Scheda e)</i> | | |
| Capanno Spogliatoio | | si | si <i>(Scheda f)</i> | si <i>(Scheda f)</i> | | | |

(1) Da ricavare all'interno della stecca cabine

(2) Da ricavare all'interno del manufatto previsto per l'area in concessione

(3) Gli interventi sono subordinati alla redazione di progetti esecutivi da approvare a cura dell'Amministrazione comunale in cui è prevista anche la partecipazione privata previa stipula di apposita convenzione



§1 MANUFATTI AMMESSI E PARAMETRI EDILIZI

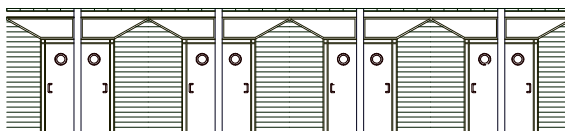
- Cabine -

SCHEDA **a**

1.1 TIPOLOGIA

La Tipologia A è soppressa (*)

~~TIPO "A"~~



TIPO "B"

◇ *Prescrizioni dimensionali a carattere generale*

| AMPIEZZA CONCESSIONE | 21 - 29 ml | 30 - 59 ml | 60 - 90 ml |
|----------------------|-------------|-------------|-------------|
| PASSAGGI | 1 x 1.50 ml | 1 x 3.00 ml | 1 x 3.00 ml |
| | | o | e |
| | | 2 x 1.50 ml | 2 x 1.50 ml |

(*) fanno eccezione i manufatti di cui alla P.E. 177/94 per i quali restano valide le NTA previgenti



§1 MANUFATTI AMMESSI E PARAMETRI EDILIZI

- Cabine -

SCHEDA **a**

1.2 DISTANZE MINIME E DISTACCHI ⁽¹⁾

| ombrelloni | cabine | ristoranti | bar - panini | chioschi ⁽²⁾ | aree tendonate | aree sport | aree rimessaggio | confini concessione |
|------------|--------|------------|--------------|-------------------------|----------------|------------|------------------|---------------------|
| 3,00 ml | / | 3,00 ml | 3,00 ml | 3,00 ml | 3,00 ml | 3,00 ml | 10,00 ml | 0,75 ml |

(1) Vedi NTA Art. 8 capo a) punto 3

(2) Per la tipologia chiosco - bar è consentita anche la collocazione in aderenza con la passerella purché la copertura sia pedonabile e raccordata in quota con la passerella stessa. E' altresì consentita la realizzazione all'interno del corpo cabine indipendentemente dalla realizzazione della passerella.

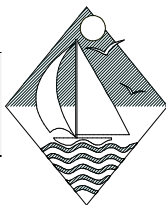
1.3 CARATTERISTICHE E PRESCRIZIONI GENERALI

◇ **Usi:**

- Cabine balneari
- Deposito attrezzature balneari
- Amministrazione

◇ **Materiali:**

- Sono valide tutte le prescrizioni delle NTA all'Art. 6 capo a) con le seguenti precisazioni:



§1 MANUFATTI AMMESSI E PARAMETRI EDILIZI

- C a b i n e -

SCHEDA **a**

per il tipo "B"

- Fondazioni:*
- Su tubi in cemento vibrato riempiti in cls posti negli angoli dei manufatti e dotati di opportuni sistemi di fissaggio
 - Su lastre asportabili in cls posate su sabbia battuta
- Elementi strutturali:*
- In metallo da assemblare in sito mediante imbullonatura
 - In legno
 - in cls vibrato
- Tamponamenti:*
- Con pannelli di tipo sandwich a finitura esterna di qualsiasi natura purché omogenea e continua sia per trattamento che per colorazione
 - Con elementi in legno fissati con semplici sistemi di fissaggio
 - Con pannelli prefabbricati e prefinti in cls da assemblare
- Coperture:*
- in pannelli di legno
 - in pannelli coibentati del tipo sandwich
 - in rame
 - in ondulit o similari

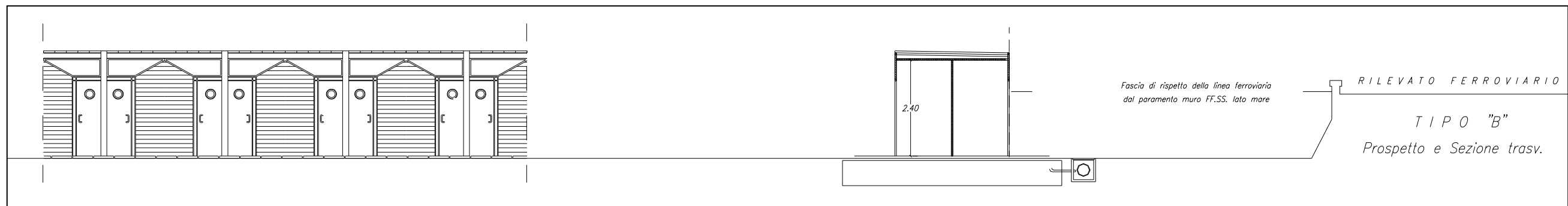
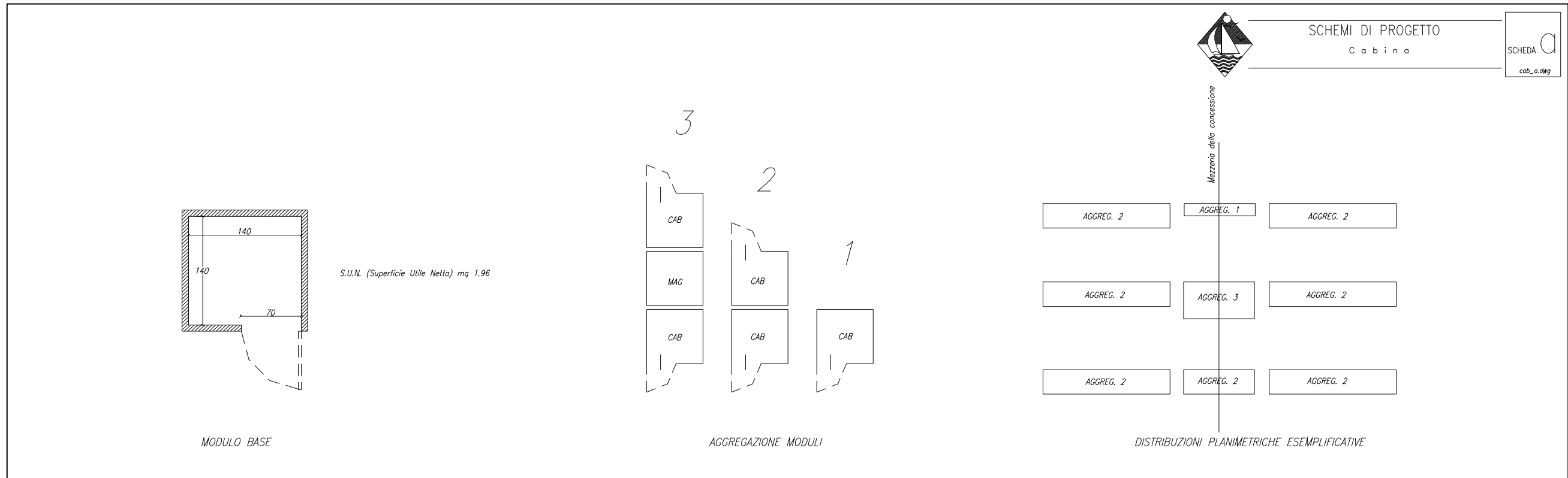
Nel caso di cabine non in legno la tipologia delle stesse deve essere ricondotta agli schemi allegati alla scheda sia per quanto riguarda la partitura delle facciate che il relativo grado di finitura.

◇ **Prescrizioni igienico - sanitarie**

v. NTA Art. 7 "Prescrizioni igienico - sanitarie"

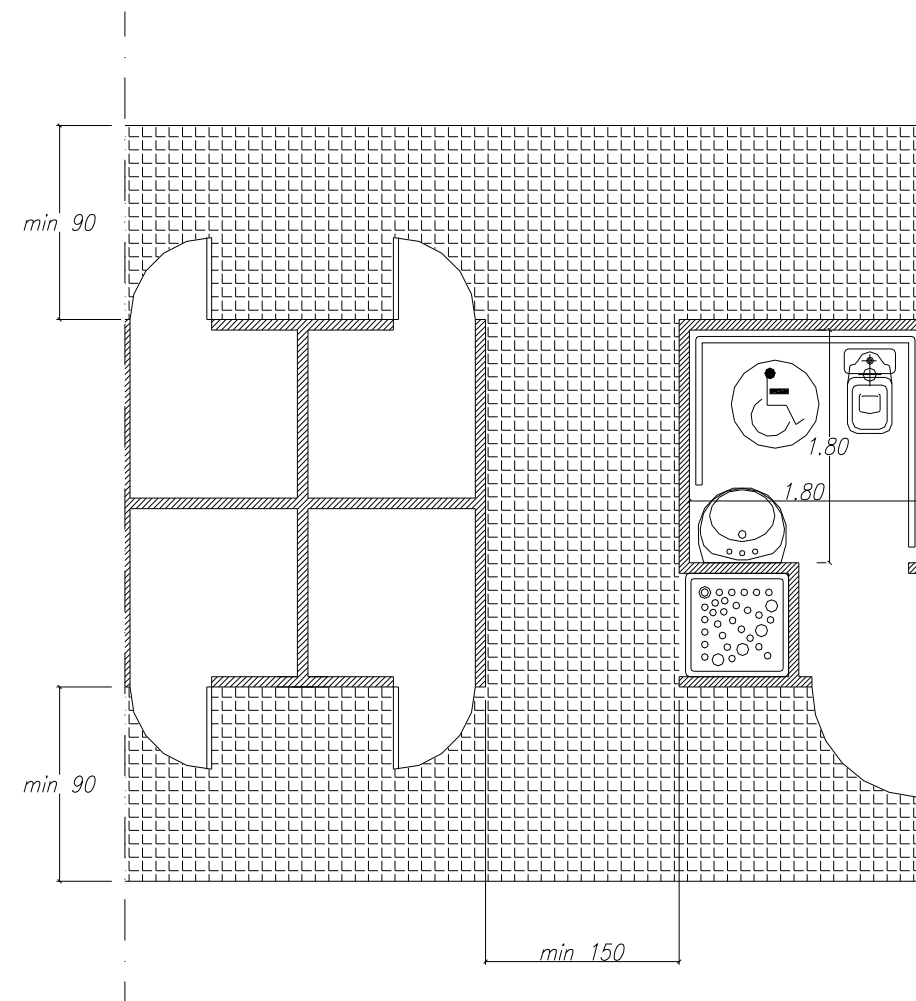
◇ **Prescrizioni tecniche**

- Dimensioni minime interne m 1.40 x 1.40
- Altezza esterna dei manufatti m 2.70 misurata al piano di calpestio (solo per il tipo A)
- Altezza minima dei locali m 2.20
- Altezza media dei locali m 2.40
- Luce minima netta porte m 0.60
- Tutte le porte dovranno essere apribili verso l'esterno
- La profondità massima per il corpo cabine è di ml 5.00
- Le aggregazioni 2 e 3 prevedono gli accessi dal lato paramento ferroviario in misura non inferiore al 50%
- Il prospetto del corpo cabine dovrà essere tale da evidenziare la scansione modulare

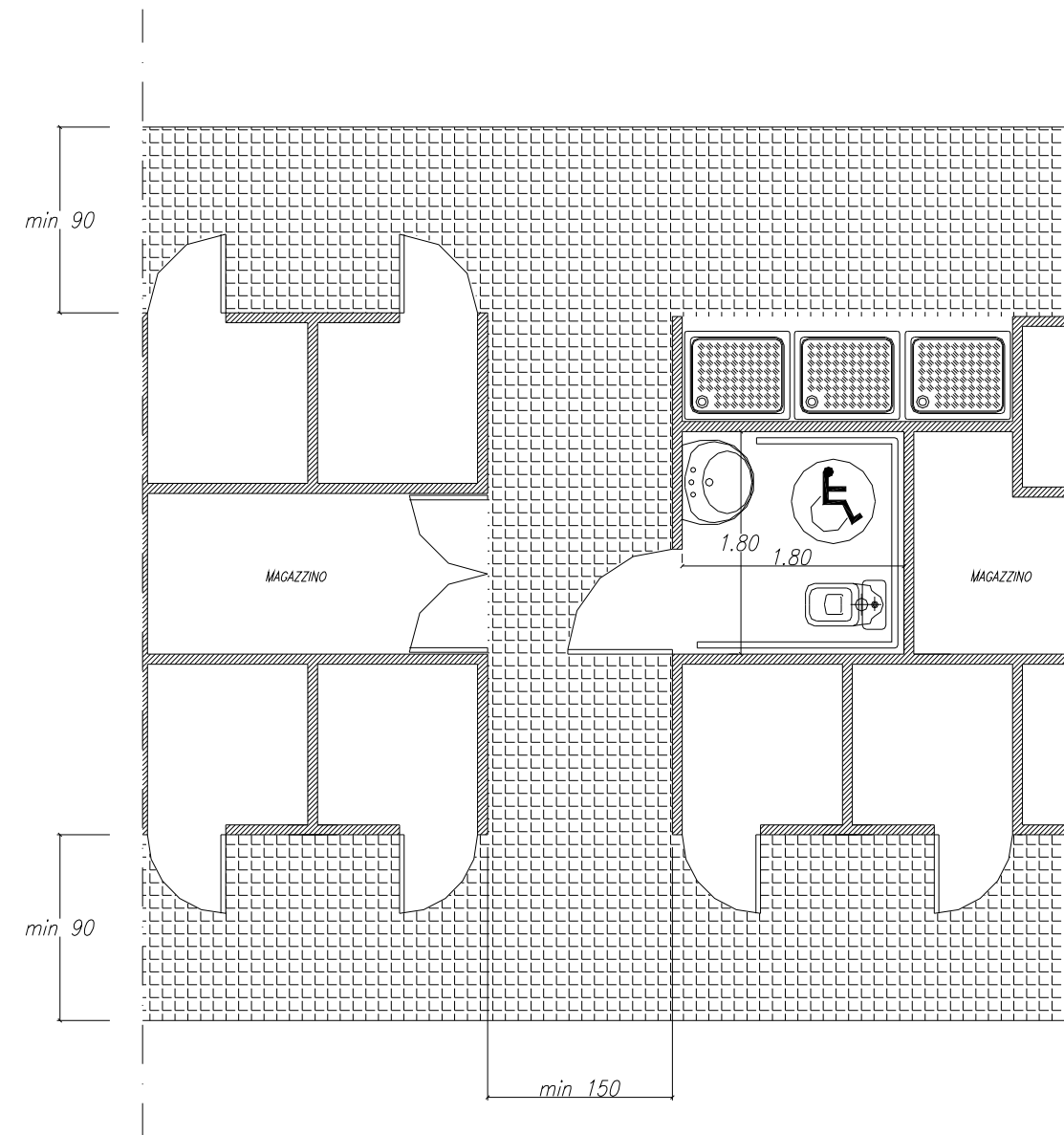




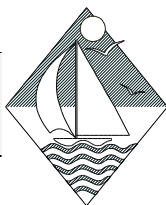
SOLUZIONI POSSIBILI PER LE FASCE DI PASSAGGIO



TIPO A DOPPIO CORPO



TIPO A CORPO TRIPLO

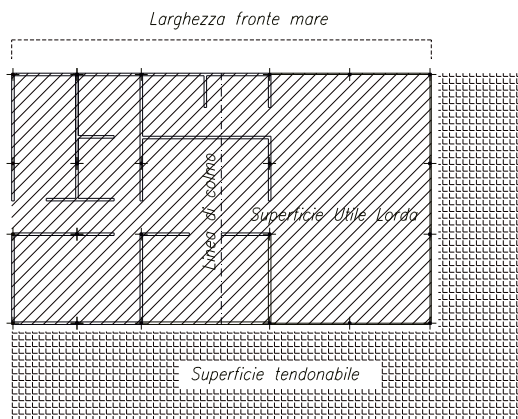


§1 MANUFATTI AMMESSI E PARAMETRI EDILIZI

-Ristorante bar-

SCHEDA **b**

2.1 TIPOLOGIA



◇ **Prescrizioni dimensionali a carattere generale**

| | | |
|------------------------|------------------------|---------|
| Sup. utile lorda (SUL) | Max Largh. fronte mare | h max |
| 100 mq | 13 ml | 3,50 ml |

◇ **Prescrizioni dimensionali**

| Superfici minime | | | | | | | | Superfici massime | | |
|------------------|-------|---------|--------|--------|-------------------|--------|-----------------|---------------------------|---------|----------------|
| Spazi tecnici | | | | | Spazi per servizi | | Spazio pluriuso | Spazi per la vendita (Sv) | | |
| cucina | mag | wc dip. | spogl. | Disimp | wc disab | Disimp | | Sala cop. | Mescita | Area tend. (2) |
| 12 mq | 7% Sv | (1) | (1) | (1) | (1) | (1) | / | 40% SUL | 10%SUL | 100% SUL |

(1) Vedi NTA Art. 6 capo c), Art. 7 " Prescrizioni igienico-sanitarie"

(2) La Superficie tendonabile è calcolata come proiezione a terra delle superficie coperta



§1 MANUFATTI AMMESSI E PARAMETRI EDILIZI

- Ristorante bar -

SCHEDA **b**

2.2 DISTANZE MINIME E DISTACCHI ⁽¹⁾

Tutte le distanze minime e i distacchi vanno misurati dalla proiezione a terra della superficie coperta del manufatto che è da ritenersi comprensiva della superficie tendonabile

| ombrelloni | cabine | ristoranti | bar - panini | chioschi - bar | aree sport | aree rimessaggio | confini concessione |
|------------|---------|------------|--------------|----------------|------------|---------------------|------------------------|
| 3,00 ml | 3,00 ml | \ | \ | \ | 5,00 ml | 10,00 ml | 10,00 ml |

(1) Vedi NTA Art. 8 capo al punto 3

2.3 CARATTERISTICHE E PRESCRIZIONI GENERALI

◇ **Usi.**

- Somministrazione di cibi e bevande e riscaldamento di cibi preconfezionati.
- Somministrazione e preparazione di panini e di altri generi di alimenti che non richiedano la cottura
- Preparazione e cottura di pasti compresa la relativa somministrazione

◇ **Materiali:**

Sono valide tutte le prescrizioni delle NTA all'Art. 6 fatta eccezione per il manto di copertura per il quale non è consentito l'utilizzo di "ondulit" o similari

◇ **Prescrizioni igienico sanitarie:**

v. NTA Art. 7 "Prescrizioni igienico - sanitarie"

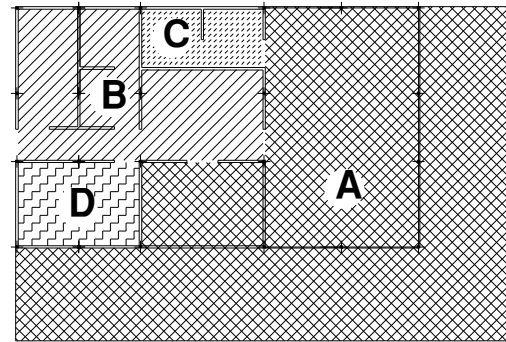
◇ **Prescrizioni tecniche:**

- Altezza max esterna dei manufatti m 3.50 misurata al colmo
- Altezza media dei locali m 2.70
- Altezza minima dei locali m 2.20
-



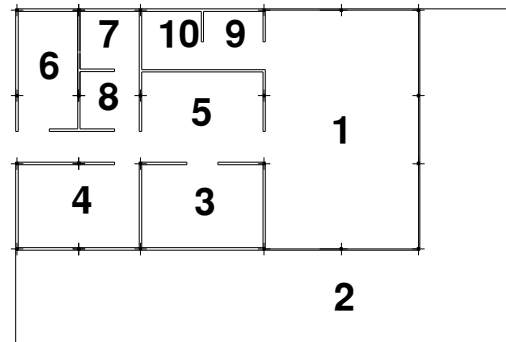
INDIVIDUAZIONE AREE FUNZIONALI⁽¹⁾

- A.** Superfici per la vendita
- B.** Superfici tecniche
- C.** Superfici servizi
- D.** Superficie pluriuso



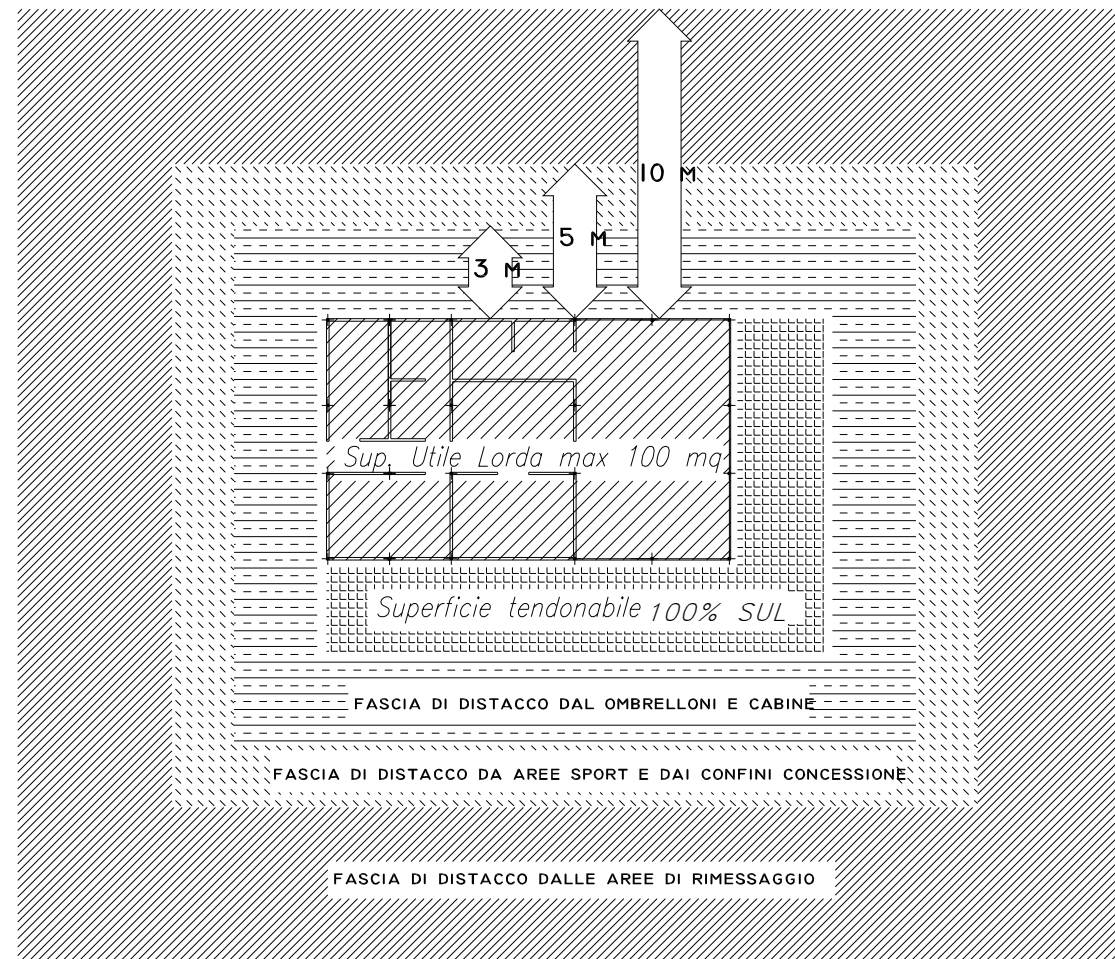
SCHEMA DISTRIBUTIVO⁽¹⁾

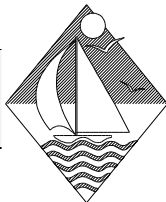
- 1.** Sala coperta
- 2.** Area tendonabile
- 3.** Bar
- 4.** Pronto socc., office, sala bar
- 5.** Cucina
- 6.** Magazzino per ristorante
- 7.** Servizio igienico per dipendenti
- 8.** Spogliatoio
- 9.** Disimpegno
- 10.** Servizio igienico pubblico



(1) Ha carattere indicativo

INDIVIDUAZIONE FASCE DI DISTACCO



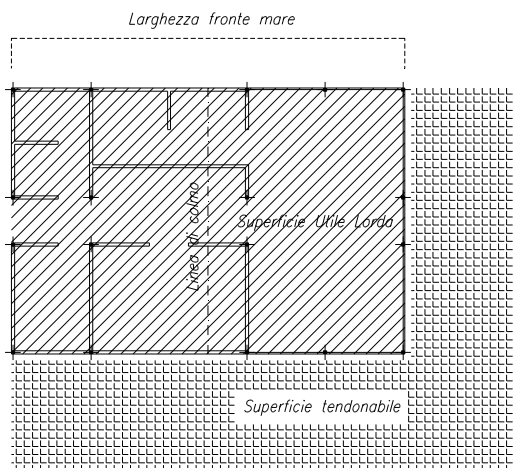


§1 MANUFATTI AMMESSI E PARAMETRI EDILIZI

- Bar tavola fredda -

SCHEDA **C**

3.1 TIPOLOGIA



◇ Prescrizioni dimensionali a carattere generale:

| | | |
|------------------------|------------------------|---------|
| Sup. utile lorda (SUL) | Max Largh. fronte mare | h max |
| 70 mq | 10 ml | 3,50 ml |

◇ Prescrizioni dimensionali:

| Superfici minime | | | | | | | | Superfici massime | | |
|------------------|-------|---------|--------|--------|-------------------|--------|-----------------|---------------------------|---------|----------------|
| Spazi tecnici | | | | | Spazi per servizi | | Spazio pluriuso | Spazi per la vendita (Sv) | | |
| cucina | mag | wc dip. | spogl. | Disimp | wc disab | Disimp | | Sala cop. | Mescita | Area tend. (2) |
| 8 mq | 7% Sv | (1) | (1) | (1) | (1) | (1) | / | 40% SUL | 15%SUL | 100% SUL |

(1) Vedi NTA Art. 6 capo c), Art. 7 " Prescrizioni igienico-sanitarie"

(2) La Superficie tendonabile è calcolata come proiezione a terra delle superficie coperta



§1 MANUFATTI AMMESSI E PARAMETRI EDILIZI

- Bar tavola fredda -

SCHEDA **C**

3.2 DISTANZE MINIME E DISTACCHI ⁽¹⁾

Tutte le distanze minime e i distacchi vanno misurati dalla proiezione a terra della superficie coperta del manufatto che è da ritenersi comprensiva della superficie tendonabile

| ombrelloni | cabine | ristoranti | bar - panini | chioschi-bar | aree sport | aree rimessaggio | confini concessione |
|------------|---------|------------|--------------|--------------|------------|---------------------|------------------------|
| 3,00 ml | 3,00 ml | \ | \ | \ | 5,00 ml | 10,00 ml | 10 ,00 ml |

(1) Vedi NTA Art. 8 capo a) punto 3

3.3 CARATTERISTICHE E PRESCRIZIONI GENERALI

◇ **Usi**

- Somministrazione di cibi e bevande e riscaldamento di cibi preconfezionati.
- Somministrazione e preparazione di panini e di altri generi di alimenti che non richiedano la cottura.

◇ **Materiali:**

Sono valide tutte le prescrizioni delle NTA all'Art. 6 punto a) fatta eccezione per il manto di copertura per il quale non è consentito l'utilizzo di "ondulit" o similari

◇ **Prescrizioni igienico sanitarie:**

v. NTA Art. 7 "Prescrizioni igienico - sanitarie"

◇ **Prescrizioni tecniche:**

- Altezza max esterna dei manufatti m 3.50 misurata al colmo
- Altezza media dei locali m 2.70
- Altezza minima dei locali m 2.20

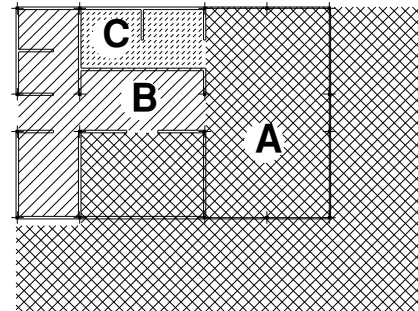


INDIVIDUAZIONE AREE FUNZIONALI⁽¹⁾

A. Superfici per la vendita

B. Superfici tecniche

C. Superfici servizi



SCHEMA DISTRIBUTIVO⁽¹⁾

1. Sala coperta

2. Area tendonabile

3. Bar

4. Magazzino per ristorante

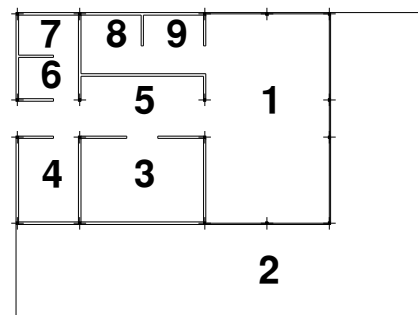
5. Cucina

6. Spogliatoio

7. Servizio igienico per dipendenti

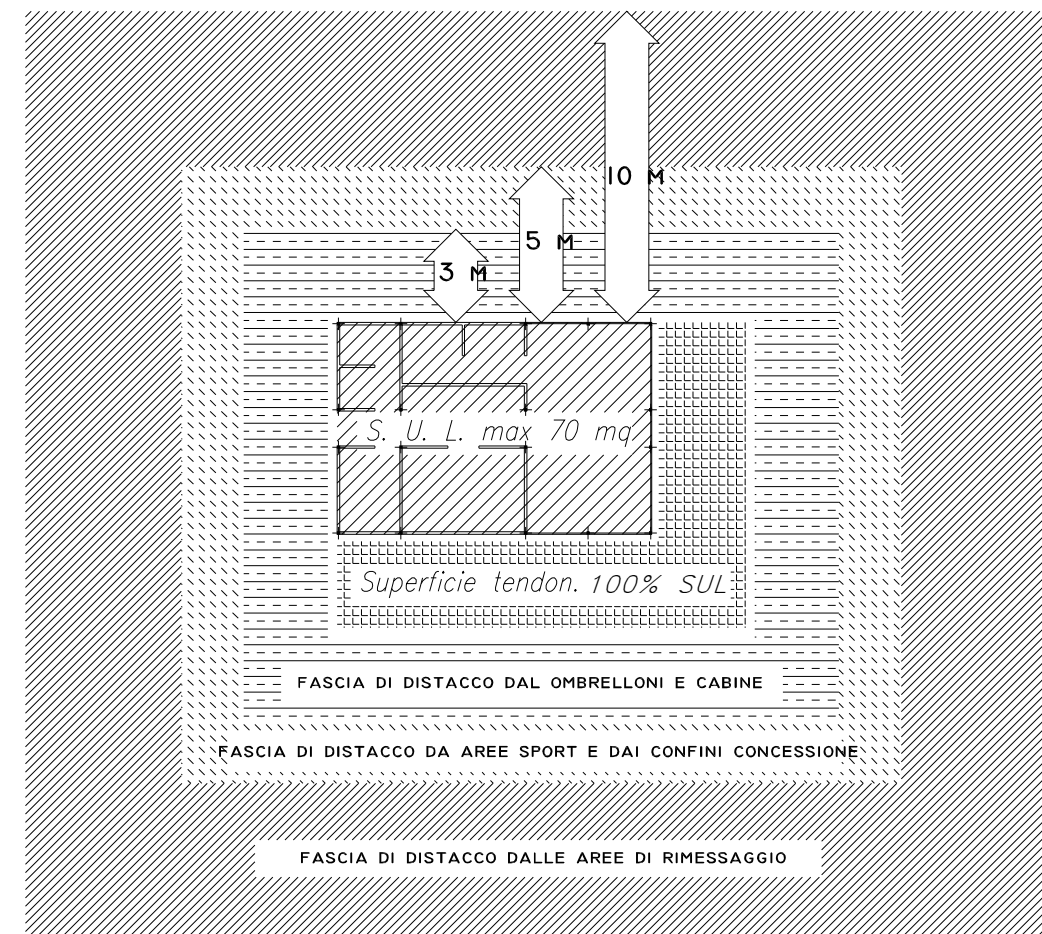
8. Servizio igienico pubblico

9. Disimpegno



(1) Ha carattere indicativo

INDIVIDUAZIONE FASCE DI DISTACCO



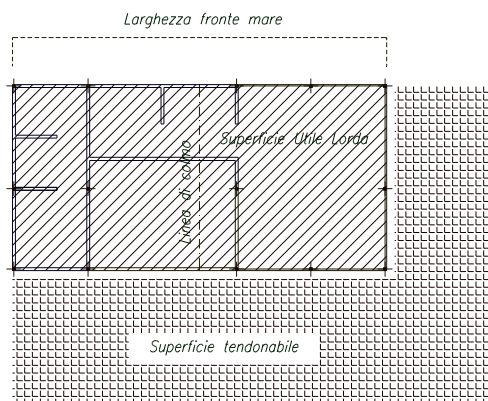


§1 MANUFATTI AMMESSI E PARAMETRI EDILIZI

-Chiosco bar-

SCHEDA **d**

4.1 TIPOLOGIA



◇ **Prescrizioni dimensionali a carattere generale.**

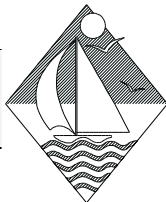
| | | | |
|------------------------|-----------------|------------------------|---------|
| Sup. utile lorda (SUL) | Sup.tendonabile | Max Largh. fronte mare | h max |
| 50 mq | 100 % SUL | 10 ml | 3,50 ml |

◇ **Prescrizioni dimensionali:**

| Superfici minime | | | | | | | | Superfici massime | | |
|------------------|-------|---------|--------|--------|-------------------|--------|-----------------|---------------------------|---------|----------------|
| Spazi tecnici | | | | | Spazi per servizi | | Spazio pluriuso | Spazi per la vendita (Sv) | | |
| cucina | mag | wc dip. | spogl. | Disimp | wc disab | Disimp | | Sala cop. | Mescita | Area tend. (2) |
| / | 7% Sv | (1) | (1) | (1) | (1) | (1) | / | 40%SUL | 20%SUL | 100%SUL |

(1) Vedi NTA Art. 6 capo c), Art. 7 " Prescrizioni igienico-sanitarie"

(2) La Superficie tendonabile è calcolata come proiezione a terra delle superficie coperta



§1 MANUFATTI AMMESSI E PARAMETRI EDILIZI

- Chiosco bar -

SCHEDA **d**

4.2 DISTANZE MINIME E DISTACCHI ⁽¹⁾

Tutte le distanze minime e i distacchi vanno misurati dalla proiezione a terra della superficie coperta del manufatto che è da ritenersi comprensiva della superficie tendonabile

| ombrelloni | cabine | ristoranti | bar - panini | chioschi - bar ⁽²⁾ | aree sport | aree rimessaggio | confini concessione |
|------------|---------|------------|--------------|-------------------------------|------------|---------------------|------------------------|
| 3,00 ml | 3,00 ml | \ | \ | \ | 5,00 ml | 10,00 ml | 5,00 ml |

(1) Vedi NTA Art. 8 capo a) punto 3

(2) Per la tipologia chiosco - bar è consentita anche la collocazione in aderenza con la passerella purché la copertura sia pedonabile e raccordata in quota con la passerella stessa. E' altresì consentita la realizzazione all'interno del corpo cabine indipendentemente dalla realizzazione della passerella.

4.3 CARATTERISTICHE E PRESCRIZIONI GENERALI

◇ **Usi:**

Somministrazione di cibi e bevande e riscaldamento di cibi preconfezionati.

◇ **Materiali:**

Sono valide tutte le prescrizioni delle NTA all'Art. 6 punto a) fatta eccezione per il manto di copertura per il quale non è consentito l'utilizzo di "ondulit" o similari

◇ **Prescrizioni igienico - sanitarie:**

v. NTA Art. 7 "Prescrizioni igienico - sanitarie"

◇ **Prescrizioni tecniche:**

- Altezza max esterna dei manufatti m 3.50 misurata al colmo
- Altezza media dei locali m 2.70
- Altezza minima dei locali m 2.20

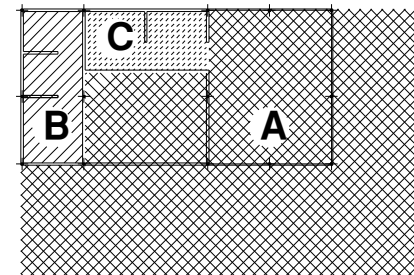


INDIVIDUAZIONE AREE FUNZIONALI⁽¹⁾

A. Superfici per la vendita

B. Superfici tecniche

C. Superfici servizi



SCHEMA DISTRIBUTIVO⁽¹⁾

1. Sala coperta

2. Area tendonabile

3. Bar

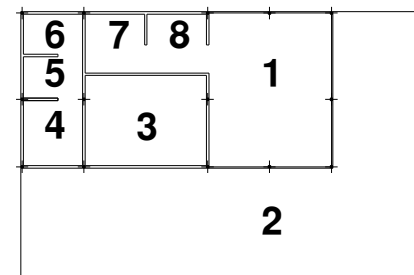
4. Magazzino per ristorante

5. Spogliatoio

6. Servizio igienico per dipendenti

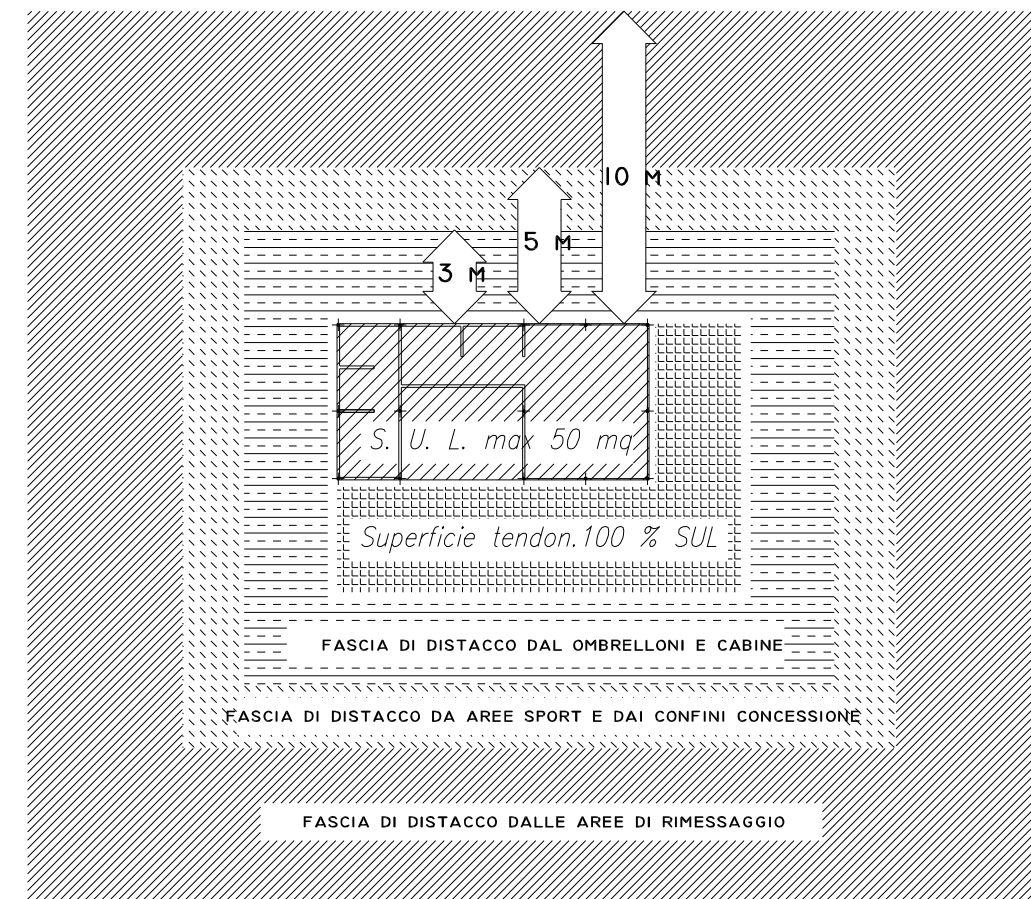
7. Servizio igienico pubblico

8. Disimpegno



(1) Ha carattere indicativo

INDIVIDUAZIONE FASCE DI DISTACCO



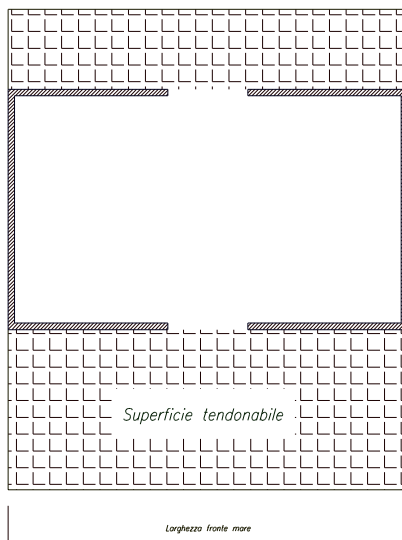


§1 MANUFATTI AMMESSI E PARAMETRI EDILIZI

- Box spogliatoio -

SCHEDA **f**

6.1 TIPOLOGIA



◇ **Prescrizioni dimensionali a carattere generale.**

| | Sup. utile lorda (SUL) | Sup. tendonabile | Max Largh. fronte mare | h max |
|--|-----------------------------------|------------------|------------------------|---------|
| ENTI E ASSOCIAZIONI PER BALNEAZIONE Art. 5 lettera a punto 4 | $(2 \times 20) + 5$ mq | 100 % SUL | 6 ml | 3,00 ml |
| ENTI E ASSOCIAZIONI PER NAUTICA Art. 5 lettera a punto 5 | $(2 \times 30) + (2 \times 5)$ mq | 100 % SUL | 10 ml | 3,00 ml |

6.2 DISTANZE MINIME E DISTACCHI

I manufatti dovranno rispettare una distanza minima di 5 ml dai confini della concessione



6.3 CARATTERISTICHE E PRESCRIZIONI GENERALI

◇ **Usi.**

Deposito - spogliatoio

◇ **Materiali:**

Sono valide tutte le prescrizioni delle NTA all'Art. 6 "Caratteristiche dei manufatti, delle" fatta eccezione per il manto di copertura per il quale non è consentito l'utilizzo di ondulit o similari

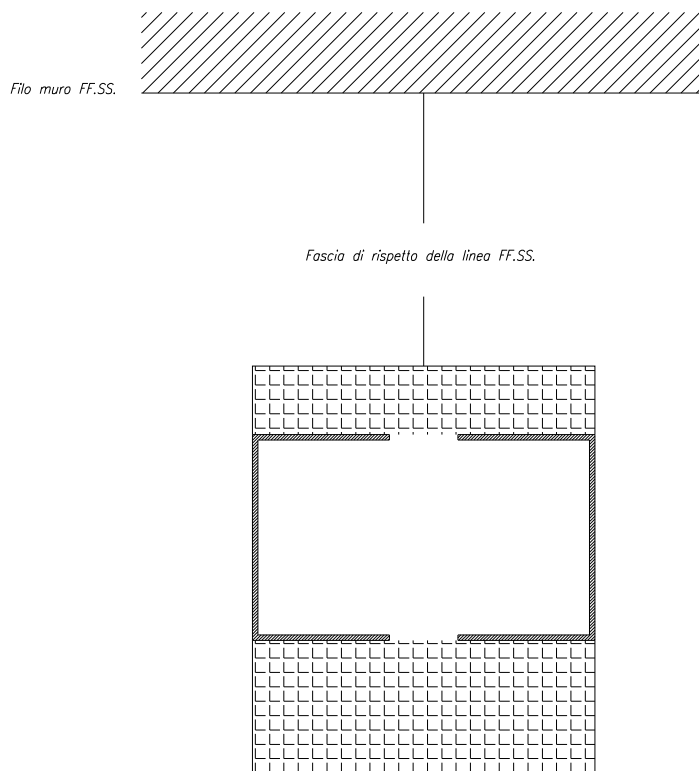
◇ **Prescrizioni igienico- sanitarie.**

v. NTA Art. 7 "Prescrizioni igienico - sanitarie"

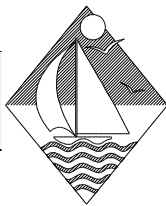
◇ **Prescrizioni tecniche:**

- Altezza max esterna dei manufatti m 3.00 misurata al colmo
- Altezza media dei locali m 2.70
- Altezza minima dei locali m 2.20
- Luce minima netta porte m 0.70
- tutte le porte dovranno essere apribili verso l'esterno
- per gli Enti o Associazioni che svolgono attività di soccorso a mare e protezione civile, è ammessa la possibilità dell'utilizzo del manufatto come centro operativo e al contempo di ricavare all'interno, un locale bagno.

CAPANNO SPOGLIATOIO PER ASSOCIAZIONI



SCHEMA PLANIMETRICO

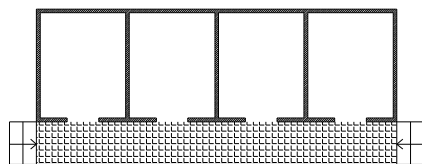


§1 MANUFATTI AMMESSI E PARAMETRI EDILIZI

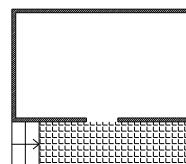
- Box per pesca -

SCHEDA **g**

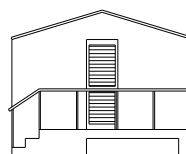
7.1 TIPOLOGIA



PIANTA



PESCA SPORTIVA



PROSPETTO

PESCA PROFESSIONALE

PESCA SPORTIVA

PESCA PROFESSIONALE

◇ **Prescrizioni dimensionali a carattere generale**

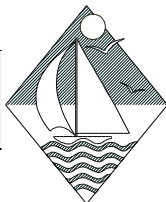
PESCA SPORTIVA

| Sup. utile lorda (SUL) | Max. Largh. fronte mare ⁽¹⁾ | h piano calpestio | h max |
|------------------------|--|-------------------|---------|
| 5 mq | 8 ml | 0,30 ml | 2,60 ml |

(1) riferita all'aggregazione minima di 4 moduli

PESCA PROFESSIONALE

| Sup. utile lorda (SUL) | Max. Largh. fronte mare | h piano calpestio | h max |
|------------------------|-------------------------|-------------------|---------|
| 10 mq | 4 ml | 0,30 ml | 2,60 ml |



§1 MANUFATTI AMMESSI E PARAMETRI EDILIZI

- Box per pesca -

SCHEDA **g**

7.2 DISTANZE MINIME E DISTACCHI

◇ **PESCA SPORTIVA**

I manufatti dovranno rispettare una distanza minima di 6 ml tra aggregazioni di box e da altre strutture

PESCA PROFESSIONALE

Dovrà essere rispettata una distanza minima di 4 ml tra box e di 8 ml dagli altri manufatti.

7.3 CARATTERISTICHE E PRESCRIZIONI GENERALI

◇ **Usi:**

Deposito

◇ **Materiali.**

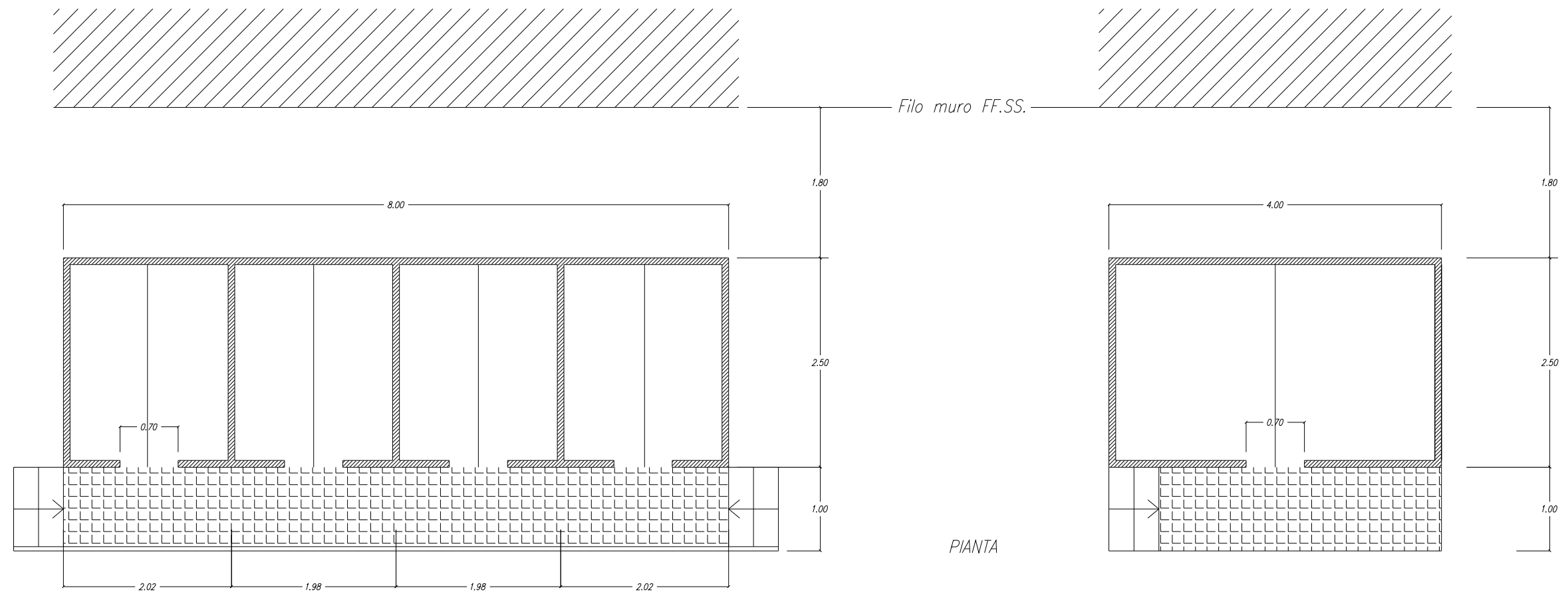
Sono valide tutte le prescrizioni delle NTA all'Art. 6.1 "Caratteristiche dei manufatti, delle" fatta eccezione per il manto di copertura per il quale non è consentito l'utilizzo di ondulit o similari

◇ **Prescrizioni igienico - sanitarie:**

v. NTA Art. 7 "Prescrizioni igienico - sanitarie"

◇ **Prescrizioni tecniche:**

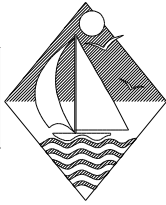
- Tipi di copertura ammesse:
 - a due falde con linea di colmo ortogonale alla linea di battigia
- Quota del pavimento dal piano spiaggia m 0.30
- Altezza max esterna dei manufatti è misurata dal piano spiaggia al colmo
- Altezza minima dei locali m 2.00
- Luce minima netta porte 0.70 m
- Per i box per pesca sportiva è prescritta un'aggregazione di 4 moduli



PESCA SPORTIVA



PESCA PROFESSIONALE



§2 ELEMENTI DELL'ATTO D'OBBLIGO

L'attuazione degli interventi è subordinata alla stipula, fra il Comune ed il Concessionario, di un Atto d'obbligo in cui dovrà risultare:

- dati anagrafici e domicilio del Concessionario;
- ubicazione e dimensione del manufatto oggetto di concessione, risultante da planimetria allegata, con specificati i materiali impiegati, le colorazioni degli stessi e le sistemazioni delle aree ;
- impegno a realizzare i servizi e le opere previste dall' Art.8 "regolamento di spiaggia";
- nulla osta della Capitaneria di Porto.

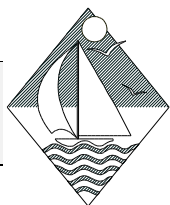
Sottoscrivendo la concessione il concessionario si impegna:

- ad eseguire periodicamente la ordinaria, ed ogni qualvolta le circostanze lo richiedono, la straordinaria manutenzione dei manufatti, così da conservarli in buono e decoroso stato, nonché a mantenere la pulizia delle aree concesse e limitrofe previste, con rimozione a suo carico di ogni rifiuto;
- ad assicurare un aspetto dignitoso all'area in gestione, durante la stagione invernale, anche mediante la protezione o trasferimento in altra sede della piantumazione a schermo delle attrezzature stesse.

In caso di mancata ottemperanza degli obblighi assunti dal Concessionario, l'Amministrazione comunale avvierà le procedure affinché gli venga revocata la concessione demaniale dalle Autorità competenti.

L'Atto d'obbligo dovrà altresì contenere:

- la menzione del diritto - facoltà del comune di sostituirsi a soggetto obbligato alla rimozione delle strutture. In tal caso, il Comune addebiterà all'inadempiente le spese di rimozione;
- l'esonero del Comune dal risarcimento di eventuali danni arrecati alle strutture.



§ 3 ALLINEAMENTI E FILI FISSI

Affinché non si verifichino notevoli disallineamenti dei manufatti con conseguente grave pregiudizio estetico dovranno essere rispettate le seguenti distanze massime riferite al muro FF.SS.

Tutte le distanze, ove non diversamente specificato, vanno misurate dalla proiezione a terra della superficie coperta del manufatto ed è comprensiva anche della superficie tendonabile

STABILIMENTI BALNEARI

| DISTANZE DAL PARAMENTO MURO FF.SS. LATO MARE A : | Tratti significativi (vedi tavola 5) | | | | |
|---|--------------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | tratto "1-1" | tratto "2-2" | tratto "3-3" | tratto "4-4" | tratto "5-5" |
| FRONTE CABINE * | / | 9 m | 10 m | 12 m | 13 m |
| FRONTE MANUFATTI * | / | 25 m | 25 m | 29 m | 29 m |
| ULTIMA FILA OMBRELLONI E SPAZI OMBRA (lato ferrovia) | / | 15 m | 15 m | 19 m | 19 m |

Spazi o aree sport e gioco devono stare ad almeno 10 m dalla linea di battigia.

CIRCOLI E SOCIETÀ NAUTICHE

| | | | | | |
|--------------------|------|---|---|---|------|
| FRONTE MANUFATTI * | 15 m | / | / | / | 25 m |
|--------------------|------|---|---|---|------|

ENTI ED ASSOCIAZIONI

| | | | | | |
|-----------------------|-----|--------|--------|---------|---------|
| FRONTE MANUFATTI * ** | 6 m | 8.50 m | 9.50 m | 11.50 m | 12.50 m |
|-----------------------|-----|--------|--------|---------|---------|

PESCA SPORTIVA E PROFESSIONALE

| | | | | | |
|--------------------|-----|---|---|---|---|
| FRONTE MANUFATTI * | 6 m | / | / | / | / |
|--------------------|-----|---|---|---|---|

(*) Lato mare

(**) Le misure fanno riferimento al manufatto esclusa la tendonatura

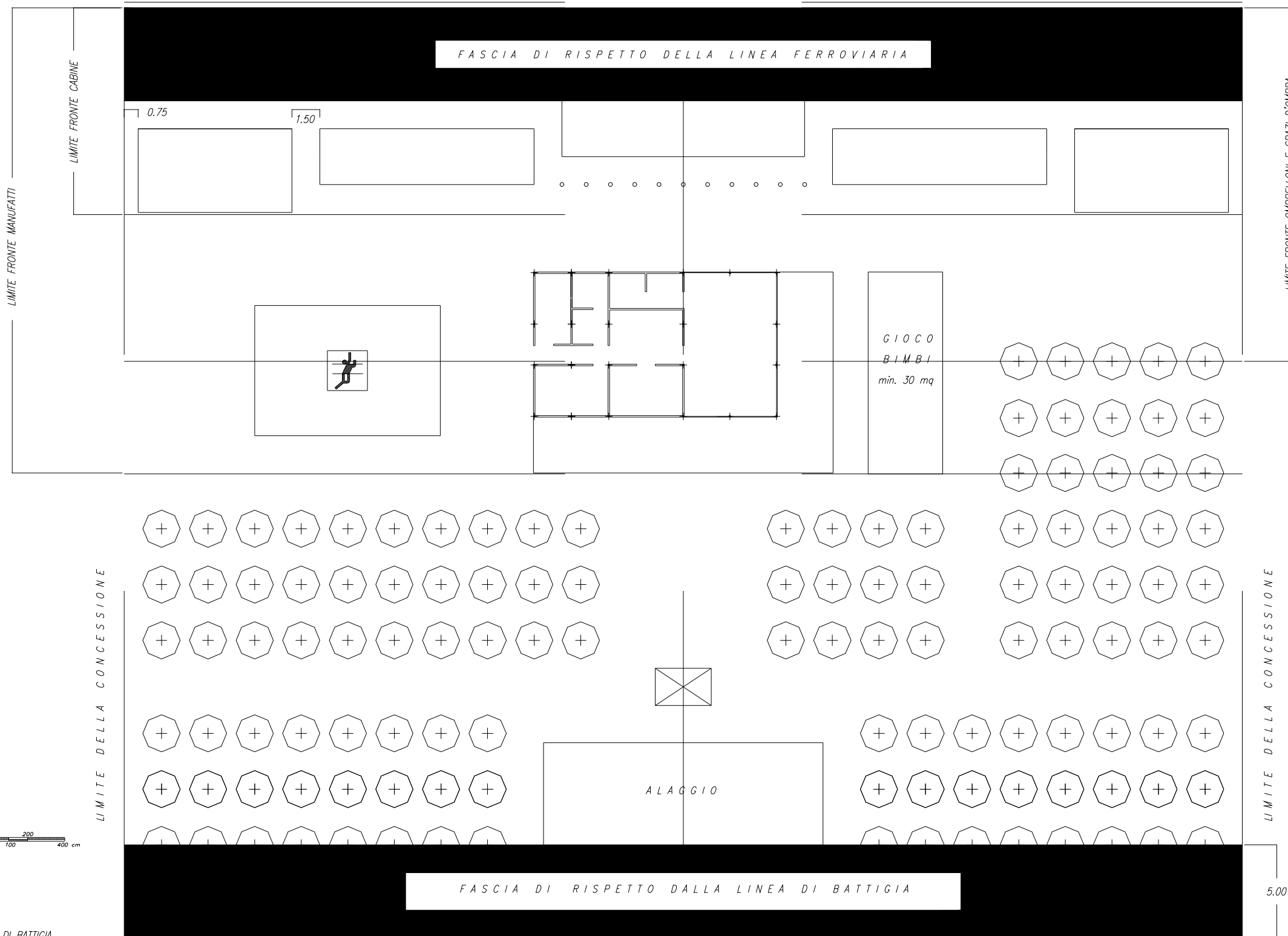
LINEA FERROVIARIA



ALLINEAMENTI E FILI FISSI
Esempio per stabilimenti balneari >60 ml

SCHEDA

fil.dwg



LINEA DI BATTIGIA

