

RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008

MODELLO DI RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
**RISTORAZIONE COLLETTIVA**  
*(Ospedaliera, Assistenziale, Scolastica, Aziendale, Fornitura di pasti preparati o Catering)*



**Riferimenti normativi:**

- **art. 6 – Regolamento (CE) n.852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29.04.2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- **art. 3 – D.G.R. 79-7605 del 26.11.2007** “Indicazioni operative riguardanti l’attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell’Accordo Stato Regioni del 09.02.2006 relativo all’applicazione del Regolamento CE/852/2004” (in relazione alla quale è prevista, per le attività in questione, la presentazione di una “**D.I.A. differita**”)

Nella presente relazione :

- **sono indicati** dettagliatamente i generi merceologici che si intendono produrre, preparare, confezionare, somministrare etc.
- **sono descritti** tutti i locali illustrati nella pianta planimetrica pertinenti l’attività oggetto della Notifica / Denuncia d’Inizio Attività (D.I.A.).
- **è compilata una scheda per ogni locale** nel caso siano presenti più locali dello stesso tipo.<sup>1</sup>
- **è compilata una scheda per ogni funzione assegnata** nel caso sia previsto l’utilizzo di uno stesso locale per due o più funzioni diverse.
- **è barrata ogni pagina ed ogni voce non pertinente la tipologia produttiva** rispetto alla quale viene attivata la procedura di Notifica / Denuncia d’Inizio Attività (D.I.A.).
- **è firmata in calce** ogni pagina compilata o barrata.

<sup>1</sup> Come per altro indicato con maggior dettaglio nelle successive Schede del presente modello di Relazione tecnica, nel caso fossero predisposti più locali con la stessa destinazione d’uso occorrerà procedere alla loro numerazione, riportando quindi ogni numero attribuito nella Scheda stessa e nella pianta planimetrica da allegarsi.

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA**  
Versione del 01.04.2008

NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		1	
		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
		<b>VERIFICA SCIAN</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Indicazione sintetica dei piatti di cui è prevista la preparazione / produzione</b> <i>(ad es. pasta cotta con sughi a base di carne, risotti, minestrone, secondi piatti a base di carne, verdure crude ecc.)</i></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<p><b>N. di pasti di cui è prevista la preparazione :</b></p>	<p><input type="checkbox"/> <b>Colazione</b> n. _____</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Pranzo</b> n. _____</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Cena</b> n. _____</p>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<p><b>E' prevista la commercializzazione – ed il trasporto – dei pasti anche presso strutture satelliti / plessi o terminali di distribuzione (refettori di mense aziendali, mense scolastiche etc. – diversi da quelle annessi al locale cucina) dove avviene la sola somministrazione.</b></p>		<p><input type="checkbox"/> <b>SI</b></p> <p><input type="checkbox"/> <b>NO</b></p>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<p><b>L'esercizio (in conformità a quanto riportato nella pianta planimetrica allegata alla Notifica / Denuncia d'Inizio Attività - e come più dettagliatamente specificato nelle schede successive che compongono la presente Relazione tecnica) risulta composto da:</b></p>			
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i deposito materie prime <sup>2</sup>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i deposito materiali non alimentari (ad es. scorte di tovaglioli, piatti, posate, prodotti per la pulizia etc.)		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i di produzione / preparazione (cucina)		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>

<sup>2</sup> Il requisito riguardante la presenza di un locale per il **deposito delle materie prime** è contemplato dalla normativa vigente, precisamente dal Regolamento (CE) n. 852 / 2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in termini non perentori. Infatti, all'Allegato II – Capitolo I – 2° comma – lettera d) del citato Regolamento, è previsto che tutte le strutture "destinate agli alimenti" devono disporre, "**ove necessario**", di adeguate strutture per il "magazzinaggio a temperatura controllata con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata". Riguardo alle tipologie di esercizi di disamina è tuttavia possibile considerare come la condizione di necessità sopra richiamata debba ritenersi sempre ricorrente, e quindi l'allestimento di uno o più vani per il deposito delle materie prime risulti, nella fattispecie, un requisito basilare.

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE	2	
	<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
	<b>VERIFICA SCIAN</b>	
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i deposito prodotti finiti e/o deposito recipienti / contenitori isotermitici / termici / refrigeranti utilizzati per il trasporto <i>(solo nel caso in cui i pasti siano trasportati presso strutture satelliti / terminali di distribuzione, dove avviene la somministrazione - quali refettori di mense aziendali, mense scolastiche etc. - diverse da quelle annesse al locale cucina.</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i di somministrazione / - refettorio/i	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ servizi igienici per il personale addetto	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locali destinati/a a spogliatoio per il personale addetto	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ servizi igienici per i clienti <sup>3</sup>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Approvvigionamento idrico</b>		
<input type="checkbox"/> Pubblico acquedotto	<input type="checkbox"/> Pozzo privato	
	E' necessario allegare <b>Certificato di potabilità dell'acqua</b> rilasciato dalla S.C.I.A.N – ASL TO5 (ex ASL8), nonché ogni altra eventuale ulteriore documentazione necessaria a dimostrare l'idoneità del sistema di approvvigionamento disponibile (ad es. copia di referti riguardanti analisi aggiornate ed effettuate secondo prescrizioni etc.)	
	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Smaltimento rifiuti liquidi</b>		
<input type="checkbox"/> Pubblica fognatura	<input type="checkbox"/> Altro _____ <i>(Specificare)</i>	
	E' necessario allegare la documentazione attestante l'idoneità del sistema di smaltimento previsto (Autorizzazioni allo smaltimento etc.) qualora contemplata dalla specifica normativa che disciplina la materia.	
	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Smaltimento rifiuti solidi</b>		
<input type="checkbox"/> Servizio pubblico di nettezza urbana	<input type="checkbox"/> Altro _____ <i>(Specificare)</i>	
	E' necessario allegare la documentazione attestante l'idoneità del sistema di smaltimento previsto (Autorizzazioni allo smaltimento etc.) qualora contemplata dalla specifica normativa che disciplina la materia.	
	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

<sup>3</sup> Riguardo al numero di locali da destinarsi a **servizi igienici per il pubblico o comunque per i fruitori del servizio di ristorazione** è possibile rilevare, considerando le varie normative di settore, come attualmente siano definiti dei parametri di esatto riferimento soltanto rispetto alle attività di **Ristorazione Pubblica** (non oggetto del presente modello di Relazione tecnica e regolamentate, in particolare, dal D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2 / R). Si ritiene tuttavia, per analogia ed uniformità interpretativa, che anche agli esercizi di **Ristorazione collettiva** possano essere applicati gli standard previsti per gli esercizi di **Tipologia 4 delle attività di Ristorazione pubblica (fatte salve, ovviamente, diverse disposizioni contemplate da specifiche normative di settore)**, e precisamente:

- **fino a 60 posti a sedere:** almeno 1 unità igienica
- **da 61 a 150 posti a sedere:** : almeno 2 unità igieniche divise per sesso
- **oltre 150 posti a sedere :** almeno 4 unità igieniche divise per sesso

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO/I MATERIE PRIME / BEVANDE / ALIMENTI <sup>4</sup>			1	
			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
			<b>VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Deposito <sup>5</sup> indicato In planimetria con il n. _____</b>	_____ <i>(Specificare la tipologia delle materie prime in deposito)</i> _____ _____		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Superficie mq.</b> _____	<b>Altezza m.</b> _____		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Ubicazione</b>				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Pavimentazione</b> _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i> _____			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica)				
<b>Pareti</b> _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a <b>2,00 m.</b> (o fino all'altezza di stoccaggio delle materie prime nel caso questa risultasse superiore a 2,00 m) mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto); nella parte sovrastante tale zona la superficie deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				
<b>Soffitto</b> _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento / tipo di tinteggiatura)</i> _____			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> Il soffitto deve essere realizzato in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle; la superficie dello stesso deve risultare opportunamente intonacata ed imbiancata.				

<sup>4</sup> Il **deposito** deve essere collocato, auspicabilmente, all'interno dell'immobile presso il quale sono presenti gli altri locali dell'esercizio - nelle adiacenze del locale di preparazione - al fine di limitare potenziali fonti di contaminazione durante il trasferimento delle materie prime.

E' inoltre opportuno sottolineare che il flusso di circolazione delle derrate alimentari - dall'arrivo delle materie prime alla lavorazione dei prodotti, per proseguire alle successive fasi di commercializzazione di questi ultimi - deve avvenire nel rispetto della cosiddetta "**marcia in avanti**", **evitando** incroci tra percorsi nonché tra operazioni sporche e pulite : pertanto è **necessario** che il locale **deposito** sia collocato in modo che l'accesso al medesimo, per l'immagazzinamento delle derrate alimentari, possa essere consentito **senza utilizzare, quale via di transito**, altri locali pertinenti l'attività (laboratori di preparazione e confezionamento, servizi igienici etc.).

La **zona di arrivo delle materie prime** deve essere debitamente individuata ; tale zona, dovrebbe aprirsi opportunamente su un cortile e risultare protetta da possibili fonti d'inquinamento e dagli agenti atmosferici (all'occorrenza, anche mediante la predisposizione di tettoie, pensiline etc.). L'area dovrebbe inoltre avere una pavimentazione impermeabile (quindi in asfalto, cemento etc.), regolare e ben drenata e, all'occorrenza, essere provvista d'impianti e dispositivi al fine di consentire l'effettuazione di adeguate operazioni di pulizia (ad es. prese d'acqua con tubo flessibile).

<sup>5</sup> Nel caso fossero predisposti **più locali per il deposito delle materie prime**, sarà necessario procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi al presente modello di Relazione tecnica (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - ad es. Deposito materie prime 1, Deposito materie prime 2 etc.). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>segue – DEPOSITO/I MATERIE PRIME / BEVANDE / ALIMENTI</b>		<b>2</b>	
Deposito Indicato in planimetria con il n. _____		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
		<b>VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Aerazione:</b>			
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie dal pavimento del locale : per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc.  <b>Valore di riferimento: superficie finestrata apribile <math>\geq</math> (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento</b> (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.).</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc. Possono invece intendersi annoverate, tra le superfici finestrate, quelle costituite da aperture (pur provviste di ante etc.) ricavate in corrispondenza della porta stessa. E' inoltre opportuno sottolineare che nel caso in cui le finestre possano risultare possibile causa di contaminazione delle derrate in deposito (ad es. finestre aprentesi su strade a traffico intenso, aperture "a bocca di lupo" con sbocco in corrispondenza di piani stradali, cortili carrabili, marciapiedi etc.), le stesse devono restare chiuse ed il locale essere dotato di sistemi sostitutivi di aerazione forzata.</p> <p>Se il rapporto aerante (RA) è inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale, è necessario siano installati <b>sistemi integrativi di aerazione forzata</b> con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (in tal caso occorre fare riferimento alla successiva sezione della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinta dalla voce "Naturale integrata da artificiale").</p>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	<b>Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m<sup>3</sup> / h _____</b>		
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo	
	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	
<b>Il sistema di aerazione artificiale / meccanica deve essere in grado di garantire almeno 5 ricambi / ora (Rif. D.P.G.R. – Regione Piemonte - 03.03.2008 n. 2 / R – Allegato A).</b> Tale valore, espressamente contemplato dalla normativa regionale appena citata per i servizi igienici delle attività di ristorazione pubblica (Bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale) deve, per analogia ed univocità interpretativa, ritenersi preso quale riferimento rispetto alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.). <b>E' necessario siano allegate, al riguardo, le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</b>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____</b></li> <li>• <b>Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m<sup>3</sup>/h _____</b></li> </ul>		
Qualora il rapporto aerante (RA) risulti inferiore a 1/8 o l'aerazione possa essere assicurata soltanto da una porta per l'uscita nel cortile (o su un piazzale esterno) è necessario siano installati <b>sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</b> In tal caso un calcolo di massima delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aerante effettivamente presente, stabilendo, innanzitutto, la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aerante potrebbe teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore può essere stabilita, per differenza, la quota dell'area pavimentale da ritenersi eccedente ai fini dell'osservanza di detto rapporto, applicando quindi, nei confronti di quest'ultima, il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata. <sup>6</sup> Le prese d'aria devono essere conformi alle caratteristiche indicate nella norma UNI 10339:1995. <b>E' necessario siano allegate, al riguardo, le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</b>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>

<sup>6</sup> Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale caratterizzato da un'altezza di 3,00 m., da una superficie in pianta di 8 m<sup>2</sup> e da una superficie finestrata apribile di 0,50 m<sup>2</sup>; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1/16, evidentemente inferiore a quello di 1/8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 4 m<sup>2</sup>. La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi 8 m<sup>2</sup> - 4 m<sup>2</sup> = 4 m<sup>2</sup>. Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (3 x 4 = 12 m<sup>3</sup>) dovrebbe essere calcolata la portata d'aria da assicurarsi attraverso sistemi integrativi di aerazione forzata considerando, al riguardo, un numero di ricambi d'aria orari - da garantirsi mediante detti sistemi - **non inferiore a 5**. Tale parametro, espressamente contemplato dalla normativa regionale riguardante la disciplina dell'attività dei pubblici esercizi (D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R), si ritiene possa essere opportunamente esteso, per analogia ed uniformità interpretativa, alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.): ; quindi **12 x 5 = 60 m<sup>3</sup>/h** (portata minima oraria da assicurarsi, nel caso dell'esempio considerato, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggiore dettaglio contemplati da Norme UNI, Linee guida e letteratura di riferimento (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

(firma) \_\_\_\_\_

5

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>segue – DEPOSITO/I MATERIE PRIME / BEVANDE / ALIMENTI</b>			<b>3</b>	
Deposito Indicato in planimetria con il n. _____			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
			<b>VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Illuminazione</b>				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Dispositivi di protezione da insetti, roditori etc.</b>				
TIPOLOGIA:				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie) alle aperture			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole chimiche			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole a ferormoni			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico (provvisi di sifonatura) presenti sul pavimento			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>DEPOSITO PRODOTTI E MATERIALI NON ALIMENTARI</b>		<b>1</b>	
		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
		<b>VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Deposito <sup>7</sup> indicato In planimetria con il n. _____</b>	<p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;"><i>(Specificare la tipologia delle materie prime in deposito)</i></p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">_____</p>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Superficie mq.</b> _____	<b>Altezza m.</b> _____	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Ubicazione</b>			
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	<b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Pavimentazione</b> _____ <p style="text-align: center;"><i>(Specificare il tipo di materiale)</i></p> _____		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.			
<b>Pareti</b> _____ <p style="text-align: center;"><i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i></p> _____		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a <b>2,00 m.</b> mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto).			
<b>Soffitto</b> _____ <p style="text-align: center;"><i>(Specificare il materiale di rivestimento / tipo di tinteggiatura)</i></p> _____		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>

<sup>7</sup> Nel caso fossero predisposti **più locali per il deposito di prodotti e materiali non alimentari**, sarà necessario procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi al presente modello di Relazione tecnica (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - ad es. Deposito prodotti non alimentari 1, Deposito prodotti non alimentari 2 etc.). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

(firma) \_\_\_\_\_

7

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>DEPOSITO PRODOTTI E MATERIALI NON ALIMENTARI</b>			<b>2</b>	
Deposito indicato in planimetria con il n. _____			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Aerazione</b> <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di Aerazione – nella precedente Scheda relativa ai Locali “Deposito materie prime”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai Locali “Deposito prodotti e materiali sussidiari” in questo caso considerati).</i>				
<input type="checkbox"/> <b>Naturale</b>	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <b>Artificiale</b>	<b>Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m<sup>3</sup> / h _____</b>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato			
<input type="checkbox"/> <b>Naturale integrata da artificiale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____</b></li> <li>• <b>Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m<sup>3</sup>/h _____</b></li> </ul>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Illuminazione</b>				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Dispositivi di protezione da insetti, roditori etc.</b>				
TIPOLOGIA:				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie) alle aperture			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole chimiche			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole a ferormoni			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico (provvisi di sifonatura) presenti sul pavimento			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_



**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA**  
Versione del 01.04.2008

LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA)		1	
Locale <sup>8</sup> indicato in planimetria con il n. _____		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
		<b>VERIFICA SCIAN</b>	
Tipo di lavorazione/i svolta/e	<input type="checkbox"/> <b>Produzione e preparazione piatti in genere, comprese le operazioni di lavaggio stoviglie</b>  <input type="checkbox"/> <b>Altro</b> (specificare) _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie <sup>9</sup> mq. _____	Altezza m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

<sup>8</sup> Qualora per lo svolgimento delle attività di produzione e preparazione – e di quelle strettamente interdipendenti (ad es. lavaggio pentole, stoviglie etc.) fosse previsto l'impiego di più locali funzionalmente connessi, dovrà essere compilata una delle presenti Schede ("Laboratori di produzione / preparazione) per ognuno dei locali interessati. In tal caso sarà procedere alla numerazione dei locali di cui trattasi e riportare corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi. Ovviamente, nel caso fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

<sup>9</sup> La Regione Piemonte – Assessorato Assistenza Sanitaria – Settore Sanità Pubblica – Gruppo Regionale Igiene Alimenti e Bevande ha emanato delle linee guida ("Igiene degli alimenti : La Ristorazione collettiva – Aprile 1995") finalizzate a definire i principali requisiti che devono caratterizzare le attività in disamina. Nel documento in questione, riguardo la superficie dei locali cucina, e precisamente rispetto agli spazi destinati allo svolgimento delle operazioni di preparazione, cottura, sezionamento, gastronomia (con esclusione quindi delle attività di lavaggio che dovrebbero essere computate a parte), sono riportati i sotto elencati parametri, cui è necessario, in linea generale, fare riferimento :

n. coperti o pasti preparati	Superficie della cucina (m <sup>2</sup> )
fino a 100	da 18 (minimo) a 50
tra 101 e 200	da 51 a 80
tra 201 e 500	da 81 a 175
tra 501 e 700	da 176 a 210
tra 701 e 1000	da 211 a 270
tra 1001 e 1400	da 271 a 350
tra 1400 e 2000	da 351 a 400

Secondo quanto successivamente precisato dalla stessa Regione Piemonte – Assessorato Sanità – Direzione Sanità Pubblica – Settore Igiene e Sanità Pubblica – con Nota Prot. 4782 / 27.001 del 20.04.1998, i parametri citati non devono ritenersi inderogabilmente vincolanti, ma rappresentano, in ogni caso, degli standard di riferimento cui è necessario tendere ; eventuali scostamenti dagli stessi dovrebbero comunque trovare debita giustificazione. Alcune considerazioni a parte sono necessarie rispetto alla Ristorazione collettiva scolastica e a quella dell'infanzia.

Con maggiore dettaglio, si rileva, innanzitutto, come i micro-nidi risultino sostanzialmente disciplinati, in ambito regionale, dalla Deliberazione della Giunta Regionale n. 13-2738 del 02.05.2006 ("Modifiche ed integrazioni dell'allegato A) "Standard minimi dei micro-nidi" alla D.G.R. n. 28-9454 del 26.05.2003 "Legge 448/2001 art. 70 – Micro nidi – Individuazione dei requisiti strutturali e gestionali " così come modificato ed integrato dall'Allegato 1 alla D.G.R. n. 20-11930 del 08.03.2004"). In base all'art. 5 – 4° comma – della normativa appena citata, per il dimensionamento dei locali cucina e dispensa è necessario prevedere, complessivamente, 1,00 m<sup>2</sup> per ogni bambino. Qualora presso la struttura s'intendesse ricorrere alla somministrazione di pasti trasportati, dovrebbe comunque essere garantita, secondo quanto stabilito dal successivo art. 6 ("Servizio alimentare") della normativa in disamina, almeno una cucinotta di superficie utile minima di 6 m<sup>2</sup> per la preparazione delle pappe.

Gli asili nido, dal canto loro, risultano normati, in ambito regionale, dalla L.R. 15.01.1973 N. 3 ("Criteri generali per la costruzione, l'impianto, la gestione ed il controllo degli asili-nido comunali costruiti e gestiti con il concorso dello Stato di cui alla Legge 06.12.1971 n. 1044 e con quello della Regione") e dalle Linee guida per la progettazione di un asilo nido approvate con DD.G.R. nn. 54-3346 del 08.06.1975 e 77-3869 del 07.07.1976 ; queste ultime contemplano al Capo II – articolo 4 (Caratteristiche tipologiche dimensionali – lettera B – Spazi interni per i servizi generali) una superficie utile totale per un nucleo di servizi (tra i quali, i locali cucina e dispensa) di 100 m<sup>2</sup>. Attraverso una serie di scomparti e di raffronti con la normativa inerente i micro-nidi precedentemente citata, è possibile prevedere orientativamente, anche in questo caso, per il dimensionamento dei locali cucina e dispensa, una superficie di 1,00 m<sup>2</sup> per ogni bambino.

Riguardo alle scuole materne, infine, occorre tener conto dei parametri definiti dal D.M. 18.12.1975 "Norme tecniche aggiornate relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica edilizia ed urbanistica da osservarsi nell'esecuzione di opere di edilizia scolastica". Detta normativa riporta, in calce, una tabella (Tab. 5 – Indici standard di superficie – Scuola materna) nella quale è indicato, quale parametro per il dimensionamento dei locali cucina delle scuole materne, una superficie di 30 m<sup>2</sup> (in tale ambito dovrebbero ritenersi compresi anche gli spazi destinati alle attività di lavaggio). Anche in questo caso, il parametro citato non deve ritenersi inderogabilmente vincolante, pur rappresentando uno standard di riferimento cui è necessario tendere, in modo che eventuali scostamenti dallo stesso dovrebbero comunque trovare debita giustificazione.

In merito ai locali cucina eventualmente da predisporre per le scuole di altro ordine, non risultano invece stabiliti, dalla normativa esistente in materia di edilizia scolastica, specifici parametri dimensionali ; al riguardo occorrerà fare riferimento agli standard definiti dalla Regione Piemonte per le attività di Ristorazione collettiva - in genere - sopra riportati. Oltre a quanto appena complessivamente considerato, rispetto all'allestimento di un locale cucina non si potrà comunque prescindere dai requisiti generali contemplati dal Regolamento (CE) n. 852 / 2004 del PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29.04.2004 – Capitolo I – punto 2 - in base al quale lo schema, la progettazione, le costruzioni, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene

In precedenza, le caratteristiche tecnico-strutturali dei locali erano stabilite dal D.P.R. 26.03.1980 n. 327, normativa attualmente superata dal nuovo assetto legislativo ma comunque ancora utile riferimento per delineare principi e requisiti tecnici. Al riguardo, il D.P.R. 327/80, all'art. 28 prevedeva che i locali di produzione preparazione e confezionamento devono risultare "sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale"; Inoltre "i locali devono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti finiti"

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA)</b>			<b>2</b>	
<b>Locale indicato in planimetria con il n. _____</b>			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
<b>Ubicazione</b>			<b>VERIFICA SCIAN</b>	
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Pavimentazione</b> _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<small><b>N.B.</b> La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica). Solo in casi particolari, da concordare preventivamente, può essere consentita la vetrificazione del pavimento mediante l'impiego di apposite e specifiche resine (epossidiche, poliuretaniche etc.).</small>				
<b>Pareti</b> _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<small><b>N.B.</b> La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica).</small>				
<b>Pareti e pavimento presentano raccordo a sagoma curva <sup>10</sup></b>			<input type="checkbox"/> <b>SI</b>	
			<input type="checkbox"/> <b>NO</b>	
<b>Soffitto</b> _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento / tipo di tinteggiatura)</small>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
Il soffitto – e le attrezzature sopraelevate sono predisposti e realizzati in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle ( <i>Rif. Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 – Allegato II – Capitolo II – 1° comma – lettera c</i> ).			<input type="checkbox"/> <b>SI</b>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> <b>NO</b>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Illuminazione</b>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> <b>Naturale</b>	<input type="checkbox"/> <b>Naturale e artificiale</b>	<input type="checkbox"/> <b>Artificiale</b>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>

<sup>10</sup> **N.B.** Tale requisito non risulta espressamente richiamato – e quindi tassativamente previsto – dalla normativa di settore ; tuttavia, deve ritenersi auspicabile la sua predisposizione soprattutto in presenza di lavorazioni che notoriamente rendono opportuna l'adozione di misure di cautela igienica quanto più possibilmente stringenti ed articolate (ad es. grandi ristoranti, pasticcerie, gastronomie etc.)

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA)</b>		<b>3</b>	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
		<b>VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Aerazione</b>			
<input type="checkbox"/> <b>Naturale</b>	<b>Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____</b>		
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie del pavimento del locale: per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc.</p> <p><b>Valore di riferimento : superficie apribile delle finestre <math>\geq</math> (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.)</b> salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.). <b>Le finestre devono essere dotate di comandi di apertura, manuali o elettrici, di facile uso.</b></p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, attraverso la loro costante apertura non potrebbe arrivare e prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc. Possono invece ritenersi ammesse, tra le superfici finestrate apribili, quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza delle porta stessa.</p> <p>E' inoltre opportuno sottolineare che qualora le finestre, attraverso la loro apertura, possano risultare possibile causa di contaminazioni (ad es. aperture finestrate su strade a traffico intenso, oppure aperture "a bocca di lupo" in corrispondenza di piani stradali, cortili carrabili, marciapiedi etc.) devono restare chiuse e bloccate durante la produzione (Rif. Regolamento (CE) 852/2004 – Allegato II – Cap. II – paragrafo 1 – punto d).</p> <p>Nel caso il rapporto aerante (RA) risulti quindi inferiore a 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio a livello locale o, ancora, nell'ipotesi in cui il locale non disponga, di fatto, di superficie finestrata apribile, <b>devono essere installati sistemi integrativi – o sostitutivi - di aerazione forzata</b> con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto. <i>(in tal caso occorre fare riferimento, secondo la situazione, alle successive sezioni della presenta Scheda – in tema di Aerazione – contraddistinte, rispettivamente, dalle voci "Naturale integrata da artificiale" o "Artificiale").</i></p>		<b>SI <input type="checkbox"/></b>	<b>NO <input type="checkbox"/></b>
<input type="checkbox"/> <b>Naturale integrata da artificiale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____</b></li> <li>• <b>Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m<sup>3</sup>/h _____</b></li> </ul>		
<p>Come già sottolineato nella sezione precedente, il rapporto aerante (RA) contemplato dalla normativa di riferimento in materia igienico-edilizia (<b>superficie finestrata apribile pari o superiore a 1/8 della superficie del pavimento</b>) deve, in ogni caso, essere rispettato; qualora detto rapporto risulti inferiore a quanto stabilito, o l'aerazione possa essere assicurata soltanto da una porta per l'uscita nel cortile o su un piazzale esterno, è necessario siano installati <b>sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</b></p> <p>In tal caso, un calcolo "di massima" delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aerante effettivamente presente, stabilendo, innanzitutto, la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aerante può teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore può essere stabilita, per differenza, la quota dell'area pavimentale da ritenersi eccedente ai fini dell'osservanza di detto rapporto, applicando dunque, nei confronti di quest'ultima, il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata (<b>con riferimento ai parametri della Norma UNI 10339 del 1995</b>).<sup>11</sup></p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella Norma UNI 10339:1995. <b>E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'apparecchiatura e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.</b></p>		<b>SI <input type="checkbox"/></b>	<b>NO <input type="checkbox"/></b>

<sup>11</sup> Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale dalla superficie in pianta di 100 m<sup>2</sup> e caratterizzato dalla presenza di una superficie finestrata apribile di 5 m<sup>2</sup>; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1 / 20, evidentemente inferiore a quello di 1 / 8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 40 m<sup>2</sup>. La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale, determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi: 100 m<sup>2</sup> – 40 m<sup>2</sup> = 60 m<sup>2</sup>. Nei confronti del valore così determinato dovrebbero applicarsi i criteri stabiliti, per la tipologia di locale considerato (nella fattispecie locale **cucina**), dalle norme UNI di riferimento (**59,4 m<sup>3</sup> / h x m<sup>2</sup>**); quindi: 60 x 59,4 = 3564 m<sup>3</sup> / h (portata oraria da assicurarsi, **nel caso dell'esempio considerato**, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggior dettaglio contemplati dalle norme UNI (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA)</b>		<b>4</b>	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>segue - Aerazione</b>			
<input type="checkbox"/> <b>Artificiale</b>	<b>Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m<sup>3</sup> / h _____</b>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato		
Il valore di riferimento, come da norme UNI 10339 del 1995, è di <b>59,4 m<sup>3</sup> / h x m<sup>2</sup></b> (m <sup>3</sup> d'aria - per <b>ogni ora</b> – rispetto a <b>ciascun m<sup>2</sup></b> di superficie del locale).  Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nelle citate norme. <b>E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, un'apposita dichiarazione di conformità dell'impianto alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.</b>			
<b>Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.</b>			
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica )		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Altro _____ <span style="font-size: small; display: block; text-align: center;">(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</span>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA)</b>		<b>5</b>	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Esistono zone / spazi separati per <sup>12</sup>:</b>			
<input type="checkbox"/> Lavaggio e lavorazione verdure	<input type="checkbox"/> <i>Apposita zona (o settore)</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lavorazione carni	<input type="checkbox"/> <i>Apposita zona (o settore)</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Preparazione prodotti di gastronomia	<input type="checkbox"/> <i>Apposita zona (o settore)</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Cottura		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Preparazione piatti freddi	<input type="checkbox"/> <i>Apposita zona (o settore)</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lavaggio stoviglie, bicchieri, posate, pentole, attrezzature etc.	<input type="checkbox"/> <i>Apposita zona (o settore)</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Altro _____	<input type="checkbox"/> <i>Apposita zona (o settore)</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Altro _____	<input type="checkbox"/> <i>Apposita zona (o settore)</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
Nell'ambito della <b>zona (o, eventualmente, del locale)</b> destinata a <b>lavaggio e lavorazione verdure</b> è collocata un' <b>apposita vasca</b> convenientemente dimensionata <sup>13</sup> ( <i>Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività"</i> ).		<input type="checkbox"/> <b>SI</b>	<input type="checkbox"/> <b>NO</b>
Nell'ambito della <b>zona (o, eventualmente, del locale)</b> destinata a <b>lavaggio stoviglie, bicchieri, attrezzature etc.</b> è collocata un' <b>apposita vasca</b> convenientemente dimensionata, con erogazione di <b>acqua fredda e calda</b> <sup>14</sup> e relativa <b>lavastoviglie</b> ( <i>Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività"</i> ).		<input type="checkbox"/> <b>SI</b>	<input type="checkbox"/> <b>NO</b>

<sup>12</sup> L'elencazione ha carattere orientativo e le voci in essa contemplate devono trovare riscontro nella compilazione, ovviamente, soltanto nel caso in cui sia previsto l'effettivo svolgimento delle attività citate.

<sup>13</sup> La vasca di cui trattasi dovrebbe essere **preferibilmente** dotata di **rubinetteria a comando non manuale** (ad es. "a pedale", "a cellula fotoelettrica" etc. - con eccezione dei comandi del tipo "a leva" o "a gomito", per i quali non potrebbe escludersi un utilizzo "manuale").

<sup>14</sup> Vedasi (*per brevità*) Nota precedente

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA)		6	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
Nell'ambito dell'attività svolta è previsto anche il <b>servizio BAR</b>		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
		<input type="checkbox"/> NO	
Il <b>servizio BAR</b> viene svolto in :	<input type="checkbox"/> Apposita zona del locale di somministrazione / refettori (o di uno di questi locali).	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)		
In corrispondenza del <b>banco bar</b> è collocato un <b>lavello</b> – in aggiunta ai lavelli (minimo due) del locale preparazione – con erogazione di acqua calda e fredda, adibito anche a lavamani (quindi provvisto di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua – a pedale, a cellula fotoelettrica etc.) e relativa <b>lavabicchieri / lavatazzine</b> .		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
		<input type="checkbox"/> NO	
La <b>pedana del retrobanco</b> presenta superficie facilmente lavabile, disinfettabile e tale da permettere un'agevole pulizia e sanificazione del pavimento sottostante.		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
		<input type="checkbox"/> NO	

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO</b>			<b>1</b>	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
Superficie mq. _____	Altezza m. _____	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Ubicazione</b>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Pavimentazione</b> _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
<b>Pareti</b> _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a <b>2,00 m.</b> mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
<b>Pareti e pavimento presentano raccordo a sagoma curva</b> <sup>15</sup>		<input type="checkbox"/> <b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Soffitto</b> _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
Il soffitto – e le attrezzature sopraelevate sono predisposti e realizzati in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle (Rif. Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 – Allegato II – Capitolo II – 1° comma – lettera c).		<input type="checkbox"/> <b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>

<sup>15</sup> Tale requisito non risulta espressamente richiamato – e quindi tassativamente previsto – dalla normativa di settore ; tuttavia, deve ritenersi auspicabile la sua predisposizione soprattutto in presenza di lavorazioni che notoriamente rendono opportuna l'adozione di misure di cautela igienica quanto più possibilmente stringenti ed articolate (ad es. grandi ristoranti, pasticcerie, gastronomie etc.)

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI CONFEZIONAMENTO			2	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Aerazione:</b> <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Laboratori di produzione / preparazione”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Laboratori di confezionamento” in questo caso considerati”.</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m <sup>3</sup> / h _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato			
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____</li> <li>• Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m<sup>3</sup>/h _____</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Illuminazione</b>				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.</b>				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tende antimosche a bande verticali			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_



**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>LOCALE / AREA STOCCAGGIO / DEPOSITO PRODOTTI FINITI / RECIPIENTI / CONTENITORI ISOTERMICI / TERMICI / REFRIGERANTI</b> <i>(Solo per pasti trasportati presso strutture satelliti / terminali di distribuzione diversi da quelli annessi alla cucina )<sup>16</sup></i>		<b>1</b>	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
Superficie mq. _____	Altezza m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Ubicazione</b>			
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<b>Pavimentazione</b> _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica)</small>			
<b>Pareti</b> _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a <b>2,00 m.</b> mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.</small>			
<b>Soffitto</b> _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. Il soffitto deve essere realizzato in modo da evitare l'accumulo di sporczia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle; la superficie dello stesso deve risultare opportunamente intonacata ed imbiancata.</small>			

<sup>16</sup> Questo locale deve essere opportunamente collocato in prossimità dell'uscita, e comunque in modo tale da consentire il rispetto della cosiddetta "marcia in avanti" evitando che il laboratorio possa essere utilizzato quale via di transito durante le fasi d'invio dei prodotti finiti.

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA**

Versione del 01.04.2008

<b>segue - LOCALE / AREA STOCCAGGIO / DEPOSITO PRODOTTI FINITI / RECIPIENTI / CONTENITORI ISOTERMICI / TERMICI / REFRIGERANTI (Solo per prodotti trasportati presso esercizi diversi da quelli annessi al Laboratorio )</b>			<b>2</b>	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Aerazione</b> <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Laboratori di produzione / preparazione”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Locali stoccaggio contenitori isotermici / termici / refrigeranti” in questo caso considerati).</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m <sup>3</sup> / h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo		
	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato		
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____</li> <li>• Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m<sup>3</sup>/h _____</li> </ul>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Illuminazione</b>				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.</b>				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tende antimosche a bande verticali			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_

18

**RELAZIONE TECNICO-DESCRIPTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

SALA DI SOMMINISTRAZIONE / LOCALE REFETTORIO			1	
Locale <sup>17</sup> indicato in planimetria con il n. _____			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
			<b>VERIFICA SCIAN</b>	
<input type="checkbox"/> Il locale <b>non viene</b> utilizzato anche per il Servizio <b>BAR</b> <input type="checkbox"/> Il locale <b>viene</b> utilizzato contestualmente <b>anche</b> per il Servizio <b>BAR</b> <input type="checkbox"/> Il locale <b>viene</b> utilizzato esclusivamente per il Servizio <b>BAR</b>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Altezza m. _____	Superficie mq. _____	n. posti a sedere previsto <sup>18</sup> _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Ubicazione</b>				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Pavimentazione</b> _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

<sup>17</sup> Nel caso fossero presenti più locali di somministrazione / refettori è necessario procedere alla loro numerazione e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi al presente modello di Relazione tecnica (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - Ad es. Sala di somministrazione 1, Sala di somministrazione 2 etc.). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

<sup>18</sup> Al riguardo, la Regione Piemonte, attraverso D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R, ha fornito degli standard di riferimento rispetto agli esercizi di Tipologia 4 delle attività di ristorazione pubblica (non oggetto, tuttavia, del presente modello di relazione tecnica), per i quali risulta contemplato che (testualmente): "la superficie del locale destinato alla somministrazione pasti deve essere adeguata al numero di posti a tavola: per il calcolo dei posti il parametro di riferimento è di 1,00 m<sup>2</sup> per persona, tenuto conto che con 1,25 mq. a persona si ottiene l'agevole passaggio sia degli addetti sia dei clienti."

Si ritiene comunque, per analogia ed uniformità interpretativa, che anche agli esercizi di Ristorazione collettiva possano essere applicati, in linea generale, gli standard previsti per gli esercizi di Tipologia 4 delle attività di Ristorazione pubblica.

Anche in questo caso, analogamente a quanto formulato in precedenza per i locali cucina, si ritengono necessarie - a parte - alcune considerazioni rispetto alla Ristorazione collettiva scolastica ed a quella dell'infanzia.

Con maggior dettaglio, si rileva, innanzitutto, secondo quanto in precedenza già annotato, come i micro-nidi risultino sostanzialmente disciplinati, in ambito regionale, dalla Deliberazione della Giunta Regionale n. 13-2738 del 02.05.2006 ("Modifiche ed integrazioni dell'allegato A) "Standard minimi dei micro-nidi" alla D.G.R. n. 28-9454 del 26.05.2003 "Legge 448/2001 art. 70 - Micro nidi - Individuazione dei requisiti strutturali e gestionali" così come modificato ed integrato dall'Allegato 1 alla D.G.R. n. 20-11930 del 08.03.2004"). In base all'art. 5 - 4° comma - della normativa appena citata, per il dimensionamento dei locali destinati a soggiorno e zona per l'alimentazione è necessario prevedere, complessivamente, 3,00 m<sup>2</sup> per ogni bambino. Al comma 12 "Soggiorno e zona per l'alimentazione" del medesimo articolo è inoltre precisato che "quest'area deve essere organizzata garantendo la possibilità di svolgimento di più attività ricreative differenziate e, in modo fisicamente separato, la somministrazione dei pasti. E' auspicabile, pertanto, la suddivisione dell'area in due locali distinti".

Dal combinato disposto delle indicazioni sopra riportate è dunque possibile definire, orientativamente, per la zona alimentazione (locale refettorio) una superficie pari a 1,5 m<sup>2</sup> per ogni bambino. Sulla base di quella che può ritenersi la consueta interpretazione, la separazione tra zona soggiorno e zona alimentazione (refettorio) può essere realizzata anche attraverso porte scorrevoli, in modo da consentire l'accorpamento dei locali in occasione di particolari esigenze didattico-funzionali.

Gli asili nido, dal canto loro, risultano attualmente normati, in ambito regionale, dalla L.R. 15.01.1973 n. 3 ("Criteri generali per la costruzione, l'impianto, la gestione ed il controllo degli asili-nido comunali costruiti e gestiti con il concorso dello Stato di cui alla Legge 06.12.1971 n. 1044 e con quello della Regione") e dalle Linee guida per la progettazione di un asilo nido approvate con DD.G.R. nn. 54-3346 del 08.06.1975 e 77-3869 del 07.07.1976; queste ultime contemplano al Capo II - articolo 4 (Caratteristiche tipologiche dimensionali - lettera A - Spazi interni ad uso dei bambini), rispetto ai locali soggiorno e zona per l'alimentazione, rispettivamente una superficie di 3,00 m<sup>2</sup> per bambino - nel caso dei lattanti, ed una superficie di 3,70 m<sup>2</sup> per bambino - nel caso dei divezzi. Anche in questo caso, in termini del tutto analoghi a quanto considerato e dedotto al punto precedente, è possibile prevedere, orientativamente, per la zona alimentazione (Locale refettorio) attraverso una serie di scomparti e di raffronti con la normativa inerente i micro-nidi precedentemente citata, è possibile prevedere orientativamente, anche in questo caso, una superficie pari a 1,5 m<sup>2</sup> per ogni bambino. la separazione tra zona soggiorno e zona alimentazione (refettorio), sussistendo altresì la possibilità di realizzare la separazione tra la zona soggiorno e zona alimentazione anche attraverso porte scorrevoli, in modo da consentire l'accorpamento dei locali in occasione di particolari esigenze didattico-funzionali.

Riguardo alle scuole materne, infine, occorre tener conto dei parametri definiti dal D.M. 18.12.1975 "Norme tecniche aggiornate relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica edilizia ed urbanistica da osservarsi nell'esecuzione di opere di edilizia scolastica". Detta normativa riporta, in calce, una tabella (Tab. 5 - Indici standard di superficie - Scuola materna) nella quale è indicato, quale parametro per il dimensionamento dei locali mensa delle scuole materne, rispettivamente una superficie di 0,67 m<sup>2</sup> per bambino - nelle sezioni che comprendono fino a 30 alunni - ed una superficie di 0,40 m<sup>2</sup> per bambino - nel caso di più sezioni che possano comportare la presenza da 30 a 90 bambini. Anche in questo caso, il parametro citato non deve ritenersi inderogabilmente vincolante, pur rappresentando uno standard di riferimento cui è necessario tendere, in modo che eventuali scostamenti dallo stesso dovrebbero comunque trovare debita giustificazione.

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>segue - SALA DI SOMMINISTRAZIONE / LOCALE REFETTORIO</b>		<b>2</b>		
Locale indicato in planimetria con il n. _____		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>		
Pareti _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Aerazione:</b>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____			
Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie dal pavimento del locale : per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc. <b>Valore di riferimento: superficie finestrata apribile ≥ (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento</b> (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.).  Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc.. Possono invece intendersi annoverate tra le superfici finestrate quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza della porta stessa. Eventuali aperture "a bocca di lupo dovranno essere posizionate in modo da evitare che l'aria immessa possa provenire dal piano stradale, dal cortile carrabile o dal marciapiede senza opportune protezioni. In ogni caso queste particolari soluzioni devono essere discusse preventivamente e valutate di volta in volta.  Nel caso il rapporto aerante (RA) risulti inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale o, ancora, nell'ipotesi in cui il locale non disponga, di fatto, di superficie finestrata apribile, <b>è necessario</b> <b>siano installati sistemi integrativi – o sostitutivi - di aerazione forzata</b> con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (in tal caso occorre fare riferimento alle successive sezioni della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinte dalle voci "Naturale integrata da artificiale" o "Artificiale").		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m <sup>3</sup> / h _____			
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione  <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo  <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relativamente ai locali di somministrazione degli esercizi di tipologia 1 e 2 di cui al D.P.G.R 03.03.2008 n. 2 / R (Bar), la portata prevista di aria esterna o di estrazione – come da Norma UNI 10339 (giugno 1995) è di <b>39,6 m<sup>3</sup> / h per persona (m<sup>3</sup> per ogni ora - rispetto a ciascuna persona)</b> ; al riguardo viene considerato un <b>indice di affollamento di 0,8 persone / m<sup>2</sup> (n. 8 persone ogni 10 m<sup>2</sup>)</b>.</li> <li>• Relativamente ai locali di somministrazione degli esercizi di tipologia 3 e 4 di cui al D.P.G.R 03.03.2008 n.2 / R (sale da pranzo dei Ristoranti), la portata prevista di aria esterna o di estrazione – come da Norma UNI 10339 (giugno 1995) è di <b>36,0 m<sup>3</sup> - per ogni ora - rispetto a ciascuna persona</b> ; al riguardo viene considerato un <b>indice di affollamento di 0,6 persona / m<sup>2</sup> (n. 6 persone ogni 10 m<sup>2</sup>)</b>.</li> </ul>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>	

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA**  
Versione del 01.04.2008

<b>segue - SALA DI SOMMINISTRAZIONE / LOCALE REFETTORIO</b>			<b>3</b>		
Locale indicato in planimetria con il n. _____			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>		
			<b>VERIFICA SCIAN</b>		
<b>segue - Aerazione:</b>					
<input type="checkbox"/> <b>Naturale integrata da artificiale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____</b></li> <li>• <b>Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m<sup>3</sup>/h _____</b></li> </ul>			<b>SI <input type="checkbox"/></b>	<b>NO <input type="checkbox"/></b>
<p>Come già sottolineato nelle sezioni precedenti della presente Scheda, qualora il <b>rapporto aerante (RA) sia inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento</b> (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale, è necessario siano installati dei sistemi integrativi di aerazione forzata <b>con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</b></p> <p>In tal caso, un calcolo "di massima" delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aero-illuminante effettivamente presente, stabilendo innanzitutto la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aero-illuminante può teoricamente garantire l'osservanza del rapporto in disamina. Definito tale valore, applicando l'<b>indice di affollamento</b> contemplato dalla <b>Norma UNI 10339 (1995)</b> per la tipologia di locale in disamina, può essere stabilito il numero di persone in relazione al quale dovrà essere assicurato l'incremento di aerazione attraverso l'installazione di sistemi di aerazione forzata. Una volta stabilito detto numero di persone, applicando i parametri di portata d'aria esterna o di estrazione previsti dalla Norma UNI, potrà essere sviluppato il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata.<sup>19</sup></p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nelle citate norma UNI. <b>E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'apparecchiatura e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.</b></p>					
<b>Illuminazione</b>					
<input type="checkbox"/> <b>Naturale</b>	<input type="checkbox"/> <b>Naturale e artificiale</b>	<input type="checkbox"/> <b>Artificiale</b>	<b>SI <input type="checkbox"/></b>	<b>NO <input type="checkbox"/></b>	
<b>Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.</b>					
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie)			<b>SI <input type="checkbox"/></b>	<b>NO <input type="checkbox"/></b>	
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			<b>SI <input type="checkbox"/></b>	<b>NO <input type="checkbox"/></b>	
<input type="checkbox"/> Tende antimosche a bande verticali			<b>SI <input type="checkbox"/></b>	<b>NO <input type="checkbox"/></b>	
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			<b>SI <input type="checkbox"/></b>	<b>NO <input type="checkbox"/></b>	
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento.			<b>SI <input type="checkbox"/></b>	<b>NO <input type="checkbox"/></b>	

<sup>19</sup> Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale dalla superficie in pianta di 100 m<sup>2</sup> caratterizzato dalla presenza di una superficie finestrata apribile di 5 m<sup>2</sup> ed adibito a **sala di somministrazione di un ristorante**; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1 / 20, evidentemente inferiore a quello di 1 / 8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 40 m<sup>2</sup>. La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale, determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi: 100 m<sup>2</sup> - 40 m<sup>2</sup> = 60 m<sup>2</sup>. Definito tale valore, considerando l'**indice di affollamento** contemplato dalla **Norma UNI 10339 / 1995** per la tipologia di locale in disamina (0,6 persone / m<sup>2</sup>), potrebbe essere stabilito il numero di persone rispetto al quale occorrerebbe fosse assicurato l'incremento di aerazione attraverso l'installazione di sistemi di aerazione forzata: quindi 60 x 0,6 = 36 persone. Una volta stabilito detto numero di persone (36 nella fattispecie dell'esempio considerato), applicando i parametri di portata d'aria esterna e di estrazione previsti dalla Norma UNI per la tipologia di locale considerato (**36 m<sup>3</sup> / h x persona**) dovrebbe essere possibile effettuare il calcolo della portata d'aria complessiva da assicurarsi mediante aerazione forzata: 36 x 36 = 1296 m<sup>3</sup> / h (portata oraria da assicurarsi, **nel caso dell'esempio considerato**, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione, non tenendo conto di eventuali parametri di maggior dettaglio talvolta considerati dalle norme UNI (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

segue - SALA DI SOMMINISTRAZIONE / LOCALE REFETTORIO		4	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO</b>	
		<b>VERIFICA SCI AN</b>	
E' prevista l'esposizione di alimenti a libero servizio	<input type="checkbox"/> SI  <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
L'esposizione di alimenti a libero servizio avviene in <b>vetrine condizionate (caldo / freddo)</b> in modo da rispettare le temperature di conservazione dei prodotti	<input type="checkbox"/> SI  <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
L'esposizione di <b>alimenti non confezionati a libero servizio</b> è realizzata mediante l'adozione di adeguati accorgimenti e/o l'impiego di dispositivi in grado di assicurare un'appropriata protezione dei prodotti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti  <i>(In caso affermativo indicare i sistemi adottati nello spazio successivo o allegare le specifiche tecniche)</i>	<input type="checkbox"/> SI  <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
_____ _____ _____ _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO</b>			<b>1</b>	
Locale/i indicato/i in planimetria con il/i n. _____			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Ubicazione</b>				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Composti da</b>				
n. _____ locali anti WC	n. _____ locali WC		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
Entrambi i tipi di locale, WC e anti WC, separati per il personale addetto e per i clienti.		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
Locale anti WC in comune per addetti e clienti e soltanto locali WC separati		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
Entrambi i tipi di locale, WC e anti WC, separati per uomini e donne		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
Locale anti WC in comune per uomini e donne e soltanto locali WC separati		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Locale/i anti WC</b>				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Pavimentazione</b> _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
<b>Pareti</b> _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a <b>2,00 m.</b> mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
<b>Soffitto</b> _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO</b>		<b>2</b>	
<b>segue – Locale/i anti WC</b>		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Aerazione:</b>			
<input type="checkbox"/> <b>Naturale</b>	<b>Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____</b>		
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie dal pavimento del locale : per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc.  <b>Valore di riferimento: superficie finestrata apribile <math>\geq</math> (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento</b> (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.).</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc.. Possono invece intendersi annoverate tra le superfici finestate quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza della porta stessa.</p> <p>Se il rapporto aerante (RA) è inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale, è necessario siano installati <b>sistemi integrativi di aerazione forzata</b> con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (<i>in tal caso occorre fare riferimento alla sezione della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinta dalla voce "Naturale integrata da artificiale"</i>).</p>		<b>SI <input type="checkbox"/></b>	<b>NO <input type="checkbox"/></b>
<input type="checkbox"/> <b>Artificiale</b>	<b>Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m<sup>3</sup> / h _____</b>		
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Continuo	
	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Temporizzato	
<p><b>Il sistema di aerazione artificiale / meccanica deve essere in grado di garantire almeno 5 ricambi / ora (Rif. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2 / R – Allegato A).</b></p> <p>Tale valore, espressamente contemplato dalla normativa regionale appena citata per i servizi igienici delle attività di ristorazione pubblica (Bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale) deve, per analogia e univocità interpretativa, ritenersi preso quale riferimento rispetto alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività 8D.I.A.).</p> <p><b>E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</b></p>		<b>SI <input type="checkbox"/></b>	<b>NO <input type="checkbox"/></b>
<input type="checkbox"/> <b>Naturale integrata da artificiale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____</b></li> <li>• <b>Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m<sup>3</sup>/h _____</b></li> </ul>		
<p>Qualora il rapporto aerante (RA) sia inferiore a 1/8 o l'aerazione possa essere assicurata soltanto da una porta per l'uscita nel cortile (o su un piazzale esterno) è necessario siano installati <b>sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</b></p> <p>In tal caso un calcolo di massima delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aerante effettivamente presente, stabilendo, innanzitutto, la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aerante potrebbe teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore può essere stabilita, per differenza, la quota dell'area pavimentale da ritenersi eccedente ai fini dell'osservanza di detto rapporto, applicando quindi, nei confronti di quest'ultima, il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata.<sup>20</sup> Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella citata norma UNI.</p> <p><b>E' necessario siano allegate, al riguardo, le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</b></p>		<b>SI <input type="checkbox"/></b>	<b>NO <input type="checkbox"/></b>

<sup>20</sup> Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale caratterizzato da un'altezza di 2,70 m., da una superficie in pianta di 4 m<sup>2</sup> e da una superficie finestrata apribile di 0,25 m<sup>2</sup>; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1/16, evidentemente inferiore a quello di 1/8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 2 m<sup>2</sup>. La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi 4 m<sup>2</sup> - 2 m<sup>2</sup> = 2 m<sup>2</sup>. Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (2,70 x 2 = 5,40 m<sup>3</sup>) dovrebbe essere calcolata la portata d'aria da assicurarsi attraverso sistemi integrativi di aerazione forzata considerando, al riguardo, un numero di ricambi d'aria orari - da assicurarsi mediante impianto di ventilazione - **non inferiore a 5 (vengono presi come riferimento, in tal caso, i criteri stabiliti dal D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R, estesi, per analogia, alle stesse tipologie di locali di tutte le attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.))**; quindi 5,4 x 5 = 27 m<sup>3</sup>/h (portata minima oraria da assicurarsi, nel caso dell'esempio considerato, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggiore dettaglio contemplati da Norme UNI, Linee guida e letteratura di riferimento (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed idrometriche etc.).

(firma) \_\_\_\_\_



**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO</b>			<b>3</b>	
<b>segue – Locale/i anti WC</b>			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Illuminazione</b>				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Adibiti anche a spogliatoio per il personale addetto</b> <i>(in caso affermativo si rimanda alla compilazione della Scheda relativa ai locali Spogliatoio).<sup>21</sup></i>		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
<b>Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica</b> (molla di richiamo etc.)		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
<b>Provvisi di n. .... lavabo/i dotato/i di <sup>22</sup>:</b>	<input type="checkbox"/> Comando non manuale ("a pedale", "a cellula fotoelettrica", "a ginocchio" etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center;">_____</div> <i>(Specificare il tipo di comando)</i>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda			
	<input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center;">_____</div> <i>(Specificare il tipo di asciugamani)</i>			
<b>Locali WC</b>				
<b>Superficie mq.</b> _____	<b>Altezza m.</b> _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Pavimentazione</b> _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
<b>Pareti</b> _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a <b>2,00 m.</b> mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
<b>Soffitto</b> _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

<sup>21</sup> **N.B.** E' consentito posizionare gli armadietti a doppio scomparto nell'**antibagno** del servizio igienico **solo** se questo è ad **uso esclusivo del personale addetto**.

<sup>22</sup> **I lavabi pertinenti ai servizi igienici devono essere auspicabilmente collocati nel locale anti WC.** Solo eccezionalmente potranno prevedersi soluzioni diverse (collocazione nel locale WC) di volta in volta preventivamente discusse.

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA**

Versione del 01.04.2008

<b>segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO</b>			<b>4</b>	
<b>segue - Locali WC</b>			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Aerazione</b>				
<i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Locali anti WC”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Locali WC” in questo caso considerati).</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m <sup>3</sup> / h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo		
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato			
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____</li> <li>• Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m<sup>3</sup>/h _____</li> </ul>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Illuminazione</b>				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Provvisti di n. .... lavabo/i dotato/i di <sup>23</sup> :		<input type="checkbox"/> Comando non manuale (“a pedale”, “a cellula fotoelettrica”, “a ginocchio” etc.) per l'erogazione dell'acqua _____ <i>(Specificare il tipo di comando)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda  <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile _____ <i>(Specificare il tipo di asciugamani)</i>		

<sup>23</sup> Come peraltro già sottolineato nelle Note precedenti, i lavabi pertinenti ai servizi igienici devono essere auspicabilmente collocati nel locale anti WC. Solo eccezionalmente potranno prevedersi soluzioni diverse (collocazione nel locale WC) di volta in volta preventivamente discusse.

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA**  
Versione del 01.04.2008

<b>SPOGLIATOI</b>			<b>1</b>	
			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Il locale <sup>24</sup> considerato nella presente Scheda è indicato in planimetria con il n. _____</b>				
<b>Individuati in :</b>	<input type="checkbox"/> Apposito/i locale/i	<i>Per quanto riguarda l'indicazione delle caratteristiche strutturali occorre fare riferimento alla presente Scheda.</i>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Locale anti WC del personale addetto <sup>25</sup>	<i>Si rimanda, per quanto riguarda l'indicazione delle caratteristiche strutturali, alla Scheda relative a detto locale.</i>		
Locali separati per uomini e donne		<input type="checkbox"/> SI	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
<b>Ubicazione</b>				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
n. _____ locali		<input type="checkbox"/> Locali separati per uomini e donne	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Superficie/i mq.</b> _____ / _____		<b>Altezza/e m.</b> _____ / _____	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Pavimentazione</b> _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
<b>Pareti</b> _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
<b>Soffitto</b> _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

<sup>24</sup> Nel caso fossero predisposti **più locali spogliatoio** occorrerà procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - ad es. Spogliatoio 1, Spogliatoio 2 etc.). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

<sup>25</sup> Ribadendo, per maggior chiarezza, quanto già riportato nelle Note in calce alla precedente Scheda "**Servizi igienici per il personale addetto**", si sottolinea che è consentito posizionare gli armadietti a doppio scomparto nell'**antibagno** del servizio igienico **solo** se questo è ad **uso esclusivo del personale addetto**.

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA**  
Versione del 01.04.2008

segue – SPOGLIATOI			2	
Locale/i indicato/i in planimetria con il/i n. _____			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
All'interno del/i locale/i é/sono collocato/i n. .... armadietto/i individuale/i a doppio scomparto, in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, per il ricovero separato degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro da parte del personale addetto.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Gli armadietti a doppio scomparto sono in numero corrispondente a quello complessivo degli addetti			<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<b>Aerazione:</b> <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Locali anti WC”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai Locali “Spogliatoio” in questo caso considerati.</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m <sup>3</sup> / h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Solo estrazione		<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo		
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione		<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato		
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____</li> <li>• Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m<sup>3</sup>/h _____</li> </ul>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Illuminazione</b>				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_

28

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO <sup>26</sup></b>			<b>1</b>	
Locale/i indicato/i in planimetria con il/i n. _____			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Ubicazione</b>				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Composti da</b>				
n. _____ locali anti WC	n. _____ locali WC		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Entrambi i tipi di locale, WC ed anti WC, destinati esclusivamente al pubblico.		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Locale anti WC in comune per addetti e clienti e soltanto locali WC separati.		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Entrambi i tipi di locale, WC ed anti WC, separati per uomini e donne		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Locale anti WC in comune per uomini e donne e soltanto locali WC separati.		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Locali anti WC</b>				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Pavimentazione</b> _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
<b>Pareti</b> _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a <b>2,00 m.</b> mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
<b>Soffitto</b> _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>N.B.</b> La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

<sup>26</sup> Riprendendo quanto già considerato in una Nota riportata in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale", si evidenzia come relativamente al **numero dei servizi igienici da riservarsi al pubblico**, non essendo previsti appositi parametri dalla specifica normativa in materia, debba farsi auspicabilmente riferimento, per analogia ed uniformità interpretativa, agli standard stabiliti per gli esercizi di **Tipologia 4 delle attività di Ristorazione pubblica**, e precisamente:

- **fino a 60 posti a sedere:** almeno 1 unità igienica
- **da 61 a 150 posti a sedere:** : almeno 2 unità igieniche divise per sesso
- **oltre 150 posti a sedere :** almeno 4 unità igieniche divise per sesso

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA**  
Versione del 01.04.2008

<b>segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO</b>		<b>2</b>	
<b>segue - Locali anti WC</b>		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Aerazione:</b>			
<input type="checkbox"/> <b>Naturale</b>	<b>Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____</b>		
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie dal pavimento del locale : per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc.  <b>Valore di riferimento: superficie finestrata apribile ≥ (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento</b> (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.).</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc.. Possono invece intendersi annoverate tra le superfici finestrate quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza della porta stessa.</p> <p>Se il rapporto aerante (RA) è inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale, è necessario siano installati <b>sistemi integrativi di aerazione forzata</b> con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (<i>in tal caso occorre fare riferimento alla sezione della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinta dalla voce "Naturale integrata da artificiale"</i>).</p>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> <b>Artificiale</b>	<b>Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m<sup>3</sup> / h _____</b>		
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Continuo <input type="checkbox"/> Temporizzato	
<b>Il sistema di aerazione artificiale / meccanica deve essere in grado di garantire almeno 5 ricambi / ora (Rif. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2 / R- Allegato A).</b> Tale valore, espressamente contemplato dalla normativa regionale appena citata per i servizi igienici delle attività di ristorazione pubblica (Bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale) deve, per analogia e univocità interpretativa, ritenersi preso quale riferimento rispetto alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A). <b>E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</b>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> <b>Naturale integrata da artificiale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____</b></li> <li>• <b>Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m<sup>3</sup>/h _____</b></li> </ul>		
<p>Qualora il rapporto aerante (RA) sia inferiore a 1/8 o l'aerazione possa essere assicurata soltanto da una porta per l'uscita nel cortile (o su un piazzale esterno) è necessario siano installati <b>sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto</b>.</p> <p>In tal caso un calcolo di massima delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aerante effettivamente presente, stabilendo, innanzitutto, la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aerante potrebbe teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore può essere stabilita, per differenza, la quota dell'area pavimentale da ritenersi eccedente ai fini dell'osservanza di detto rapporto, applicando quindi, nei confronti di quest'ultima, il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata.<sup>27</sup> Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella citata norma UNI.</p> <p><b>E' necessario siano allegate, al riguardo, le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</b></p>		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>

<sup>27</sup> Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale caratterizzato da un'altezza di 2,70 m., da una superficie in pianta di 4 m<sup>2</sup> e da una superficie finestrata apribile di 0,25 m<sup>2</sup>; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1/16, evidentemente inferiore a quello di 1/8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 2 m<sup>2</sup>. La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi 4 m<sup>2</sup> - 2 m<sup>2</sup> = 2 m<sup>2</sup>. Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (2,70 x 2 = 5,40 m<sup>3</sup>) dovrebbe essere calcolata la portata d'aria da assicurarsi attraverso sistemi integrativi di aerazione forzata considerando, al riguardo, un numero di ricambi d'aria orari - da assicurarsi mediante impianto di ventilazione - **non inferiore a 5 (vengono presi come riferimento, in tal caso, i criteri stabiliti dal D.P.G.R 03.03.2008 n. 2/R, estesi, per analogia, alle stesse tipologie di locali di tutte le attività soggette ad Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.))**; quindi 5,4 x 5 = 27 m<sup>3</sup>/h (portata minima oraria da assicurarsi, nel caso dell'esempio considerato, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggiore dettaglio contemplati da Norme UNI, Linee guida e letteratura di riferimento (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed idrometriche etc.).

(firma) \_\_\_\_\_

30

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO</b>			<b>3</b>	
<b>segue - Locali anti WC</b>			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Illuminazione</b>				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Provvisi di n. .... lavabo/i dotato/i di:</b>				
<input type="checkbox"/> Comando non manuale ("a pedale", "a cellula fotoelettrica", "a ginocchio" etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il tipo di comando)</small></div>				
<input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il tipo di asciugamani)</small></div>			<b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)</b>				
			<input type="checkbox"/> <b>SI</b>	
			<input type="checkbox"/> <b>NO</b>	
<b>Locali WC</b>				
<b>Superficie mq.</b> _____	<b>Altezza m.</b> _____		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Pavimentazione</b> _____ <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il tipo di materiale)</small></div>				
<b>N.B.</b> La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica			<b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Pareti</b> _____ <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small></div>				
<b>N.B.</b> La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a <b>2,00 m.</b> mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.			<b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Soffitto</b> _____ <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small></div>				
<b>N.B.</b> La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.			<b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>	

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA**  
Versione del 01.04.2008

<b>segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO</b>			<b>3</b>	
<b>segue - Locali WC</b>			<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Aerazione:</b> <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Locali anti WC”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Locali WC” in questo caso considerati.</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m <sup>3</sup> / h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Continuo		
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Temporizzato			
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____</li> <li>• Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m<sup>3</sup>/h _____</li> </ul>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>Illuminazione</b>				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Provvisi di n. .... lavabo/i dotato/i di :	<input type="checkbox"/> Comando non manuale (“a pedale”, “a cellula fotoelettrica”, “a ginocchio” etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center;">_____</div> <i>(Specificare il tipo di comando)</i>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda			
	<input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center;">_____</div> <i>(Specificare il tipo di asciugamani)</i>			
Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	
n. _____ servizio/i igienico/i è/sono stato/i realizzato/i rispettando le normative relative al superamento delle barriere architettoniche in modo da consentire l'accesso ai vani anche da parte di persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<b>N.B. La verifica del rispetto della normativa relativa alle barriere architettoniche è di competenza dei Comuni (Rif. cit. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R – Allegato A). Tale indicazione, resa specificatamente dalla legislazione riguardante le attività di Ristorazione pubblica, deve ritenersi estesa, per ovvia analogia, a tutte le attività per le quali possa ricorrere l'applicazione della normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche.</b>				

(firma) \_\_\_\_\_



**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA**  
Versione del 01.04.2008

ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ	1	
	<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Per lo stoccaggio delle materie prime</b>		
<input type="checkbox"/> n. ... bancali in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... scaffalature in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Apparecchiature refrigeranti <i>(specificare con adeguato dettaglio il tipo e la rispettiva destinazione: ad es. frigorifero per surgelati, frigorifero per salumi ne formaggi, cella frigo per verdure etc.)<sup>28</sup></i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
Altro <i>(specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<b>Per la lavorazione / preparazione dei prodotti alimentari</b>		
<input type="checkbox"/> n. ... cucina (elemento di cottura) _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... cuocipasta _____		
<input type="checkbox"/> n. ... forni _____		
<input type="checkbox"/> n. ... friggitrice/i _____		
Altro <i>(specificare con adeguato dettaglio tipologie e destinazione).</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		

<sup>28</sup> Secondo quanto usualmente contemplato dalle norme di buona prassi di lavorazione, è necessaria una dotazione di frigoriferi (o di celle frigorifere) di capienza proporzionata alle dimensioni dell'attività, con **separazione** tra:

- salumi e formaggi
- frutta e verdura
- carni
- surgelati e congelati
- piatti pronti *(riguarda il cosiddetto "Frigorifero di giornata", ed interessa i prodotti pronti al consumo o da sottoporre a semplice riscaldamento. Tali apparecchiature devono essere collocate nel locale cucina o in altro locale di preparazione, con esclusione del vano magazzino / deposito materie prime).*

Per "**separazione**" deve intendersi la collocazione in comparti distinti, e non la sola sistemazione dei prodotti in recipienti chiusi posti all'interno di un'unica apparecchiatura frigorifera.

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA**  
Versione del 01.04.2008

<b>segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ</b>	<b>2</b>	
	<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>segue - Per la lavorazione / preparazione dei prodotti alimentari</b>		
<p>Altro (specificare con adeguato dettaglio tipologie e destinazione).</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<p><input type="checkbox"/> n. ... <b>cappa/e aspirazione fumi e vapori</b> collegata (ciascuna collegata) a canna fumaria con sbocco al tetto dell'edificio, realizzata conformemente alle regole di buona tecnica ed alla normativa vigente.</p>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<p><b>N.B. E' necessario allegare apposito Certificato di conformità dell'impianto di evacuazione fumi e vapori, rilasciato da un tecnico abilitato.</b> Tale disposizione, espressamente introdotta dal <b>D.P.G.R. 21.07.2003 n. 9/R</b> (ora sostituito dal <b>D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R</b>, che riguardo al requisito in disamina ha sostanzialmente mantenuta invariata la disposizione) per le attività di <b>Ristorazione pubblica</b>, è stata ritenuta applicabile – e quindi estesa – dalla Regione Piemonte – Settore Igiene e Sanità Pubblica – con Nota Prot. 16095 / 27.001 del 07.12.2005, anche alle altre attività per le quali ne risulti possibile l'applicazione (Laboratori artigianali etc.)</p> <p><i>Occorre utilizzare, allo scopo, il Modello di certificazione reperibile all'interno del sito <a href="http://www.aslto5.piemonte.it">www.aslto5.piemonte.it</a> alla voce Prevenzione – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Attività sicurezza alimentare.</i></p>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA**  
Versione del 01.04.2008

<b>segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ</b>		<b>3</b>	
		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>segue - Per la lavorazione / preparazione dei prodotti alimentari</b>			
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i <sup>29</sup> collocato/i presso il locale _____	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso il locale _____	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso il locale _____	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Per la conservazione dei prodotti pronti al consumo</b>			
<input type="checkbox"/> n. ... frigoriferi _____ <input type="checkbox"/> n. ... vetrine espositive refrigerate _____ <input type="checkbox"/> n. ... vetrine non refrigerate _____ Altro (specificare con adeguato dettaglio tipologie e destinazione). <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>

<sup>29</sup> Si ritiene utile riepilogare che per le cucine delle attività di **Ristorazione collettiva** deve ritenersi necessaria la dotazione **minima** di **due lavelli**, così suddivisi : uno destinato al lavaggio degli alimenti (verdure etc.) nella "**zona (o settore) di preparazione**", un altro destinato al lavaggio di pentole stoviglie etc. – e da utilizzarsi anche come lavamani (pertanto provvisto di rubinetteria a comando non manuale etc.) nella "**zona (o locale) lavaggio**" (considerata nella successiva Sezione) ; un terzo lavello, adibito anche come lavamani (con rubinetteria a comando non manuale etc.) - in corrispondenza del **bancone bar** (Rif. Nota Regione Piemonte – Settore Igiene e Sanità Pubblica – Prot. 11047/27.001 del 07.08.2006).

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

<b>segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ -</b>		<b>4</b>	
		<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<b>Per la pulizia di bicchieri, tazzine, stoviglie, posate, utensili, recipienti etc.</b> <sup>30</sup>			
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso bancone bar	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso zona / locale lavaggio bicchieri, stoviglie, utensili ed attrezzature	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso _____	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavabicchieri / lavatazzine		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavastoviglie (a ciclo termico)		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Altro (specificare con adeguato dettaglio tipologie).</b> <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____		<b>SI</b> <input type="checkbox"/>	<b>NO</b> <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA**  
Versione del 01.04.2008

<b>segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ -</b>	<b>5</b>
	<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>
<b>Per riporre utensili, stoviglie e pentolame puliti</b>	
<input type="checkbox"/> n. .... armadi chiusi in _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Altro _____ <small>(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie di arredi)</small>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<b>Per la raccolta dei rifiuti</b>	
n. ... contenitori _ provvisti di coperchio apribile mediante pedale e con sacco di raccolta non riciclabile.	
<input type="checkbox"/> n. ... _____	<b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____	
<input type="checkbox"/> n. ... _____	
<b>Per la detenzione di prodotti ed attrezzature per la pulizia</b>	
<input type="checkbox"/> Apposito locale	<b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Apposito armadio collocato nel locale _____ <small>(Specificare)</small>	<b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/>

(firma) \_\_\_\_\_

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A  
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI  
RISTORAZIONE COLLETTIVA  
Versione del 01.04.2008**

ELENCO ALLEGATI <sup>31</sup>	1	
	<b>COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN</b>	
<input type="checkbox"/> n. ... Certificato/i di conformità dell'impianto di evacuazione fumi e vapori rilasciato/i da un tecnico abilitato.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... Attestazione/i riportante/i caratteristiche tecniche del/i sistema/i integrativo/i di aerazione forzata installato/i presso:  _____ _____ _____ _____ _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... Attestazione/i riportante/i le caratteristiche tecniche dell'abbattitore termico dei prodotti alimentari.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Altro  _____ _____ _____ _____ _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

<sup>31</sup> La presente Scheda deve essere compilata, ovviamente, soltanto nel caso in cui, in ragione di specifiche esigenze produttive e/o strutturali sia risultato necessario dotare l'attività di peculiari attrezzature o soluzioni impiantistiche di volta in volta considerate nella relazione tecnica..

(firma) \_\_\_\_\_