

**MODELLO DI RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
(di cui al D.P.G.R. 03.03.2008 N. 2/R) –
Self-service, Tavole calde, Pizzerie, Ristoranti e Circoli privati¹**



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”)
- **D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R.**

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.
- **è compilata una scheda per ogni funzione assegnata** nel caso sia previsto l'utilizzo di uno stesso locale per due o più funzioni diverse.
Un esempio può essere dato dai locali destinati a deposito materie prime, rispetto ai quali la specifica normativa di settore (D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R) consente l'utilizzo, in alcuni casi, di “spazi” ricavati all'interno di vani con altra destinazione.
- **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

¹ Le attività di **Ristorazione pubblica**, ai sensi della specifica normativa di settore (*Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 03.03.2008 n.2/R*) – per la parte considerata nel presente Modello di Relazione tecnica - sono distinte in: ... *omissis* ...

c) **Esercizi di tipologia 3** : somministrazione di alimenti di cui alle lettere a) e b), con attività di preparazione alimenti configurabile come **piccola ristorazione e/o ristorazione veloce e/o tavola calda**.

d) **Esercizi di tipologia 4** : attività di preparazione alimenti configurabile come attività di **ristorazione tradizionale**.

Quando nel presente Modello di Relazione tecnica vengono riportate le locuzioni “Esercizi di Tipologia 3” o “Esercizi di Tipologia 4” , deve intendersi fatto riferimento alle definizioni di cui sopra.

Nell'Allegato B della normativa di settore appena citata sono riportate indicazioni più dettagliate in merito agli ambiti operativi posti a delineare le attività di **Ristorazione pubblica di Tipologia 3** ; attraverso tali indicazioni è possibile operare una più chiara distinzione tra gli stessi **Esercizi di Tipologia 3** e gli **Esercizi di Tipologia 4** per i quali è configurabile invece un'attività di vera e propria ristorazione tradizionale in senso lato. Con maggior dettaglio:

Esercizi di tipologia 3 : “...Si configura a tutti gli effetti come un'attività di **ristorazione** e viene comunemente definita **piccola ristorazione e/o ristorazione veloce e/o tavola calda**, con requisiti strutturali minori rispetto a quelli richiesti per una ristorazione tradizionale e con alcune limitazioni produttive (eventualmente da prescriversi in aggiunta a quelle di seguito definite, da parte del SIAN competente, sulla base di valutazioni in merito alla specifica attività produttiva) ... Le attività di preparazione non possono avere le caratteristiche della ristorazione tradizionale con menu completi e differenziati, ma un **menu unico** con la possibilità di preparare al **massimo 2 sughi per primi piatti, 2 secondi e contorni vari**. E' **esclusa** la preparazione di **dolci con farciture di crema e panna; salse a base di uova che non abbiano subito un adeguato trattamento termico; gelati; paste fresche e ripiene**.

Per contro, negli **Esercizi di tipologia 4** può ritenersi consentito lo svolgimento di attività di ristorazione tradizionale completa, con eventuali limitazioni determinate, non aprioristicamente dalla norma, bensì, di volta in volta, dai peculiari allestimenti e dalle dotazioni della struttura.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		1	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Tipologia dell'esercizio			
<input type="checkbox"/> Tipologia 3	<input type="checkbox"/> Tipologia 4	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Indicazione sintetica dei piatti di cui è prevista la preparazione / produzione (Vedasi, al riguardo, anche successiva Nota 12)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

L'esercizio (in conformità a quanto riportato nella pianta planimetrica allegata alla Notifica / Denuncia d'inizio Attività (D.I.A.) - e come più dettagliatamente specificato nelle schede successive che compongono la presente Relazione tecnica) risulta composto da ²			
<input type="checkbox"/> n. _____ locali / spazi ³ deposito materie prime		SI <input type="checkbox"/>	NO <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.).		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

² La specifica normativa di settore (D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R – art. 1 – comma 2) prevede la possibilità di **deroga** rispetto ad alcuni dei requisiti contemplati nel testo legislativo (possibilità di volta in volta precisate, qualora ricorrenti, nelle rispettive Schede del presente Modello di Relazione Tecnica), in una serie di casi, e precisamente:

- per tutti gli **esercizi esistenti** alla data di entrata in vigore del Regolamento stesso (21.03.2008)
- per nuove attività situate in **locali storici**;
- per le attività di **dimensioni limitate** (fino a 30 posti a sedere) situate:
 - in tutti i centri storici;
 - in tutti i comuni montani;
 - nei Comuni o nelle frazioni di questi per i quali sono previsti i programmi di rivitalizzazione delle realtà minori di cui all'art. 19 della Deliberazione del Consiglio regionale n. 563-13414 del 29 ottobre 1999, come da ultimo modificata dalla Deliberazione del Consiglio regionale n. 59-10831 del 24 marzo 2006 relativa agli "Indirizzi generali e criteri di programmazione urbanistica per l'insediamento del commercio al dettaglio in sede fissa in attuazione del decreto legislativo 31 marzo 1998 n. 114".

Sono da considerarsi **esistenti** e pertanto sottoposti alle deroghe previste, anche gli esercizi in cui si verifichi un semplice **subingresso**, con conseguente notifica per registrazione, sia quelli in cui, in occasione di un subingresso, oppure in un qualsiasi altro momento, si intendano apportare **modifiche sostanziali** (ad esempio con creazione di nuove opere murarie, modifiche del ciclo tecnologico o della tipologia di produzione) soggette all'obbligo di notifica per modifica o integrazione significativa, **escludendosi però l'aumento dei posti disponibili. Non sono considerati esistenti gli esercizi in cui viene richiesto il passaggio ad una tipologia superiore.**

³ Per gli esercizi rispetto ai quali sono consentite **deroghe** ai sensi dell'art. 1 – D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R, il **locale deposito** può essere sostituito da una **zona/spazio** ricavata/o in altri locali dotati di tutte le caratteristiche previste per il locale deposito. Tale zona / spazio **non può** comunque essere situata/o nel:

- nel locale bagno
- locale antibagno
- locali disimpegno o zone di forte transito di persone che espongono i prodotti a possibilità di contaminazione.

Nella localizzazione del locale o della zona/spazio deposito è opportuno rispettare il criterio della "**marcia in avanti**", **evitando, possibilmente, una situazione, ad esempio, che determini un passaggio attraverso la cucina o gli spogliatoi.**

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		2	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i di produzione / preparazione (cucina)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locali somministrazione		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ servizi igienici per il personale addetto ⁴		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locali e/o zona ⁵ (ricavata all'interno di altri 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 ⁶		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Approvvigionamento idrico			
<input type="checkbox"/> Pubblico acquedotto	<input type="checkbox"/> Pozzo privato		
E' necessario allegare Certificato di potabilità dell'acqua rilasciato dalla S.C.I.A.N – ASL TO 5 (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"/>
Smaltimento rifiuti liquidi			
<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"/>
Smaltimento rifiuti solidi			
<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"/>

⁴ I **servizi igienici riservati al personale** devono essere previsti in rapporto di **1/10** ; in presenza di esercizi con numero di addetti superiore a 10 i servizi igienici devono essere distinti per sesso.

⁵ In stretta analogia con quanto considerato nelle Note precedenti, per gli esercizi rispetto ai quali sono consentite **deroghe** ai sensi dell'art. 1 – **D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R**, il locale **spogliatoio** può essere sostituito da una **“zona”** ricavata in altri locali : **la “zona” dovrà essere delimitata**, anche se in modo minimale (ad es. mediante pannelli non connessi all'altezza del soffitto, tenda o porta a soffietto). La **“zona” spogliatoio è ammessa** nella sala da pranzo, in un disimpegno, nel magazzino o nell'antibagno, come sopra specificato, purché abbia i requisiti necessari. **Non è ammessa** in cucina e nel bagno. Anche in questo caso, per la localizzazione è utile riferirsi al criterio della **“marcia in avanti”**.

⁶ E' ammesso **un solo servizio igienico** – in comune per addetti e clienti – **solo** negli esercizi rispetto ai quali sono consentite **deroghe** ai sensi dell'art. 1 – **D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R**. Nei casi ordinari, in cui non ricorre cioè la possibilità di applicazione della deroga appena citata, riguardo al **numero dei servizi igienici da riservarsi al pubblico** occorre fare riferimento alle disposizioni riportate nell'Allegato A della normativa regionale in disamina che, rispetto alle tipologie di esercizi considerate nel presente Modello di relazione tecnica (**Esercizi di Ristorazione – Tipologia 3 e 4**) contempla, nel dettaglio (*testualmente*):

- **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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO MATERIE PRIME / BEVANDE / ALIMENTI <i>(Per esercizi di ristorazione pubblica rispetto ai quali sono consentite deroghe ai sensi dell'art. 1 - D.P.G.R. 2/R / 2008 – anche solo “zona / spazio deposito”)⁷</i>			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Costituito da:	<input type="checkbox"/> “zona / spazio” ricavata all'interno di un altro locale : _____ <i>(Specificare locale)</i>	<i>Si rimanda pertanto, per quanto concerne la descrizione delle caratteristiche strutturali, alle Schede relative a detto locale.</i> All'interno di detto locale, la “zona / spazio” deposito risulta separata dal contesto mediante _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Apposito locale	<i>Vedasi punti successivi</i>		
Deposito⁸ indicato in planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia delle materie prime in deposito)</i> _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione⁹				
<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"/>
Pavimentazione _____	_____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i> _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				

⁷ Nell'ambito delle attività di **Ristorazione pubblica**, secondo quanto già puntualizzato nelle **Note** riportate in calce alla Scheda denominata “**Notizie di carattere generale**” – cui si rimanda, per brevità – riguardo agli esercizi rispetto ai quali sono consentite deroghe ai sensi dell'art. 1 - D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R, per il **deposito** delle derrate alimentari è prevista la possibilità di utilizzare anche “**zone / spazi**” eventualmente ricavate all'interno di locali con altra destinazione, da individuarsi, in ogni caso, secondo criteri ed accorgimenti riportati con maggior dettaglio nelle Note precedenti.

⁸ 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 (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.

⁹ Il locale **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, **possibilmente**, nel rispetto della cosiddetta “**marcia in avanti**”, **evitando** incroci tra percorsi nonché tra operazioni sporche e pulite : pertanto è **indispensabile** 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).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO MATERIE PRIME / BEVANDE / ALIMENTI <i>(Per esercizi di ristorazione pubblica rispetto ai quali sono consentite deroghe ai sensi dell'art. 1 - D.P.G.R. 2/R / 2008 – anche solo "zona / spazio deposito")</i>		2	
Deposito indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Pareti	_____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<p>N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. (o fino all'altezza di stoccaggio delle materie prime nel caso questa risultasse superiore a m. 2.00) 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 per lo meno intonacata ed imbiancata.</p>			
Soffitto	_____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento / tipo di tinteggiatura)</i> _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<p>N.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.</p>			
Aerazione:			
<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. Valore di riferimento: superficie finestrata apribile ≥ (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (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 sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (<i>in tal caso occorre fare riferimento alla successiva sezione della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinta dalla voce "Naturale integrata da artificiale"</i>).</p>			
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³ / h _____		
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	
<p>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). 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). 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.</p>			
		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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO MATERIE PRIME / BEVANDE / ALIMENTI <i>(Per esercizi di ristorazione pubblica rispetto ai quali sono consentite deroghe ai sensi dell'art. 1 - D.P.G.R. 2/R / 2008 – anche solo "zona / spazio deposito")</i>			3	
Deposito indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
segue - Aerazione				
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 			
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 sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto. 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. ¹⁰ Le prese d'aria devono essere conformi alle caratteristiche indicate nella norma UNI 10339:1995. E' necessario siano allegata, al riguardo, le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori etc.				
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"/>

¹⁰ 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 m² e da una superficie finestrata apribile di 0,50 m²; 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 m². 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 m² - 4 m² = 4 m². Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (3 x 4 = 12 m³) 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 ad Notifica / Denuncia d'Inizio Attività; quindi **12 x 5 = 60 m³/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) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO PRODOTTI E MATERIALI NON ALIMENTARI		1	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Deposito ¹¹ indicato in planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia delle materie prime in deposito)</i> _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____	Altezza m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione			
<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"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i> _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.			
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino 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).			
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento / tipo di tinteggiatura)</i> _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.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.			

¹¹ 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 ecc.*). 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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO PRODOTTI E MATERIALI NON ALIMENTARI			2	
Deposito indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Deposito materie prime”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Deposito prodotti e materiali non alimentari” 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 ³ /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"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori etc.				
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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA)			1	
Locale ¹² indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Tipo di lavorazione/i svolta/e	<input type="checkbox"/> Produzione e preparazione piatti in genere, comprese le operazioni di lavaggio stoviglie <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Superficie ¹³ mq. _____	Altezza m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Ubicazione				
<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"/>
Pavimentazione _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.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.).				

¹² 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 occorrerà procedere alla numerazione dei locali in questione 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.

In una Nota della Regione Piemonte – Settore Igiene e Sanità Pubblica (Rif. Prot. 11047/27.001 del 07.08.2006) viene considerata l'ipotesi che rispetto a peculiari attività di ristorazione (ad es. *fast food, self service etc.*), possa arrivare a prospettarsi l'impiego di locali di preparazione non completamente chiusi, nei quali una parte del trattamento di cottura sia svolto "a vista del cliente" (in modo tale cioè che non vi sia una netta separazione fisica tra sala di ristorazione e luogo di manipolazione dei cibi, ma solo una delimitazione rappresentata da carrelli, banchi mobili, pannelli etc.). Nell'eventualità considerata, secondo quanto riportato nella Nota regionale citata, è necessario che **da parte del richiedente sia esplicitamente indicato che sussistono precisi limiti circa le tecniche di preparazione adottate** (cottura di piatti in forma "espressa, sul momento, su ordinazione, in piccola quantità e serviti all'istante, come, ad esempio, primi piatti cotti al momento, grigliate di carne e di pesce, carne o pesce in padella e simili etc. – con esclusione di preparazioni delicate o da conservare e porzionare durante il periodo di apertura del locale – Tali indicazioni potranno essere riportate nella Scheda "NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE" alla voce "Indicazione sintetica dei piatti di cui è prevista la preparazione / produzione").

¹³ Rispetto agli esercizi di **Tipologia 3 e 4**, la normativa di settore più volte citata (D.P.G.R. 03.03.2008 n.2/R) ha fornito, in relazione ai locali destinati alla produzione/preparazione di alimenti, alcuni **standard dimensionali minimi**, e precisamente:

- **Esercizi di Tipologia 3:** "un locale ad uso **cucina** con superficie complessiva non inferiore a **8 mq.** per le attività di **preparazione, lavaggio e cottura**. Per gli esercizi rispetto ai quali sono consentite **deroghe** ai sensi dell'art. 1 – D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R la misura minima prevista per il locale cucina può essere diminuita di **1 m²** (quindi essere ridotta a **7 m²**). Inoltre, fermo restando quanto appena indicato in tema di deroghe, nel caso in cui non possa essere ricavato un locale di superficie sufficiente, è ammessa la possibilità di raggiungere l'ampiezza necessaria anche ponendo nel computo locali diversi funzionalmente raccordati. Pertanto è consentito il conteggio di una parte del retrobanco per una superficie non superiore a **2 m²**."
- **Esercizi di Tipologia 4:** "superficie della **cucina correlata al numero di posti della sala di ristorazione**, al netto della dispensa. La superficie complessiva **non deve essere inferiore a 15 m²**."

Riguardo a questa Tipologia, per gli esercizi rispetto ai quali sono consentite deroghe ai sensi dell'art. 1 – D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R la misura minima prevista per il locale cucina può essere diminuita di 2 m² (quindi essere ridotta a **13 m²**). Inoltre, fermo restando quanto appena indicato in tema di deroghe, nel caso in cui non possa essere ricavato un locale di superficie sufficiente, è ammessa la possibilità di raggiungere l'ampiezza prevista comprendendo nel computo locali diversi funzionalmente raccordati; pertanto è consentito il conteggio di una parte del retrobanco per una superficie **non superiore a 2 m²**."

Quelli appena elencati rappresentano, in ogni caso, **standard dimensionali minimi**; per l'allestimento di un locale cucina occorrerà comunque tener conto anche dei requisiti generali contemplati:

- dallo stesso D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R – Allegato A - art. 3 – nel punto in cui viene previsto che "... la disposizione dei locali e delle attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della **marcia in avanti** ... La **superficie dei locali** deve essere adeguata al tipo di attività, ed alla potenzialità produttiva";
- 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**.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA)			2	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Pareti _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. (o maggiore nel caso fossero predisposti impianti e macchinari per mezzo dei quali parte delle lavorazioni potrebbe essere svolta ad un'altezza superiore) mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica ; nella parte sovrastante detta zona, la superficie delle pareti deve quindi risultare per lo meno intonacata ed imbiancata.				
Pareti e pavimento presentano raccordo a sagoma curva ¹⁴			<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
			<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Soffitto _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento o il tipo di tinteggiatura)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <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"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
			<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NO
Illuminazione			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

¹⁴ 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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA)		3	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione			
<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"/>
<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>Valore di riferimento : superficie apribile delle finestre ≥ (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (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.). Le finestre devono essere dotate di comandi di apertura, manuali o elettrici, di facile uso.</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, devono essere installati sistemi integrativi – o sostitutivi - di aerazione forzata 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>			
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³/h _____ 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<p>Come già sottolineato nella sezione precedente, il rapporto aerante (RA) contemplato dalla normativa di riferimento in materia igienico-edilizia (superficie finestrata apribile pari o superiore a 1/8 della superficie del pavimento) 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 sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</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 (con riferimento ai parametri della Norma UNI 10339 del 1995).¹⁵</p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella Norma UNI 10339:1995. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'apparecchiatura e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.</p>			

¹⁵ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale dalla superficie in pianta di 100 m² e caratterizzato dalla presenza di una superficie finestrata apribile di 5 m²; 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 m². 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 m² – 40 m² = 60 m². 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 m³ / h x m²**); quindi: 60 x 59,4 = 3564 m³ / 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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA)		4	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
segue - Aerazione			
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³/ h _____		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	
Il valore di riferimento, come da norme UNI 10339 del 1995, è di 59,4 m³ / h x m² (m ³ d'aria - per ogni ora – rispetto a ciascun m² di superficie del locale). Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nelle citate norme. 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.			
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.			
<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 _____ <div style="text-align: center; font-size: small;">(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</div> _____		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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA)		5	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Requisiti specifici per gli Esercizi di Tipologia 3			
Esistono zone (o, eventualmente, locali) separate per lo svolgimento delle attività ¹⁶ di seguito elencate:			
<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>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Preparazione prodotti	<input type="checkbox"/> <i>Apposita zona (o settore)</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Cottura		SI <input type="checkbox"/>	NO <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>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Nell'ambito della zona (o, eventualmente, del locale) adibita alla lavorazione degli alimenti è collocata almeno un' apposita vasca convenientemente dimensionata (<i>Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività"</i>).	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Nell'ambito della zona (o, eventualmente, del locale) destinata a lavaggio stoviglie, bicchieri, attrezzature etc. è collocata un' apposita vasca , convenientemente dimensionata, con erogazione di acqua fredda e calda , e relativa lavastoviglie . (<i>Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività"</i>).	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Almeno una delle vasche sopra indicate è 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") tale da poter essere utilizzata, all'occorrenza, in alternativa ad apposito lavamani .	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO <i>Vedasi punto successivo</i>		
Il locale è provvisto di apposito lavamani dotato 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")	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		

¹⁶ Tali attività possono essere collocate anche in **locali distinti** ma funzionalmente raccordati tra loro, ovvero in **settori** o **zone distinte** e **separate** di uno stesso locale

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA)		6	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Esercizi di Tipologia 4			
Esistono zone / spazi separati per:			
<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>	SI <input type="checkbox"/>	NO <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>	SI <input type="checkbox"/>	NO <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>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Cottura		SI <input type="checkbox"/>	NO <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>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Preparazione prodotti di pasticceria	<input type="checkbox"/> <i>Apposita zona (o settore)</i> <input type="checkbox"/> <i>Apposito locale (al riguardo vedasi Scheda corrispondente)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <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>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Nell'ambito della zona (o, eventualmente, del locale) adibita alla lavorazione degli alimenti è collocata almeno un'apposita vasca convenientemente dimensionata (<i>Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività</i>).		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Almeno una delle vasche sopra indicate è 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) tale da poter essere utilizzata, all'occorrenza, in alternativa ad apposito lavamani .		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <i>Vedasi punto successivo</i>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Il locale è provvisto di apposito lavamani dotato 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)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Requisiti comuni agli esercizi di Tipologia 3 e 4			
In corrispondenza del banco bar è collocato un lavello - in aggiunta ai lavelli (<i>minimo due</i>) del locale preparazione - con erogazione di acqua fredda e calda, adibito anche a lavamani (quindi provvisto di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua – <i>a pedale, a cellula fotoelettrica etc.</i>) e relativa lavabicchieri / lavatazzine .		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
La pedana del retrobanco 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	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

14

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (CUCINA)		7	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Requisiti comuni agli esercizi di Tipologia 3 e 4 nel caso siano adibiti anche a "Pizzeria"			
L'attività di farcitura e/o cottura delle pizze viene svolta :			
<input type="checkbox"/> In un'apposita zona del locale cucina	<input type="checkbox"/> In un'apposita zona di lavoro (o settore) predisposta in corrispondenza del locale di somministrazione e collocata " a vista " dei clienti.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Il forno risulta collegato a canna di esalazione realizzata secondo le norme di buona tecnica sfociante in un comignolo posizionato al tetto dell'edificio (<i>Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività"</i>).	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Il deposito della legna é situato nella parte sottostante del forno	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Il deposito della legna , situato nella parte sottostante del forno, è ad ante chiuse	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
La zona di lavoro (o settore) destinata alla preparazione / cottura delle pizze predisposta in corrispondenza del locale di somministrazione "a vista dei clienti" :			
E' collocata ad adeguata distanza – e comunque risulta opportunamente protetta mediante sufficiente ed idonea altezza - dal passaggio o dall'approssimarsi dei clienti oppure da spazi di movimentazione che potrebbero costituire – o da cui potrebbero derivare – possibili fonti di contaminazione dei prodotti lavorati ed eventualmente esposti.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
E' provvista d'impianti, attrezzature e superfici destinate a venire a contatto, anche indiretto, con i prodotti alimentari (comprese le pareti immediatamente a ridosso di tale zona) realizzate – <i>per quanto tecnicamente possibile</i> - con materiali lisci, non tossici, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
E' provvista di un apposito lavello (in aggiunta ai lavelli del locale cucina e di quello del banco bar) con erogazione di acqua fredda e calda , adibito anche a lavamani (quindi provvisto di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua – <i>a pedale, a cellula fotoelettrica etc.</i>).	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
E' dotata di appositi allestimenti che consentono di collocare i contenitori dei prodotti usati per la preparazione al riparo da possibili contaminazioni esterne	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

SALA DI SOMMINISTRAZIONE			1	
Locale ¹⁷ indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCI AN	
<input type="checkbox"/> Il locale non viene utilizzato anche per il Servizio BAR <input type="checkbox"/> Il locale viene utilizzato, contestualmente, anche per il Servizio BAR <input type="checkbox"/> Il locale indicato nella presente Scheda viene utilizzato esclusivamente per il Servizio BAR			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Altezza m. _____	Superficie mq. _____	n. posti a sedere previsto ¹⁸ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<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"/>
Pavimentazione _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pareti _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

¹⁷ Nel caso fossero predisposti **più locali di somministrazione / refettori** occorrerà 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 ecc.). 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.

¹⁸ Riguardo i locali di somministrazione delle attività di ristorazione pubblica, la normativa specifica di settore (D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R) ha fornito alcuni standard di riferimento rispetto agli esercizi di **Tipologia 4** (Ristorazione tradizionale), per i quali risulta previsto 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 m² 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 che detti standard debbano essere applicati, nell'ambito delle attività di Ristorazione pubblica, **anche** ai locali di somministrazione delle altre Tipologie (e quindi, per quanto considerato nel presente Modello di Relazione tecnica, per gli Esercizi di **Tipologia 3**) relativamente alle aree nelle quali siano previsti posti a sedere.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

segue - SALA DI SOMMINISTRAZIONE		2		
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN		
Aerazione:				
<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. Valore di riferimento: superficie finestrata apribile ≥ (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (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, è necessario siano installati sistemi integrativi – o sostitutivi - di aerazione forzata 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").		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 ³ / h _____			
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • 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 39,6 m³ / h per persona (m³ per ogni ora - rispetto a ciascuna persona) ; al riguardo viene considerato un indice di affollamento di 0,8 persone / m² (n. 8 persone ogni 10 m²). • 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 36,0 m³ - per ogni ora - rispetto a ciascuna persona ; al riguardo viene considerato un indice di affollamento di 0,6 persona / m² (n. 6 persone ogni 10 m²). 		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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

segue - SALA DI SOMMINISTRAZIONE			3		
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO		
			VERIFICA SCIAN		
segue - Aerazione:					
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<p>Come già sottolineato nelle sezioni precedenti della presente Scheda, qualora il rapporto aerante (RA) sia inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento (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 con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</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'indice di affollamento contemplato dalla Norma UNI 10339 (1995) 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.¹⁹</p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nelle citate norma UNI. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'apparecchiatura e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.</p>					
Illuminazione					
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.					
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie) - Rif. D.C.G 20/05/1928 n. 858 artt. 9 e 12)			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"/>	

¹⁹ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale dalla superficie in pianta di 100 m² caratterizzato dalla presenza di una superficie finestrata apribile di 5 m² 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 m². 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 m² - 40 m² = 60 m². Definito tale valore, considerando l'**indice di affollamento** contemplato dalla **Norma UNI 10339 / 1995** per la tipologia di locale in disamina (0,6 persone / m²), 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 m³ / h x persona**) dovrebbe essere possibile effettuare il calcolo della portata d'aria complessiva da assicurarsi mediante aerazione forzata: 36 x 36 = 1296 m³ / 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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

segue - SALA DI SOMMINISTRAZIONE		4	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
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 vetrine condizionate (caldo / freddo) 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"/>
<input type="checkbox"/> L'esposizione di alimenti non confezionati a libero servizio 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>descrivere i sistemi adottati o allegare le specifiche tecniche</i>) _____ _____ _____ _____ _____		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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO ²⁰			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Ubicazione				
<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"/>
Composti da				
n. _____ locali anti WC	n. _____ locali WC		SI <input type="checkbox"/>	NO <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	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Locale anti WC in comune per addetti e clienti e soltanto locali WC separati		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Entrambi i tipi di locale, WC e anti WC, separati per uomini e donne		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Locale anti WC in comune per uomini e donne e soltanto locali WC separati		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Locali anti WC				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica ; nella parte sovrastante detta zona la superficie deve risultare, per lo meno, intonacata ed imbiancata.				
Soffitto _____ <i>(Specificare il tipo di tinteggiatura)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

²⁰ Riprendendo sinteticamente quanto già considerato nelle Note riportate in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale" (cui si rimanda, per brevità), si evidenzia che può essere ammesso **un solo servizio igienico** in comune tra personale e pubblico solo negli **Esercizi di tipologia 1** fino a **60 posti a sedere**, ed in quelli di **qualsiasi Tipologia** per i quali sia prevista la possibilità di **deroga** ai sensi dell'art.1 – D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R. In tutti gli altri casi, gli esercizi considerati nel presente Modello di Relazione tecnica (**Esercizi di Tipologia 3 e di Tipologia 4**) devono disporre, **preferibilmente al loro interno**, di uno o più **servizi igienici, separati** per gli **addetti** e per il **pubblico**, non comunicanti direttamente con i locali di lavoro. (**Rif. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R – Allegato A**).

Si precisa inoltre che i **servizi igienici riservati al personale** devono essere previsti in **rapporto di 1/10** ; in presenza di esercizi **con numero di addetti superiore a 10** i servizi igienici devono essere **distinti per sesso**.

(firma) _____

20

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO		2
segue - Locali anti WC		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN
Aerazione:		
<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. Valore di riferimento: superficie finestrata apribile \geq (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (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 sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (in tal caso occorre fare riferimento alla sezione della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinta dalla voce "Naturale integrata da artificiale").</p>		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	<p>Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³ / h ____</p> <p><input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Continuo</p> <p><input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione <input type="checkbox"/> Temporizzato</p>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<p>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). 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.). 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.</p>		
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / ____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h ____ 	
<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 sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</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.²¹ Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella citata norma UNI.</p> <p>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.</p>		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

²¹ 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 m² e da una superficie finestrata apribile di 0,25 m²; 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 m². 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 m² - 2 m² = 2 m². Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (2,70 x 2 = 5,40 m³) 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 m³/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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			3	
segue - Locali anti WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCI AN	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Adibiti anche a spogliatoio per il personale addetto.²² <i>(in caso affermativo, si rimanda alla compilazione della Scheda relativa ai locali Spogliatoio riportata di seguito)</i>		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Provvisi di n. lavabo/i dotato/i di ²³:	<input type="checkbox"/> Comando non manuale ("a pedale", "a cellula fotoelettrica", "a ginocchio" etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il tipo di comando)</small></div> <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> <input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il tipo di asciugamani)</small></div> <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Locali WC				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il tipo di materiale)</small></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Pareti _____ <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Soffitto _____ <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il tipo di tinteggiatura)</small></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

²² **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** (Rif. D.P.G.R 03.03.2008 n. 2 / R - Allegato A).

²³ **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-DESCRIPTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			4		
segue - Locali WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN		
Aerazione					
<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 ³ / 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"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione					
<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:					
		<input type="checkbox"/> Comando non manuale (“a pedale”, “a cellula fotoelettrica”, “a ginocchio” etc.) per l'erogazione dell'acqua _____ (Specificare il tipo di comando)	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 _____ (Specificare il tipo di asciugamani)			
Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
			<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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

SPOGLIATOI			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Individuati in ²⁴:	<input type="checkbox"/> Apposito/i locale/i	<i>Anche per quanto riguarda l'indicazione delle caratteristiche strutturali occorre fare riferimento alla presente Scheda.</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Locale anti WC del personale addetto	<i>Si rimanda, per quanto riguarda l'indicazione delle caratteristiche strutturali, alla Scheda relative a detto locale.</i>		
	<input type="checkbox"/> Altro locale _____ (specificare il locale) _____	<i>Si rimanda, per quanto riguarda l'indicazione delle caratteristiche strutturali, alla Scheda relativa a detto locale.</i> All'interno di detto locale, la "zona" spogliatoio risulta separata dal contesto mediante : _____ _____ _____		
Ubicazione				
<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"/>
n. _____ locali	<input type="checkbox"/> Locali separati per uomini e donne		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie/i mq. _____ / _____	Altezza/e m. _____ / _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino 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).				
Soffitto _____ <small>(Specificare il tipo di tinteggiatura)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. Il soffitto deve essere realizzato in modo da evitare l'accumulo di sporcizia, la formazione di muffa e la caduta di particelle; la superficie dello stesso deve risultare opportunamente intonacata ed imbiancata.				

²⁴ Riprendendo quanto già considerato nelle Note riportate in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale", si evidenzia come per gli esercizi rispetto ai quali sono consentite **deroghe** ai sensi dell'art. 1 – **D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R**, il **locale spogliatoio** può essere sostituito da una "zona" ricavata in altri locali : la "zona" **dovrà essere delimitata**, anche se in modo minimale (ad es. mediante pannelli non connessi all'altezza del soffitto, tenda o porta a soffietto). La "zona" spogliatoio è **ammessa** nella sala da pranzo, in un disimpegno, nel magazzino o nell'antibagno, come sopra specificato, purché abbia i requisiti necessari. **Non è ammessa** in **cucina e nel bagno**. Anche in questo caso, per la localizzazione è utile riferirsi al criterio della "marcia in avanti".

Si sottolinea inoltre, ribadendo i contenuti delle Note riportate in calce alla Scheda "Servizi igienici per il personale addetto", che è consentito posizionare gli armadietti a doppio scomparto nell'**antibagno** del servizio igienico **solo** se questo è ad **uso esclusivo del personale addetto** (Rif. **D.P.G.R 03.03.2008 n. 2 / R - Allegato A**).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

segue – SPOGLIATOI			2	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
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"/>
Aerazione: <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 m³/ h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione		<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato		
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO ²⁵			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Ubicazione				
<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"/>
Composti da				
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"/>
Locali anti WC				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Pareti _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Soffitto _____ <small>(Specificare il tipo di tinteggiatura)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

²⁵ Riprendendo sinteticamente quanto già considerato nelle Note riportate in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale", si evidenzia come relativamente al numero dei servizi igienici da riservarsi al pubblico occorra fare riferimento, ancora una volta, alle disposizioni stabilite dalla specifica normativa di settore (D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R) che, rispetto alle Tipologie di esercizi in disamina (**Esercizi di Ristorazione – Tipologia 3 e 4**) prevede, nel dettaglio (*testualmente*):

- **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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO		2	
segue - Locali anti WC		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Aerazione:			
<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. Valore di riferimento: superficie finestrata apribile ≥ (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (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 sistemi integrativi di aerazione forzata 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>		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 m³ / h ____		
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Continuo	
	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Temporizzato	
Il sistema di aerazione artificiale / meccanica deve essere in grado di garantire almeno 5 ricambi / ora (Rif. D.P.G.R. 03.03.07.2008 n. 2 / R – Allegato A). 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 ad Autorizzazione sanitaria / Nulla osta igienico sanitario. 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.		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / ____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h ____ 		
<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 sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</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.²⁶ Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella citata norma UNI.</p> <p>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.</p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

²⁶ 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 m² e da una superficie finestrata apribile di 0,25 m²; 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 m². 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 m² - 2 m² = 2 m². Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (2,70 x 2 = 5,40 m³) 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 e s.m.i., 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 m³/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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO			3	
segue - Locali anti WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Illuminazione				
<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> <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il tipo di comando)</small></div>			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> <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il tipo di asciugamani)</small></div>				
Locali WC				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il tipo di materiale)</small></div>			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>				
Pareti _____ <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.</small>				
Soffitto _____ <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il tipo di tinteggiatura)</small></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.</small>				

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO			3	
segue - Locali WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione: <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 ³ / 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"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<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 _____ <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>			
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	
<input type="checkbox"/> 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"/>
N.B. La verifica del rispetto della normativa relativa alle barrire architettoniche è di competenza dei Comuni (Rif. cit. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R – Allegato A).				

(firma) _____

29

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ	1	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Per lo stoccaggio delle materie prime		
<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.)²⁷</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. ... _____		
Per la lavorazione / preparazione dei prodotti alimentari		
<input type="checkbox"/> n. ... cucina (elemento di cottura) _____		
<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. ... _____		

²⁷ Secondo quanto usualmente contemplato dalle norme di buona prassi di lavorazione, nonché espressamente previsto dalla specifica normativa di settore (D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R – Allegato B) é 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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ	2
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN
segue - Per la lavorazione / preparazione dei prodotti alimentari	
<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> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p> <p><input type="checkbox"/> n. ... _____</p>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<p><input type="checkbox"/> n. ... cappa/e o sistema/i di aspirazione fumi e vapori collegata (ciascuna collegata) a canna fumaria con sbocco al tetto dell'edificio, realizzata conformemente alle regole di buona tecnica ed alla normativa vigente.²⁸</p>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<p>N.B. E' necessario allegare apposito Certificato di conformità dell'impianto di evacuazione fumi e vapori, rilasciato da un tecnico abilitato. (Rif. D.P.G.R 03.03.2008 n. 2/R - Occorre utilizzare, allo scopo, il Modello di certificazione reperibile all'interno del sito www.asl.to5.piemonte.it alla voce Prevenzione – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Attività sicurezza alimentare).</p>	
<p>Per il servizio bar :</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>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

²⁸ Si precisa che la presenza di cappe di aspirazione vapori **non è necessaria** in corrispondenza ad apparecchiature di riscaldamento di ridotte dimensioni e quindi dalla limitata incidenza sulla situazione microclimatica ; a scopo esemplificativo si citano: tostapane, forni a microonde, forni elettrici per il riscaldamento / completamento di cottura delle brioches, macchine per caffè etc.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ		3	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
segue - Per la lavorazione / preparazione dei prodotti alimentari			
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i ²⁹ 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	SI <input type="checkbox"/>	NO <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	SI <input type="checkbox"/>	NO <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	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Per la conservazione dei prodotti pronti al consumo			
<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. ... _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

²⁹ Si ritiene utile riepilogare che per gli esercizi di **Tipologia 3 e 4** deve ritenersi necessaria la dotazione **minima di tre 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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ -		4	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Per la pulizia di bicchieri, tazzine, stoviglie, posate, utensili, recipienti etc. ³⁰			
<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	SI <input type="checkbox"/>	NO <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	SI <input type="checkbox"/>	NO <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	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavabicchieri / lavatazzine		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavastoviglie (a ciclo termico)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Altro (specificare con adeguato dettaglio tipologie). <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

³⁰ Come sottolineato nelle Note riportate in calce alle Schede precedenti, la **dotazione di lavabicchieri / lavatazzine e/o lavastoviglie** può ritenersi **non obbligatoria** soltanto nel caso in cui si preveda l'impiego di **stoviglie – e posate – a perdere** (RiF. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R – Allegato A).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ -	5	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Per riporre utensili, stoviglie e pentolame puliti		
<input type="checkbox"/> n. armadi chiusi in _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Altro _____ <i>(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie di arredi)</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Per la raccolta dei rifiuti		
<input type="checkbox"/> n. ... contenitori _ provvisti di coperchio apribile mediante pedale e con sacco di raccolta non riciclabile.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Per la detenzione di prodotti ed attrezzature per la pulizia		
<input type="checkbox"/> Apposito locale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Apposito armadio collocato nel locale _____ <i>(Specificare)</i>	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 PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 3 e 4
Versione del 01.04.2008**

ELENCO ALLEGATI ³¹	1	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
<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"/>

³¹ 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) _____