

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 1 e 2**
(di cui al **D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R**) – *Bar e Circoli privati*¹



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 di 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. 03.03.2003 n. 2/R*) – per la parte considerata nel presente Modello di Relazione tecnica - sono distinte in:

- a) **Esercizi di tipologia 1** : somministrazione di bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, toast, piadine e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione ed eventuale riscaldamento.
- b) **Esercizi di tipologia 2** : somministrazione di alimenti di cui alla lettera a) e, in aggiunta, prodotti di gastronomia da intendersi come:
 - 1) alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento; *Detti alimenti, preparati in altri, appositi laboratori, possono risultare predisposti all'origine in confezioni monodose, oppure essere somministrati in porzioni singole in seguito a frazionamento. I prodotti di gastronomia, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (ad es. frittate, milanesi, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti similari) devono essere preparati in appositi laboratori Autorizzati/Registrati (o comunque oggetto di Notifica con iter amministrativo regolarmente concluso) ; di tali prodotti deve essere disponibile un documento attestante il laboratorio di produzione, la quantità di prodotto acquistato e le da data di preparazione.*
 - 2) piatti semplici preparati con mero assemblaggio di ingredienti (ad es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione.
 - 3) preparazione e somministrazione di alimenti quali kebab, hot dog, patatine fritte, crepes e simili preparazioni,

omissis

Quando nel presente Modello di Relazione tecnica vengono riportate le locuzioni “Esercizi di Tipologia 1” ed “Esercizi di Tipologia 2”, deve intendersi fatto riferimento alle definizioni di cui all’art. 2 D.P.G.R. 03.03.2008 n.2/R non appena sopra citate.

(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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		1	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Tipologia dell'esercizio			
<input type="checkbox"/> Tipologia 1	<input type="checkbox"/> Tipologia 2	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Indicazione sintetica degli alimenti di cui è prevista la preparazione / produzione			
<hr/>		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 - 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 di produzione / preparazione (o zona lavoro ricavata nell'area bancone bar)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locali somministrazione		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.**

Per le nuove attività di ristorazione pubblica, si ribadisce, è invece necessario che siano predisposti appositi locali da adibirsi a deposito materie prime.

(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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		2	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SIAN	
<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	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' necessario allegare Certificato di potabilità dell'acqua rilasciato dalla S.C.I.A.N – ASL TO 5 (ex ASL 8), 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.)			
Smaltimento rifiuti liquidi			
<input type="checkbox"/> Pubblica fognatura	<input type="checkbox"/> Altro _____ (specificare)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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.			

⁴ Tutti gli esercizi devono possedere, **preferibilmente al loro interno**, uno o più servizi igienici, **separati per gli addetti e per il pubblico**. E' ammesso **un solo servizio igienico** – in comune per addetti e clienti – **solo** negli Esercizi di **Tipologia 1** fino a **60 posti a sedere**, ed in quelli di **qualsiasi Tipologia** per i quali siano consentite **deroghe** ai sensi dell'**art. 1 – D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R**.

I servizi igienici **riservati al personale addetto** 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"** **deve 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 Ribadendo quanto già sottolineato nelle Note precedenti, si evidenzia come sia 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 siano consentite **deroghe** 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 1 e di Tipologia 2**) 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.

Per quanto concerne il **numero dei servizi igienici da riservarsi al pubblico**, la specifica normativa di settore appena citata prevede, riguardo alle Tipologie di esercizi in disamina (*testualmente*):

- **Bar tipologia 1**
- **fino a 60 posti a sedere**: è ammessa la possibilità di un solo servizio igienico **in comune tra addetti e pubblico**.
- **da 61 a 150 posti a sedere**: almeno 1 unità igienica destinata esclusivamente al pubblico
- **oltre 150 posti a sedere** : almeno 2 unità igieniche divise per sesso.
- **Bar tipologia 2**
- **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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		3	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Smaltimento rifiuti solidi			
<input type="checkbox"/> Servizio pubblico di nettezza urbana	<input type="checkbox"/> Altro _____ <div style="text-align: center; font-size: small;"><i>(specificare)</i></div>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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.			

(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 1 e 2
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 il 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 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 quanto mai opportuno 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 1 e 2
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
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. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto); nella parte sovrastante tale zona, la superficie deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.		
Soffitto _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento / 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 e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle; la superficie dello stesso deve risultare opportunamente intonacata ed imbiancata.		
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 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. 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>).		
<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
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 allegati, 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"/>

(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 1 e 2
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	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
segue - Aerazione			VERIFICA SCIAN	
<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>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 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>				
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 a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.): ; 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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE <i>(o ZONA LAVORO ricavata nell'area bancone-bar / retro bancone-bar)¹¹</i>		1	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
E' previsto che le operazioni inerenti la preparazione di alimenti <i>(da effettuarsi, in ogni caso, nei limiti contemplati dalla tipologia di appartenenza dell'esercizio)</i> siano svolte in :			
<input type="checkbox"/> Apposito locale	<input type="checkbox"/> Zona lavoro ricavata nell'area bancone-bar o retro bancone-bar separata dalle altre zone del bar ¹²	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<i>(Compilare quindi, nella presente Scheda, i riquadri corrispondenti alla Sezione A)</i>	<i>(Compilare quindi, nella presente Scheda, i riquadri corrispondenti alla Sezione B)</i>		

¹¹ La normativa specifica di settore (D.P.G.R 03.03.2008 n. 2 / R - Allegato B – art. 4) prevede, per le fasi di preparazione dei prodotti alimentari svolte negli esercizi di **Tipologia 1 e 2**, la sussistenza dei seguenti requisiti strutturali:

Esercizi di tipologia 1

- una **zona** di preparazione di bevande estemporanee (bancone-bar)
- una **zona**, dimensionata in rapporto alle potenzialità produttive, per la **preparazione** di alimenti composti quali panini, tramezzini, tartine, toast ed altri prodotti farciti analoghi, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili.
- una **zona lavaggio** attrezzata con vasca con funzione anche di lavamani preferibilmente dotata di rubinetteria a comando non manuale, lavabicchieri e/o lavastoviglie.

Esercizi di tipologia 2:

- una **zona** di preparazione estemporanea di bevande (bancone-bar) con vasca provvista di rubinetteria a comando preferibilmente non manuale (da adibire a lavamani e lavaggio stoviglie).
- un **locale** per la preparazione o **piano / zona lavoro** dell' **area bancone-bar** e/o **retro bancone-bar** separato dalle altre zone del bar e specificatamente dedicato per la predisposizione dei cibi e/o assemblaggio di piatti semplici, per la manipolazione dei prodotti e con dimensioni idonee in rapporto all'attività. Detto locale o zona deve essere dotato/a di almeno una propria e distinta vasca per lavaggio di frutta e/o verdura e degli altri alimenti previsti
- una **zona lavaggio** attrezzata con vasca con funzione anche di lavamani preferibilmente dotata di rubinetteria a comando non manuale, lavabicchieri e/o lavastoviglie.

La **zona lavoro** (o il **piano**) per la preparazione di alimenti composti, ancorché predisposta nell'area bancone-bar o retro bancone-bar, deve essere debitamente individuata (quindi indicata nella Pianta planimetrica da allegarsi) ; al fine di prevenire eventuali episodi di contaminazione crociata, detta zona deve essere esclusivamente dedicata allo svolgimento delle attività di preparazione in disamina.

E' inoltre necessario che la **zona lavoro** non si trovi direttamente esposta al pubblico o a possibili contaminazioni ambientali, che risulti opportunamente protetta, e che in corrispondenza della stessa, piani d'appoggio e di lavoro, attrezzature ed impianti destinati a venire a contatto, anche indiretto, con i prodotti alimentari (comprese le pareti immediatamente a ridosso di tale zona) siano realizzati con materiali lisci, non tossici, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili.

¹² Rispetto agli esercizi di **Tipologia 2**, nel caso detta "zona" risulti destinata alla preparazione di alimenti quali kebab, hot dog, patatine fritte, crepes e simili, è necessario che tali produzioni siano limitate ad una o al massimo due tipologie di alimenti (Rif. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R – Allegato B "Requisiti specifici per esercizi di Tipologia 2").

(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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (o PIANO / ZONA DI LAVORO dell'area bancone-bar o retro bancone-bar)			2		
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN		
Sez. A	CARATTERISTICHE DEL LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE				
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"/>	
<small>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, poliuretatiche etc.).</small>					
Pareti _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			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 ; nella parte sovrastante, la superficie deve quindi risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.</small>					
Pareti e pavimento presentano raccordo a sagoma curva ¹⁴			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO		

¹³ In merito alle attività di **ristorazione pubblica**, la normativa di settore più volte citata (D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2 / R.) ha fornito, rispetto ai locali destinati alla preparazione di alimenti, standard dimensionali minimi soltanto riguardo agli esercizi di **Tipologia 3** e di **Tipologia 4** (non considerati nel presente modello di Relazione tecnica) stabilendo, nella fattispecie, la necessità di "un locale ad uso **cucina** con superficie complessiva non inferiore a **8 mq**" (*Esercizi di Tipologia 3*) e di un locale cucina dalla superficie correlata al numero di posti a sedere della sala di somministrazione e comunque non inferiore a **15 mq**. (*Esercizi di Tipologia 4*).

Per gli esercizi di **Tipologia 1 e 2** non risultano invece definiti standard dimensionali minimi, essendo contemplata la possibilità di utilizzare, rispetto alla preparazione di alimenti (ovviamente nei limiti previsti dalla Tipologia di appartenenza dell'esercizio), **non solo appositi locali** destinati allo scopo, **ma anche "zone o "piani di lavoro"** all'uopo individuati. **Nell'ambito degli esercizi di Tipologia 1 o 2 pertanto, qualora il titolare dell'attività ritenesse opportuno predisporre ed utilizzare – per le preparazioni alimentari – un apposito vano, l'area di quest'ultimo non risulterà vincolata a valori dimensionali minimi.** Nella predisposizione del locale occorrerà comunque tener conto dei requisiti generali contemplati:

- dallo stesso D.P.G.R 03.03.2003 N. 2/R e s.m.i – Allegato A - art. 3 – relativamente al punto in cui viene indicato 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, alla potenzialità produttiva ed al numero degli addetti ...".
- 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.**

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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (o PIANO / ZONA DI LAVORO dell'area bancone-bar o retro bancone-bar)			3				
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN				
Sez. A	segue - CARATTERISTICHE DEL LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE						
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 (Rif. Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 – Allegato II – Capitolo II – 1° comma – lettera c).			<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO			
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%; border: none;"><input type="checkbox"/> Naturale</td> <td style="width: 33%; border: none;"><input type="checkbox"/> Naturale e artificiale</td> <td style="width: 33%; border: none;"><input type="checkbox"/> Artificiale</td> </tr> </table>			<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale					
Aerazione							
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO			
<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"/> SI	<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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (o PIANO / ZONA DI LAVORO dell'area bancone-bar o retro bancone-bar)		4				
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN				
Sez. A	segue - CARATTERISTICHE DEL LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE					
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 _____ 					
<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>		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> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Solo estrazione</td> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento continuo</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	
<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo					
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato					
<p>Il valore di riferimento, come da norme UNI 10339 del 1995, è di 59,4 m³ / h x m² (m³ d'aria - per ogni ora – rispetto a ciascun m² di superficie del locale).</p> <p>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..</p>		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>				

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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

segue - LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE (o PIANO / ZONA DI LAVORO dell'area bancone-bar o retro bancone-bar)		5	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Sez. A	segue - CARATTERISTICHE DEL LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE		
Esercizi di Tipologia 1			
All'interno del locale è collocata una vasca convenientemente dimensionata, per il lavaggio delle verdure eventualmente utilizzate per la preparazione di panini, tramezzini, toast etc. ¹⁶		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Esercizi di Tipologia 2			
All'interno del locale sono collocate due vasche , destinate, rispettivamente, una al lavaggio di frutta, verdura (utilizzate per la preparazione di panini, insalate, macedonie etc. ¹⁷) e degli altri alimenti previsti , l'altra - con erogazione di acqua fredda e calda ed annessa lavabicchieri e/ o lavastoviglie - al lavaggio di stoviglie, posate, bicchieri. ¹⁸ Uno dei due lavelli (quello dotato di erogazione d'acqua calda e fredda) risulta anche adibito 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 <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
In corrispondenza del bancone bar è collocato un terzo lavello (in aggiunta ai due lavelli del locale preparazione) con erogazione di acqua fredda e calda, adibito anche a lavaggio stoviglie ed 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 <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.			
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie)		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<input type="checkbox"/> Altro _____ <small>(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</small>		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

¹⁶ Tale dotazione deve ritenersi **non vincolante** per l'allestimento di **Esercizi di Tipologia 1** nel caso in cui non si preveda, nell'ambito degli stessi, l'utilizzo di verdure crude da sottoporre a lavaggio. Tale possibilità derogatoria, si sottolinea, riguarda comunque soltanto gli esercizi di **detta tipologia**, rispetto ai quali, nel testo normativo di specifico riferimento (D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R Allegato B – "Requisiti specifici per gli esercizi di Tipologia 1") l'attività di lavaggio verdure è considerata in termini opzionali. Va da sé che nell'ipotesi di mancata dotazione di un lavello appositamente dedicato, l'attività di lavaggio verdure non potrà ritenersi consentita, ed in tal caso, qualora le preparazioni alimentari (panini, tramezzini etc.) prevedessero l'impiego di verdure, il gestore dovrà ricorrere a soluzioni alternative nel rispetto scrupoloso di norme di buona prassi igienica (ad es. impiego di prodotti di IV gamma). Si ritiene utile ricordare che riguardo agli esercizi in questione, l'impiego di verdure può comunque ritenersi consentito solo per la preparazione di panini, tramezzini etc. - con esclusione invece di insalate e altri piatti analoghi.

¹⁷ Tale dotazione **deve ritenersi vincolante** per l'allestimento di un **Esercizio di Tipologia 2**, considerato che contrariamente a quanto ricorrente per gli Esercizi di Tipologia 1 – nella normativa di riferimento (D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R - "Requisiti specifici per gli esercizi di Tipologia 2") l'attività di lavaggio verdure è posta - per detta tipologia - in **termini non opzionali**. Si evidenzia altresì come in una nota interpretativa della Regione Piemonte - Direzione Sanità Pubblica – Rif. Prot. 11047/27.001 del 07.08.2006 – riferita alla normativa precedente (D.P.G.R. 21.07.2003 n. 9/R) ma del tutto sovrapponibile, per quanto concerne gli aspetti in questione, a quella attuale, venga sottolineato che quelli indicati dalla legislazione di riferimento rappresentano, al riguardo, **"requisiti minimi"** e che **"ininfluente appare la dichiarazione di alcuni gestori che ritengono di non dotarsi del lavello per il lavaggio di alimenti poiché utilizzano verdure di IV gamma"**.

¹⁸ **La dotazione di lavabicchieri 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) _____

12

**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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE <i>(o PIANO / ZONA DI LAVORO dell'area bancone-bar o retro bancone-bar)</i>		6	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Sez. B	CARATTERISTICHE DELLA ZONA LAVORO nell'area bancone-bar / retro bancone-bar		
Esercizi di Tipologia 1			
E' presente una zona di lavoro – dimensionata in rapporto alla potenzialità produttiva - dedicata alla preparazione di alimenti compositi quali panini, tramezzini, tartine, toast ed altri prodotti farciti analoghi, pasticceria surgelata precotta ed assimilabili <i>(in ordine a quanto previsto per la tipologia dell'esercizio)</i> .		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
In corrispondenza del bancone bar e/o della zona lavoro è collocato un lavello (o vasca) , con erogazione di acqua fredda e calda ed annessa apparecchiatura lavabicchieri ¹⁹ , 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 <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
In corrispondenza della zona lavoro è collocata una vasca (appositamente dedicata) convenientemente dimensionata, per il lavaggio delle verdure eventualmente utilizzate per la preparazione di panini, tramezzini, toast etc. ²⁰		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Esercizi di Tipologia 2			
E' presente una zona lavoro nell'area bancone bar e/o retro bancone bar dedicata – oltre allo svolgimento delle attività di preparazione previste per gli Esercizi di Tipologia 1 - anche al riscaldamento di alimenti in monodose o di prodotti preparati in altri, appositi laboratori da somministrarsi in porzioni singole in seguito a frazionamento, nonché alla predisposizione di piatti semplici mediante mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e disinfezione.		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
In corrispondenza della zona lavoro sono collocati due lavelli , destinati, rispettivamente, uno al lavaggio delle verdure utilizzate per la preparazione di panini, insalate, macedonie etc. ²¹ , l'altro - con erogazione di acqua fredda e calda ed annessa lavabicchieri e/ o lavastoviglie - al lavaggio di stoviglie, posate, bicchieri. ²² Uno dei due lavelli risulta anche adibito 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 <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

¹⁹ Come peraltro già evidenziato in precedenza, la **dotazione di lavabicchieri 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).

²⁰ In termini esattamente coincidenti rispetto a quanto considerato nelle Note relative ai punti della precedente Sezione A, si evidenzia come tale dotazione debba ritenersi **non vincolante** per l'allestimento di un **Esercizio di Tipologia 1**, nel caso in cui non si preveda, nell'ambito degli stessi, l'utilizzo di verdure crude da sottoporre a lavaggio. Tale possibilità derogatoria, si sottolinea, riguarda comunque soltanto gli esercizi di detta tipologia, rispetto ai quali, nel testo normativo di specifico riferimento (D.P.G.R. 03.03.2008 n.2/R - Allegato B - "Requisiti specifici per gli esercizi di Tipologia 1") l'attività di lavaggio verdure è considerata in termini opzionali. Va da sé che nell'ipotesi di mancata dotazione di un lavello appositamente dedicato, l'attività di lavaggio verdure non potrà ritenersi consentita, ed in tal caso, qualora le preparazioni alimentari (panini, tramezzini etc.) prevedessero l'impiego di verdure, il gestore dovrà ricorrere a soluzioni alternative nel rispetto scrupoloso di norme di buona prassi igienica (ad es. impiego di prodotti di IV gamma). Si ritiene utile ricordare che riguardo agli esercizi in questione, l'impiego di verdure può ritenersi comunque consentito solo per la preparazione di panini, tramezzini etc. - con esclusione invece di insalate e altri piatti analoghi.

²¹ Tale dotazione **deve ritenersi vincolante** per l'allestimento di un **Esercizio di Tipologia 2**, considerato che contrariamente a quanto ricorrente per gli Esercizi di Tipologia 1 – nella normativa di riferimento (D.P.G.R. 03.03.2008 n.2/R - "Requisiti specifici per gli esercizi di Tipologia 2") l'attività di lavaggio verdure è posta - per detta tipologia - in **termini non opzionali**. Si evidenzia altresì come in una nota interpretativa della Regione Piemonte - Direzione Sanità Pubblica – Rif. Prot. 11047/27.001 del 07.08.2006 - venga sottolineato che quelli indicati dalla normativa di riferimento rappresentano, nella fattispecie, **"requisiti minimi"** e che **"ininfluenti appare la dichiarazione di alcuni gestori che ritengono di non dotarsi del lavello per il lavaggio di alimenti poiché utilizzano verdure di IV gamma"**.

²² Vedasi (per brevità) precedente Nota 19

(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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

LABORATORIO DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE <i>(o PIANO / ZONA DI LAVORO dell'area bancone-bar o retro bancone-bar)</i>		7	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Sez. B	CARATTERISTICHE DELLA ZONA LAVORO nell'area bancone-bar / retro bancone-bar		
segue - Esercizi di Tipologia 2			
In corrispondenza del banco bar é collocato un terzo lavello (in aggiunta ai due lavelli della zona lavoro) 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	
Requisiti comuni agli esercizi di Tipologia 1 e 2			
La zona di lavoro risulta collocata ad adeguata distanza – o opportunamente protetta - .dal passaggio o dall'approssimarsi dei clienti oppure da spazi che potrebbero costituire – o da cui potrebbero derivare – possibili fonti di contaminazione dei prodotti lavorati.		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO	
In corrispondenza della zona lavoro, impianti, attrezzature e superfici destinate a venire a contatto, anche indiretto, con i prodotti alimentari (comprese le pareti immediatamente a ridosso di tale zona) sono realizzate 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	
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 _____ <i>(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

SALA DI SOMMINISTRAZIONE			1	
Locale ²³ indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Altezza m. _____	Superficie mq. _____	n. posti a sedere previsto ²⁴ _____	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 _____ (Specificare il tipo di materiale)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pareti _____ (Specificare il materiale di rivestimento)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

²³ Nel caso fossero predisposti **più locali di somministrazione** 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.

²⁴ Riguardo ai locali di somministrazione delle attività di ristorazione pubblica, la normativa specifica di settore (D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R / 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 degli esercizi delle altre Tipologie (e quindi, per quanto considerato nel presente Modello di Relazione tecnica, per gli Esercizi di Tipologia 1 e 2) 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 1 e 2
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 / _____	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>				
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").						
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³ / h _____ <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Solo estrazione</td> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento continuo</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	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					
<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). 						

(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 1 e 2
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"/>	
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 .				
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. ²⁵				
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.				
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)			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"/>

²⁵ 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 1 e 2
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	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO <i>Vedasi punto successivo</i>		
L' esposizione a libero servizio di alimenti non confezionati (<i>ad es. pasticceria, dolci, panini, tramezzini etc.</i>) è realizzata mediante l'impiego di dispositivi in grado di assicurare un'adeguata protezione dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti e – per quanto concerne i prodotti deteriorabili – avviene attraverso l'utilizzo di vetrine refrigerate (<i>Vedansi indicazioni di maggiore dettaglio nella successiva scheda "Attrezzature ed arredi a disposizione dell'attività"</i>).	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Le vetrine refrigerate sono provviste di termometro a lettura esterna o comunque facilmente leggibile dall'esterno .	<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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO ²⁶			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 <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 e 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 ; nella parte sovrastante detta zona la superficie deve risultare, per lo meno, intonacata ed imbiancata.				
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..				

²⁶ Riprendendo quanto già considerato più diffusamente nelle note riportate in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale" (cui si rimanda, per brevità), si evidenzia, sulla base delle disposizioni contemplate dalla normativa di settore, 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 1 e di Tipologia 2**) 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. 03.0.37.200.83 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) _____

**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 1 e 2
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 ≥ (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 (<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	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).</p> <p>Tale valore, espressamente contemplato dalla normativa regionale appena citata per i servizi igienici delle attività di ristorazione pubblica (Bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale) deve, per analogia e univocità interpretativa, ritenersi preso quale riferimento rispetto alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette ad Autorizzazione sanitaria / Nulla osta igienico sanitario.</p> <p>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.²⁷ 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"/>

²⁷ 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 ad Notifica / Denuncia d'Inizio Attività)**; 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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			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"/>
Adibiti anche a spogliatoio per il personale addetto ²⁸ <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 ²⁹ :	<input type="checkbox"/> Comando non manuale ("a pedale", "a cellula fotoelettrica", "a ginocchio" etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center;">_____</div> <i>(specificare il tipo di comando)</i>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda			
	<input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center;">_____</div> <i>(specificare il tipo di asciugamani)</i>			
Locali 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 o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
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..				

²⁸ **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.

²⁹ **I lavabi pertinenti ai servizi igienici devono essere auspicabilmente collocati nel locale anti WC.** Solo eccezionalmente potranno prevedersi soluzioni differenti (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 1 e 2
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"/>	
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"/>	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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

SPOGLIATOI			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Individuati in ³⁰:	<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. All'interno di detto locale, la "zona" spogliatoio risulta separata dal contesto mediante :</i> _____ _____ _____		
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 _____ <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 tipo di tinteggiatura)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. Il soffitto deve essere realizzato in modo da evitare la possibilità di accumulo di sporcizia, la formazione di muffa e la caduta di particelle ; la superficie dello stesso deve risultare opportunamente intonacata ed imbiancata.				

³⁰ 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 1 e 2
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"/> 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"/>

(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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO ³¹			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		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 ed 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 _____ <small style="text-align: center;">(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.				

³¹ Riprendendo quanto già considerato più diffusamente nelle note riportate in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale, si evidenzia come sia 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 siano consentite **deroghe** 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 1 e di Tipologia 2**) 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.
Per quanto concerne il **numero dei servizi igienici da riservarsi al pubblico**, la specifica normativa di settore appena citata prevede, rispetto alle Tipologie di esercizi in disamina (*testualmente*):

- **Bar tipologia 1**
- **fino a 60 posti a sedere**: è ammessa la possibilità di un solo servizio igienico **in comune tra addetti e pubblico**.
- **da 61 a 150 posti a sedere**: almeno 1 unità igienica destinata esclusivamente al pubblico
- **oltre 150 posti a sedere** : almeno 2 unità igieniche divise per sesso.
- **Bar tipologia 2**
- **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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

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

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A) PER L'ESERCIZIO DI STABILIMENTI DI
RISTORAZIONE PUBBLICA – Esercizi di Tipologia 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO		3	
segue - Locali anti WC		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
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	
<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 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.</p>		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. 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.³² Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella citata norma UNI. 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"/>

³² 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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO			4	
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"/>
Provvisti di n. ... lavabo/i dotato/i di: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Comando non manuale ("a pedale", "a cellula fotoelettrica", "a ginocchio" etc.) per l'erogazione dell'acqua _____ (specificare il tipo di comando) <input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile _____ (specificare il tipo di asciugamani) 			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)			<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Locali WC				
Superficie mq. _____		Altezza m. _____		
Pavimentazione _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>			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 _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.</small>				
Soffitto _____ <small>(Specificare il tipo di tinteggiatura)</small>			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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO			5	
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 barriere architettoniche è di competenza dei Comuni (Rif. cit. 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 1 e 2
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, frigorifero per verdure etc.)</i> ³³		
<input type="checkbox"/> n. ... _____	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. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
Altro <i>(specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</i>		
<input type="checkbox"/> n. ... _____	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. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		

³³ 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), è necessaria una dotazione di frigoriferi (o di celle frigorifere) di capienza proporzionata alle dimensioni dell'attività, con separazione tra:

- salumi e formaggi
- frutta e verdura
- surgelati e congelati
- piatti pronti

(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 1 e 2
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			
<input type="checkbox"/> ... macina caffè _____ <input type="checkbox"/> n. ... macchina per caffè _____ <input type="checkbox"/> n. ... affettatrice/i _____ <input type="checkbox"/> n. ... macchina per toast _____ <input type="checkbox"/> n. ... forni per il riscaldamento ³⁴ (specificare il tipo: a microonde, a convezione etc.) _____ 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. ... _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i ³⁵ collocato/i presso il 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"/>

³⁴ Negli esercizi di **Tipologia 1**, in ordine a quelli che sono gli ambiti dell'attività definiti dalla normativa di riferimento, deve ritenersi consentita soltanto la doratura e/o il completamento della cottura di brioches surgelate, il riscaldamento di piadine, toast, panini etc.

Rispetto ad apparecchiature di riscaldamento di ridotte dimensioni e quindi limitata incidenza sulla situazione microclimatica come, ad esempio, tostapane, forni a microonde, forni elettrici per il riscaldamento e/o il completamento della cottura di brioches etc. o, ancora,, macchine per caffè e similari etc. si ritiene **non necessaria** la presenza di cappe di aspirazioni vapori.

³⁵ Come già considerato nelle Note riportate in calce alla Scheda "**Laboratorio di produzione / preparazione – Caratteristiche della zona di lavoro**", per gli esercizi di **Tipologia 1** può essere ammessa la dotazione di un **unico lavello** collocato in corrispondenza del bancone bar o della zona lavoro, con funzione anche di lavamani, provvisto di erogazione d'acqua calda e fredda e rubinetteria non manuale - **purchè nell'esercizio non venga svolta attività di lavaggio verdure**; qualora si intendesse effettuare anche tale attività, sarebbe necessaria la dotazione di un secondo lavello appositamente dedicato allo scopo.

Per gli esercizi di **Tipologia 2** deve invece ritenersi necessaria la dotazione **minima** di **tre lavelli** secondo quanto più diffusamente considerato nella precedente Scheda "**Laboratorio di produzione / preparazione – Caratteristiche della zona di lavoro**", così suddivisi: uno destinato al lavaggio degli alimenti (verdure etc.), un altro al lavaggio di stoviglie etc. - e da utilizzarsi anche come lavamani (pertanto provvisto di rubinetteria a comando non manuale etc.); un terzo lavello adibito anche come lavamani con rubinetteria a comando non manuale nel banco 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 1 e 2
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 destinato/i a lavaggio di alimenti e verdure 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. ... lavello/i destinato/i a lavaggio di alimenti e verdure 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"/>
Per la conservazione – e l'esposizione - 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. ... _____		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 1 e 2
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. (oltre al lavello - o ai lavelli - dedicati allo scopo - ed indicati ai punti precedenti)		
<input type="checkbox"/> n. ... lavabicchieri / lavatazzine ³⁶	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"/>
Per riporre utensili, stoviglie e pentolame puliti		
<input type="checkbox"/> n. armadi chiusi in _____ (specificare il tipo di materiale)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Altro _____ (specificare con adeguato dettaglio le tipologie di arredi)	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 _____ (specificare) <input type="checkbox"/> n. ... _____ <input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

³⁶ 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 1 e 2
Versione del 01.04.2008**

ELENCO ALLEGATI ³⁷	1		
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN		
<input type="checkbox"/> n. ... Attestazione/i riportante/i caratteristiche tecniche del/i sistema/i integrativo/i di aerazione forzata installato/i presso: <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center; padding: 5px;">SI <input type="checkbox"/></td> <td style="width: 50%; text-align: center; padding: 5px;">NO <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>		
Altro <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center; padding: 5px;">SI <input type="checkbox"/></td> <td style="width: 50%; text-align: center; padding: 5px;">NO <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>		

³⁷ 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 considerate nella Relazione tecnica.

(firma) _____