

**MODELLO DI RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI SOLA
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI¹**

- Senza annessa cucina per preparazione in loco -

Versione del 01.04.2009



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. semplice**”)

Nella presente relazione :

- **sono indicate** le tipologie di piatti che si intendono distribuire / somministrare etc.
- **sono descritti** tutti i locali illustrati nella pianta planimetrica pertinenti l’attività oggetto della Notifica / Denuncia d’Inizio Attività (D.I.A.).
- **è compilata una scheda per ogni locale** nel caso siano presenti più locali dello stesso tipo.²
- **è compilata una scheda per ogni funzione assegnata** nel caso sia previsto l’utilizzo di uno stesso locale per due o più funzioni diverse.
- **è barrata ogni pagina ed ogni voce non pertinente la tipologia produttiva** rispetto alla quale viene attivata la procedura di Notifica / Denuncia d’Inizio Attività (D.I.A.).
- **è firmata in calce** ogni pagina compilata o barrata.

¹ Altrimenti detti, nella letteratura di riferimento, anche “**plexi**” o “**satelliti**” di distribuzione di servizi di **ristorazione collettiva / assistenziale**.

² Come per altro indicato con maggior dettaglio nelle successive Schede del presente modello di Relazione tecnica, nel caso fossero predisposti più locali con la stessa destinazione d’uso occorrerà procedere alla loro numerazione, riportando quindi ogni numero attribuito nella Scheda stessa e nella pianta planimetrica da allegarsi.

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		1	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Indicazione sintetica dei piatti di cui è prevista la distribuzione / somministrazione ³ _____ _____ _____ _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N. di pasti di cui è prevista la somministrazione / distribuzione :	<input type="checkbox"/> Colazione n. _____ <input type="checkbox"/> Pranzo n. _____ <input type="checkbox"/> Cena n. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I pasti oggetto di somministrazione vengono preparati - e trasportati presso il refettorio con:	<input type="checkbox"/> Legame fresco-caldo ⁴ <input type="checkbox"/> Legame freddo (cuoci-refrigera) ⁵ <input type="checkbox"/> Legame surgelato (cuoci-surgela) ⁶	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' prevista la riattivazione - in loco - dei pasti, prima della loro distribuzione		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Gli alimenti deteriorabili da distribuirsi freddi sono trasportati mediante l'impiego di :	<input type="checkbox"/> Contenitori isotermitici <input type="checkbox"/> Apparecchiature frigorifere <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
I pasti sono trasportati con sistema :	<input type="checkbox"/> Multiporzione <input type="checkbox"/> Monoporzione <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

³ Ad es. **primi piatti** (quali pasta cotta con sughi a base di carne, risotti, minestrone ecc.), **secondi piatti** (come preparazioni a base di carne, verdure crude ecc.), **contorni** ecc.

⁴ Questa tecnica prevede che i **cibi cotti**, dopo la preparazione presso il centro di cottura, siano posti in contenitori idonei e mantenuti caldi (a temperature di conservazione opportunamente stabilite e controllate) durante le fasi di stoccaggio, trasporto ecc., fino al momento della somministrazione in corrispondenza dei terminali di distribuzione (refettori). Le portate fredde, ovviamente, devono essere mantenute a temperature (opportunamente stabilite e controllate) che ne assicurino un adeguato grado di refrigerazione.

⁵ Questa tecnica prevede che i cibi, dopo essere stati cotti, siano raffreddati rapidamente mediante l'impiego di apposite apparecchiature (abbattitori termici), conservati a temperature di refrigerazione (opportunamente stabilite e controllate) - anche durante il trasporto - e riscaldati presso il terminale di distribuzione prima della consegna ai commensali.

⁶ Il **legame surgelato** contempla, in sostanza, le stesse fasi operative che caratterizzano il **legame refrigerato**, differenziandosi fondamentalmente da quest'ultimo per il fatto che i cibi, dopo essere stati preparati, vengono raffreddati fino al raggiungimento di temperature di surgelazione.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		2	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
I pasti vengono distribuiti, presso il refettorio, mediante l'ausilio di:	<input type="checkbox"/> Banchi di distribuzione termici <input type="checkbox"/> Carrelli riscaldati <input type="checkbox"/> Carrelli neutri <input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' previsto il lavaggio in loco di :	<input type="checkbox"/> Stoviglie <input type="checkbox"/> Posate <input type="checkbox"/> Bicchieri	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Il porzionamento e la distribuzione dei pasti sono effettuati da personale dipendente della Ditta alla quale è affidato il servizio di preparazione e trasporto degli stessi	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Il porzionamento e la distribuzione dei pasti sono effettuati da personale dipendente della Ditta titolare della mensa presso la quale avviene la distribuzione	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
La struttura (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 composta da:			
<input type="checkbox"/> n. ____ locale/i deposito alimenti e bevande ⁷		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ____ locale/i deposito materiali non alimentari (ad es. scorte di tovaglie, tovaglioli, piatti, prodotti per la pulizia etc.) ⁸		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ____ locale/i per il ricevimento di contenitori esterni ⁹ (o zona/ settore presso il locale _____)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ____ locale/i per il porzionamento - ed eventuale riscaldamento ¹⁰ (o zona/ settore presso il locale _____)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ____ locale/i di somministrazione / - refettorio/i		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

⁷ Il requisito riguardante la presenza di un locale per il **deposito delle derrate alimentari** è contemplato dalla normativa vigente, precisamente dal Regolamento (CE) n. 852 / 2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, non in termini di indifferibile obbligatorietà. Infatti, all'Allegato II – Capitolo I – 2° comma – lettera d) del citato Regolamento, è previsto che tutte le strutture "destinate agli alimenti" devono disporre, "ove necessario", di adeguate strutture per il "magazzinaggio" a temperatura controllata con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata". Il locale deposito non è necessario in quei terminali di distribuzione presso i quali tutti gli alimenti e le bevande vengono consegnati, di volta in volta, all'atto dell'arrivo dei pasti.

⁸ L'allestimento di un locale destinato a **deposito materiali non alimentari** deve intendersi necessario qualora, in relazione a specifiche modalità / esigenze organizzative, sia prevista la predisposizione di scorte consistenti di detti materiali. Nel caso invece il quantitativo di materiali non alimentari fosse limitato, gli stessi potranno essere riposti in un settore del **locale deposito alimenti e bevande** oppure all'interno di appositi **arredi** collocati nel **locale di refezione** (armadi chiusi in materiale liscio, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile) in grado di assicurare, per la merce riposta, un'adeguata protezione dalla polvere e da possibili contaminazioni ambientali.

⁹ Nel caso di **refettori (o terminali / plessi di distribuzione)** presso i quali sia prevista la somministrazione di un numero limitato di pasti (**indicativamente non superiore a 50**), il locale di **ricevimento contenitori esterni** può coincidere con quello di **porzionamento** purché il dimensionamento del vano, e la disposizione, al suo interno, di arredi, superfici di appoggio e attrezzature, permettano di svolgere le attività di porzionamento in condizioni d'igiene, nel rispetto dei principi della cosiddetta "**marcia in avanti**" (per quanto, nella fattispecie, applicabile), senza sovrapposizione tra operazioni pulite e sporche, ed evitando, in tal modo, pericoli di contaminazione crociata.

¹⁰ Nel caso di **refettori (o terminali / plessi di distribuzione)** presso i quali sia prevista la somministrazione di un numero limitato di pasti (**indicativamente, come già ipotizzato nella Nota precedente, non superiore a 50**), il **porzionamento** dei piatti consegnati con **sistema multiporzione** può essere effettuato in corrispondenza di una zona del locale **refettorio**, opportunamente **delimitata**. Tale delimitazione può essere conseguita anche mediante tramezzi in muratura o in materiale plastico, dalla superficie comunque impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

In ogni caso sarebbe del tutto auspicabile evitare di far coincidere, in un unico vano, le attività di ricevimento contenitori esterni, di porzionamento (ancorché condotta in una zona opportunamente limitata) e di refezione vera e propria.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE		3	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
<input type="checkbox"/> n. ____ locale/i o zona/settore lavaggio (<i>stoviglie, posate, ecc.</i>) ¹¹ (o zona/ settore presso il locale _____)			
<input type="checkbox"/> n. _____ servizi igienici per il personale addetto		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ servizi igienici per gli utenti ¹²		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Approvvigionamento idrico			
<input type="checkbox"/> Pubblico acquedotto	<input type="checkbox"/> Pozzo privato		
E' necessario allegare Certificato di potabilità dell'acqua rilasciato dalla S.C.I.A.N – ASL TO5 (ex ASL8), nonché ogni altra eventuale ulteriore documentazione necessaria a dimostrare l'idoneità del sistema di approvvigionamento disponibile (ad es. copia di referti riguardanti analisi aggiornate ed effettuate secondo prescrizioni etc.)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Smaltimento rifiuti liquidi			
<input type="checkbox"/> Pubblica fognatura	<input type="checkbox"/> Altro _____ <i>(Specificare)</i>		
E' necessario allegare la documentazione attestante l'idoneità del sistema di smaltimento previsto (Autorizzazioni allo smaltimento etc.) qualora contemplata dalla specifica normativa che disciplina la materia.		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Smaltimento rifiuti solidi			
<input type="checkbox"/> Servizio pubblico di nettezza urbana	<input type="checkbox"/> Altro _____ <i>(Specificare)</i>		
E' necessario allegare la documentazione attestante l'idoneità del sistema di smaltimento previsto (Autorizzazioni allo smaltimento etc.) qualora contemplata dalla specifica normativa che disciplina la materia.		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

¹¹ Sempre nei casi ipotizzati nelle Note precedenti (**refettori / terminali / plessi di distribuzione** presso i quali sia prevista la somministrazione di un numero limitato di pasti - **indicativamente non superiore a 50**), l'eventuale attività di **lavaggio stoviglie, bicchieri, posate ecc.** può essere svolta in una zona del locale adibito anche al porzionamento ; quest'ultimo vano dovrebbe comunque risultare adeguatamente dimensionato e provvisto di arredi ed attrezzature (compresa la lavastoviglie) necessarie ad assicurare lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene. **Deve escludersi, per altro, la possibilità di utilizzare il locale porzionamento anche per il lavaggio dei contenitori.**

¹² Riguardo ai locali da destinarsi a **servizi igienici per gli utenti del servizio di refezione** è possibile rilevare, considerando le varie normative di settore, come attualmente siano definiti dei parametri di esatto riferimento numerico soltanto rispetto alle attività di **Ristorazione Pubblica** (non oggetto del presente modello di Relazione tecnica e regolamentate, in particolare, dal D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2 / R). Si ritiene tuttavia, per analogia ed uniformità interpretativa, che anche alle **attività di refezione in disamina** debbano essere applicati gli standard previsti per gli esercizi di **Tipologia 4 delle attività di Ristorazione pubblica (fatte salve, ovviamente, diverse disposizioni contemplate da specifiche normative di settore)**, e precisamente:

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

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

DEPOSITO/I ALIMENTI / BEVANDE ¹³		1	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Deposito ¹⁴ indicato In planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia delle materie prime in deposito)</i> _____ _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____	Altezza m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione			
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</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. (o fino all'altezza di stoccaggio delle materie prime nel caso questa risultasse superiore a 2,00 m) mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto) ; nella parte sovrastante tale zona la superficie deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.			

¹³ Come per altro precisato nelle Note riportate in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale", il locale **Deposito alimenti e bevande** non è necessario in corrispondenza di quelle strutture presso le quali tutte le derrate alimentari e le bevande vengono consegnate, di volta in volta, all'atto del ricevimento dei pasti.

¹⁴ Il **deposito** deve essere collocato, auspicabilmente, all'interno dell'immobile ove sono presenti gli altri locali della struttura - al fine di limitare potenziali fonti di contaminazione durante il trasferimento delle derrate alimentari.

La **zona di arrivo delle derrate** 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).

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

(firma) _____

5

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI
Versione del 01.04.2009**

segue – DEPOSITO/I ALIMENTI E BEVANDE		2		
Deposito Indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN		
Aerazione:		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____			
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie dal pavimento del locale : per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc. Valore di riferimento: superficie finestrata apribile \geq (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.).</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc. Possono invece intendersi annoverate, tra le superfici finestrate, quelle costituite da aperture (pur provviste di ante etc.) ricavate in corrispondenza della porta stessa. E' inoltre opportuno sottolineare che nel caso in cui le finestre possano risultare possibile causa di contaminazione delle derrate in deposito (ad es. finestre aprentesi su strade a traffico intenso, aperture "a bocca di lupo" con sbocco in corrispondenza di piani stradali, cortili carrabili, marciapiedi etc.), le stesse devono restare chiuse ed il locale essere dotato di sistemi sostitutivi di aerazione forzata.</p> <p>Se il rapporto aerante (RA) è inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale, è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (in tal caso occorre fare riferimento alla successiva sezione della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinta dalla voce "Naturale integrata da artificiale").</p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Artificiale		Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³ / h _____		
<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione		<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato		
<p>Il sistema di aerazione artificiale / meccanica deve essere in grado di garantire almeno 5 ricambi / ora (Rif. D.P.G.R. – Regione Piemonte - 03.03.2008 n. 2 / R – Allegato A).</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 ed univocità interpretativa, ritenersi preso quale riferimento rispetto alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.). E' necessario siano allegate, al riguardo, le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<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.</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.¹⁵ 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>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

¹⁵ 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 DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

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

(firma) _____

7

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

DEPOSITO PRODOTTI E MATERIALI NON ALIMENTARI ¹⁶			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Deposito ¹⁷ indicato In planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia delle materie prime in deposito)</i> _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</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 (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto).				

¹⁶ Come peraltro precisato nelle Note riportate in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale", il locale **Deposito prodotti e materiali non alimentari** deve intendersi necessario in corrispondenza di quelle strutture presso le quali sia prevista la predisposizione di consistenti scorte di detti materiali. Nel caso invece il quantitativo **di materiali non alimentari** fosse limitato, gli stessi potranno essere riposti in un settore del **locale deposito alimenti e bevande** oppure all'interno di appositi **arredi** collocati nel **locale di refezione** (armadi chiusi in materiale liscio, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile) in grado di assicurare, per la merce riposta, un'adeguata protezione dalla polvere e da possibili contaminazioni ambientali.

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

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

Segue - DEPOSITO PRODOTTI E MATERIALI NON ALIMENTARI			2	
Deposito indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di Aerazione – nella precedente Scheda relativa ai Locali “Deposito prodotti e materiali non alimentari”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai Locali “Deposito alimenti e bevande” in questo caso considerati).</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m ³ /h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo		
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato			
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori etc.				
TIPOLOGIA:				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie) alle aperture			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole chimiche			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole a ferormoni			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico (provvisi di sifonatura) presenti sul pavimento			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

LOCALE / I DI RICEVIMENTO CONTENITORI ESTERNI			1		
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO		
			VERIFICA SCIAN		
Costituito da:	<input type="checkbox"/> “zona” (settore) ricavata all'interno del vano per il porzionamento ¹⁸	<i>Si rimanda pertanto, per quanto concerne la descrizione delle caratteristiche strutturali, alla Scheda relativa a detto locale</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> Apposito locale	All'interno di detto locale, la “zona” (settore) risulta separata dal contesto mediante _____ _____ _____			
	<i>Vedansi punti successivi</i>				
Locale indicato in planimetria con il n. _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Superficie mq. _____		Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione					
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Pavimentazione _____ <div style="text-align: center; font-size: small;">(specificare il materiale di rivestimento)</div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica)					
Pareti _____ <div style="text-align: center; font-size: x-small;">(specificare il materiale di rivestimento)</div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.					

¹⁸ Come per altro già sottolineato nelle Note riportate in calce alla Scheda “**Notizie di carattere generale**”, nel caso di **Refettori (o Terminali / plessi di distribuzione)** presso i quali sia prevista la somministrazione di un numero limitato di pasti (**a titolo indicativo: non superiore a 50**), il locale di ricevimento contenitori esterni può coincidere con quello di porzionamento purché il dimensionamento del vano, e la disposizione, al suo interno, di arredi, superfici di appoggio e attrezzature, permettano di svolgere le attività di porzionamento in condizioni d'igiene, nel rispetto dei principi della cosiddetta “**marcia in avanti**” (per quanto, nella fattispecie, applicabile), senza sovrapposizione tra operazioni pulite e sporche, ed evitando, in tal modo, pericoli di contaminazione crociata.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue - LOCALE / I DI RICEVIMENTO CONTENITORI ESTERNI		2	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Deposito alimenti e bevande”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Locali ricevimento contenitori esterni” in questo caso considerati.</i> <i>Qualora il “Locale di ricevimento contenitori esterni” sia anche adibito al porzionamento pasti, occorrerà invece fare riferimento, in tema di aerazione, ai requisiti contemplati per i vani destinati specificatamente a quest’ultimo tipo di attività; tali requisiti sono riportati nella successiva Scheda “Locale / Vano per il porzionamento”, cui si rimanda, per brevità.</i>			
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m ³ / h _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato		
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d’aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione			
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.			
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tende antimosche a bande verticali		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRIPTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

LOCALE / VANO PER IL PORZIONAMENTO			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Costituito da:	<input type="checkbox"/> “zona” (settore) ricavata all'interno del locale refettorio ¹⁹	<p><i>Si rimanda pertanto, per quanto concerne la descrizione delle caratteristiche strutturali, alla Scheda relativa a detto locale</i></p> <p>All'interno di detto locale, la “zona” (settore) risulta separata dal contesto mediante _____ _____ _____</p>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Apposito locale	<i>Vedansi punti successivi</i>		
Locale indicato in planimetria con il n. _____				
Superficie mq. _____		Altezza m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</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). 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.).				
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).				
Pareti e pavimento presentano raccordo a sagoma curva ²⁰		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		

¹⁹ Come per altro già sottolineato nelle Note riportate in calce alla Scheda “**Notizie di carattere generale**”, nel caso di **Refettori (o Terminali / plessi di distribuzione)** presso i quali sia prevista la somministrazione di un numero limitato di pasti (**a titolo indicativo: non superiore a 50**), il **porzionamento** dei piatti consegnati con **sistema multiporzione** può essere effettuato in corrispondenza di una zona del locale **refettorio**, opportunamente **delimitata**. Tale delimitazione può essere conseguita anche mediante tramezzi in muratura o in materiale plastico, dalla superficie comunque impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

In ogni caso sarebbe del tutto auspicabile evitare di far coincidere, in un unico vano, le attività di ricevimento contenitori esterni, di porzionamento (ancorché condotta in una zona opportunamente limitata) e di refezione vera e propria.

²⁰ **N.B.** Tale requisito non risulta espressamente richiamato – e quindi tassativamente previsto – dalla normativa di settore ; tuttavia, deve ritenersi auspicabile la sua predisposizione soprattutto in presenza di lavorazioni che notoriamente rendono opportuna l'adozione di misure di cautela igienica quanto più possibilmente stringenti ed articolate (ad es. grandi ristoranti, pasticcerie, gastronomie etc.)

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue – LOCALE / VANO PER IL PORZIONAMENTO			2	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Soffitto _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento / 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	SI <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	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"/>
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 del pavimento del locale: per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc.</p> <p>Valore di riferimento : superficie apribile delle finestre \geq (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.). 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>				
			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 DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue – LOCALE / VANO PER IL PORZIONAMENTO		3			
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO			
		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>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).²¹</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>					
<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; vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione </td> <td style="width: 50%; border: none; vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato </td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <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>					
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 _____ <small style="text-align: center;">(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</small>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>		

²¹ 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 DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue – LOCALE / VANO PER IL PORZIONAMENTO		4	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Requisiti specifici			
Impianti, arredi e piani d'appoggio sono disposti in modo razionale ed articolato, in modo da permettere lo svolgimento delle attività di porzionamento in condizioni d'igiene, senza sovrapposizioni tra operazioni sporche e pulite (nel rispetto dei principi, per quanto applicabili nella fattispecie, della cosiddetta "marcia in avanti").	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
All'interno del vano è collocato un apposito lavello convenientemente dimensionato, con erogazione d'acqua fredda e calda, da destinarsi alle operazioni di pulizia e lavaggio attinenti al servizio di distribuzione (<i>Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività"</i>).	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
All'interno del vano è collocata un'apposita vasca convenientemente dimensionata - con erogazione d'acqua fredda e calda (o comunque un punto d'erogazione d'acqua fredda e calda, opportunamente collocato) per le operazioni di pulizia e sanificazione (<i>Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività"</i>).	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
All'interno del locale è svolta attività di riattivazione / riscaldamento dei pasti trasportati in legame freddo (o surgelato)	<input type="checkbox"/> SI <i>Vedasi punto successivo</i> <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Tipo di apparecchiatura utilizzata (<i>specificare</i>) _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
All'interno del locale sono allestite apposite zone (o settori) per lo svolgimento delle attività di :			
<input type="checkbox"/> Ricevimento contenitori		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lavaggio stoviglie, posate, pentole, attrezzature ²²		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

²² Secondo quanto già evidenziato nelle Note riportate in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale", nel caso di refettori (terminali / plessi di distribuzione) presso i quali sia prevista la somministrazione di un numero limitato di pasti (indicativamente non superiore a 50), l'eventuale attività di lavaggio stoviglie, bicchieri, posate ecc. può essere svolta in una zona del locale adibito anche al porzionamento ; quest'ultimo vano dovrebbe comunque risultare adeguatamente dimensionato e provvisto di arredi ed attrezzature (compresa la lavastoviglie) necessarie ad assicurare lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene. Deve escludersi, per altro, la possibilità di utilizzare il locale porzionamento anche per il lavaggio dei contenitori.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue – LOCALE / VANO PER IL PORZIONAMENTO		5	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Requisiti specifici per la zona (o settore) ricevimento contenitori :			
Nell'ambito della zona è collocata un'apposita vasca convenientemente dimensionata - con erogazione d'acqua fredda e calda (o comunque un punto d'erogazione d'acqua fredda e calda, opportunamente collocato) per le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali (<i>Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività"</i>).	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Requisiti specifici per la zona (o settore) lavaggio stoviglie, posate, pentole, attrezzature :			
Nell'ambito della zona è collocata un'apposita vasca convenientemente dimensionata - con erogazione d'acqua fredda e calda ²³ (<i>Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività"</i>).	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		

²³ La vasca di cui trattasi dovrebbe essere **preferibilmente** dotata di **rubinetteria a comando non manuale** (ad es. "a pedale", "a cellula fotoelettrica" ecc. – con eccezione dei comandi del tipo "a leva" o "a gomito", per i quali non potrebbe escludersi un utilizzo "manuale").

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI
Versione del 01.04.2009**

SALA DI SOMMINISTRAZIONE / LOCALE REFETTORIO			1	
Locale ²⁴ indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Altezza m. _____	Superficie mq. _____	n. posti a sedere previsto ²⁵ _____	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 materiale di rivestimento) _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

²⁴ Nel caso fossero presenti più locali di somministrazione / refettori occorrerà procedere alla loro numerazione, riportando quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi al presente modello di Relazione tecnica (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso – Ad es. Sala di somministrazione 1, Sala di somministrazione 2 etc.). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

²⁵ In tema di dimensionamento di locali refettorio – e precisamente di numeri di posti a sedere da correlarsi alla superficie complessiva - la Regione Piemonte, attraverso il **D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R**, ha fornito degli standard di riferimento rispetto agli **esercizi di Tipologia 4 delle attività di ristorazione pubblica (non oggetto, tuttavia, del presente modello di relazione tecnica)**, per i quali risulta contemplato che (testualmente): "la superficie del locale destinato alla somministrazione pasti deve essere adeguata al numero di posti a tavola: per il calcolo dei posti il parametro di riferimento è di **1,00 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, per analogia ed uniformità interpretativa, che anche ai **refettori pertinenti alle attività di ristorazione** possano essere applicati, in linea generale (fatte salve diverse e specifiche disposizioni di volta in volta eventualmente contemplate), gli standard previsti per gli esercizi di **Tipologia 4 delle attività di Ristorazione pubblica**.

Si ritengono necessarie alcune considerazioni - a parte - rispetto alla Ristorazione collettiva scolastica ed a quella dell'infanzia.

Con maggiore dettaglio, si rileva, innanzitutto, come i **micro-nidi** risultino sostanzialmente disciplinati, in ambito regionale, dalla **Deliberazione della Giunta Regionale n. 13-2738 del 02.05.2006** ("Modifiche ed integrazioni dell'allegato A) "Standard minimi dei micro-nidi" alla D.G.R. n. 28-9454 del 26.05.2003 "Legge 448/2001 art. 70 – Micro nidi – Individuazione dei requisiti strutturali e gestionali " così come modificato ed integrato dall'Allegato 1 alla D.G.R. n. 20-11930 del 08.03.2004"). In base all'art. 5 – 4° comma – della normativa appena citata, per il dimensionamento dei locali destinati a **soggiorno e zona per l'alimentazione** è necessario prevedere, complessivamente, **3,00 m² per ogni bambino**. Al **comma 12 "Soggiorno e zona per l'alimentazione"** del medesimo articolo è inoltre precisato che "quest'area deve essere organizzata garantendo la possibilità di svolgimento di più attività ricreative differenziate e, in modo fisicamente separato, la somministrazione dei pasti. E' auspicabile, pertanto, la suddivisione dell'area in due locali distinti".

Dal combinato disposto delle indicazioni sopra riportate è dunque possibile definire, orientativamente, per la **zona alimentazione (locale refettorio)** una superficie pari a **1,5 m² per ogni bambino**. Sulla base di quella che può ritenersi la consueta interpretazione, la separazione tra zona soggiorno e zona alimentazione (refettorio) può essere realizzata anche attraverso porte scorrevoli, in modo da consentire l'accorpamento dei locali in occasione di particolari esigenze didattico-funzionali.

Gli **asili nido**, dal canto loro, risultano attualmente normati, in ambito regionale, dalla **L.R. 15.01.1973 n. 3** ("Criteri generali per la costruzione, l'impianto, la gestione ed il controllo degli asili-nido comunali costruiti e gestiti con il concorso dello Stato di cui alla Legge 06.12.1971 n. 1044 e con quello della Regione") e dalle **Linee guida per la progettazione di un asilo nido** approvate con DD.G.R. nn. 54-3346 del 08.06.1975 e 77-3869 del 07.07.1976; queste ultime contemplano al Capo II – articolo 4 (Caratteristiche tipologiche dimensionali – lettera A – Spazi interni ad uso dei bambini), rispetto ai **locali soggiorno e zona per l'alimentazione**, rispettivamente una superficie di **3,00 m² per bambino** – nel caso dei lattanti, ed una superficie di **3,70 m² per bambino** - nel caso dei divezzi. Anche in questo caso, in termini del tutto analoghi a quanto considerato e dedotto al punto precedente, è possibile prevedere, orientativamente, per la **zona alimentazione (Locale refettorio)** attraverso una serie di scomputi e di raffronti con la normativa inerente i micro-nidi precedentemente citata, è possibile prevedere orientativamente, anche in questo caso, una superficie pari a **1,5 m² per ogni bambino**. La separazione tra zona soggiorno e zona alimentazione (refettorio), sussistendo altresì la possibilità di realizzare la separazione tra la zona soggiorno e zona alimentazione anche attraverso porte scorrevoli, in modo da consentire l'accorpamento dei locali in occasione di particolari esigenze didattico-funzionali.

Riguardo alle **scuole materne**, infine, occorre tener conto dei parametri definiti dal **D.M. 18.12.1975 "Norme tecniche aggiornate relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica edilizia ed urbanistica da osservarsi nell'esecuzione di opere di edilizia scolastica"**. Detta normativa riporta, in calce, una tabella (Tab. 5 – Indici standard di superficie – Scuola materna) nella quale è indicato, quale parametro per il dimensionamento dei locali mensa delle **scuole materne**, rispettivamente una superficie di **0,67 m² per bambino** – nelle sezioni che comprendono **fino a 30 alunni** – ed una superficie di **0,40 m² per bambino** – nel caso di più sezioni che possano comportare la presenza **da 30 a 90 bambini**. Anche in questo caso, il parametro citato **non deve ritenersi inderogabilmente vincolante**, pur rappresentando uno standard di riferimento cui è necessario tendere, in modo che eventuali scostamenti dallo stesso dovrebbero comunque trovare debita giustificazione.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI
Versione del 01.04.2009**

segue - SALA DI SOMMINISTRAZIONE / LOCALE REFETTORIO		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"/>
Aerazione:			
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		
Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie dal pavimento del locale : per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc. Valore di riferimento: superficie finestrata apribile ≥ (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.). Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc.. Possono invece intendersi annoverate tra le superfici finestrate quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza della porta stessa. Eventuali aperture "a bocca di lupo dovranno essere posizionate in modo da evitare che l'aria immessa possa provenire dal piano stradale, dal cortile carrabile o dal marciapiede senza opportune protezioni. In ogni caso queste particolari soluzioni devono essere discusse preventivamente e valutate di volta in volta. Nel caso il rapporto aerante (RA) risulti inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale o, ancora, nell'ipotesi in cui il locale non disponga, di fatto, di superficie finestrata apribile, è necessario siano installati sistemi integrativi – o sostitutivi - di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto <i>(in tal caso occorre fare riferimento alle successive sezioni della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinte</i> <i>dalle voci "Naturale integrata da artificiale" o "Artificiale")</i> .			
<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"/> Funzionamento continuo	
	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	
		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • Relativamente ai locali di somministrazione degli esercizi di tipologia 1 e 2 di cui al D.P.G.R 03.03.2008 n. 2 / R (Bar), la portata prevista di aria esterna o di estrazione – come da Norma UNI 10339 (giugno 1995) è di 39,6 m³ / h per persona (m³ per ogni ora - rispetto a ciascuna persona) ; al riguardo viene considerato un indice di affollamento di 0,8 persone / m² (n. 8 persone ogni 10 m²). • Relativamente ai locali di somministrazione degli esercizi di tipologia 3 e 4 di cui al D.P.G.R 03.03.2008 n.2 / R (sale da pranzo dei Ristoranti), la portata prevista di aria esterna o di estrazione – come da Norma UNI 10339 (giugno 1995) è di 36,0 m³ - per ogni ora - rispetto a ciascuna persona ; al riguardo viene considerato un indice di affollamento di 0,6 persona / m² (n. 6 persone ogni 10 m²). 			

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI
Versione del 01.04.2009**

segue - SALA DI SOMMINISTRAZIONE / LOCALE REFETTORIO			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 _____ 			
<p>Come già sottolineato nelle sezioni precedenti della presente Scheda, qualora il rapporto aerante (RA) sia inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale, è necessario siano installati dei sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</p> <p>In tal caso, un calcolo "di massima" delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aero-illuminante effettivamente presente, stabilendo innanzitutto la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aero-illuminante può teoricamente garantire l'osservanza del rapporto in disamina. Definito tale valore, applicando l'indice di affollamento contemplato dalla Norma UNI 10339 (1995) per la tipologia di locale in disamina, può essere stabilito il numero di persone in relazione al quale dovrà essere assicurato l'incremento di aerazione attraverso l'installazione di sistemi di aerazione forzata. Una volta stabilito detto numero di persone, applicando i parametri di portata d'aria esterna o di estrazione previsti dalla Norma UNI, potrà essere sviluppato il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata.²⁶</p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nelle citate norma UNI. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'apparecchiatura e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.</p>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.				
<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"/>

²⁶ 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 DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue - SALA DI SOMMINISTRAZIONE / LOCALE REFETTORIO		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			
L'esposizione di alimenti a libero servizio avviene in vetrine condizionate (caldo / freddo) in modo da rispettare le temperature di conservazione dei prodotti	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> NO			
L'esposizione di alimenti non confezionati a libero servizio è realizzata mediante l'adozione di adeguati accorgimenti e/o l'impiego di dispositivi in grado di assicurare un'appropriata protezione dei prodotti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti <i>(In caso affermativo indicare i sistemi adottati nello spazio successivo o allegare le specifiche tecniche)</i>	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> NO			
_____ _____ _____ _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Requisiti specifici della zona (o settore) adibita a porzionatura pasti				
La delimitazione della "zona" per il porzionamento - rispetto al contesto del refettorio - è realizzata mediante :	<input type="checkbox"/> tramezzi in muratura		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> _____ _____			
Superficie complessiva della zona (o settore) m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Impianti, arredi e piani d'appoggio sono disposti in modo razionale ed articolato, e consentono lo svolgimento delle attività di porzionamento in condizioni d'igiene, senza sovrapposizioni tra operazioni sporche e pulite (nel rispetto dei principi, per quanto applicabili nella fattispecie, della cosiddetta " marcia in avanti ").	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> NO			
Nell'ambito della zona (o settore) è collocato un apposito lavello convenientemente dimensionato, con erogazione d'acqua fredda e calda, da destinarsi alle operazioni di pulizia e lavaggio attinenti al servizio di distribuzione (<i>Vedansi dati di maggior dettaglio riportati nella successiva Scheda "Attrezzature e arredi a disposizione dell'attività"</i>).	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> NO			

(firma) _____

20

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI
Versione del 01.04.2009**

LOCALE LAVAGGIO			1	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Costituito da:	<input type="checkbox"/> “zona” (settore) ricavata all'interno del refettorio	<p><i>Si rimanda pertanto, per quanto concerne la descrizione delle caratteristiche strutturali, alla Scheda relativa a detto locale</i></p> <p>All'interno di detto locale, la “zona” (settore) risulta separata dal contesto mediante _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Apposito locale	<i>Vedansi punti successivi</i>		
Locale indicato in planimetria con il n. _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____		Altezza m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</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>				
Pareti e pavimento presentano raccordo a sagoma curva ²⁷		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
Soffitto _____ <small>(specificare il materiale di rivestimento)</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	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		

²⁷ 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 DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue – LOCALE LAVAGGIO			2	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione: <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Laboratori di produzione / preparazione”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Laboratori di confezionamento” in questo caso considerati”.</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in 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"/>
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"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			1	
Locale/i indicato/i in planimetria con il/i n. _____			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"/>
<input type="checkbox"/> Entrambi i tipi di locale, WC e anti WC, separati per il personale addetto e per i clienti.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Locale anti WC in comune per addetti e clienti e soltanto locali WC separati.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Entrambi i tipi di locale, WC e anti WC, separati per uomini e donne			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Locale anti WC in comune per uomini e donne e soltanto locali WC separati.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Locale/i anti WC				
Superficie mq. _____		Altezza m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI
Versione del 01.04.2009**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO		2
segue – Locale/i anti WC		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN
Aerazione:		
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____	
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie dal pavimento del locale : per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc. Valore di riferimento: superficie finestrata apribile \geq (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.).</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc.. Possono invece intendersi annoverate tra le superfici finestate quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza della porta stessa.</p> <p>Se il rapporto aerante (RA) è inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale, è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (<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	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Continuo <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 a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività 8D.I.A.). E' necessario siano allegati 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.</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.²⁸ Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella citata norma UNI.</p> <p>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.</p>		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

²⁸ 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 DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI
Versione del 01.04.2009**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			3	
segue – Locale/i anti WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCI AN	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Adibiti anche a spogliatoio per il personale addetto <i>(in caso affermativo si rimanda alla compilazione della Scheda relativa ai locali Spogliatoio).²⁹</i>		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
orta 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 ³⁰:	<input type="checkbox"/> Comando non manuale ("a pedale", "a cellula fotoelettrica", "a ginocchio" etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><i>(specificare il tipo di comando)</i></div> <input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><i>(specificare il tipo di asciugamani)</i></div>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Locali WC				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <div style="text-align: center;"><i>(specificare il materiale di rivestimento)</i></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____ <div style="text-align: center;"><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.				

²⁹ **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**.

³⁰ **I lavabi pertinenti ai servizi igienici devono essere auspicabilmente collocati nel locale anti WC.** Solo eccezionalmente potranno prevedersi soluzioni diverse (collocazione nel locale WC) di volta in volta preventivamente discusse.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			4	
segue - Locali WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda relativa ai “Locali anti WC”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Locali WC” in questo caso considerati.</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m ³ / h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo		
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato			
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Provvisti di n. lavabo/i dotato/i di ³¹ :		<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> <small>(specificare il tipo di comando)</small>	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> <small>(specificare il tipo di asciugamani)</small>		

³¹ Come peraltro già sottolineato nelle Note precedenti, i lavabi pertinenti ai servizi igienici devono essere auspicabilmente collocati nel locale anti WC. Solo eccezionalmente potranno prevedersi soluzioni diverse (collocazione nel locale WC) di volta in volta preventivamente discusse.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

SPOGLIATOI			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Il locale ³² considerato nella presente Scheda è indicato in planimetria con il n. _____				
Individuati in :	<input type="checkbox"/> Apposito/i locale/i	<i>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 ³³	<i>Si rimanda, per quanto riguarda l'indicazione delle caratteristiche strutturali, alla Scheda relative a detto locale.</i>		
Locali separati per uomini e donne			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	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"/>
n. _____ locali		<input type="checkbox"/> Locali separati per uomini e donne	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie/i mq. _____ / _____		Altezza/e m. _____ / _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small>(specificare il materiale di rivestimento)</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 o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
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	SI <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	NO <input type="checkbox"/>

³² Nel caso fossero predisposti **più locali spogliatoio** occorrerà procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - ad es. Spogliatoio 1, Spogliatoio 2 etc.). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

³³ Ribadendo, per maggior chiarezza, quanto già riportato nelle Note in calce alla precedente Scheda **"Servizi igienici per il personale addetto"**, si sottolinea che è consentito posizionare gli armadietti a doppio scomparto nell'**antibagno** del servizio igienico **solo** se questo è ad **uso esclusivo del personale addetto**.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue – SPOGLIATOI			2	
Locale/i indicato/i in planimetria con il/i n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione: <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella precedente Scheda riguardante i “Locali anti WC” dei Servizi Igienici per il personale addetto, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai Locali “Spogliatoio” in questo caso considerati.</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata di aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m 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"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO ³⁴			1		
Locale/i indicato/i in planimetria con il/i n. _____			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"/>	
<input type="checkbox"/> Entrambi i tipi di locale, WC ed anti WC, destinati esclusivamente al pubblico.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Locale anti WC in comune per addetti e clienti e soltanto locali WC separati.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Entrambi i tipi di locale, WC ed anti WC, separati per uomini e donne			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Locale anti WC in comune per uomini e donne e soltanto locali WC separati.			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 materiale di rivestimento)</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 o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.					

³⁴ Riprendendo quanto già considerato in una Nota riportata in calce alla Scheda "Notizie di carattere generale", si evidenzia come relativamente al **numero dei servizi igienici da riservarsi al pubblico**, non essendo previsti appositi parametri dalla specifica normativa in materia, debba farsi auspicabilmente riferimento, per analogia ed uniformità interpretativa, agli standard stabiliti per gli esercizi di **Tipologia 4 delle attività di Ristorazione pubblica**, e precisamente:

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

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO			2	
segue - Locali anti 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 Scheda riguardante i “Locali anti WC” dei “Servizi igienici per il personale addetto”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai “Locali anti 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"/>
Provvisti di n. lavabo/i dotato/i di:	<input type="checkbox"/> Comando non manuale (“a pedale”, “a cellula fotoelettrica”, “a ginocchio” etc.) per l'erogazione dell'acqua _____ <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	

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO			3	
segue - Locali anti WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Provvisi di n. lavabo/i dotato/i di:	<input type="checkbox"/> Comando non manuale ("a pedale", "a cellula fotoelettrica", "a ginocchio" etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><small>(specificare il tipo di comando)</small></div> <input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;"><small>(specificare il tipo di asciugamani)</small></div>	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. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small></div> <div style="text-align: center;">_____</div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____ <div style="text-align: center;"><small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small></div> <div style="text-align: center;">_____</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.				

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO			3	
segue - Locali WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione: <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di aerazione – nella Scheda riguardante i “Locali anti WC” dei “Servizi igienici per il personale addetto”, 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 <div style="text-align: center;">_____</div> <small>(specificare il tipo di comando)</small>		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> <small>(specificare il tipo di asciugamani)</small>			
Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	
n. _____ servizio/i igienico/i è/sono stato/i realizzato/i rispettando le normative relative al superamento delle barriere architettoniche in modo da consentire l'accesso ai vani anche da parte di persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La verifica del rispetto della normativa relativa alle barriere architettoniche è di competenza dei Comuni (Rif. cit. D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R – Allegato A). Tale indicazione, resa specificatamente dalla legislazione riguardante le attività di Ristorazione pubblica, deve ritenersi estesa, per ovvia analogia, a tutte le attività per le quali possa ricorrere l'applicazione della normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche.</small>				

(firma) _____

32

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ	1	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Per lo stoccaggio di derrate alimentari		
<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)</i>		
<input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<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. ... _____		
Per il porzionamento (e l'eventuale riscaldamento / riattivazione) dei prodotti alimentari		
<input type="checkbox"/> n. ... forni _____		
Altro <i>(specificare con adeguato dettaglio tipologie e destinazione).</i>		
<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. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... cappa/e aspirazione fumi e vapori collegata (ciascuna collegata) a canna fumaria con sbocco al tetto dell'edificio, realizzata conformemente alle regole di buona tecnica ed alla normativa vigente.		
N.B. E' necessario allegare apposito Certificato di conformità dell'impianto di evacuazione fumi e vapori, rilasciato da un tecnico abilitato. Tale disposizione, espressamente introdotta dal D.P.G.R. 21.07.2003 n. 9/R (ora sostituito dal D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R, che riguardo al requisito in disamina ha sostanzialmente mantenuta invariata la disposizione) per le attività di Ristorazione pubblica , è stata ritenuta applicabile – e quindi estesa – dalla Regione Piemonte – Settore Igiene e Sanità Pubblica – con Nota Prot. 16095 / 27.001 del 07.12.2005, anche alle altre attività per le quali ne risulti possibile l'applicazione (Laboratori artigianali etc.) <i>Occorre utilizzare, allo scopo, il Modello di certificazione reperibile all'interno del sito www.aslto5.piemonte.it alla voce Prevenzione – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Attività sicurezza alimentare.</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

33

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ		2	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
segue - Per il porzionamento (e l'eventuale riscaldamento / riattivazione) dei prodotti alimentari			
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso _____	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso _____	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Per la pulizia di bicchieri, tazzine, stoviglie, posate, utensili, recipienti etc. ³⁵			
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso zona / locale lavaggio bicchieri, stoviglie, utensili ed attrezzature	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i collocato/i presso _____	<input type="checkbox"/> n. ... (specificare il materiale): _____ <input type="checkbox"/> n. ... a pozzetto singolo <input type="checkbox"/> n. ... a doppio pozzetto <input type="checkbox"/> n. ... provvisto/i di acqua fredda e calda <input type="checkbox"/> n. ... fornito/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavabicchieri / lavatazzine		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavastoviglie (a ciclo termico)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Altro (specificare con adeguato dettaglio tipologie).			
<input type="checkbox"/> n. ... _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____			

(firma)

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ -	3	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
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		
n. ... contenitori _ provvisti di coperchio apribile mediante pedale e con sacco di raccolta non riciclabile.		
<input type="checkbox"/> n. ... _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
<input type="checkbox"/> n. ... _____		
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)	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 DELL'ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LOCALI MENSA / REFETTORI**
Versione del 01.04.2009

ELENCO ALLEGATI ³⁶	1	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
<input type="checkbox"/> n. ... Certificato/i di conformità dell'impianto di evacuazione fumi e vapori rilasciato/i da un tecnico abilitato.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... Attestazione/i riportante/i caratteristiche tecniche del/i sistema/i integrativo/i di aerazione forzata installato/i presso: <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Altro <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

³⁶ La presente Scheda deve essere compilata, ovviamente, soltanto nel caso in cui, in ragione di specifiche esigenze produttive e/o strutturali sia risultato necessario dotare l'attività di peculiari attrezzature o soluzioni impiantistiche di volta in volta considerate nella relazione tecnica..

(firma) _____