


I TECNICI

<p>OGGETTO : PIANO ATTUATIVO IN VARIANTE AL P.R.G. VIGENTE, AI SENSI DELL'ART. 3.3 comma 5 DELLE N.T.A. e DELL'ART. 26 L.R. 34/1992 PER LA SUDDIVISIONE DELL'AREA "MR11" IN DUE SUB – COMPARTI CON CAMBIO DI DESTINAZIONE URBANISTICA DEL SUB COMPARTO "A" DA USO URBANO DI NUOVO IMPIANTO AD USO PRODUTTIVO TERZIARIO DI NUOVO IMPIANTO</p>				
<p>PROPRIETA' : LUCARINI CRISTINA</p>			<p>Cod. Fisc. LRC CST 70P65 G479Z</p>	
<p>ELABORATO : PARTE IV : PROGETTO FABBRICATO COMMERCIALE UBICATO NEL COMPARTO "MT11A" - PROGETTO FABBRICATO - RELAZIONE TECNICA-SANITARIA FABBRICATO</p>			<p>TAVOLA: IV-A1-5</p>	
<p>FOGLIO: 4 sez. B</p>	<p>MAPPALE/I : 635-633-626- 780-781</p>	<p>SCALA :</p>	<p>DISEGN.:</p>	<p>DATA: 10/2023</p>
			<p>FILE:</p>	<p>AGGIORN.: 10/2023</p>
<p> STUDIO TECNICO ASSOCIATO GEOMM. BIANCALANA - PAPI 61020 GALLO DI PETRIANO (PU) Via Roma n. 98 Tel. e Fax 0722/52143 P. Iva 00359700416 E-mail: studio@biancalanapapi.it</p>				
<p>INGEGNERE MAURO ALESSANDRINI Via G. Carducci, 22 - 61022 VALLEFOGLIA (PU) P.IVA 01224130417 - cell. 3389401610 E-mail: mauro.alessandrini@tin.it</p>				

LAVORI DI REALIZZAZIONE STRUTTURA COMMERCIALE UBICATA IN COMUNE DI VALLEFOGLIA (PU), VIA ARENA ANG. VIA PINO PASCALI.

PROPR.: LUCARINI CRISTINA

Premessa

L'intervento edilizio oggetto della presente relazione prevede un nuovo immobile avente destinazione commerciale e nello specifico la vendita di generi alimentari e non alimentari.

L'edificio sarà edificato mediante la realizzazione di una struttura mista composta da strutture in C.A., ferro ed elementi di tipo prefabbricato, secondo le tipologie standard aziendali.

La struttura portante invece è costituita da una maglia di pilastri in c.a. (cemento armato), capriate metalliche, copertura a doppia falda e murature di tamponamento perimetrale in muratura.

Il dimensionamento degli elementi prefabbricati e di quelli realizzati in opera (plinti, fondazioni continue, platee, ecc.) è stato realizzato in conformità agli elaborati di calcolo di carattere strutturale, alle indicazioni e alle prescrizioni degli organi territorialmente competenti, secondo la normativa vigente (Legge 1086/71 e/o Legge 64/74 e seguenti).

Il progetto prevede le seguenti destinazioni funzionali:

- Area vendita comprensiva di una zona d'ingresso e relativo serramento (bussola);
- Locale cottura del pane e locale rosticceria;
- Transito merci (locale senza permanenza fissa di persone) comprensivo di zona di carico/scarico, e vani destinati al posizionamento di cella surgelati, cella freschi;
- Locali accessori (disimpegno e servizi igienici di uso pubblico) correttamente dimensionati anche per l'utilizzo di persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale;
- Locali spogliatoi e servizi igienici per il personale dipendente, correttamente dimensionati esuddivisi per sesso;
- Locale ufficio e locale di riposo e/o ricreativo per i dipendenti dell'attività

Tutti i locali di cui sopra, rispettano la normativa igienico sanitaria e la normativa nazionale e regionale in materia di superamento delle barriere architettoniche.

Inquadramento territoriale

La nuova struttura commerciale sarà edificata alla periferia dell'abitato di Montecchio nel comune di Vallefoglia (PU), in via Arena angolo via Pino Pascali, su un'area destinata dal PRG vigente ad "Uso Produttivo Terziario" di nuovo impianto denominato Sub-Comparto MT11.A.

Catastalmente è ricompresa in un'unica particella distinta al Catasto terreni di detto comune al Foglio 4 Particella 635 della superficie complessiva di 7.766 mq., intestata alla Sig.ra Lucarini Cristina unica proprietaria.

Il Sub-Comparto MT11.A. oggetto di variante urbanistica prevede una superficie fondiaria di 6978,70 mq di cui 1756,70 mq. destinati a standards commerciali per parcheggi privati di uso pubblico, la restante superficie del Sub-Comparto MT11.A è da trasferire al comune per standards urbanistici (strade, parcheggi, verde).

Descrizione dei Locali

Area Vendita

L'area destinata alla vendita dalla superficie di 1448 mq. circa, è organizzata, come evidenziato dalla planimetria allegata, con posizionamento delle scaffalature secondo corsie longitudinali e trasversali, aventi larghezza variabile. Sulla parete di fondo del negozio, sono posizionati i frigoriferi di tipo "banchi murali a libero servizio". Le vasche surgelati sono posizionate in senso longitudinale nella zona antistante ai frigoriferi di cui sopra. In corrispondenza della zona di uscita, sono posizionate n. 4 casse di tipo tradizionale e n. 6 casse di tipo veloce, con corsie di passaggio aventi larghezza variabile, atte a garantire il passaggio dei disabili, nonché percorso di esodo in caso di emergenza.

L'area di ricevimento e transito delle merci

L'area destinata al ricevimento ed al transito delle merci, è costituita da doppio locale con annesso spazio destinato all'apparato di ricarica delle batterie ermetiche del transpallet, la stazione per la macchina lava-asciuga e per gli strumenti e le attrezzature utilizzati per la pulizia. Gli spazi di cui sopra, saranno individuati e localizzati, ad adeguata distanza dagli alimenti. Nella zona transito merci, verrà installata una cella frigorifera da utilizzarsi esclusivamente in caso di stoccaggio temporaneo dei prodotti deperibili appartenenti alla categoria "freschi" (v. di seguito "Categorizzazione dei prodotti") non immediatamente posizionabili in banchi frigoriferi murali.

A completamento delle dotazioni presenti nel locale sopraccitato, si provvederà alla posa delle

seguenti attrezzature:

- un contenitore (bidone) per lo stoccaggio temporaneo di pile e accumulatori esausti opportunamente identificato (D.Lgs. n.188/2008 e s.m.i.) in attesa di conferimento a Ditta Specializzata per lo smaltimento;
- un congelatore a pozzetto, appositamente contrassegnato da idoneo cartello, destinato allo stoccaggio temporaneo di sottoprodotti di Cat. 3 (rif. Reg. 1069/2009 e s.m.i.) in attesa di conferimento a Trasportatore Autorizzato;
- un contenitore opportunamente identificato (D.Lgs. n. 151/2005 e s.m.i.) in rete metallica larga per lo stoccaggio temporaneo di apparecchiature elettriche ed elettroniche destinate a conferimento a Ditta Specializzata per lo smaltimento dei rifiuti RAEE DOMESTICI.

Si pone in debita evidenza che tutti i locali del punto vendita sono conformi ai requisiti strutturali previsti dal Regolamento CE 852/2004 e s.m.i.

Locale Cottura Pane

Costituisce specifico spazio annesso al locale vendita, destinato al completamento di cottura di semilavorati sia parzialmente cotti e congelati all'origine, che alla cottura completa di semilavorati solo congelati all'origine, consegnati e stoccati al punto vendita, in regime di stretta osservanza della catena del freddo. All'interno del locale, non si opererà il ciclo completo di produzione di pane o di prodotti da forno dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale, ma solamente la fase finale del processo di cottura, la c.d. "doratura" o la cottura completa. I prodotti finiti, una volta ultimati i processi di doratura, saranno posti a disposizione del Consumatore Finale su apposita scaffalatura in area vendita. Il locale oggetto di trattazione (separato dall'area vendita dagli scaffali e non accessibile alla clientela), sarà costituito da una struttura in muratura e sarà completato come di seguito specificato:

- controsoffittatura (quadrotti 60 x 60) posta ad una altezza di ml 3,00;
- pavimentazione in piastrelle di ceramica lavabile;
- rivestimento perimetrale verticale delle pareti, con piastrelle di ceramica lavabile a tutta altezza;
- impianto di illuminazione, avente le medesime caratteristiche dell'area vendita;
- dotazione di lavello per il lavaggio delle mani degli addetti (previsti acqua calda e presidi per la disinfezione delle mani);
- dotazione di lavello per il lavaggio delle attrezzature e un piano di lavoro in acciaio inossidabile.

Il layout del locale prevede altresì la comunicazione con la cella freezer mediante un sistema di doppie porte, oltre a quella termica c'è anche la porta ad ante basculanti, che impediscono il flusso

diretto di aria fredda in aria ambiente, inoltre alle porte è collegato un allarme temperatura nel caso le porte dovessero rimanere aperte troppo a lungo. I pavimenti, le pareti, i soffitti ed i serramenti avranno caratteristiche di isolamento tali da impedire la formazione di condensa su superficie fredda. Il locale destinato al completamento di cottura/cottura dei semilavorati sarà inoltre dotato dei seguenti dispositivi:

- impianti destinato al ricambio forzato dell'aria, conformemente alla normativa vigente;
- condizionatore a cassetta, posizionato a livello del controsoffitto il cui esercizio abbatta l'aria calda e umida che potrebbe sfuggire dai forni durante la loro apertura (questi ultimi sono comunque dotati di propria cappa di aspirazione meccanica e recupero di condensa, che funge da abbattitore di vapore).

Il vapore che fuoriesce all'apertura dello sportello del forno, viene convogliato nell'abbattitore di vapore (scambiatore di calore) mediante la cappa di aspirazione e viene raffreddato mediante specifiche tubazioni. Il processo di cui sopra, comporta la formazione di condensa (smaltita attraverso i tubi dello scarico), in quanto al vapore viene tolto calore mediante un ventilatore.

L'aria di scarico residua, (caratterizzata da una minima umidità e calore residui) viene rilasciata nell'ambiente circostante all'apparecchio.

La dotazione impiantistica di cui sopra, comporta quanto segue:

- non necessita di collegare la cappa a specifica canna di esalazione;
- esclusione di fenomeni di ristagno dell'aria umida in ambiente e conseguente formazione di condensa e muffe sulle varie superfici all'interno del locale.

Locale Rosticceria

Costituisce specifico spazio annesso al locale cottura pane denominato "Locale Rosticceria", per attività di preparazione di specialità gastronomiche di rosticceria (es. pollo arrosto, stinco suino al forno, patate arrosto, costine di suino, ali di pollo speziate, ecc.), pre-imballate per la vendita diretta in legame caldo, al dettaglio.

Detto reparto sarà costituito da spazi come di seguito descritti, a costituzione di un blocco di due locali di lavorazione più una zona filtro di accesso costituito come segue:

- 1) Zona filtro: delimitata da parete in muratura e da porte riservata al Personale in accesso da area disimpegno posta nel disimpegno n.1 di distribuzione degli ambienti sociali del personale per cambio abbigliamento, con armadietti, postazione per il lavaggio delle mani (e bidone con coperchio a pedale);
- 2) Locale Rosticceria: destinato ad attività di cottura e confezionamento delle specialità di rosticceria di cui a premessa, delimitato da tramezza in muratura. Comprende le aree di operazione di seguito descritte:

- a. n. 2 armadi frigoriferi contrassegnati per la conservazione delle materie prime destinate alla lavorazione;
- b. area preparazione/confezionamento con piano di lavoro con bilancia etichettatrice e macchina filmatrice;
- c. bidone con coperchio a pedale;
- d. carrello di servizio;
- e. area cottura con cappa aspirante, sottostante forno multifunzione, al forno è annesso un serbatoio di raccolta del grasso di cottura (previsto conferimento del grasso di cottura classificato SOA cat. 3 a Trasportatore autorizzato o classificato Rifiuto con codice CER 200125) e complementare carrello per carico / scarico forno;
- f. carrello/i di commissionamento;
- g. area lavaggio attrezzature con lavello e macchina lava teglie industriale;
- h. vetrina calda per esposizione prodotti inserita;

Verrà realizzato un pozzetto degrassatore cui verranno collegate le utenze afferenti al reparto rosticceria, per il pretrattamento delle acque grigie provenienti dalle nuove utenze idrauliche in modo da consentire la separazione dei grassi, prima del recapito in pubblica fognatura.

Descrizione delle attività principali

Le attività previste all'interno dell'esercizio commerciale, sono come di seguito elencate:

- vendita al dettaglio di prodotti alimentari preconfezionati e alimenti per animali da compagnia Preconfezionati;
- vendita al dettaglio di prodotti ortofrutticoli freschi preconfezionati o sfusi (questi ultimi vengono messi a disposizione del Cliente, il quale provvede, previo utilizzo di guanti e sacchetti a perdere, alle operazioni di prelievo e pesatura dei prodotti da acquistare);
- vendita al dettaglio di pane e di prodotti da forno ottenuti per completamento di cottura a partire da semilavorati parzialmente cotti congelati (c.d. "doratura") o per cottura completa a partire da semilavorati congelati operati presso le Filiali Italiane LIDL ITALIA SRL e preconfezionati ai fini della vendita immediata presso lo stesso punto vendita;
- vendita al dettaglio di prodotti di rosticceria (es. pollo arrosto, stinco suino al forno, patate arrosto, costine di suino, ali di pollo speziate, ecc.), pre-imballate per la vendita diretta in legame caldo provenienti da catena del freddo (refrigerazione o BT) al punto vendita confezionati, etichettati e pronti per il trattamento termico (cottura, completamento di cottura, riscaldamento spinto se già precotti) senza necessità di ulteriori lavorazioni (salvo l'apertura delle confezioni originali e la disposizione sui supporti o sui piani di cottura.

Categorizzazione e modalità di gestione dei prodotti

I prodotti alimentari posti in vendita nel negozio sono destinati a tutte le categorie di Consumatori. E' prevista la possibilità di porre in vendita al dettaglio anche prodotti alimentari destinati a specifici gruppi di popolazione quali Neonati e Intolleranti. L'eventuale presenza di allergeni è segnalata in etichetta secondo regolamentazione vigente.

Categoria Freschissimi

Prodotti deperibili confezionati dal produttore, non sottoposti ad ulteriore manipolazione in ambito LIDL, per il quale è essenziale mantenere rigorosamente le corrette condizioni di conservazione rispettando la catena del freddo alle temperature indicate dal Produttore. Si tratta di un gruppo di prodotti che hanno in comune una alta deperibilità se esposti ad interruzione della catena del freddo. Possono provenire da processi produttivi che non prevedono trattamenti di conservazione (calore, additivi, salagione, affumicatura, ecc.) e possono anche essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva. La categoria normalmente non comprende alimenti pronti da consumarsi senza ulteriori trattamenti ed in questo gruppo rientrano:

carne fresca in pezzi interi	carne macinata	preparazioni di carne: es. hamburger
---------------------------------	-------------------	---

Il trasporto dei prodotti di cui sopra, avviene in frigobox attrezzati con piastre eutettiche. L'esposizione al Consumatore avviene in espositori frigoriferi a pozzetto, con chiusura scorrevole

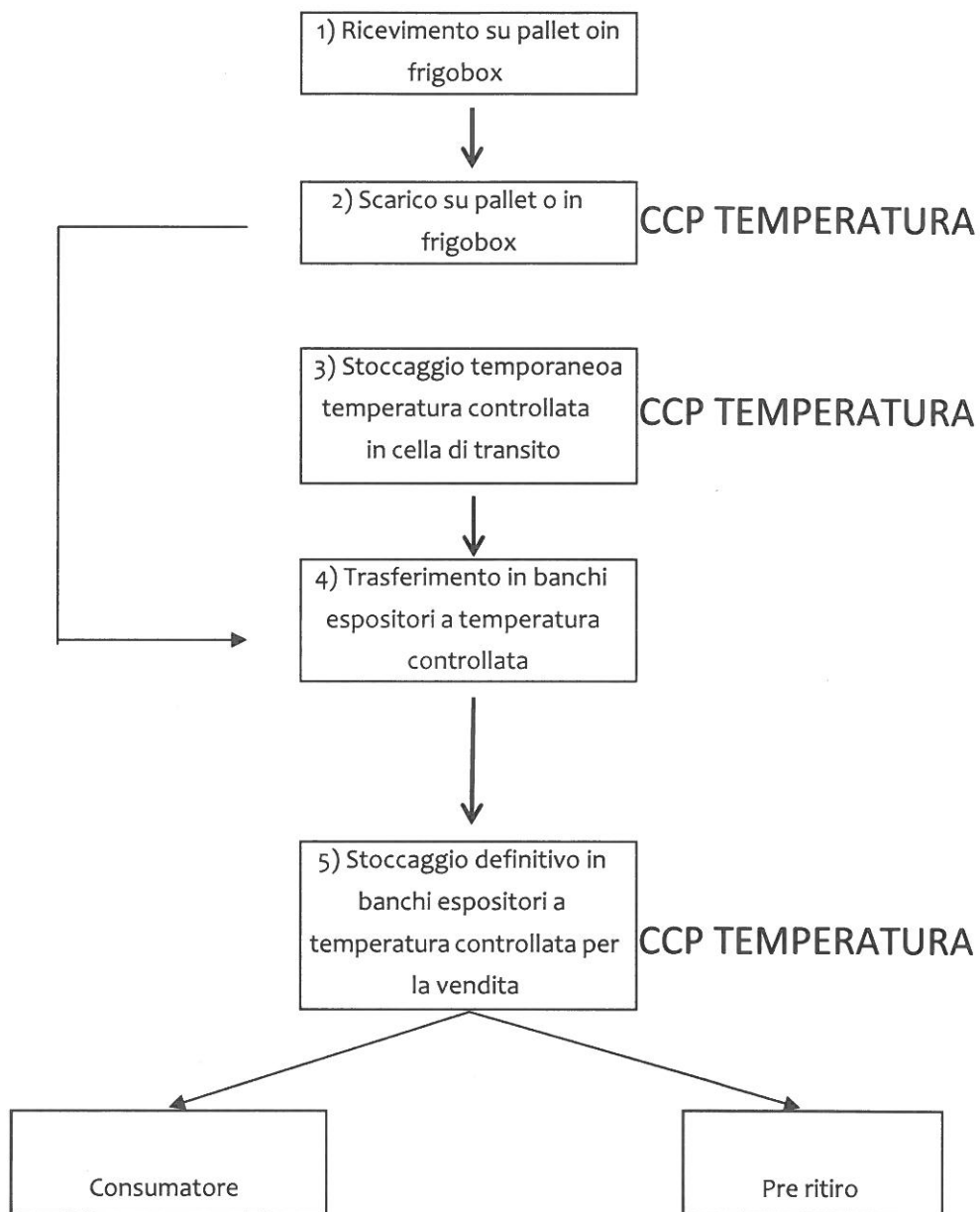
Categoria Freschi

Prodotti deperibili confezionati dal Produttore, non sottoposti ad ulteriore manipolazione in ambito LIDL, per il quale è importante mantenere corrette condizioni di conservazione rispettando la catena del freddo alle temperature indicate dal Produttore. Si tratta di un gruppo di prodotti molto diversi tra loro, ma che hanno in comune una alta deperibilità se esposti ad interruzione della catena del freddo. Possono provenire da processi produttivi con o senza trattamenti di conservazione (calore, additivi, salagione, affumicatura, ecc.) e possono anche essere confezionati sottovuoto o in atmosfere protettiva. La categoria comprende anche alimenti pronti da consumarsi senza ulteriori trattamenti ed in questo gruppo rientrano:

prodotti a base di carne	latte e prodotti a base di latte	paste fresche ripiene e non	semiconservate di pesce
prodotti di gastronomia base maionese o altre salse	sandwich	pizze	impasti preparati (basi per pizza, pasta sfoglia, basi per torte)
dessert	sughi pronti	frutta /ortaggi preconfezionati "IV gamma"	altri prodotti assimilabili

Il trasporto dei prodotti di cui sopra, avviene su bancali mantenuti in condizioni di refrigerazione con frigobox attrezzati con piastre eutettiche. L'esposizione al Consumatore avviene in espositori frigoriferi verticali a lama d'aria senza chiusura.

DIAGRAMMA DI FLUSSO PRODOTTI PRECONFEZIONATI DA CONSERVARSI A TEMPERATURA CONTROLLATA (REFRIGERATI)



Categoria Surgelati

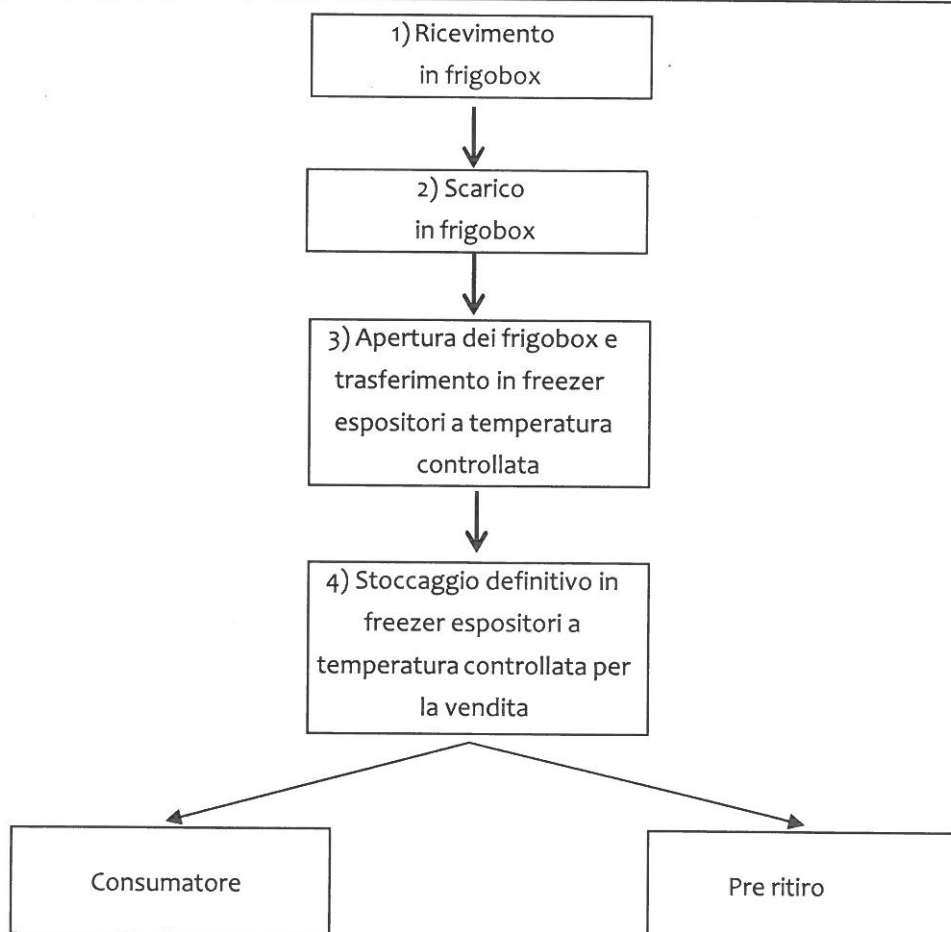
Prodotti deperibili confezionati dal Produttore, non sottoposti ad ulteriore manipolazione in ambito LIDL, per il quale è essenziale mantenere corrette condizioni di conservazione e rispettare la catena del freddo alla temperatura di congelamento. Si tratta di un gruppo di prodotti molto diversi tra loro, ma che hanno in comune una alta deperibilità se esposti ad interruzione della catena del freddo. Possono provenire da processi produttivi con o senza trattamenti di conservazione (calore, additivi, salagione, affumicatura, ecc.) operati prima della surgelazione/congelamento. La categoria comprende anche alimenti pronti da consumarsi senza ulteriori trattamenti e i semilavorati surgelati/congelati destinati al processo BAKE OFF.

In questo gruppo rientrano:

pizze	piatti pronti	gelati, torte, dessert	vegetali TQ
vegetali preparati	carne TQ	preparazioni di carne	pesce TQ
preparazioni di pesce	semilavorati congelati destinati a processo BAKE OFF		altri prodotti assimilabili

Il trasporto dei prodotti di cui sopra, avviene esclusivamente in frigobox attrezzati con piastre eutettiche per i prodotti direttamente destinati alla vendita, in frigobox attrezzati con piastre eutettiche o direttamente su bancale con trasporto in regime di bassa temperatura (trasporto freezer) per i semilavorati destinati al processo BAKE OFF e ROSTICCERIA. L'esposizione al Consumatore dei prodotti preconfezionati, avviene in espositori freezer a pozzetto con chiusura scorrevole. Lo stoccaggio dei semilavorati congelati destinati a processo BAKE OFF e ROSTICCERIA, avviene in apposita cella freezer collegata al locale BAKE OFF ROSTICCERIA e stesso.

DIAGRAMMA DI FLUSSO PRODOTTI PRECONFEZIONATI DA CONSERVARSI A TEMPERATURA CONTROLLATA (SURGELATI)



Categoria Secchi (alias “temperatura ambiente”)

Prodotti confezionati dal Produttore, non sottoposti ad ulteriore manipolazione in ambito LIDL, non trasportati e stoccati in catena del freddo. Si tratta di un gruppo di prodotti molto diversi tra loro ma che, a parte uova e pane, hanno in comune una bassa deperibilità. Tranne le uova, provengono generalmente da processi produttivi caratterizzati da trattamenti di conservazione che ne garantiscono stabilità e sicurezza. La categoria comprende anche alimenti pronti da consumarsi senza ulteriori trattamenti ed in questo gruppo rientrano:

uova	olio	aceto	biscotti
confetture	bevande	latte UHT	dessert UHT
corn flakes	confetture	creme spalmabili	pasta
conserven vegetali	carne in scatola	pesce in scatola	integratori alimentari
pane fresco (non da processo bake off)		prodotti da forno (non da processo bake off)	
pane e prodotti da forno ottenuti per completamento di cottura a partire da semilavorati parzialmente cotti congelati (c.d. “doratura”) da processo bake off)		pane e prodotti da forno ottenuti per cottura completa a partire da semilavorati congelati da processo bake off)	
alimenti per animali da compagnia		altri prodotti assimilabili	

Il trasporto dei prodotti di cui sopra, avviene a temperatura ambiente.

L’esposizione al Consumatore avviene su scaffali o direttamente su pallet a temperatura ambiente.

Categoria “ortofrutticoli”

Prodotti ortofrutticoli sia sfusi che confezionati dal Produttore, non sottoposti ad ulteriore manipolazione in ambito LIDL. In questo gruppo rientrano:

ortaggi vari (foglia, fusto, radice)	frutta varia (a buccia edibile e non edibile)	frutta /ortaggi preconfezionati
--------------------------------------	---	---------------------------------

Il trasporto dei prodotti di cui sopra, avviene a temperatura ambiente. L’esposizione al consumatore avviene su scaffali a temperatura ambiente.

Categoria “Bake Off e Rosticceria”

Prodotti preconfezionati, per il quale si rende necessario il completamento del processo di cottura / doratura, antecedentemente alla vendita.

In questo gruppo rientrano pane e prodotti da forno, specialità gastronomiche di rosticceria ottenuti:

per completamento di cottura a partire da semilavorati parzialmente cotti congelati (c.d. “doratura”)	per cottura completa a partire da semilavorati congelati
---	--

L'esposizione al Consumatore avviene in appositi espositori (scaffali a temperatura ambiente per i prodotti da forno e teca riscaldata per prodotti di rosticceria) ed in comparti separati dal pane fresco mediante scaffale attrezzato denominato "scaffale erogatore a senso unico". Lo scaffale, è progettato per consentire l'immissione del prodotto da parte dell'Operatore a conclusione delle operazioni di cottura/doratura e rende agevole il prelievo da parte del Cliente nella quantità voluta, senza che questi entri direttamente in contatto con l'alimento (è previsto l'utilizzo di guanti usa e getta per le operazioni di prelievo da parte del Cliente). Questo è possibile grazie ad un sistema di 2 tramogge consecutive dalla più esterna delle quali, accessibile, non è possibile la re-immissione del prodotto in quella più interna che può essere rifornita solo dall'Operatore.

I prodotti di rosticceria vengono esposti al consumatore in apposita teca riscaldata e separata dai prodotti da forno.

Lavorazioni previste nel locale Rosticceria (preparazione/cottura/confezionamento)

Le materie prime e i semilavorati (pollo aromatizzato crudo, stinco suino al forno precotto, patate arrosto surgelate precotte, costine di suino precotte, ali di pollo speziate precotte, nuggets e fusi di pollo arrosto, ecc.), pervengono in catena del freddo (refrigerazione o BT) al punto vendita confezionati, etichettati e pronti per il trattamento termico (cottura, completamento di cottura, riscaldamento spinto se già precotti) senza necessità di ulteriori lavorazioni (salvo l'apertura delle confezioni originali e la disposizione sui supporti o sui piani di cottura).

Le materie prime e i semilavorati vengono conservati in cella frigorifera impostata per il mantenimento della temperatura tra 0 e 2°C (cfr. planimetria "CELLA CARNI", da questa prelevate nei quantitativi necessari ai singoli cicli di produzione con stazionamento negli armadi frigoriferi posizionati all'interno del locale Rosticceria.

Al termine dei processi termici, previo preimballo per la vendita diretta in materiale idoneo al contatto con alimenti alle specifiche condizioni d'uso e in tempi rapidi, le preparazioni sono messe a disposizione dei Consumatori in apposita vetrina riscaldata a temperatura compresa tra 60 e 65°C. La stessa è posizionata in varco nel muro a confine tra il locale di preparazione e l'area vendita, con etichetta recante le informazioni previste dalla normativa applicabile. (v. anche diagramma di flusso di cui a Studio e Piano HACCP facente parte del Manuale di Autocontrollo in applicazione. Tra un ciclo di preparazione/cottura/confezionamento e il ciclo successivo è prevista la sanificazione (pulizia + disinfezione) del piano di lavoro. Le operazioni di sanificazione sono descritte in apposita procedura, facente parte del Manuale di Autocontrollo in applicazione.

Abbigliamento e flussi del Personale

In tabella 1 (seguente) si riassumono le specifiche dell'abbigliamento del Personale in funzione della attività svolta:

Tabella 1: specifiche abbigliamento

Tenuta A	Tenuta B	Tenuta C
std generico per attività presso locali diversi da Doratura e Rosticceria	Doratura Tenuta A +	Rosticceria Tenuta A +
pantaloni		
maglia polo		
scarpe antiinfortunistiche		
guanti per sole operazioni che prevedano il contatto con gli ortofruttili sfusi	guanti per sole operazioni che prevedano il contatto con l'alimento post estrazione dal forno	guanti per sole operazioni che prevedano il contatto con materie prime e semilavorati prima della cottura
	vestaglia in cotone, riutilizzabile, da indossarsi sopra la Tenuta A	camice monouso da indossarsi sopra la Tenuta A per le operazioni comportanti il contatto con alimento esposto (esempio fase di preparazione per immissione in forno e fase confezionamento).
	cuffia raccogli capelli	cuffia raccogli capelli
		copribarba (se del caso)
		grembiule anticalore (DPI) solo per apertura forno a termine processo

Entrata nei locali di lavorazione

Nella Zona filtro sono previsti l'accesso in *Tenuta A* e a seconda della destinazione:

- per destinazione locale Rosticceria, previo lavaggio mani, vestizione a *Tenuta C*
- per destinazione locale Doratura, lavaggio mani e vestizione a *Tenuta B*

Ev. spostamenti da locale Rosticceria a locale Doratura e viceversa

E' disposto il cambio di vestizione in occasione dello spostamento da locale doratura a locale rosticceria e viceversa con cambio abbigliamento in zona filtro come segue:

- da locale Rosticceria a locale Doratura: dismissione del camice monouso di cui a *Tenuta C*, lavaggio mani e indosso della vestaglia di cui a *Tenuta B*
- da locale Doratura a locale Rosticceria: riposizione in armadietto della vestaglia di cui a *Tenuta B*, lavaggio mani e indosso del camice monouso di cui a di cui a *Tenuta C*

I camici monouso dismessi vengono depositati nel bidone (cfr. planimetria n. 3)

Uscita dai locali di lavorazione

E' disposto il cambio di vestizione in occasione dell'uscita dai locali di lavorazione con cambio abbigliamento in zona filtro come segue:

- uscita da locale Rosticceria: dismissione del camice monouso in bidone (cfr. planimetria n. 3) di cui a *Tenuta C*, lavaggio mani e uscita in *Tenuta A*
- uscita da locale Doratura: riposizione in armadietto (cfr. planimetria n. 1) della vestaglia di cui a *Tenuta B*, lavaggio mani e uscita in *Tenuta A*

I camici monouso dismessi vengono depositati nel bidone (cfr. planimetria n. 3)

In *Tenuta A* è consentita uscita da zona filtro sia verso locali comuni che verso area vendita attraverso porta ad avvolgimento rapido.

Modalità di smaltimento dei sottoprodotti di O.A. ex. Regolamento CE Nr. 1069/2009 e s.m.i.

Le confezioni di prodotti alimentari di origine animale, costituenti sottoprodotto di origine animale, vengono immesse in congelatore dedicato, posizionato in area transito merci ed identificato con banda orizzontale verde e da cartello. Ad avvenuto riempimento del congelatore, si provvede alla chiamata del Trasportatore Autorizzato ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009 e s.m.i. per il conferimento del materiale congelato.

Modalità di smaltimento dei residui alimentari non ascrivibili alla categoria sottoprodotti di O.A. ex. Regolamento CE Nr. 1069/2009.

Le modalità di allontanamento dalla Filiale dei residui alimentari non ascrivibili ai S.O.A. come definiti dal Reg. (CE) N. 1069/2002, prevedono il conferimento ai Servizi Ambientali Locali secondo normativa vigente nel Comune in cui ha sede il Punto Vendita.

Modalità di smaltimento rifiuti di origine cartacea/plastica

Per tutti i rifiuti di origine cartacea, plastica ed imballaggi vari, viene adottato un sistema di auto - smaltimento, che prevede l'utilizzo di un apposito compattatore posizionato in adiacenza al transito merci della filiale, per la successiva restituzione del materiale separato (ma non pressato) al deposito della Direzione Regionale sita in Somaglia (LO), dove lo stesso viene recuperato direttamente dalla ditta specializzata.

ASPETTI IMPIANTISTICI E CONTENIMENTO DEI CONSUMI ENERGETICI

L'aerazione naturale non è garantita in tutti i locali costituenti l'edificio commerciale, pertanto sarà realizzato un impianto di aerazione meccanica associata alla climatizzazione per garantire il corretto ricambio d'aria. Per quanto riguarda l'illuminazione, si è provvederà alla realizzazione di impianto, atto a garantire l'illuminazione adeguata

ASSUNZIONI DI PROGETTO PER L'AERAZIONE IN AREA VENDITA :

- Affollamento massimo previsto di 170 persone contemporaneamente presenti;
- Ricambio igienico sanitario richiesto: 23,4 mc/persona/ora, totale $23,4 \times 170 = 3.978$ mc/h;
- Portata oraria di ricambio igienico sanitario = $2000 \times 2 = 4.000$ mc/h;
- Numero d'impianti previsti = n. 2 da 2.000 mc/h cad.;

Il sistema immissione - estrazione, sarà regolato per mantenere il locale in costante pressione, regolando l'estrazione a 3.000 mc/h, in modo da evitare infiltrazioni naturali, che potrebbero creare fastidiose correnti d'aria vicino alle casse, specialmente nella stagione invernale, con basse temperature esterne (si prevedono 1.000 mc/h di ricambio per sovrappressione).

Efficienza di recupero energetico dello scambiatore a doppio flusso, sul calore sensibile > 75%;

- Efficienza di recupero energetico dello scambiatore a doppio flusso, sul calore totale in inverno > 66%;
- Efficienza di recupero energetico dello scambiatore a doppio flusso, sul calore totale in estate > 61%;

Principio di funzionamento: in concomitanza con l'accensione delle luci della filiale, viene automaticamente azionato l'impianto, che proseguirà ininterrottamente il proprio funzionamento, per tutta la durata di apertura, garantendo il minimo ricambio orario previsto per Norma.

CONDIZIONI TERMOIGROMETRICHE DI PROGETTO:

Estate: Esterno - come previsto dalla appendice "D" pag. 27 e seguenti della norma UNI-CTI 10339/95:

Ambiente + 24 ° C. u.r. 55%

Inverno: Esterno - come previsto dalla norma UNI-CTI 5364/76, calcolando la temperatura esterna secondo le indicazioni della norma stessa (da verificare per ogni località in funzione dell'altitudine):

Ambiente + 19° C. u.r. (non controllata)

Tolleranze: Temperatura
 +/- 1°C.
 Umidità +/-
 10 %

IMPIANTO DI VENTILAZIONE MECCANICA CONTROLLATA (VMC)

L'impianto sopracitato, sarà realizzato come di seguito indicato:

posa di centrale a doppio flusso con recuperatore, posta in versione orizzontale, in appoggio su idonee strutture, ubicata al di sopra del controsoffitto, nelle zone indicate dagli elaborati grafici progettuali;

Caratteristiche costruttive:

- Pannelli di tamponamento in acciaio zincato di forte spessore (10/10 mm) con isolamento termico - acustico CL 1 spessore 10 mm.;
- Ventilatori centrifughi pale avanti a doppia aspirazione di nuova concezione ad alto rendimento (Tablock), con motore direttamente accoppiato alla girante, monofase (230V-50 Hz) ad 1, velocità (4 poli);
- Scambiatore di calore statico ENTALPICO, pacco di scambio a setti divisorii, in speciale carta trattata, ad alta efficienza 75% sensibile e 61/66% entalpico;
- Filtri EU 4 facilmente estraibili per la sostituzione periodica e/o manutenzione.
- Dimensioni 1.498 x 1140 x 710 Peso 140 kg;
- Caratteristiche elettriche: alim 230V/50Hz/ monofase 755 W 6.3° IP 20;
- Portata aria 2.000 mc/h a 137 Pa residui, completo di comando a parete (n. 2 apparecchi).

LINEA AEREA DI COLLEGAMENTO CON L'ESTERNO:

composta da doppia tubazione flessibile in PVC rinforzato D 356 mm per collegamento lato espulsione aria viziata o ingresso aria esterna della centrale, in verticale, fino allo sbocco in copertura, entro idoneo torrino in acciaio inox o similare, atto a garantire la protezione dalle intemperie (n. 2 esecuzioni).

LINEE AERAILICHE DI MANDATA ARIA ESTERNA:

costituite da tutti gli accessori e componenti necessari alla realizzazione delle due linee aerauliche descritte nel progetto e comprendenti sostanzialmente:

- Tubazioni flessibili circolari in PVC rinforzato, nei diametri indicati (D 355mm e 254 mm), dalla centrale aria ai coni diffusori, in esecuzione appesa al di sopra del controsoffitto, compresi tutti raccordi, pezzi speciali, collegamenti, ecc.;
- Coni diffusori in alluminio verniciato bianco RAL, regolabili ad alta induzione (con cono centrale in posizione inferiore per massima diffusione orizzontale) tipo FCR DRA-250.

LINEE AERAILICHE DI RIPRESA ARIA VIZIATA INTERNA:

costituite da tutti gli accessori e componenti necessari alla realizzazione delle due linee aerauliche descritte nel progetto e comprendenti sostanzialmente:

- Tubazioni flessibili circolari in PVC rinforzato, nei diametri indicati (D 355mm e 254 mm), dalla centrale aria ai cono diffusori, in esecuzione appesa al di sopra del controsoffitto, compresi tutti raccordi, pezzi speciali, collegamenti, ecc.;
- Griglie di aspirazione in alluminio estruso, anodizzato naturale; alette 45° passo 25 mm FCR GVA 25 dim 300 x 300.

IMPIANTO DI ESTRAZIONE MECCANICA DELL'ARIA DAI SERVIZI

All'interno dei servizi igienici destinati al personale (n. 2), del WC disabili, sono previsti n. 3 estrattori aria (n. 1 per ogni locale). Per i locali spogliatoi l'areazione avviene naturalmente attraverso aperture finestrate. Gli estrattori di cui sopra, avranno accensione automatica concomitante con l'accensione della luce del locale interessato e dovranno essere regolati per arrestarsi dopo 5 minuti dallo spegnimento della luce predetta.

CONTENIMENTO CONSUMI ENERGETICI

Come richiesto dalla Legge n. 10/1991 e s.m.i., saranno rispettati i requisiti minimi richiesti per il contenimento dei consumi energetici. La verifica dell'indice di prestazione energetica Eph sarà inferiore al valore minimo di legge richiesto in funzione del rapporto di forma S/V e dei gradi giorno della località di riferimento. Sarà altresì garantito, il rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. n. 28 del 03/03/2011, con particolare riferimento alla quantità di energia minima necessaria per il riscaldamento, il raffrescamento e la produzione di acqua calda sanitaria da produrre mediante fonti rinnovabili.

ASPETTO ANTINCENDIO

In riferimento alle normative in materia di Prevenzione Incendi, l'edificio oggetto di trattazione, è

stato progettato e sarà realizzato, garantendo l'osservanza di tutte le disposizioni previste ai sensi del D.M. 27 luglio 2010. A tal fine, sarà preventivamente acquisito il relativo Parere (Valutazione del Progetto) da parte del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco, per l'attività n. 69.3 C – Locali adibiti

All'Azienda Sanitaria Territoriale Pesaro Urbino
Dipartimento di Prevenzione - U.O.C. S.I.S.P.- Ambiente e Salute

Il sottoscritto:

Cognome Biancalana _____ Nome Filippo _____ C.F. BNCFP61M08G514T _____
Studio Tecnico Associato geom. Biancalana - Papi _____ P. IVA 00359700416 _____
Sede/Domicilio: Via/Piazza Via Roma _____ n° 98 _____ Comune Petriano _____
Cap 61020 _____ Tel 0722.52143 _____ Cell. 348.8285355 _____
PEC filippo.biancalana@pecgeometripu.it _____
Ordine/Collegio Collegio Geometri _____ Prov. PU _____ iscrizione n° 1061 _____

in qualità di progettista delle opere all'interno del procedimento unico contestualmente attivato da:

DITTA, RAGIONE O DENOMINAZIONE SOCIALE

Lucarini Cristina (attuale proprietaria) _____
C.F. / P. IVA LRCCST70P65G479Z _____
Sede in Via/Piazza Via Emilio Donzelli _____ n° 4 _____ Comune Pesaro _____
Cap 61121 _____ Tel. _____ Fax _____
PEC _____

di cui è:

TITOLARE PROCURATORE LEGALE RAPPRESENTANTE

il Sig. _____

PROGETTO

chiede, ai sensi delle norme vigenti, **il parere igienico sanitario** per l'allegato progetto, avente per oggetto:

la costruzione di un fabbricato commerciale _____

A tal fine, si allega la seguente documentazione (barrare):

- Elaborati grafici (stato di fatto, di progetto e comparativo)
- Diritti sanitari
- Scheda n° 1 (aerazione/ventilazione artificiale)
- Scheda n° 2 (modello unico notifica art.67 D.Lgs. 81/2008)

DATI GENERALI DELL'IMMOBILE

L'immobile, di proprietà della Sig.ra Lucarini Cristina _____,
 è ubicato in Via/Piazza/Area Via Arena _____ n° _____
 Località Montecchio _____ Comune Vallefoglia _____

distinto al catasto:

	Foglio	Mappale o Particella	Sub.
Individuazione del sito:	4	635	

<p style="text-align: center;">Destinazione urbanistica dell'area</p> <p><i>(Allegare stralcio del PRG vigente e/o adottato, evidenziando l'esatta ubicazione dell'area e dell'immobile interessato)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Agricola <input checked="" type="checkbox"/> Commerciale <input type="checkbox"/> Produttiva <input type="checkbox"/> Residenziale <input type="checkbox"/> Sportiva <input type="checkbox"/> Altro: _____
---	--

<p style="text-align: center;">Destinazione d'uso futura del fabbricato</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Industriale <input type="checkbox"/> Artigianale <input type="checkbox"/> Ufficio <input type="checkbox"/> Magazzino/Deposito <input type="checkbox"/> Ricovero attrezzi <input checked="" type="checkbox"/> Commerciale <input type="checkbox"/> Turistico-ricettivo <input type="checkbox"/> Residenziale <input type="checkbox"/> Struttura sanitaria <input type="checkbox"/> Struttura socio-assistenziale <input type="checkbox"/> Strutture educative <input type="checkbox"/> Altro: _____
--	--

<p style="text-align: center;">Lavori di</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Nuova costruzione <input type="checkbox"/> Ampliamento <input type="checkbox"/> Cambio di destinazione d'uso <input type="checkbox"/> Ristrutturazione <input type="checkbox"/> Straordinaria manutenzione <input type="checkbox"/> Sanatoria <input type="checkbox"/> Altro: _____
---	---

<input type="checkbox"/> Variante al titolo abilitativo edilizio _____
--

Abbattimento barriere architettoniche	<input checked="" type="checkbox"/> sì <i>Si attesta che verranno osservate tutte le disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche</i> <input type="checkbox"/> no, non sono presenti barriere architettoniche
--	---

Requisiti sull'umidità Requisiti di carattere acustico Pareti Separazione tra unità abitative o tra locali adibiti a lavorazioni diverse	<i>Si dichiara che i lavori verranno eseguiti in conformità alla normativa vigente con particolare riferimento al REC</i>
---	---

Strutture destinate alla somministrazione di alimenti	Il piano cottura è dotato di: <input type="checkbox"/> alimentazione elettrica <input type="checkbox"/> alimentazione a gas <input checked="" type="checkbox"/> altro: sono presenti forni elettrici _____
--	---

Presenza di canne fumarie oltre il tetto in conformità al REC <i>Vedasi elaborati e relazione tecnica allegata</i>	<input type="checkbox"/> sì: <input type="checkbox"/> Fumi di combustione da piano cottura <input type="checkbox"/> Fumi di combustione da caldaia <input type="checkbox"/> Fasi di lavorazione <input type="checkbox"/> no
--	---

Rapporti di illuminazione e di areazione <u>Indicare negli elaborati grafici, la superficie finestrata apribile con colorazione diversa</u>	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/> Non conforme, ma migliorativo
---	--

Locali	Altezza	Superficie in pianta (Sp)	Volume	Superficie finestrata				Rapporto aerante naturale		Rapporto illuminante naturale	
				Apribile (Sfa)		Illuminante (Sfi)		RA	RAp	RI	RIp
				parete	soffitto	parete	soffitto				

Sp= Superficie pavimento
 Sfi = Superficie finestrata minima illuminante (Sup. calpestio del locale x 1/8)
 Sfa = Superficie finestrata minima apribile (Sup. calpestio del locale x 1/16)
 RIp = Rapporto illuminante di progetto (Sup. calpestio del locale)
 RA = Rapporto aerante minimo
 Rap = Rapporto aerante di progetto (Sfa/Sp)
 RI = Rapporto illuminante minimo

Aerazione/ventilazione artificiale	E' presente un impianto di aerazione artificiale <input checked="" type="checkbox"/> sì (allegare scheda n. 1) Vedi pag. 14-15-16 della relazione tecnica-sanitaria <input type="checkbox"/> no
---	--

<p>Precisare se l'immobile è ubicato in un'area pubblica o demaniale</p> <p><i>Il manufatto rientra nel campo di applicazione previsto dall'ordinanza ministeriale 03.04.2003 e dal D.Lgs. 31.03.1998 n°114?</i></p>	<p><input type="checkbox"/> sì, (conforme alla normativa vigente ed è stato richiesto il parere all'organo competente)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> no</p>
<p>Destinazione urbanistica delle aree circostanti (almeno 200 m.)</p> <p><i>Vedasi stralcio PRG con legenda o altri strumenti urbanistici e indicazione della distanza più prossima da immobili residenziali e/o produttivi</i></p>	<p>Commerciale - Residenziale _____</p>
<p>Fascia di rispetto</p> <p><i>L'immobile è posto dentro la fascia di rispetto?</i></p> <p><i>Vedasi elaborato grafico con l'indicazione della distanza</i></p>	<p><input type="checkbox"/> sì:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> cimiteriale <input type="checkbox"/> depuratore <input type="checkbox"/> pozzi acqua potabile (comunale o privati) <p><input checked="" type="checkbox"/> no, nessuno di quelli sopra elencati</p>
<p>Approvvigionamento idrico</p> <p><i>Per pozzo privato, allegare elaborati tecnici, relazione idrogeologica e/o geotecnica (caratteristiche, ubicazione, prodotti finiti, ...)</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Acquedotto comunale</p> <p><input type="checkbox"/> Pozzo privato (indicare la distanza dalla rete idrica comunale: _____)</p> <p><input type="checkbox"/> Altro: _____</p>
<p>Smaltimento acque reflue</p> <p><i>Le fosse settiche nonché tutti i sifoni sono dotati di canali di aerazione per l'esalazione dei cattivi odori, con sbocco oltre il tetto</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Fognatura comunale</p> <p><input type="checkbox"/> Sub-irrigazione</p> <p><i>A tal fine è stata avanzata istanza di parere agli organi tecnici competenti (Arpam, Provincia, Comune, Ato)</i></p> <p><input type="checkbox"/> Altro (precisare): _____</p>
<p>Impianto di riscaldamento</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> sì <i>Si dichiara che gli impianti tecnologici verranno eseguiti in conformità alla normativa vigente</i></p> <p><input type="checkbox"/> no</p>
<p>Esposizione a campi elettromagnetici</p>	<p><input type="checkbox"/> sì <i>Si attesta che verranno osservate tutte le disposizioni previste dalla normativa vigente (Legge 22 febbraio 2001, n. 36, Decreti del Presidente del Consiglio dei Ministri 8 luglio 2003, D.Lgs. n. 81 del 09.04.2008 ss. mm. ed int. - solo in presenza di lavoratori dipendenti)</i></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> no</p>

<p align="center">Presenza di Materiale Contenente Amianto</p> <p>(riferito sia alla struttura che agli impianti presenti)</p>	<input checked="" type="checkbox"/> sono totalmente assenti materiali contenenti
	<input type="checkbox"/> sono presenti materiali contenenti amianto: <i>a tal fine è stato predisposto un programma di controllo e manutenzione periodica sullo stato di conservazione del materiale contenente amianto ai sensi dell' art. 249 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 , n. 81 ss. mm. ed int. e del D.M. 06.09.1994</i> <input type="checkbox"/> <u>non sono oggetto di intervento</u> <input type="checkbox"/> <u>sono oggetto di intervento con la previsione di:</u> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> confinamento <input type="checkbox"/> incapsulamento <input type="checkbox"/> sono presenti materiali contenenti amianto: è prevista la rimozione (verrà presentata apposita notifica all'organo competente)

<p>Rischio Legionella</p> <input checked="" type="checkbox"/> no, non presente <input type="checkbox"/> sì, si attesta che verrà effettuato un programma di valutazione secondo le Nuove Linee Guida 2015 relative alla Legionella (All.11)

CARATTERISTICHE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

<p align="center">Tipologia di attività</p> <p>(come indicato dalla camera di commercio)</p>	<input type="checkbox"/> Verniciatura <input type="checkbox"/> Ristorante <input type="checkbox"/> Carpenteria <input type="checkbox"/> Pizzeria <input type="checkbox"/> Legno <input type="checkbox"/> Bar <input type="checkbox"/> Allevamento <input type="checkbox"/> Gelateria <input checked="" type="checkbox"/> Supermercato <input type="checkbox"/> Pasticceria <input type="checkbox"/> Ambulatorio <input type="checkbox"/> Altro: _____
---	--

<p>Trattasi di lavorazioni <u>industriali</u> con più di tre dipendenti?</p>	<input type="checkbox"/> sì: allegare art. 67 del D.Lgs 81/08 (scheda n° 2) <input type="checkbox"/> no: allegare la relazione igienico sanitaria contenente: <ul style="list-style-type: none"> ▶ 1) la descrizione dell'oggetto delle lavorazioni effettuate, le principali modalità di esecuzione delle stesse, la tipologia di macchinari impiegati 2) numero dei lavoratori addetti; 3) modalità di smaltimento dei rifiuti solidi e smaltimento acque reflue di lavorazione; 4) informazioni relative ad eventuali emissioni in atmosfera e di inquinamento acustico; 5) le materie prime utilizzate; 6) se vi è o meno la produzione di polveri/vapori/odori/gas all'interno dei luoghi di lavoro; 7) la presenza o meno di impianti di aspirazione (indicare l'ubicazione dei punti di prelievo); 8) eventuale relazione aziendale 9) se presenti scoperti esclusivi, indicare le destinazioni d'uso delle aree e delle vie di circolazione ▶ layout aziendale con relativa legenda ▶ relazione aziendale (se prevista)
--	--

<p style="text-align: center;">Attività settore alimentare</p> <p>(D.P.R. 327/80 ss. mm. ed int., Reg. CE 852/2004, reg. 853/2004, ecc..)</p>	<p>Relazione igienico sanitaria contenente:</p> <p>▶ 1) la descrizione dell'oggetto delle lavorazioni effettuate, la tipologia di macchinari impiegati 2) numero dei lavoratori addetti; 3) modalità di smaltimento dei rifiuti solidi e smaltimento acque reflue di lavorazione 4) informazioni relative ad eventuali emissioni di vapori/fumi 5) percorsi sporco-pulito addetti e carico-scarico merci</p> <p>▶ layout aziendale con relativa legenda</p>
--	--

DIRITTI SANITARI

Tariffario Delibera regionale n. 548 del 15.03.1999 ss. mm. ed int.

<p>Numero delle singole unità abitative</p> <p>.....</p>		<p><input type="checkbox"/> € 91,17 (parere su progetto per ogni attività produttiva) TOT.....</p> <p><input type="checkbox"/> € 60,78 (parere su progetto per ogni unità abitativa) TOT.....</p> <p>per modifiche/ristrutturazioni si applica una aliquota del 50% su tutte le voci, per i pareri su ampliamenti si applica l'aliquota intera relativamente alla sola porzione di ampliamento, in caso di situazioni miste (modifiche più ampliamenti) si applicheranno le rispettive aliquote sopra precisate</p>
<p>Numero delle singole attività produttive</p> <p>.....</p>		<p>Si allega pagamento effettuato tramite:</p> <p><input type="checkbox"/> IBAN AST Pesaro Urbino: IT55J0306913304100000300002</p> <p><input type="checkbox"/> Casse ASUR</p> <p>indicando nella causale: <u>parere per progetto edilizio</u></p>

Indicare eventuali pareri già rilasciati dal questa Azienda Sanitaria:

protocollo n° _____ del _____ richiedente _____

protocollo n° _____ del _____ richiedente _____

protocollo n° _____ del _____ richiedente _____

N.B. Il Dipartimento di Prevenzione valutata la documentazione presentata, si riserva di chiedere chiarimenti ai fini della definizione della pratica.

**TIMBRO DELLA DITTA
E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE**

ovvero sottoscrizione digitale

**TIMBRO E FIRMA
DEL TECNICO ABILITATO**

ovvero sottoscrizione digitale

**TIMBRO E FIRMA DEL DATORE DI LAVORO
(come definito all'art.2, c. 1, lett. B del D.Lgs. 81/08)**

ovvero sottoscrizione digitale

Pesaro li

N.B. Si raccomanda di barrare/compilare ogni singola voce (pertinente al progetto) al fine di snellire la procedura di valutazione del progetto edilizio; ogni voce non barrata/compilata potrà essere oggetto di richiesta di integrazione.

SCHEDA N°1

Impianti aeraulici	
Tipo di impianto: (punto 5.1. Norme UNI 10339/95 e UNI EN 13779)	<input type="checkbox"/> climatizzazione <input type="checkbox"/> termoventilazione <input type="checkbox"/> condizionamento <input checked="" type="checkbox"/> aerazione artificiale
Finalità dell'impianto:	<input type="checkbox"/> benessere <input checked="" type="checkbox"/> migliorativo del comfort <input checked="" type="checkbox"/> integrativo di aerazione naturale carente <input type="checkbox"/> sostitutivo dell'aerazione naturale <input type="checkbox"/> esigenze di processo <input type="checkbox"/> locale fumatori

Impianto di aerazione artificiale											
<p style="text-align: center;"><u>Compilare solo se in sostituzione della ventilazione naturale (se previsto da specifiche deroghe o dalla normativa vigente)</u></p> <p><i>Descriverne le caratteristiche tecniche: portata aria esterna, portata aria di estrazione, affollamenti di riferimento, posizione delle prese d'aria esterna, posizione delle bocchette di mandata, di ripresa, posizione delle bocchette d'espulsione dell'aria viziata, canalizzazioni di distribuzione dell'aria trattata, dell'aria di ricircolo e dell'aria d'espulsione, posizione delle unità di trattamento aria, generatori termici e gruppi frigo, posizione dispositivi per il controllo della temperatura e dell'umidità relativa (U.R.) e dispositivi di segnalazione guasti, eventuali elementi rilevanti ai fini del dimensionamento degli impianti (per es.: cappe di aspirazioni d'aria), planimetrie dei locali trattati con indicata la destinazione d'uso dei locali</i></p>											
<p style="text-align: center;">Informazioni tecniche riguardanti la progettazione e l'esercizio dell'impianto;</p> <p><i>Si attesta che l'impianto sarà realizzato nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari e delle disposizioni previste dalle norme UNI 10339/95 ss. mm. ed int., UNI EN 13779 e Delibera n° 22/Prev. del 01/12/2001</i></p>											
Locali serviti	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="border: none; vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Ufficio <input type="checkbox"/> Sala riunione <input type="checkbox"/> Sala pranzo <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Laboratorio </td> <td style="border: none; vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Ambulatorio <input type="checkbox"/> Altro: </td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Ufficio <input type="checkbox"/> Sala riunione <input type="checkbox"/> Sala pranzo <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Laboratorio	<input type="checkbox"/> Ambulatorio <input type="checkbox"/> Altro:								
<input type="checkbox"/> Ufficio <input type="checkbox"/> Sala riunione <input type="checkbox"/> Sala pranzo <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Laboratorio	<input type="checkbox"/> Ambulatorio <input type="checkbox"/> Altro:										
Caratteristiche del locale e dell'impianto:	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr><td style="border: none;">Superficie complessiva dei locali: m²</td></tr> <tr><td style="border: none;">Volumetria complessiva dei locali: m³</td></tr> <tr><td style="border: none;">Numeri ricambi/ora previsti:</td></tr> <tr><td style="border: none;">Portata aria esterna (aria di rinnovo): m³/h</td></tr> <tr><td style="border: none;">Portata aria ricircolo: m³/h</td></tr> <tr><td style="border: none;">Portata aria estrazione: m³/h</td></tr> <tr><td style="border: none;">Portata globale impianto: m³/h</td></tr> <tr><td style="border: none;">Velocità dell'aria: m/s</td></tr> <tr><td style="border: none;">Affollamento max previsto (n° persone):</td></tr> <tr><td style="border: none;">Affollamento max teorico (da indicare solo in assenza di informazioni sul grado di affollamento; per il calcolo, moltiplicare gli indici di affollamento ex prospetto VII Norme UNI 10339/95 per la superficie dei locali):</td></tr> </table>	Superficie complessiva dei locali: m ²	Volumetria complessiva dei locali: m ³	Numeri ricambi/ora previsti:	Portata aria esterna (aria di rinnovo): m ³ /h	Portata aria ricircolo: m ³ /h	Portata aria estrazione: m ³ /h	Portata globale impianto: m ³ /h	Velocità dell'aria: m/s	Affollamento max previsto (n° persone):	Affollamento max teorico (da indicare solo in assenza di informazioni sul grado di affollamento; per il calcolo, moltiplicare gli indici di affollamento ex prospetto VII Norme UNI 10339/95 per la superficie dei locali):
Superficie complessiva dei locali: m ²											
Volumetria complessiva dei locali: m ³											
Numeri ricambi/ora previsti:											
Portata aria esterna (aria di rinnovo): m ³ /h											
Portata aria ricircolo: m ³ /h											
Portata aria estrazione: m ³ /h											
Portata globale impianto: m ³ /h											
Velocità dell'aria: m/s											
Affollamento max previsto (n° persone):											
Affollamento max teorico (da indicare solo in assenza di informazioni sul grado di affollamento; per il calcolo, moltiplicare gli indici di affollamento ex prospetto VII Norme UNI 10339/95 per la superficie dei locali):											

Temperature	Range di temperatura interna nel periodo invernale: °C ____
	Range di temperatura interna nel periodo estivo: °C ____
	Differenza massima tra temperatura interna ed esterna nel periodo estivo:
	Range di umidità relativa nel periodo invernale:
	Range di umidità relativa nel periodo estivo:

Dispositivi automatici per il controllo della temperatura e dell'U.R.		<input checked="" type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Registratori scriventi della temperatura e dell'U.R.		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Presenza di un sistema di controllo dei guasti		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Posizione bocchette di scarico e di immissione aria esterna ed interna (ubicazione, altezza da terra e distanza da edifici adiacenti) (punto 9.1.1.3. Norme UNI 10339/95 e UNI EN 13779 /03e Delibera n° 22/Prev. del 01/12/2001)	Ambiente esterno	Locali interni	
	Bocchetta di immissione altezza da terra c.a. m..... Bocchetta di estrazione altezza da terra c.a. m..... distanza da edifici adiacenti m..... <input type="checkbox"/> copertura	Bocchetta di immissione altezza da terra c.a. m..... Bocchetta di estrazione altezza da terra c.a. m.....	
Presenza di pressostati, o di altri dispositivi, per il monitoraggio del corretto funzionamento dei filtri:		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Classe filtro/i (prospetto VI Norme UNI10339/95 e UNI EN 13779/03)		
Regolazione igrometrica:		<input checked="" type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Umidificazione		<input checked="" type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
deumidificazione controllabile		<input checked="" type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Manutenzione ordinaria Pulizia filtri, condotte e batterie di scambio; Verifica torri evaporative e umidificatori; ecc		Ditta incaricata:	
Rumorosità dell'impianto	Individuazione delle abitazioni più vicine, di quelle potenzialmente più disturbate e di altri ricettori sensibili	
	Periodo di funzionamento	<input type="checkbox"/> diurno	<input type="checkbox"/> notturno
	Presenta rischi per le abitazioni vicine	<input type="checkbox"/> si	<input checked="" type="checkbox"/> no

**TIMBRO E FIRMA
DEL TECNICO ABILITATO**

Ovvero sottoscrizione digitale

Pesaro li

N.B. Si raccomanda di barrare/compilare ogni singola voce (pertinente al progetto) al fine di snellire la procedura di valutazione del progetto edilizio; ogni voce non barrata/compilata potrà essere oggetto di richiesta di integrazione.

Linee Guida relative all'impianto di aerazione

Nel caso di impianti di processo, i valori di riferimento dei vari parametri saranno illustrati e motivati nella relazione tecnica allegata.

I ricambi d'aria esterna (aria di rinnovo) dovranno essere rapportati al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti, in modo da evitare corto-circuitazioni e sacche di ristagno (norme UNI 10339/95 e UNI 8852/87). In generale dovrà essere garantito almeno 1 ricambio/h per ambiente, ad esclusione dei locali ad uso industriale dove è possibile adottare 0,5 ricambi/h minimi per ambiente, qualora le lavorazioni svolte non prevedano l'utilizzo di portate d'aria superiori. Se l'impianto verrà utilizzato per integrare una scarsa aerazione naturale, esso dovrà essere sempre mantenuto funzionante; ogni eventuale guasto deve essere segnalato da un sistema di controllo, quando ciò è necessario per salvaguardare la salute delle persone.

Le prese d'aria esterna dovranno prelevare aria da zona non inquinata ed essere ubicate ad idonea distanza da camini o altre fonti d'emissione, es. bocca d'espulsione dell'impianto stesso (punto 9.1.1.3. Norme UNI 10339/95, UNI EN 13779/03). Le prese d'aria dovranno essere dotate di efficaci sistemi per impedire l'ingresso di acqua.

Le prese di uscita dell'aria dovranno essere ubicate ad idonea distanza con riferimento alla norma UNI 13779 ed UNI 10339/95

Prevedere filtri secondo prospetti V e VI Norme UNI 10339/95 e UNI EN 13779/03

La differenza massima tra temperatura interna ed esterna nel periodo estivo non dovrà superare i 7°C. (vedi p.to 9.2. delle Norme UNI 10339/95 e p.to 4.1.6 delle Norme UNI 8852/87)

Gli impianti dovranno funzionare in modo che i lavoratori non siano esposti a correnti d'aria fastidiose. La velocità dell'aria nelle zone occupate dalle persone, dal pavimento sino ad un'altezza di 2 metri, non deve superare 0,15 m/sec.

Emissioni esterne d'aria: ubicare, possibilmente, i terminali di estrazione sulla copertura dell'edificio e comunque in posizione tale da non recare disturbi igienico-sanitari. Evitare che l'aria di scarico proveniente dalle torri e dai condensatori evaporativi e ad aria entri negli edifici.

Durante l'esercizio dell'impianto è importante eseguire controlli periodici per rilevare la presenza o meno di sporcizia. Nel caso, poi, di un intervento di pulizia, occorre assicurarsi successivamente che le sostanze usate siano rimosse completamente dal sistema. E' opportuno istituire il registro per la documentazione degli interventi di manutenzione, ordinari e straordinari.

Le emissioni dell'impianto non dovranno recare disturbo ad abitazioni poste nelle vicinanze, e dovranno rispondere ai limiti di rumorosità dettati dalle normative vigenti verso l'ambiente e gli edifici vicini. Il certificato di omologazione non garantisce di per se il rispetto dei limiti sul rumore, infatti oltre che i limiti di zona devono essere valutati i limiti differenziali. Per quanto concerne gli ambienti serviti dall'impianto, la rumorosità dovrà rispondere a quanto indicato dalla norma UNI 8199/98 UNI EN 137