

DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE all'istanza di parere:

1) Attestazione di versamento:

su c/c bancario intestato a Azienda ASL Roma 1 Tesoreria Servizio Igiene e Sanità Pubblica, Borgo S. Spirito n.3

IBAN: IT 32 P 08327 03398 000000001060

BIC ROMAITRRXXX

(nella causale indicare "DIRITTI SISF + indirizzo dell'attività")

Richiedere il calcolo dell'importo e la relativa causale alle segreterie delle UOOSS del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica: territorio ex Roma A tel. 06.77305202, territorio ex Roma E tel. 06.33064727

NB: SI INFORMA CHE PER L'AVVIO DI QUALSIASI ISTRUTTORIA E' NECESSARIA LA PRESENTAZIONE NON SOLO DELL'ORDINE (CON RISPETTIVO CRO) MA ANCHE DELL'ESECUTIVITA' DEL BONIFICO

- 2) Due o più piantine planimetriche (secondo atto specifico richiesto) con sezioni longitudinali, in scala 1:50 o 1:100, timbrate e firmate in originale da un professionista abilitato ed iscritto all'Albo Professionale e dal legale rappresentante dell'attività e redatte su unico foglio, indicanti:**
 - a) tipologia dell'attività ed eventuale deroga richiesta;**
 - b) nome e cognome del richiedente o nome e identificazione della Società;**
 - c) via e numeri civici dei locali nei quali si svolge l'attività;**
 - d) superficie totale dei locali nei quali si svolge l'attività espressa in mq.;**
 - e) superficie in mq. e altezze dei singoli ambienti (in caso di soffitti a volta calcolare le altezze medie ponderate), con indicazione delle superfici finestrate fisse e apribili;**
 - f) superficie complessiva di eventuali soppalchi o ballatoi, con indicazione della portata massima;**
 - g) in presenza di locali interrati e/o seminterrati adibiti ad attività lavorative*, l'interessato avrà cura di produrre anche il calcolo del grado di interrimento rispetto al piano stradale con le sezioni longitudinali e trasversali, riportandolo in planimetria;**
 - h) se presenti, l'interessato avrà cura di indicare, sulla stessa planimetria, gli impianti di aerazione e/o condizionamento, le relative canalizzazioni e bocchette, differenziandone la colorazione. In questo caso dovrà essere allegata una relazione tecnica datata, timbrata e firmata da professionista abilitato, indicante le caratteristiche dell'impianto (vedi sezione apposita) ai sensi della Norma UNI 10339/95;**
- 3) Dichiarazione del possesso del certificato di agibilità dei locali con estremi dell'atto o, in alternativa, copia dell'attestato di imbocco in fogna e dimostrazione di regolare approvvigionamento di acqua potabile (bolletta o contratto ACEA) con una dichiarazione dell'amministratore di condominio in caso di utenza condominiale. Qualora per l'approvvigionamento idrico o per lo smaltimento reflui si utilizzi un sistema alternativo, questo deve essere specificato e deve essere esibito il documento autorizzativo;**
- 4) Autorizzazione allo scarico delle acque reflue ai sensi del D.Lgs 152/06 (ove necessario per alcune tipologie di attività);**
- 5) Elenco attrezzature per attività artigianali non alimentari;**
- 6) Copia dichiarazione di conformità di tutti gli impianti (ai sensi del D.M. 37/08);**
- 7) Comunicazione o autorizzazione alla Provincia per le emissioni in atmosfera (ove necessario per alcune tipologie di attività);**
- 8) Documentazione attestante la conformità alle norme relative allo smaltimento dei rifiuti (D.Lgs. 152/06);**
- 9) Copia del certificato prevenzione incendi (o documento equipollente o richiesta inoltrata ai V.V.F), per le aziende e lavorazioni comprese nel D.M. Interni del 16.02.82 e ss.mm.ii.**
- 10) Piano di autocontrollo per la prevenzione Legionella relativo all'impianto idraulico- modalità di manutenzione, sanificazione e pulizia periodica al fine di prevenire la contaminazione degli impianti con agenti biologici potenzialmente dannosi per la salute umana – (ove opportuno)**

N.B. Ulteriore, eventuale altra documentazione potrebbe essere richiesta dall'Ufficio, se necessaria per una completa valutazione del caso.

Eventuali chiarimenti possono essere richiesti al personale addetto nei giorni di ricevimento delle rispettive UOOSS.

* se la quota di interrimento è maggiore di 50%, con presenza di personale dipendente o in caso di società, occorre autorizzazione in deroga di cui all'art. 65 del D. Lgs. 81/08, quale atto presupposto, rilasciata dal Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro (S.Pre.S.A.L. della ASL Roma 1)

ELEMENTI COSTITUTIVI DELLA RELAZIONE TECNICA DEGLI IMPIANTI DI AERAZIONE, TERMOVENTILAZIONE E CONDIZIONAMENTO

1) Disegno dell'impianto riportato sulla stessa planimetria dei locali (scala 1:100 o 1:50) con diversa colorazione per l'immissione e l'espulsione;

2) Relazione tecnica descrittiva dell'impianto con le seguenti informazioni:

- a) superficie e cubatura dei locali;
- b) attività svolta ed uso degli ambienti;
- c) numero delle persone previste e tipologia dell'attività svolta;
- d) affollamento massimo previsto;
- e) tipo di impianto (ventilazione – termoventilazione -condizionamento);
- f) portata di aria esterna in mc/h, mc/persona/h e numero dei ricambi orari in Vol/h;
- g) caratteristiche dei filtri (potere di filtrazione, periodicità e modalità della manutenzione);
- h) caratteristiche tecniche dei diffusori messi in opera (dimensioni, perdite di carico, in mm H₂O in funzione della velocità, ecc.), deducibili da scheda tecnica da allegare in copia;
- i) velocità dell'aria ad altezza d'uomo e ad altezza bocchette di immissione;
- j) caratteristiche del sistema di regolazione automatica (tolleranza ammessa, se previsto);
- k) percentuale di aria esterna e di ricircolo e sistema di filtrazione della quota di ricircolo;
- l) ubicazione ed altezza rispetto al piano di calpestio della presa di aria esterna;
- m) ubicazione e quota della bocca di espulsione, modalità di espulsione dell'aria viziata e caratteristiche di eventuali impianti di abbattimento;
- n) temperature invernali ed estive interne garantite dal condizionamento in relazione alle temperature esterne ed al rispetto del gradiente termico;
- o) percentuale di umidità relativa garantita dall'impianto;
- p) nel caso di impianti di captazione delle esalazioni di cottura degli alimenti deve essere assicurato un ricambio di 20 Vol/h nelle aree circostanti la macchina;
- q) indicazione del livello di rumorosità ambientale derivante dal funzionamento dell'impianto e descrizione dei sistemi di abbattimento e contenimento dello stesso (non richiesto per le attività di carattere alimentare);
- r) indicazione della potenza dell'impianto elettrico di capacità adeguata a garantire il corretto funzionamento dell'impianto progettato;
- s) Piano di autocontrollo per la prevenzione Legionella - modalità di manutenzione, sanificazione e pulizia periodica al fine di prevenire la contaminazione degli impianti con agenti biologici potenzialmente dannosi per la salute umana – (legionella).