



COMUNE DI SAN VENANZO
(TERNI)

PROGETTO DEFINITIVO

MANUTENZIONE STRAORDINARIA ED EFFICIENTAMENTO ENERGETICO
DELL'EDIFICIO EX SCUOLA DI OSPEDALETTO - PRIMO STRALCIO .

CIG . 9723556440 - CUP E24D23000610001

TAVOLA 11

PARERE SANITARIO

SAN VENANZO , 08.05.2023

TECNICO
ARCH. RELLINI CONSUELO





REGIONE UMBRIA



AZIENDA U.S.L. UMBRIA 1
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

PARTE RISERVATA ALL'UFFICIO

Data ricevimento Prot. n.

Scadenza termine per richiesta integrazione

Scadenza termine per emissione parere

Pagamento diritti sanitari: congruo €

SCHEDA INFORMATIVA PER LA RICHIESTA DI PARERI/AUTORIZZAZIONI

DITTA RICHIEDENTE: COMUNE DI SAN VENANZO

SEDE LEGALE: Via: Piazza ROMA n. 22

Comune: SAN VENANZO (M) P.IVA/C.F.: 00185990553

- OGGETTO: nuova costruzione ampliamento variante
 modifiche interne ristrutturazione cambio destinazione d'uso
 piano attuativo deroghe ai requisiti dei locali destinati a residenza o a servizi (Art. 34 c. 2 L.R. 01/2004 e s.m.i.)
 deroga ai requisiti dei locali (Art. 63 c. 5 D.Lgs 81/08 e s.m.i.) uso di locali con altezza inferiore a m. 3.00 (All. IV punto 1.2.4 D.Lgs 81/08 e s.m.i.)
 uso di locali sotterranei o semisotterranei (Art 65 D.Lgs 81/08 e s.m.i.) notifica all'organo di vigilanza (art. 67 D.Lgs 81/08 e s.m.i.)
 altro _____

da destinare a "CUCINA, BAR e SERVIZI" per MANIFESTAZIONI TEMPORANEE QUALI SAGRE, FIERE e FESTE PAESANE

da realizzare in Frazione OSPEDALETTO Comune SAN VENANZO

foglio di mappa 116 particella/e 48

destinazione dell'area in base al vigente PRG: "FPU" Zone per Attrezzature e servizi Pubblici

STUDIO DI PROGETTAZIONE:

Progettista Arch. Rellini Consuelo

Indirizzo via IV Novembre

Recapiti Telefonici 075-875119

Fax _____ E-mail ConsueloRellini@gmail.com

INFORMAZIONI GENERALI:

Approvvigionamento idrico ad uso potabile (D.Lgs 31/01 e s.m.i.)

Acquedotto pubblico Altro tipo di approvvigionamento (specificare) _____

Attività soggetta al controllo del Comando provinciale dei Vigili del Fuoco (C.P.I.)

no
 si > riportare per quali voci dell'elenco di cui al DPR 01/08/2011, n.151 e, s.m.i.

Attività con rischi di incidenti rilevanti (D.Lgs 334/99 e s.m.i.)

no
 si

Presenza di elettrodotti in prossimità del fabbricato

no
 si > specificare la distanza m. _____ tensione di esercizio della linea KV _____

La ditta è soggetta all'obbligo di assunzione di persone disabili (L. 68/99 e, s.m.i.)

no
 si

Ristrutturazione o modifiche su immobile esistente (realizzato in data antecedente al 1994)

Anno di costruzione dell'immobile 1913

C'è presenza di Materiale Contenente fibre di Amianto: no si

Se si è presente: copertura a vista dall'interno copertura non a vista dall'interno
 controsoffitto tubazioni canne fumarie guarnizioni
 serbatoi idrici lastre pavimenti in vinil amianto pannelli
 altro _____

Sono stati effettuati interventi di bonifica: no si > (confinamento incapsulamento) nell'anno _____

Quando è presente materiale contenente amianto non bonificato, sia che si trovi nell'intradosso che nell'estradosso dell'immobile, allegare la relazione sullo stato di conservazione (DeI GR 1611 del 08 ottobre 2007 così come modificata ed integrata dalla DeI GR n.129 del 01 febbraio 2010)

ADDETTI - SERVIZI - LOCALI ACCESSORI

ADDETTI

	Operai e/o intermedi		Impiegati e/o tecnici		Soci lavoratori		Collaboratori Familiari		TOTALE
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	
ATTUALI									
PREVISTI									

		TOTALE
	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	
ATTUALI									
PREVISTI									

SERVIZI

Per i dipendenti

	n°wc	di cui per disabili	N° Antibagno	n° docce	n° lavandini
per uomini / <i>Donne</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>/</i>	<i>1</i>
per donne					

Eventuali servizi riservati al personale addetto alla manipolazione e vendita di alimenti e bevande

	n°wc	di cui per disabili	n° antibagno	n° docce	n° Lavandini
per uomini					
per donne					

Per il pubblico

	n°wc	di cui per disabili	n° antibagno	n° docce	n° Lavandini
per uomini	<i>1</i>		<i>1</i>	<i>/</i>	<i>1</i>
per donne	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>/</i>	<i>2</i>

> le pareti dei suddetti locali sono rivestite, fino ad un'altezza di m 2,00 con: piastrelle in ceramica
 altro _____

(tipo di materiale)

<i>Spogliatoi</i>	<i>no</i>	<i>si</i>	<i>descrizione degli arredi</i>
per uomini		X	Armadetti Metallici
per donne			

LOCALI ACCESSORI

	<i>no</i>	<i>si</i>	<i>caratteristiche dei locali e descrizione di impianti, attrezzature e arredi</i>
<i>Mensa</i>			
<i>Locale di riposo e/o zona di ristoro</i>			
<i>Pronto soccorso/ Infermeria</i>			

STRUTTURA DEL FABBRICATO

Locale o reparto	Piano	DIMENSIONI				MATERIALI COSTRUTTIVI E FINITURE			
		Altezza (m)		Superficie pavimento (mq)	Volume (mc)	Pareti	Pavimenti	Copertura	
		min	max						
INGRESSO	T	4,00	/	9,20	36,80	intonacate e tinteggiate	granulato	Solo intonaco e tinteggiate	
SPOGLIATOIO	T	4,00	/	5,80	23,20	"	"	"	
ANTIBAGNO	T	4,00	/	2,63	10,52	"	"	"	
BAGNO	T	4,00	/	4,14	16,56	Tinteggiate e rivestimento in	"	"	
SANIFICAZIONE	T	4,00	/	4,86	19,44	monocostruzione	"	"	
CUCINA	T	4,00	/	16,92	67,68	"	"	"	
DISPENSA	T	4,00	/	22,84	91,36	intonacate e tinteggiate	"	"	
Loc. PREPARAZIONE	T	4,00	/	37,18	148,72	"	"	"	
BAR	S1	2,40	/	12,93	31,03	Tinteggiate e	MONOCOSTRUZIONE	"	
BAGNO 1	S1	2,40	/	2,37	5,68	Tinteggiate con locale	"	"	
BAGNO 2	S1	2,40	/	2,47	5,92	"	"	"	
BAGNO DISABILI	S1	2,40	/	4,10	9,84	"	"	"	
ANTI BAGNO	S1	2,40	/	3,43	8,23	Tinteggiate	"	"	

> Superficie totale dell'immobile, comprensiva dei vari piani, al netto delle murature: mq 128,87

> Al fine dell'integrazione dei lavoratori disabili (Art. 63 D.Lgs 81/08 e s.m.i.), i luoghi di lavoro sono: accessibili adattabili

(I Stradais)

ILLUMINAZIONE

Locale o reparto	NATURALE			ARTIFICIALE				Illuminazione di emergenza (lux)	
	Sup. illuminante a parete	illuminante (mq) in copertura	R.I.	Materiale trasparente Utilizzato	coeff. di trasparenza	illuminamento medio (lux)	classe di qualità dell'abbagliamento		resa cromatica
Ingresso	/	/				300	22	80	SI
Spogliatoio	/	/				200	22	80	/
Anti-bagno	/	/				200	22	80	/
Bagno	1,97	/	9471	VETRO		200	22	80	/
Sanificazione	1,97	/	9405	VETRO		200	22	80	/
Cucina	/	/				500	25	80	SI
Dispensa	/	/				200	22	80	/
Loc. Preparazioni	/	/				500	25	80	SI
BAN	/	/				300	22	80	/
BAGNO 1	/	/				200	22	80	/
BAGNO 2	/	/				200	22	80	/
BAGNO disabili	/	/				200	22	80	/
Anti-bagno	/	/				200	22	80	/

R.I. = Rapporto Illuminante: esprime, in frazione, il rapporto tra la superficie illuminante e la superficie pavimentata di un locale

N.B.: per l'illuminazione artificiale i valori devono essere definiti in accordo con la norma UNI 12464/2011 e, s.m.i.
-per l'illuminazione di emergenza i valori devono essere definiti in accordo con la norma UNI 10840 / 2007 e, s.m.i.

VENTILAZIONE NATURALE

Locale o reparto	superficie finestrata apribile (mq)		R.A.	sistema di apertura delle finestre poste ad altezza >m.1,50 dal piano di calpestio	
	a parete	in copertura		a parete	in copertura
Ingresso	2,52	/	0,273	/	/
Spogliatoio	/	/	/	ASPIRAZIONE FORZATA	/
Anti bagno	/	/	/	/	/
Bagno	1,97	/	0,421	/	/
Sonnicchiore	1,97	/	0,405	/	/
Cucina	5,91	/	0,349	/	/
Dispensa	4,79	/	0,209	/	/
Loc. Preparazione	10,71	/	0,271	/	/
BAR	3,92	/	0,332	/	/
BAGNO 1	/	/	/	/	/
BAGNO 2	/	/	/	/	/
BAGNO disabili	/	/	/	/	/

R.A. = Rapporto Aerante: esprime, in frazione, il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentata di un locale

RISCALDAMENTO

Locale o reparto	tipo e collocazione degli impianti	Temperature assicurate (°C)
CUCINA, INGRESSO	RADIATORI	20°
ANTI BAGNO, BAGNO		
SONNICCHIORE E SPOGLIATOIO		
DISPENSA E	VENTILCONVETTORI	20°
LOC. PREPARAZIONE		
BAR E	NO RISCALDAMENTO	
BAGNI	(uso per feste estive)	

IMPIANTO DI CLIMATIZZAZIONE, TERMOVENTILAZIONE O VENTILAZIONE ARTIFICIALE

CONDIZIONI TERMOIGROMETRICHE E VELOCITA' DELL'ARIA NEL VOLUME OCCUPATO DALLE PERSONE

LOCALE O REPARTO	PERIODO INVERNALE		PERIODO ESTIVO		VELOCITA' ARIA m/sec
	Temperatura(°C)	umidità rel.(%)	Temperatura(°C)	umidità rel.(%)	
CUCINA, INGRESSO	NON RILEVAB	NON RILEVAB	NON RILEVAB	NON RILEVAB	< 10
BAGNO, SANIFICAZIONE, SPOGLIATOIO					
DISPENSA E PREPARI	"	"	"	"	"
BOR E SERVIZI	"	"	"	"	"

DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI DI RINNOVO ARIA E DI ESTRAZIONE

> FUNZIONE SVOLTE

Tipo di impianto	Funzione svolta				
	F	R	C	U	D
Climatizzazione					
Climatizzazione invernale		X			
Climatizzazione estiva					
Termoventilazione					
Termoventilazione invernale					
Termoventilazione estiva					
Ventilazione					
F = filtrazione U = umidificazione R = riscaldamento D = deumidificazione C = raffrescamento					

> MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

Impianti a funzionamento continuo	
Impianti a funzionamento discontinuo periodico	X
Impianti a funzionamento discontinuo aperiodico	

> LOCALIZZAZIONE DEI TRATTAMENTI

Impianti con trattamento centralizzato	
Impianti con trattamento centralizzato della sola aria esterna e trattamento finale locale	
Impianti con trattamento locale	X

ALLEGARE ELABORATO GRAFICO DELL'INTERO IMPIANTO ED UNA DESCRIZIONE DETTAGLIATA DI:

- caratteristiche delle principali attrezzature
- produzione e distribuzione dei fluidi vettori
- caratteristiche condotte e terminali aeraulici
- filtrazione
- regolazione

PORTATE DI ARIA ESTERNA E DI ESTRAZIONE

LOCALE O REPARTO	VOLUME (mc)	SUPERFICIE (mq)	AFFOLLAMENTO		ARIA ESTERNA DI RINNOVO			ESTRAZIONE		
			indice ns (persone/mq)	Numero Persone	Qop (mc/h per persona)	Qos (mc/h per mq di sup)	Qo totale (mc/h)	Qo vol (volumi amb./h)	Qes totale (mc/h)	Qes vol (volumi amb./h)
INGRESSO	36,80	9,20								
SPAZZIATOIO	23,20	5,80							232	10
ANTI BAGNO	10,52	2,63								
BAGNO	16,56	4,14								
SANIFICAZIONE	19,11	1,26								
CUCINA	67,68	16,92								
DISPENSA	91,36	22,34								
LOC. PREPARAZIONE	14,371	3,718							2030	30
BAR	31,03	12,93								
BAGNO 1	5,68	2,37								
BAGNO 2	5,92	2,47								
BAGNO DISSEGLI	9,24	4,10								
ANTI BAGNO	2,23	3,43								

Qop = portata di aria esterna per persona
Qo = portata di aria esterna

Qos = portata di aria esterna per superficie
Qes = portata di aria in estrazione

• I valori riportati nella tabella di cui sopra devono essere definiti in accordo con le specifiche norme UNI: 10339/95 e, s.m.i. nel caso di edifici adibiti ad attività produttive 10637/06 e, s.m.i. nel caso di impianti sportivi (piscine)

DESCRIZIONE ATTIVITA'

DESCRIZIONE GENERALE DEL CICLO DI LAVORAZIONE CON ILLUSTRATA LA SEQUENZA DELLE FASI LAVORATIVE SECONDO UNO SCHEMA A BLOCCHI:

PREPARAZIONE PASTI PER SAGRE, FESTE PAESANE

- Lavorazione e preparazione ANTI PASTI, PRIMI
SECONDI, DESSERT, FRUTTA
- Servizio AL TAVOLO E ASPONTO
- Servizio BAR

MATERIE E SOSTANZE UTILIZZATE - PRODOTTI FINITI

<i>materie e sostanze utilizzate</i>	<i>stima quantità (Kg/anno)</i>		<i>prodotti finiti</i>
	<i>in lavorazione</i>	<i>in deposito</i>	

ATTIVITA' E ATTREZZATURE

<i>Locale o reparto</i>	<i>descrizione delle attività</i>	<i>attrezzature e macchine impiegate</i>

- riportare in pianta la disposizione delle macchine e degli impianti (lay-out) indicando: le zone destinate alle attività e al deposito, le vie di circolazione per mezzi e pedoni, le vie e le uscite di sicurezza/emergenza (con indicato il verso di apertura delle porte), i mezzi di spegnimento e di segnalazione incendi (D.Lgs 81/08 e s.m.i. Artt. 22, 46 e All.IV capo 1; D.M. 10/03/98e s.m.i.);
- qualora trattasi di impianti destinati alla produzione, preparazione, confezionamento e vendita di alimenti e bevande indicare, oltre al lay-out, anche il flusso produttivo (Regolamento CE n. 852/2004 All.II capitolo 1e s.m.i.)

SCHEDA AGENTI CHIMICI

questa scheda va compilata per le attività che prevedono la presenza di agenti chimici sul luogo di lavoro, come definiti dal D.Lgs 81/08 e s.m.i..

AGENTI CHIMICI

Prodotto	Quantità media annua	Frase di rischio/indicazioni di pericolo	Modalità di utilizzo §

§ Indicare se a ciclo chiuso, a ciclo aperto o misto

n. presumibile di addetti esposti ad agenti chimici: _____

superficie del locale o reparto: mq _____

postazioni lava occhi: no si > n° _____

lavandini a comando non manuale: no si > n° _____

Il locale o reparto è isolato dalle altre lavorazioni:

- no
 si > sistema di separazione: chiusura automatica
 chiusura manuale
 altro _____

Il locale o reparto è provvisto di un locale per lo stoccaggio degli agenti chimici:

- no
 si

SISTEMI DI ASPIRAZIONE:

- no
 si > localizzata no si

- Per gli impianti di aspirazione allegare il progetto di massima e la relazione illustrativa delle caratteristiche tecniche relative soprattutto alla portata, alla velocità di cattura, agli organi di captazione ed al posizionamento delle bocche di espulsione e di ripresa.

MISURE IGIENICHE:

Spogliatoio*:

- Dedicato all'attività specifica: no si
 Comune no si

Modalità di accesso:

- diretto dal locale lavorazione; indiretto tramite corridoio; indiretto tramite altri ambienti lavorativi

Bagni*:

- Dedicati all'attività specifica: no si
 Comune no si

Modalità di accesso:

- diretto dal locale lavorazione; indiretto tramite corridoio; indiretto tramite altri ambienti lavorativi

Docce*:

- Dedicate all'attività specifica: no si
 Comune no si

Modalità di accesso:

- diretto dal locale lavorazione; indiretto tramite corridoio; indiretto tramite altri ambienti lavorativi

* le dimensioni e le caratteristiche devono essere riportate nella sezione STRUTTURA DEL FABBRICATO

IMPIANTI ED APPARECCHIATURE

Impianto elettrico

nessuna modifica nuova installazione modifica o ampliamento impianto

• Installazioni elettriche in luoghi con pericolo di esplosioni o incendio

no

si > indicare i prodotti o materiali che determinano la pericolosità dei luoghi:

• Installazioni e dispositivi di protezione contro le scariche atmosferiche

no

si

Apparecchi di sollevamento con portata > 200Kg

no

si > ponti mobili svilupabili n° _____ > altri apparecchi n° _____

Ascensori e montacarichi

no

si > n° ascensori _____ > n° montacarichi _____ > n° elevatori per disabili _____

Apparecchi fissi a pressione

no

si > non soggetti a prima verifica ISPEL n° _____ > soggetti a prima verifica ISPEL n° _____

Apparecchi generatori di calore

no

si > combustibile impiegato _____

> non soggetti a prima verifica ISPEL n° _____ > soggetti a prima verifica ISPEL n° _____

Apparecchi generatori di radiazioni ionizzanti

no

si > n° _____ tipo _____

Altri apparecchi ed impianti soggetti a dichiarazione di conformità (DM 22/01/2008, n. 37 e s.m.i.)

no

si > _____

Data, Maggio 2013



Il Richiedente
(timbro e firma)

DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALLA PRESENTE SCHEDA

1. estratto di mappa 1:2000 e planimetria generale in scala 1:500 della zona con rappresentazioni grafiche di:
 - 1.1 sistema di approvvigionamento idrico esistente e collegabile;
 - 1.2 distanza e destinazione d'uso di edifici limitrofi all'insediamento nel raggio di 100 metri, con particolare riferimento a opere o insediamenti che possano arrecare o subire inconvenienti al/dall'insediamento in oggetto; qualora trattasi di insediamenti zootecnici il raggio di valutazione dovrà essere esteso a 400 metri e la rappresentazione grafica dovrà essere, preferibilmente, in scala 1:2000 – 1:5000;
2. piante, prospetti e sezioni quotate dell'insediamento in scala 1:100/1:200, con riportate:
 - 2.1 esatta destinazione d'uso dei locali, utilizzando, per la loro individuazione, la stessa legenda impiegata nelle specifiche tabelle della scheda informativa;
 - 2.2 le aperture per l'illuminazione naturale e le aperture apribili per l'aerazione naturale;
 - 2.3 uscite di sicurezza e percorsi di fuga, nonché il senso di apertura delle porte;
 - 2.4 la distribuzione delle macchine e degli impianti che verranno installati, o già presenti, (lay-out);
3. Ricevuta di pagamento dei diritti sanitari, per prestazioni rese nell'interesse di soggetti privati in materia di prevenzione, di cui alla Delibera della Giunta Regionale del 20 febbraio 2013, n. 143 e successive modifiche ed integrazioni.

Il pagamento dovrà essere eseguito in una delle seguenti modalità:

- presso un qualsiasi sportello C.U.P. dell'Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1 (preferibile)
- attraverso piattaforma elettronica "PagoUmbria":

Link: <https://pagoumbria.regione.umbria.it>

Indicazioni:

- Pagamenti spontanei;
- Azienda U.S.L. Umbria n.1;
- Recupero e Rimborsi (compilare tutti i campi obbligatori e seguire le indicazioni)

Nella causale inserire il codice del tariffario regionale di interesse (Es. B.10, B.14, ecc.) e l'importo previsto in Euro.

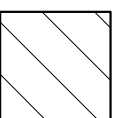
GRAFICO LAYOUT

SCALA 1:50

PIANTA PIANO TERRA

Utilizzo dei locali da destinare
a cucina per manifestazioni
temporane del tipo sagre,
fiere o feste paesane.

INGRESSO	superficie pavimentata 9.20 mq superficie finestrata 2.52 mq R.A.I. : 0.273>0.125
CUCINA	superficie pavimentata 16.92 mq superficie finestrata 5.91 mq R.A.I. : 0.349>0.125
BAGNO PERSONALE	superficie pavimentata 4.14 mq superficie finestrata 1.97 mq R.A.I. : 0.471>0.125
ANTIBAGNO	superficie pavimentata 2.63 mq superficie finestrata - mq
LOCALE SANIFICAZIONE	superficie pavimentata 4.86 mq superficie finestrata 1.97 mq R.A.I. : 0.405 >0.125
SPOGLIATOIO	superficie pavimentata 5.80 mq superficie finestrata - mq ASPIRAZIONE FORZATA
DISPENSA	superficie pavimentata 22.84 mq superficie finestrata 4.79 mq R.A.I. : 0.209 >0.125
LOC. PREPARAZIONE PIATTI	superficie pavimentata 37.18 mq superficie finestrata 10.21 mq R.A.I. : 0.271 >0.125



NON OGGETTO DI INTERVENTO

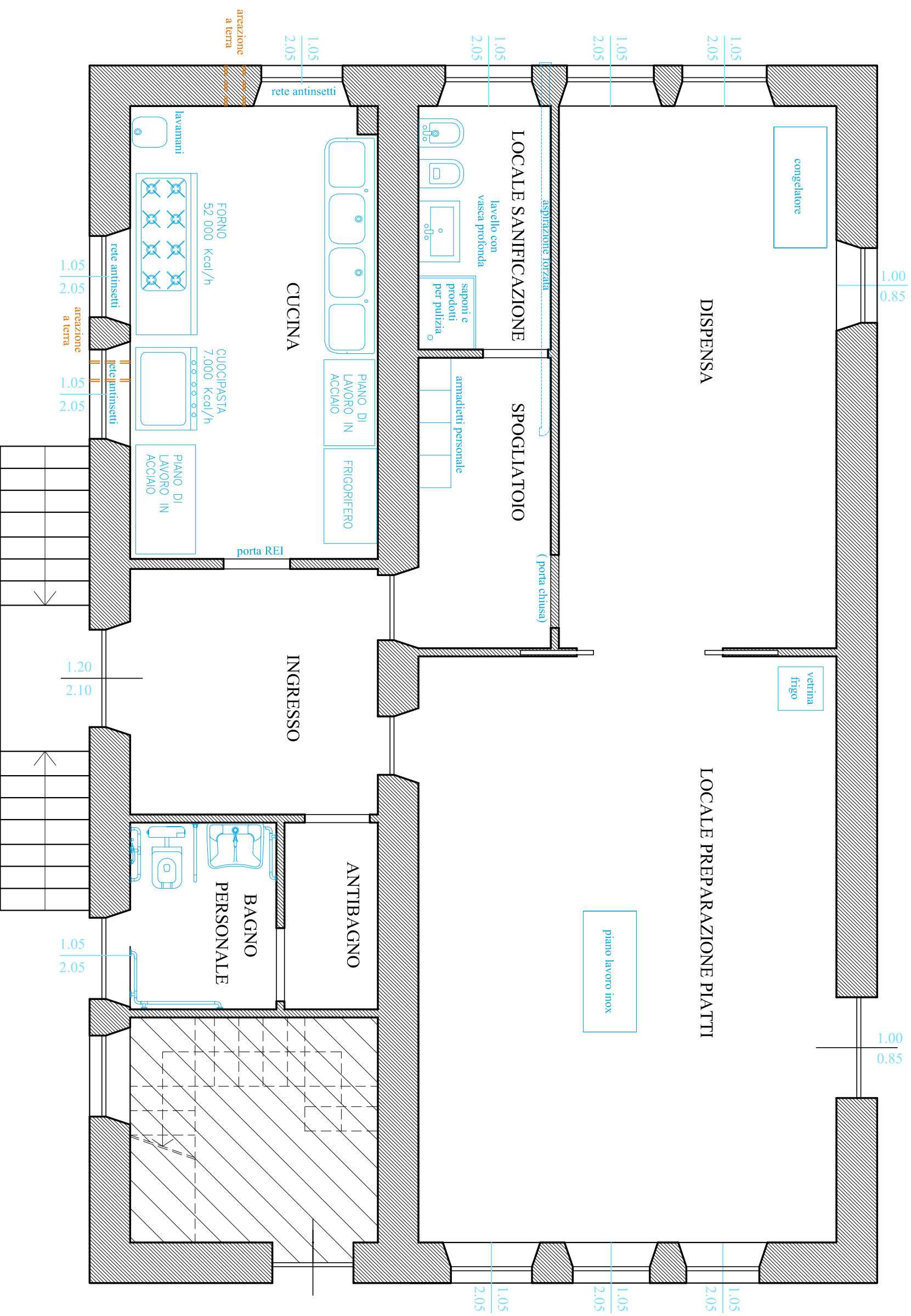


GRAFICO LAYOUT

SCALA 1:50

PIANTA PIANO TERRA

Utilizzo dei locali da destinare
a bar e servizi per manifestazioni
temporane del tipo sagre,
fiere o feste paesane .

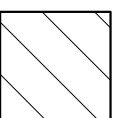
BAR
superficie pavimentata 12.93 mq
superficie finestrata 3.92 mq
R.A.I. : 0.302>0.125

ANTIBAGNO
superficie pavimentata 3.43 mq
superficie finestrata 2.30 mq
R.A.I. : 0.671 >0.125

BAGNO DISABILI
superficie pavimentata 4.10 mq
superficie finestrata -
R.A.I. - >0.12

BAGNO 1
superficie pavimentata 2.37 mq
superficie finestrata -
R.A.I. - >0.12

BAGNO 2
superficie pavimentata 2.47 mq
superficie finestrata -
R.A.I. - >0.12



NON OGGETTO DI INTERVENTO

