
 <p>REGIONE UMBRIA</p> <hr/>  <p>AZIENDA U.S.L. UMBRIA 1 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE</p>	<p>PARTE RISERVATA ALL'UFFICIO</p> <p>Data ricevimento Prot. n.</p> <p>Scadenza termine per richiesta integrazione</p> <p>Scadenza termine per emissione parere</p> <p>Pagamento diritti sanitari: <input type="checkbox"/> congruo <input type="checkbox"/> €</p>
--	--

SCHEDA INFORMATIVA PER LA RICHIESTA DI PARERI/AUTORIZZAZIONI

DITTA RICHIEDENTE: SALPA E CHERUBINI S.R.L.

SEDE LEGALE: Via: CAVOUR, 191

Comune: ROMA (RM) 00184 P.IVA/C.F.: 00592180541-00134180512

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 LABORATORIO/MAGAZZINO INDUSTRIALE PER PRODUZIONE
PRODOTTI ALIMENTARI

da realizzare in ZONA INDUSTRIALE S. MARIA DI SETTE Comune MONTONE (PG)

foglio di mappa 51 particella/e 531

destinazione dell'area in base al vigente PRG: "D"

STUDIO DI PROGETTAZIONE:

GEOPROGET ASSOCIATI

Progettista LANDUCCI DANIELE

Indirizzo PIAZZA DEL MUNICIPIO 3 - SAN GIUSTINO (PG) 06016

Recapiti Telefonici 3393677842

Fax _____ E-mail daniele.landucci@geopec.it

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
☒ sì ➤ 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
☐ sì

Presenza di elettrodotti in prossimità del fabbricato

☒ no
☐ sì ➤ 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
☒ sì

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

Anno di costruzione dell'immobile 2016.....

C'è presenza di Materiale Contenente fibre di Amianto: ☒ no ☐ sì

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 ☐ sì ➤ (☐ 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 (DelGR 1611 del 08 ottobre 2007 così come modificata ed integrata dalla DelGR n.129 del 01 febbraio 2010)

ADDETTI - SERVIZI – LOCALI ACCESSORI

ADDETTI

	<i>Operai e/o intermedi</i>		<i>Impiegati e/o tecnici</i>		<i>Soci lavoratori</i>		<i>Collaboratori Familiari</i>		<i>TOTALE</i>
	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	
ATTUALI	3	3	1	1	1		1	1	11
PREVISTI									

		<i>TOTALE</i>
	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	<i>Uomini</i>	<i>Donne</i>	
ATTUALI									
PREVISTI									

**VERRANNO UTILIZZATI QUELLI
SERVIZI GIA' PRESENTI NELLA PARTE ESISTENTE DELLO STABILIMENTO**

Per i dipendenti

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

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

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

Per il pubblico GIA' PRESENTI NELLA PARTE ESISTENTE DELLO STABILIMENTO

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

➤ 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			
per donne			

VERRANNO UTILIZZATI QUELLI
LOCALI ACCESSORI GIA' PRESENTI NELLA PARTE ESISTENTE DELLO STABILIMENTO

	<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>			

[illegible]

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

ILLUMINAZIONE

Locale o reparto	NATURALE					ARTIFICIALE			Illuminazione di emergenza (lux)
	Sup. illuminante (mq)		R.I.	Materiale trasparente Utilizzato	coeff. di trasparenza	illuminamento medio (lux)	classe di qualità dell'abbagliamento	resa cromatica	
	a parete	in copertura							
LABORATORIO		148,20	0,07	LUCERNARIO IN POLICARBONATO	0,9	200	VGR<22	80	2
MAGAZZINO		140,40	0,06	LUCERNARIO IN POLICARBONATO	0,9	200	VGR<22	80	2
COLLEGAMENTO		0							

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
LABORATORIO		0	0		
MAGAZZINO		0	0		
COLLEGAMENTO		0	0		

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)
LABORATORIO	AEROTERMI A CIRCA 4 MT DI ALTEZZA	18°C
MAGAZZINO	AEROTERMI A CIRCA 4 MT DI ALTEZZA	18°C
COLLEGAMENTO	NON PRESENTE	

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.(%)	
LABORATORIO	18°C	70	26°C	60	0,15
MAGAZZINO	18°C	70	26°C	60	0,15
COLLEGAMENTO					

DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI DI RINNOVO ARIA E DI ESTRAZIONE

➤ FUNZIONE SVOLTE

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

➤ MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

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

➤ LOCALIZZAZIONE DEI TRATTAMENTI

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

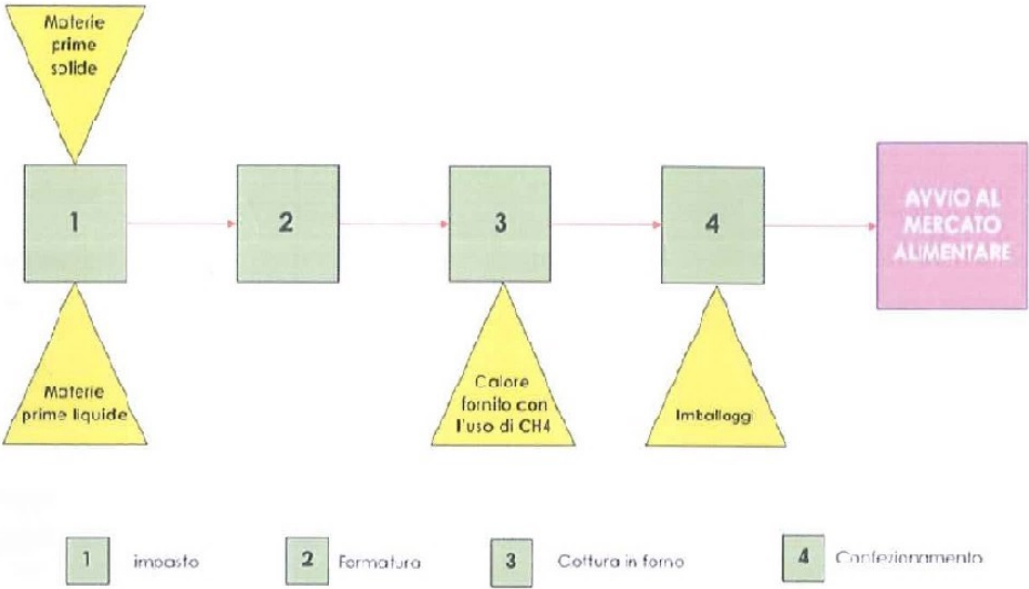
ALLEGARE ELABORATO GRAFICO DELL'INTERO IMPIANTO ED UNA DESCRIZIONE DETTAGLIATA DI:

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

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

SCHEMA A BLOCCHI DEL PROCESSO PRODUTTIVO DI PRODOTTI DA FORNO



Fase	Descrizione	Apparecchiature	Funzionamento
1	Impasto	Impastatrice	Discontinuo
2	Formatura	Formatrice	Continuo
3	Cottura in forno	Forno	Continuo
4	Confezionamento	Confezionatrice	Discontinuo

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>	
Farina di grano tenero		3.701.760	Biscotti totali kg. 5.288.757
Olio di palma		451.175	
Olio di cocco		95.400	
Zucchero		1.519.275	
Glucosio		184.340	
Cacao in polvere		166.875	
Uovo in polvere		22.450	
Latte in polvere		10.568	
Burro		35.550	
Sodio		35.000	
Sale		20.000	
Ammonio		2.800	
Pepite di cioccolato		55.420	
Pasta di nocciole		2.500	
Aromi		8.371	

ATTIVITA' E ATTREZZATURE

<i>Locale o reparto</i>	<i>descrizione delle attività</i>	<i>attrezzature e macchine impiegate</i>
LABORATORIO	- Produzione biscotti - Caramellatura di frutta a guscio o prodotti simili	- Zona lavaggio - Bassine per la lavorazione dei caramellati - Tramoglia con colclea - Macinino per granelle - Vibro vaglio circolare - Metal
MAGAZZINO	Stoccaggio materie prime e prodotto finito	

- 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	Frasi 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 ☐ sì ➤ n° _____

lavandini a comando non manuale: ☐ no ☐ sì ➤ n° _____

Il locale o reparto è isolato dalle altre lavorazioni:

☐ no

☐ sì ➤ sistema di separazione: ☐ chiusura automatica

☐ chiusura manuale

☐ altro _____

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

☐ no

☐ sì

SISTEMI DI ASPIRAZIONE:

☒ no

☐ sì ➤ localizzata ☐ no ☐ sì

- 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**.

VERRANNO UTILIZZATI QUELLI

MISURE IGIENICHE: GIA' PRESENTI NELLA PARTE ESISTENTE DELLO STABILIMENTO

Spogliatoio*:

Dedicato all'attività specifica: ☐ no ☐ sì

Comune ☐ no ☐ sì

Modalità di accesso:

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

Bagni*:

Dedicati all'attività specifica: ☐ no ☐ sì

Comune ☐ no ☐ sì

Modalità di accesso:

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

Docce*:

Dedicata all'attività specifica: ☐ no ☐ sì

Comune ☐ no ☐ sì

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
☐ sì ➤ indicare i prodotti o materiali che determinano la pericolosità dei luoghi:

• **Installazioni e dispositivi di protezione contro le scariche atmosferiche**

☒ no
☐ sì

Apparecchi di sollevamento con portata > 200Kg

☒ no
☐ sì ➤ ponti mobili sviluppabili n° _____ ➤ altri apparecchi n° _____

Ascensori e montacarichi

☒ no
☐ sì ➤ n° ascensori _____ ➤ n° montacarichi _____ ➤ n° elevatori per disabili _____

Apparecchi fissi a pressione

☐ no
☒ sì ➤ non soggetti a prima verifica ISPESL n° _____ ➤ soggetti a prima verifica ISPESL n° _____

Apparecchi generatori di calore

☐ no
☒ sì ➤ combustibile impiegato METANO
➤ non soggetti a prima verifica ISPESL n° _____ ➤ soggetti a prima verifica ISPESL n° _____

Apparecchi generatori di radiazioni ionizzanti

☒ no
☐ sì ➤ n° _____ tipo _____

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

☐ no
☒ sì ➤ A ANELLO ANTINCENDIO, RILEVAZIONE INCENDI E FUMI, ALLARME ANTINCENDIO
IMPIANTI DI VENTILAZIONE FORZATA

Data, 25/08/2023

Il Progettista
(timbro e firma)

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.