



**SCHEMA INFORMATIVA per la valutazione sui procedimenti edilizi
ai sensi della DGR 193/2014**

DATI GENERALI

Il Sottoscritto (*cognome, nome*) _____

residente in _____

in qualità di ☐ proprietario dei locali

☐ legale rappresentante della ditta _____

con sede legale in _____

Via _____ tel. _____

Cod. Fiscale/Partita IVA: _____

Ha presentato istanza per

☐ Permesso di Costruire

☐ SCIA

Oggetto dell'intervento:

Ubicazione dell'intervento:

Comune di _____ Località _____

Via _____ n. _____

FORNISCE

le informazioni relative all'intervento edilizio da realizzare e all'attività svolta nell'edificio ai fini della valutazione dei requisiti igienico-sanitari e di sicurezza.

TIPOLOGIA DI ATTIVITA'

A	<input type="checkbox"/>	Attività industriali ed artigianali di tipo produttivo o manifatturiero, comprese le attività di lavorazione, conservazione, trasformazione di prodotti agricoli e/o di origine animale non connesse alla somministrazione e vendita diretta, nonché la macellazione, mangimificio e rendering
	<input type="checkbox"/>	Strutture di produzione e/o manipolazione di alimenti e bevande caratterizzate da rischio significativo per il consumatore (centri di produzione pasti, ristorazione collettiva, ristorazione)
B		Attività zootecniche:
	<input type="checkbox"/>	Impianti di allevamento di animali di interesse zootecnico
	<input type="checkbox"/>	Impianti di allevamento di animali da compagnia
	<input type="checkbox"/>	Strutture di custodia di animali da compagnia (pensioni per animali, canili, gattili)
C		Attività di servizio:
	<input type="checkbox"/>	C1 – Ospedali, strutture sanitarie pubbliche o private, strutture a carattere residenziale o semi-residenziale di tipo socio-assistenziale e/o collettivo soggette ad autorizzazione ad esclusione degli studi professionali
	<input type="checkbox"/>	C1 – Cliniche veterinarie
	<input type="checkbox"/>	C2 – Scuole di ogni ordine, grado e tipo, asili nido
	<input type="checkbox"/>	C3 – Strutture ricettive con posti letto > 25
		C4 – Strutture aperte al pubblico destinate allo spettacolo, sport e tempo libero:
	<input type="checkbox"/>	Piscine di cat. A ex DGR 1092/2005
	<input type="checkbox"/>	Impianti sportivi
	<input type="checkbox"/>	Palestre
	<input type="checkbox"/>	Cinema e teatri > 100 posti
	<input type="checkbox"/>	C5 – Strutture termali
D		Artigianato di servizio relativamente alle sole attività di:
	<input type="checkbox"/>	Autocarrozzeria
	<input type="checkbox"/>	Lavanderia industriale
E		Attività commerciali e del terziario limitatamente a:
	<input type="checkbox"/>	Strutture di vendita e centri commerciali con superficie lorda > 1000 mq

INDUSTRIE INSALUBRI	
L'attività rientra nell'elenco delle industrie insalubri di cui al D.M. 05/09/1994	
Sì <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

PREVENZIONE INCENDI	
L'attività è soggetta al controllo dei Vigili del Fuoco	
Sì <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO		
Acquedotto comunale <input type="checkbox"/>	Pozzo freatico <input type="checkbox"/>	Pozzo artesiano <input type="checkbox"/>
Altro (specificare) _____		

BARRIERE ARCHITETTONICHE	
L'attività è soggetta al collocamento obbligatorio	
Sì <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

IMPIANTI PER LA TRASMISSIONE E LA DISTRIBUZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA		
In prossimità del fabbricato sono presenti:		
- linee elettriche (maggiori o uguali a 15 KV)	Sì <input type="checkbox"/> (*)	NO <input type="checkbox"/>
- cabine di trasformazione	Sì <input type="checkbox"/> (*)	NO <input type="checkbox"/>
- linee ed impianti ad alta e media tensione coesistenti	Sì <input type="checkbox"/> (**)	NO <input type="checkbox"/>
① Allegare relazione di calcolo delle D.P.A. (Distanze di Prima Approssimazione)		

(*) SI RIMANDA ALL'ELABORATO "EI.PD D.13 - Relazione di calcolo delle D.P.A._R00"

(**) RICHIESTO VIA PEC CALCOLO DELLE D.P.A. A E-DISTRIBUZIONE (GESTORE TERNA)

ADDETTI		
Attuali n. _____	Previsti n. _____	Totale n. _____
L'attività si svolge su più turni	Sì <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Numero max addetti per turno	Uomini	Donne

RISCALDAMENTO E CONDIZIONAMENTO			
① <i>Allegare relazione tecnica dell'impianto di condizionamento</i>			
LOCALE O REPARTO	Tipo di impianto di riscaldamento e sue caratteristiche (potenzialità termica caldaia, combustibile, etc.)	Temperatura minima garantita °C	Ricambio forzato dell'aria n. ricambi / ora

① *Compilare solo se non indicato nei grafici*

ILLUMINAZIONE NATURALE						
LOCALE O REPARTO	Piano	Superficie pavimento (S.P.) in mq	Superfici illuminanti (S.I.) in mq		R.I. (S.I.) / (S.P.)	Materiale trasparente utilizzato
			a parete	a soffitto		

(*) SI RIMANDA ALL' ELABORATO PD B.8.1 - Pianta fabbricati - Stato di progetto

① *Compilare solo se non indicato nei grafici*

AERAZIONE NATURALE (solo finestre apribili, non porte e portoni)						
LOCALE O REPARTO	Piano	Altezza	Superficie finestrata apribile (S.A.) in mq		R.A. (S.A.) / (S.P.)	Tipo di apertura dei serramenti
			a parete	a soffitto		

(**) (*) SI RIMANDA ALL' ELABORATO PD B.8.1 - Pianta fabbricati - Stato di progetto

SERVIZI					
		W.C. n.	Docce n.	Lavandini n.	Spogliatoi (mq tot.)
Personale di reparto	uomini				
	donne				
Personale di ufficio	uomini				
	donne				

USCITE DAI LOCALI DI LAVORO			
① Evidenziarle in planimetria			
LOCALE O REPARTO	N. persone presenti	N. porte	Dimensioni e sistema di apertura

(*) SI RIMANDA ALL'ELABORATO "PREV 06_Planimetria vie di esodo e distanze di sicurezza"

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA'			
① Riportare in planimetria la disposizione dei macchinari e uno schema a blocchi del processo produttivo			
LOCALE O REPARTO	Descrizione dell'attività svolta e prevista (lavorazioni, modalità, numero e tipo di macchine, tempi di utilizzo ore/giorno, giorni/anno)	Addetti per mansione	
		attuali	previsti

SOSTANZE E PRODOTTI UTILIZZATI			
① Allegare le schede di sicurezza			
Denominazione commerciale o chimica	Fase e modalità di impiego e stoccaggio	Quantità utilizzata	
		Per ciclo di lavorazione	Per giorno mese/anno

(*) SI RIMANDA ALL'ELABORATO AIA01_RelazioneTecnica e SchedaC_MateriePrime

RADIAZIONI		
Radiazioni non ionizzanti / campi magnetici	NO <input type="checkbox"/>	Sì (allegare relazione) <input type="checkbox"/>
- macchine per riscaldare, saldare, incollare, sagomare, sterilizzare, etc.		Sì <input type="checkbox"/>
- apparecchi elettromedicali		Sì <input type="checkbox"/>
- sistemi di comunicazione / radar		Sì <input type="checkbox"/>
Radiazioni ionizzanti	NO <input type="checkbox"/>	Sì (allegare relazione) <input type="checkbox"/>
- macchine radiogene (di qualsiasi tipo)		Sì <input type="checkbox"/>
- materiale radioattivo (di qualsiasi tipo)		Sì <input type="checkbox"/>
- sorgenti sigillate (di qualsiasi tipo, compresi indicatori di livello, segnalatori incendio, etc.)		Sì <input type="checkbox"/>

GESTIONE DEL RISCHIO LEGIONELLOSI (DGR n. 1115 del 21/07/2008)		
È prevista la nuova realizzazione dei seguenti impianti:		
- impianti idro-sanitari	Sì <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
- condizionamento centralizzato	Sì <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
- torri di raffreddamento	Sì <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
- condensatori evaporativi	Sì <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
- piscine	Sì <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
① Descrivere in relazione gli accorgimenti adottati per ridurre il rischio		

MACCHINE ED IMPIANTI

Impianti di sollevamento (numero, tipo e portata singola) _____

N. carrelli elevatori (se elettrici indicare deposito e stazione di ricarica) _____

Idroestrattori e centrifughe _____

Compressori (numero, tipo, pressione singola, capacità serbatoi e collocazione) _____

Impianti frigoriferi _____

Impianti di produzione vapore _____

Torri di raffreddamento _____

IMPIANTI TERMICI (produzione di acqua calda, liquidi surriscaldati, generatori di aria calda, forni, etc.)				
Tipo	Potenzialità KW	Combustibile	Ubicazione	Utilizzo

(*) impianti termici esistenti integrati o sostituiti da impianti a pompa di calore

CUCINE (a servizio di attività di ristorazione)			
Tipo	Potenzialità KW	Combustibile	Ubicazione

CAMINI DI ESALAZIONE (a servizio di attività di ristorazione)	
Altezza camino dal colmo del tetto _____	Distanza da edifici attigui _____

Data _____

Firma _____

ALLEGATI ALLA SCHEDA INFORMATIVA:

1 - ELABORATI GRAFICI IN SCALA 1:100 (in duplice copia se in formato cartaceo) CON INDICATO:

1. stato attuale, comparato e di progetto
2. destinazione d'uso dei locali
3. dimensione dei locali e relative altezze utili interne
4. rapporti di illuminazione e di aerazione
5. verso di apertura delle porte dei locali di lavoro
6. disposizione dei macchinari (layout)
7. disposizione dei sanitari nei servizi igienici
8. planimetria in scala 1:1000 riportante le distanze delle costruzioni confinanti

2 - RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA DELL'INTERVENTO DA REALIZZARE

3 - SCHEDE DI SICUREZZA DELLE SOSTANZE USATE