

**AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE ROMA A  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

**BOLLO**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Residente in \_\_\_\_\_ Via/P.zza \_\_\_\_\_ Cap. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Conscio delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni mendaci ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara formalmente di essere:

Il Legale rappresentante della Ditta/Società \_\_\_\_\_  
Codice Fiscale/Partita IVA \_\_\_\_\_  
con sede in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_  
o di essere l'unico avente diritto ad avviare il procedimento.

Il Gestore \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
Legale Rappresentante della Ditta/Società \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ Tel \_\_\_\_\_

(da indicare nel caso in cui la gestione sia affidata a soggetto diverso dal Titolare, allegare fotocopia di un documento del gestore)

Domiciliato in \_\_\_\_\_ Via/P.zza \_\_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

**C H I E D E**

Nulla Osta Tecnico-sanitario     Deroga art. 64 Alleg. IV D.Lgs. 81/08     Deroga art. 65 D.Lgs. 81/08

Parere igienico-sanitario con sopralluogo

Parere igienico- sanitario senza sopralluogo (esame progetto)

Altro (specificare) \_\_\_\_\_

Voltura deroga art. 64 e 65 D.Lgs. 81/08\*

\*Il sottoscritto dichiara che nel locale suddetto non sono state apportate modifiche strutturali, impiantistiche e del ciclo lavorativo rispetto alla precedente autorizzazione.

PER L'ATTIVITA' DI \_\_\_\_\_

SITA IN VIA/PIAZZA \_\_\_\_\_ MUNICIPIO \_\_\_\_\_

L'esercizio dispone di N° \_\_\_\_\_ ambienti, di cui interrati \_\_\_\_\_ superficie totale mq. \_\_\_\_\_

Lavoratori dipendenti N° \_\_\_\_\_ totale addetti \_\_\_\_\_ Km (da indicare solo se l'esercizio dista più di 10 Km. dalla sede dell'ufficio) \_\_\_\_\_

Lo scrivente allega elenco numerato della documentazione richiesta ed autorizza il Sig. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ a ritirare la ricevuta dell'elenco.

Roma, lì \_\_\_\_\_ FIRMA \_\_\_\_\_

Informativa ai sensi del D. Lgs. 30.06.2003 n. 196

La ASL ROMA A informa che i dati sopra riportati sono richiesti in osservanza delle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale verranno esclusivamente utilizzati

DATA \_\_\_\_\_ FIRMA \_\_\_\_\_

## **DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE in relazione alla tipologia dell'istanza**

- A. **N. 2 marche da bollo da € 14,62 (di cui n. 1 da applicare sulla presente domanda, l'altra da consegnare al ritiro dell'atto richiesto solo in caso di N.O.T.S., deroga art. 65 /81 e voltura della stessa);**
- B. **Attestazione di versamento su c/c postale n° 62636006 intestato a :**

**AZIENDA AUSL RM A – VIA ARIOSTO, 9 – 00185 ROMA**

Per le seguenti prestazioni a prezzo fisso è necessario indicare le relative cifre e la causale n° 402010599 (per SIAN-SISP-S.VET.) mentre la causale n° 402020101 si riferisce al Servizio PRESAL:

- Deroga art. 64 e 65 D.lgs 81/08: E. 129,12 e voltura della stessa E. 25,82 -
- Parere igienico sanitario senza sopralluogo (esame progetto) E. 51.65 -

Per tutte le altre prestazioni richiedere il calcolo dell'importo e la relativa causale al Punto Accoglienza Utenti

1. 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. per le attività alimentari rappresentazione delle attrezzature impiegate con relativa legenda. Inoltre, nel caso di esercizi di ristorazione pubblica o collettiva dovrà anche essere precisato il numero di coperti/pasti previsto.
  - h. 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, riportandolo in planimetria;
  - i. 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 pag. 3) ai sensi della Norma UNI 10339/95. Qualora siano presenti attività di cottura alimenti, dovrà anche essere allegata apposita relazione tecnica sull'impianto di captazione fumi e vapori di cottura utilizzato.
2. Dimostrazione di regolare approvvigionamento di acqua potabile (bolletta o contratto ACEA). Qualora per l'approvvigionamento idrico si utilizzi un sistema alternativo alla fornitura ACEA, questo deve essere specificato e deve essere esibito il documento autorizzativo.
3. Autorizzazione allo scarico delle acque reflue ai sensi del D.Lgs 152/06, ove necessario.
4. Elenco attrezzature per attività artigianali non alimentari.
5. Copia dichiarazione di conformità di tutti gli impianti (ai sensi della Legge n. 46/90);
6. Comunicazione alla Provincia per le emissioni in atmosfera (ove necessario).
7. 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.
8. In caso di locali di pubblico spettacolo: parere di agibilità della C.C.V.L.P.S. per locali con capienza superiore alle 200 persone o relazione tecnica sui requisiti di sicurezza e di igiene redatta da professionista abilitato per i locali con capienza inferiore alle 200 persone.  
**IN CASO DI RICHIESTA DEROGA AI SENSI DELL'art. 65 DEL DECRETO LEGISLATIVO N°81 DEL 2008 , DOVRANNO ESSERE PRODOTTE ANCHE:**
9. Valutazione del rischio incendio ai sensi del D.M. del 10.3.1998 e/o documentazione attestante la richiesta ai VV. FF. di esame preventivo del progetto e di visita di controllo;
10. Dichiarazione circa la portata termica complessiva ed il tipo di combustibile gassoso utilizzato per la loro alimentazione, dei sottoelencati impianti termici: climatizzazione di edifici ed ambienti, produzione centralizzata di acqua calda, acqua surriscaldata e/o vapore; forni da pane ed altri laboratori artigiani, lavaggio biancheria e sterilizzazione, cucine e lavaggio stoviglie, ai sensi del D.M. Interni del 12.4.1996 (suppl. ord. n° 74 G.U. n° 103 del 4.5.1996: approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio degli impianti termici alimentati da combustibili gassosi);
11. Relazione tecnica con descrizione del ciclo produttivo e valutazione del rischio chimico (ove necessario)

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 al Punto di Accoglienza Utenti in via Boncompagni, 101.

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

- 1. Disegno dell'impianto riportato sulla 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:**
  3. superficie e cubatura dei locali;
  4. attività svolta ed uso degli ambienti;
  5. numero delle persone previste e tipologia dell'attività svolta;
  6. affollamento massimo previsto;
  7. tipo di impianto (ventilazione – termoventilazione -condizionamento);
  8. portata di aria esterna in mc/h, mc/persona/h e numero dei ricambi orari in Vol/h;
  9. caratteristiche dei filtri (potere di filtrazione, periodicità e modalità della manutenzione);
  10. 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;
  11. velocità dell'aria ad altezza d'uomo e ad altezza bocchette di immissione;
  12. caratteristiche del sistema di regolazione automatica (tolleranza ammessa, se previsto);
  13. percentuale di aria esterna e di ricircolo e sistema di filtrazione della quota di ricircolo;
  14. ubicazione ed altezza rispetto al piano di calpestio della presa di aria esterna;
  15. ubicazione e quota della bocca di espulsione, modalità di espulsione dell'aria viziata e caratteristiche di eventuali impianti di abbattimento;
  16. temperature invernali ed estive interne garantite dal condizionamento in relazione alle temperature esterne ed al rispetto del gradiente termico;
  17. percentuale di umidità relativa garantita dall'impianto;
  18. 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;
  19. 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);
  20. indicazione della potenza dell'impianto elettrico di capacità adeguata a garantire il corretto funzionamento dell'impianto progettato;
  21. 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).

**RISERVATO ALL'UFFICIO ADDETTO ALL'ACCETTAZIONE**

Sono stati presentati e allegati i documenti NN° \_\_\_\_\_ di pag. 2  
NN° \_\_\_\_\_ di pag. 3

Data \_\_\_\_\_ Firma dell'operatore \_\_\_\_\_

**ATTENZIONE**

Per tutte le attività rientranti nel territorio del 1°, 2°, 3° 4° Municipio, rivolgersi al Centro Orientamento e Accoglienza utenti di via Boncompagni, 101 il lunedì, mercoledì, e venerdì dalle ore 9 alle ore 12.

---

**AVVISO**

**Prima di effettuare i versamenti è opportuno accertare presso i competenti uffici, non solo l'esattezza degli importi, ma anche il codice da usare nella causale. La presenza di errori potrebbe determinare la necessità di un nuovo versamento con contestuale richiesta di rimborso del precedente.**