

SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA  
**Azienda Sanitaria Locale Lecce**  
**Area Nord**

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**  
*Direttore Dott. Roberto Carlà*

Prot. n. 16/241/3, 16/619/R.U.

LECCE, li 7 APR. 2008

e p c Al Sindaco del Comune di  
Lecce

**Oggetto: Comunicazione Registrazione stabilimento (unità di impresa alimentare), Attività di Ristorante/Pizzeria nell'immobile ubicato in**

In riferimento alla DIA presentata al Comune di Lecce in data 11.01.2008, trasmessa a questo Servizio in data 11.02.2008 ed acquisita al prot. con n. 16/241/3 del 14.02.2008 al fine della registrazione dello stabilimento (unità di impresa alimentare) ubicato in costituito al piano terra da un vano adibito a somministrazione con angolo bar e zona preparazione e cottura pizze, da un vano laboratorio friggitoria/lavaggio, da due servizi igienici, dei quali uno accessibile alle persone diversamente abili, preceduti da relativi antibagni (ad uso dell'utenza), da un servizio igienico preceduto da antibagno (ad uso del personale) e da un piccolo disimpegno; al piano interrato da un vano cucina, da due servizi igienici preceduti da relativi antibagni/spogliatoi (ad uso del personale), da un ripostiglio, da un disimpegno, il tutto per una superficie complessiva di mq. 261,00 circa. E' presente, altresì, un vano deposito non alimentare della superficie di mq. 101,08 ed un vano centrale tecnologica della superficie di mq. 34,82. La superficie complessiva è di mq. 396 circa.

- Il numero dei posti a sedere, contemporaneamente, non superi le 80 unità;
- gli operatori per turno lavorativo non superino le 10 unità dello stesso sesso o 5 unità di sesso diverso.

Visto l'esito positivo della verifica della documentazione allegata e della sussistenza dei requisiti igienico sanitari previsti dalla vigente normativa (14.03.2008), effettuata dal responsabile del procedimento;

Considerato che sussistono i presupposti per la registrazione;

**SI COMUNICA**

che all'attività in oggetto è stata attribuito il numero di registrazione: **IT-LE-035-144-OOA**, Codice **ATECO 56.10.1**

La presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione dell'attività ai sensi del Reg. C.E. 852/2004 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio dell'attività.

E' fatta salva la verifica da parte del Comune, altri Enti, Uffici, Servizi, ecc., del rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia ambientale ed edilizio - urbanistica, in materia di emissioni in atmosfera, di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, di emissioni rumorose in ambiente esterno, di prevenzione incendi (ove previsto).

Il titolare dell'attività è tenuto a rispettare gli obblighi imposti dal Reg. CE 852/2004 e dalle altre norme di settore, nonché a comunicare ogni successiva modifica a quanto sopra descritto e l'eventuale cessazione dell'attività.

**N.B. Lo stato dei luoghi è rappresentato sulla pianta planimetrica riportata sul retro pagina di questo documento.**

*Il Dirigente Medico Responsabile del Procedimento*

*(Dott. Silvana Fusco)*



**IL DIRETTORE DEL SERVIZIO**  
*(Dott. Roberto Carlà)*

Sup. Fin. Sup. min.  
mq. 5,96 > mq. 3,85 (1/8 mq. 30,81)

A - A.B.	= mq. 3,32
B - W.C.	= mq. 1,21
C - A.B. disabili	= mq. 2,16
D - W.C. disabili	= mq. 3,24
E - Disimpegno	= mq. 1,34
F - A.B. disabili	= mq. 1,61
G - W.C. disabili	= mq. 1,23

Sup. Fin. Sup. min.  
mq. 1,41 > mq. 0,50 (1/8 mq. 1,23)

- 18 = Friggitrice lt. 8
- 19 = Tavolo refrigerato
- 20 = Pensile amadiato
- 21 = Armadio stoviglie 100x50x200
- 22 = Frigo congelatore
- 23 = Montavivande
- 24 = Tavoli e sedie avventori
- 25 = Frigo gelati
- 26 = Sgabelli e piani avventori
- 27 = Cappa di aspirazione fumi e vapori
- 28 = Vetrina antipasti
- 29 = Vetrina delle bevande
- 30 = Mobile arredo sala

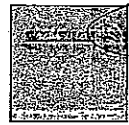
**PIANTA PLANIMETRICA LOCALI**

RILIEVO DELLO STATO DEI LUOGHI  
DEL LOCALE COMMERCIALE SITO IN LECCE ALLA VIA RUDIAE, 17A/B  
DENOMINATO "PIZZERIA LA FONTANINA DI SIMONE LUCIA"

Il presente elaborato grafico rappresenta lo stato di fatto ed è  
conforme all'Agibilità n° 16/C/2007 del 26.07.2007

Il Tecnico

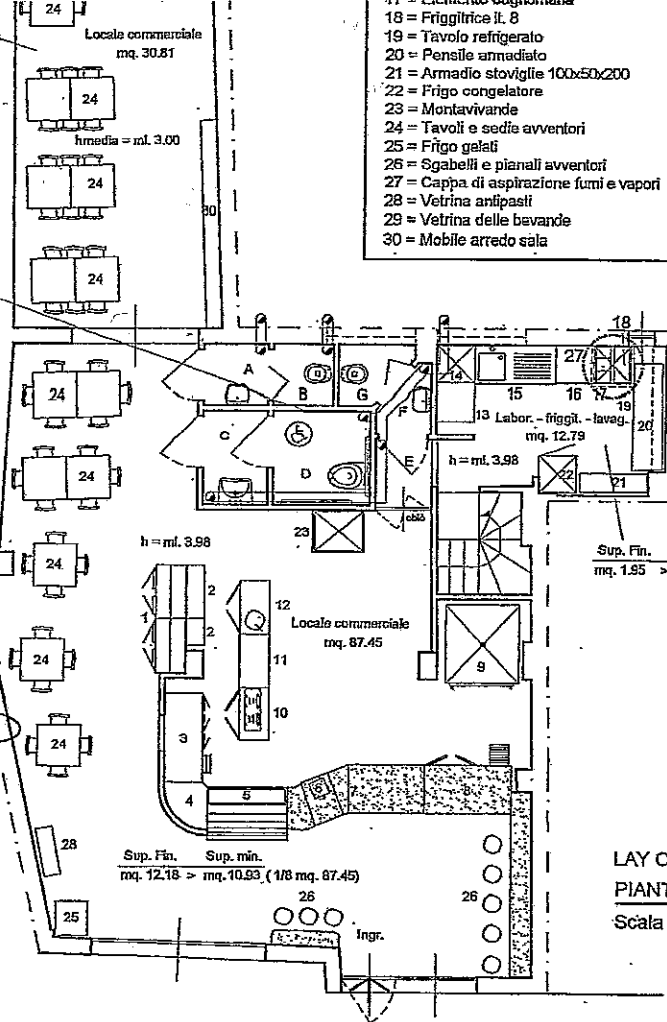
Geom. Francesco MORETTO



Attestazione del Geom. Francesco Moretto  
74100 LECCE - VIA ANTONIO DI N. 17  
Tel. 0832/997014  
e-mail: francesco.moretto@provincia.lecce.it

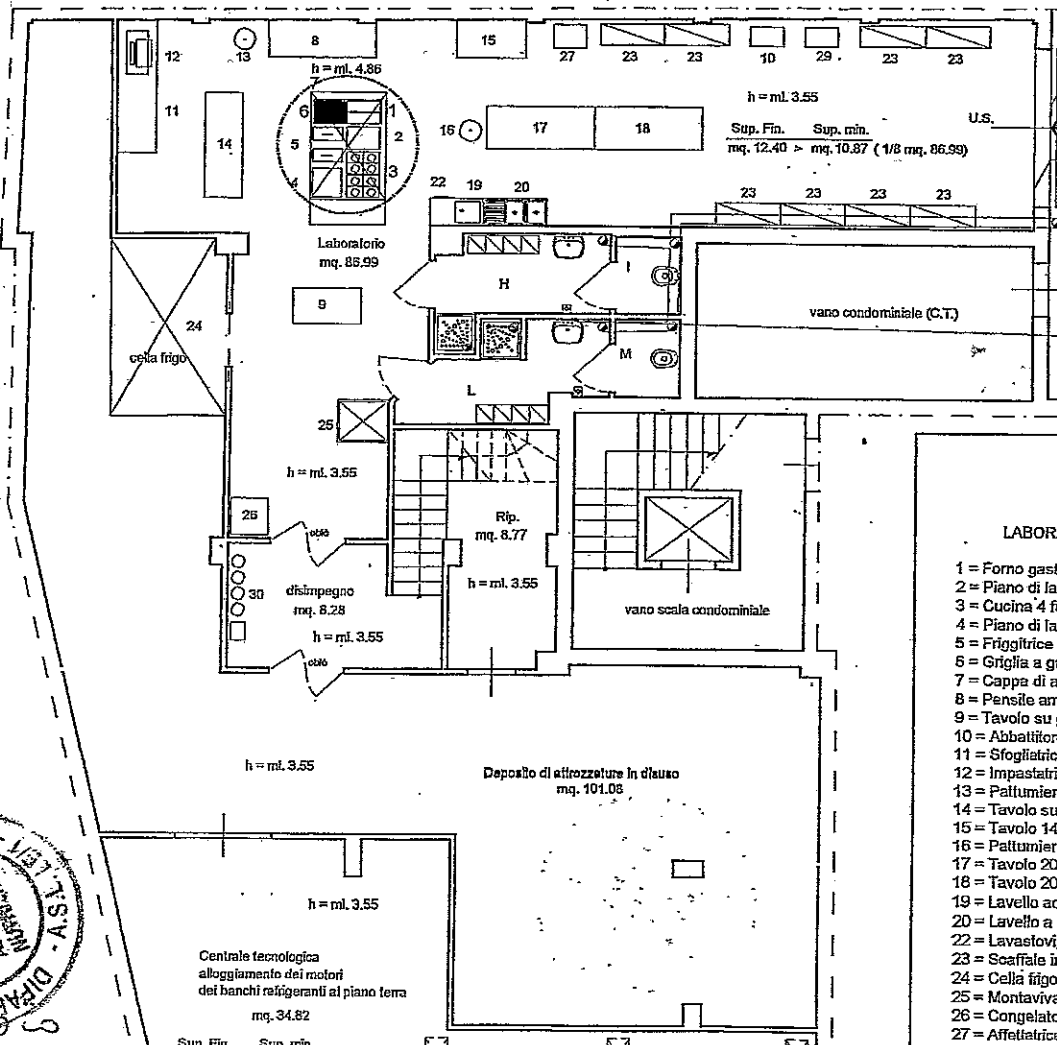
La Conmitenza

*Handwritten signature*



Sup. Fin. Sup. min.  
mq. 1,95 > mq. 1,60 (1/8 mq. 12,75)

LAY OUT  
PIANTA PIANO TERRA  
Scala 1 : 100



tubazione pluviale di raccordo  
all'impianto preesistente

saracinesca chiusa solo  
nelle ore di chiusura del locale

barriera antimosche

uscita areazione forzata

H - A.B./SPOGL. uomini	= mq. 5,20
I - W.C. uomini	= mq. 1,75
L - A.B./SPOGL. donne	= mq. 6,09
M - W.C. donne	= mq. 1,75

**LEGENDA**

**LABORATORIO PIANO INTERRATO**

- 1 = Forno gastronomia convenzionato
- 2 = Piano di lavoro 40x70 su mobile a giorno
- 3 = Cucina 4 fuochi a gas metano con valv. di sicur.
- 4 = Piano di lavoro 40x70 su mobile a giorno
- 5 = Friggitrice 2 vasche lt. 13+13 80x70
- 6 = Griglia a gas pietralavica 40x70
- 7 = Cappa di aspirazione fumi e vapori
- 8 = Pensile amadio
- 9 = Tavolo su gambe 120x70-
- 10 = Abbattoire
- 11 = Sfioglatrice
- 12 = Impastatrice
- 13 = Pattumiera lt. 100
- 14 = Tavolo su gambe 200x70
- 15 = Tavolo 140x70
- 16 = Pattumiera lt. 100
- 17 = Tavolo 200x70
- 18 = Tavolo 200x70
- 19 = Lavello ad una bocca
- 20 = Lavello a due bocche
- 22 = Lavastoviglie 500 piatti/ora
- 23 = Scaffale in acciaio
- 24 = Cella frigo
- 25 = Montavivande a fune
- 26 = Congelatore a pozzetto 100 x 70
- 27 = Affettatrice

