



# COMUNE DI POTENZA

COMMITTENTE	
IL TECNICO	
CONSULENTE	

## Pratica di Inizio Attività per la realizzazione di una pizzeria friggitoria da asporto denominata

TITOLO ELABORATO:

CODICE ELABORATO:

### RELAZIONE TECNICA GENERALE

SCALA:

Ottobre 2019	prima emissione			
DATA	DESCRIZIONE	REDATTO	VERIFICATO	APPROVATO

## Sommario

<b><u>1</u></b>	<b><u>Indicazioni generali.</u></b>	<b><u>2</u></b>
<b><u>2</u></b>	<b><u>Dati identificativi della società.</u></b>	<b><u>2</u></b>
<b><u>3</u></b>	<b><u>Ubicazione e suddivisione del locale.</u></b>	<b><u>2</u></b>
<b><u>4</u></b>	<b><u>Tipologia di attività scelta.</u></b>	<b><u>4</u></b>

## 1 Indicazioni generali.

Il sottoscritto geom. \_\_\_\_\_ ed ivi residente, con studio tecnico in \_\_\_\_\_ iscritto al collegio dei \_\_\_\_\_ della Provincia di \_\_\_\_\_ su incarico del sig. \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ titolare della \_\_\_\_\_ società in \_\_\_\_\_ ha accomandita semplice con sede in \_\_\_\_\_ ha redatto la presente relazione tecnica generale ai fini della Segnalazione Certificata Inizio Attività relativo l'apertura di un esercizio di commercio di vicinato con relativo laboratorio alimentare tipo "PIZZERIA – FRIGGITORIA – ROSTICCERIA PER ASPORTO E VENDITA DI ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI" a compendio della documentazione da trasmettere al SUAP del Comune di Potenza, che lo stesso intende espletare con denominazione \_\_\_\_\_

## 2 Dati identificativi della società.

### DATI IDENTIFICATIVI DELLA SOCIETÀ

DENOMINAZIONE:

LEGALE RAPPRESENTANTE:

SEDE LEGALE:

SEDE UNITÀ LOCALE:

## 3 Ubicazione e suddivisione del locale.

Il locale è sito in \_\_\_\_\_ censito in catasto al foglio 105 particella 1150 sub. 1, ed è regolarmente fornito di Certificato di Agibilità rilasciato dal Comune di Potenza con Prot. n° 028561 del 11/06/2009 (fig. 1).

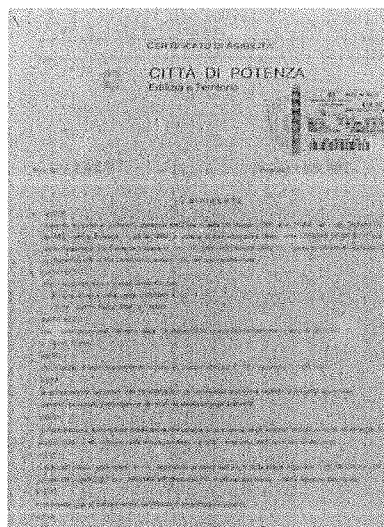


Fig. 1

L'attività commerciale interessata dalla nuova apertura, è un locale situato al piano terra di un fabbricato, all'interno delle mura della Città di Potenza, nel vicolo che collega a come si può prendere atto dalla tavola dell'inquadramento territoriale.

Esso è suddiviso in due livelli, nei quali al primo avverrà la preparazione e la vendita, ed al secondo collegato all'interno con una scala dove è possibile il consumo sul posto dei prodotti realizzati.

- **PIANO TERRA**

Il piano terra è il vano primario del locale dove ospita sia il laboratorio di preparazione che la zona atta alla vendita dei prodotti.

- **LABORATORIO DI PREPARAZIONE**

Il laboratorio di preparazione si compone di un unico locale nel quale avviene la preparazione di pizza e prodotti della friggitoria e rosticceria. Le attrezzature sono state disposte lungo le pareti del laboratorio in maniera tale che chi lavora sarà in grado di operare secondo principi di buona prassi igienica.

L'ambiente è provvisto di impianto di riscaldamento/raffrescamento funzionante ed opportunamente regolato in modo da concretizzare il necessario confort conforme alla vigente normativa.

Le chiusure esterne verticali e orizzontali sono tali da impedire qualsiasi infiltrazione di pioggia. L'illuminazione è sia di tipo naturale che artificiale, ed è sistemata in modo da assicurare i lux necessari a garantire lavorazioni in sicurezza. Il sistema di illuminazione sia naturale che artificiale nei locali di preparazione è tale da garantire i lux previsti dagli standard europei (>200lux), occorrenti per l'esecuzione dell'attività analizzata in regime di sicurezza. La ventilazione nei locali di preparazione è garantita in parte da aerazione naturale fornita da un'apertura che da direttamente verso l'esterno e da un sistema di aerazione bilanciato in grado di effettuare gli opportuni ricambi d'aria.

Tutte le attrezzature di cottura sono state disposte lungo la parete laterale del laboratorio, con il forno posto in posizione centrale, mentre tutte le attrezzature utili alla lavorazione sono poste nelle immediate vicinanze. Nel laboratorio è stato opportunamente sistemato un lavello per il lavaggio delle attrezzature ed un lavamani per l'igiene del personale.

Tutte le attrezzature di cottura sono sormontate da cappa aspirante. Nel laboratorio vi è la presenza di attrezzature per la conservazione dei prodotti a temperatura ambiente nonché attrezzature per la conservazione dei prodotti a Temperatura controllata.

Le caratteristiche generali del laboratorio sono le seguenti:

- pavimento: è in materiale impermeabile, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile;
- pareti: lisce in materiali solidi e impermeabili;
- soffitto: costituito in materiale di facile pulizia e manutenzione e strutturato in modo tale che non possa diventare ricettacolo di materiale estraneo.
- Porta: in materiale inalterabile
- Finestra: dotate di apertura a vasistas e dotate di rete anti-insetto.

I servizi igienici per il personale sono comunicanti con il Laboratorio di preparazione e sono suddivisi, a loro volta, in:

- Servizi igienici per il personale: dotati di antibagno; i lavandini dotati di comandi di tipo non tocco per l'erogazione di acqua calda e fredda e di un armadietto per i prodotti della pulizia.
- Spogliatoio per il personale: dotato di opportuni armadietti per il personale.

Le caratteristiche generali dei servizi igienici sono le seguenti:

- pavimento: è in materiale impermeabile, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile;
- pareti: lisce in materiali solidi e impermeabili;
- soffitto: costituito in materiale di facile pulizia e manutenzione e strutturato in modo tale che non possa diventare ricettacolo di materiale estraneo.
- Porta: in materiale inalterabile

Suddetti servizi igienici sono dotati di sistema di aerazione meccanica

#### • **LOCALE DI VENDITA**

Il locale di vendita è posto nelle immediate vicinanze dell'ingresso. Esso si compone di un bancone di servizio e di sgabelli per la possibilità di consumo sul posto dei prodotti realizzati.

Le caratteristiche generali del locale di vendita sono le seguenti:

- pavimento: è in materiale impermeabile, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile;
- pareti: lisce in materiali solidi e impermeabili;
- soffitto: costituito in materiale di facile pulizia e manutenzione e strutturato in modo tale che non possa diventare ricettacolo di materiale estraneo.
- Porta: di materiale lavabile e disinfettabile.

#### • **PIANO PRIMO**

Il piano primo del locale è collegato dall'interno mediante una scala, esso è adibito con tavoli e sedie, per far sì che gli avventori una volta acquistato al piano inferiore gli alimenti, possono consumarli autonomamente sul posto. Sullo stesso piano è predisposto un piccolo vano, quale locale tecnico per le ramazze e i prodotti per la pulizia del locale.

Il locale dove si intende aprire la pizzeria-friggitoria da asporto denominata \_\_\_\_\_ è stato fino al settembre 2019 sede di un'attività che svolgeva la stessa tipologia di somministrazione denominata \_\_\_\_\_

## **4 Tipologia di attività scelta.**

L'impronta scelta per il locale è inquadrata nella categoria delle pizzerie e friggitorie da asporto. Pizzando è specializzata in questa tipologia di servizio, infatti, ha all'attivo altri due punti vendita dislocati sul territorio cittadino; offre quindi un servizio di asporto/consegna a domicilio ben collaudato, che suddivide la città in due macro-aree.

Il cibo da asporto è la preparazione alimentare acquistata in ristoranti o altri locali di produzione e vendita, che il cliente intende consumare altrove, a casa propria o come cibo da strada.

Numerosi sono i locali che, non prevedendo il servizio al tavolo, nascono e si specializzano proprio nella preparazione e nel confezionamento di cibi da portare all'esterno per consumarlo in seguito. Tutt'al più, in quest'ultima tipologia di locali, vi è la possibilità di consumare il cibo su semplici tavolini o al bancone, ma sempre con un servizio ridotto al minimo o assente.

Molti locali specializzati nel cibo da asporto offrono anche il servizio di consegna a domicilio, in particolar modo le pizzerie. Il cibo da asporto è confezionato, di solito, in appositi contenitori di carta, cartone, plastica, o in contenitori alimentari in polistirene.

La proposta tipologica funzionale del locale è assoggettata alla tipologia del servizio da offrire lasciando invariata la suddivisione funzionale del locale.

La zona destinata alla somministrazione e ai servizi di cassa, come indicato prima è prospiciente alla porta d'ingresso, essa è di mq. 15,05. La suddetta area sarà divisa dalla zona di preparazione dei cibi da un muro in cartongesso, il quale sarà di un'apertura dalla quale è possibile richiedere l'ordinazione e assistere al processo di preparazione dei cibi, realizzando lo "show-cooking" o letteralmente tradotto spettacolo di cucina, dove l'avventore prende visione dell'iter di preparazione del piatto.

La pavimentazione di quest'ambiente è formata da basole in pietra risalenti all'età medioevale di color avorio e di dimensioni variabili da basola a basola, poiché la lavorazione dell'epoca non era tale da offrire un prodotto dalle dimensioni regolari. Le pareti saranno trattate e tinteggiate con idropittura lavabile traspirante.

L'areazione della zona è affidata oltre che all'infisso di ingresso anche a due ventole di tiraggio e immissione forzata di aria installate sullo stesso.

La zona di preparazione di mq. 21,00, contigua a quella destinata alla somministrazione, sarà costituita da un unico ambiente, nel quale non avremo quindi partizioni verticali. Dunque verranno distinte tre aree funzionali:

- Area preparazione pizza;
- Area friggitoria;
- Area lavaggio.

L'area della preparazione della pizza, è quella più in vista agli avventori la quale sarà provvista del banco refrigerato dove avviene la preparazione vera e propria, e del forno a legna per la cottura con la bocca dello stesso rivolta verso gli avventori.

Nell'area immediatamente posta alla destra di quella descritta prima, verranno installate le attrezzature per la cottura della friggitoria, mentre sulla sinistra dell'area di preparazione delle pizze verrà destinata al lavaggio.

Le aree di cottura quali il forno e la friggitrice saranno dotate di cappa per l'aspirazione dei fumi, e verranno canalizzate in canne fumarie in acciaio inox distinte per tipologia di lavorazione.

Le pareti della zona di preparazione sono piastrellate fino a mt. 2,10, con piastrelle di colore bianco di formato 30x30 cm. Il pavimento è in piastrelle di ceramica antiscivolo di colore anch'esso bianco.

Potenza 25/10/2019

## Modelli da Compilare, Firmare e Allegare alla procedura OnLine.

### RT1 - RELAZIONE TECNICA - GENERALE

In qualità di operatore del settore alimentare

#### DICHIARA

- Che la struttura ottempera alle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.L.vo 81/08) e rispetta le norme in materia di impiantistica.
- Che assicura l'attivazione tempestiva delle procedure di rintracciabilità ed eventuale successivo ritiro dal commercio di cui al Reg. CE 178/02.
- Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.

In particolare dichiara:

1) Di voler attivare la seguente tipologia di attività :

- Produzione primaria (specificare \_\_\_\_\_ );
- Trasformazione (specificare \_\_\_\_\_ );
- Commercio ~~ingrosso~~/dettaglio (specificare VENDITA PRODOTTI ALIMENTARI \_\_\_\_\_ );
- Somministrazione (specificare LABORATORIO ALIMENTARE \_\_\_\_\_ );

2) Che i locali e gli impianti hanno le seguenti caratteristiche:  
Vedasi Relazione Tecnica Allegata

3) Che l'acqua utilizzata possiede le seguenti caratteristiche :  
Vedasi Relazione Tecnica Allegata

4) Che la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti avvengono secondo le seguenti modalità:  
Vedasi Relazione Tecnica Allegata

Breve descrizione del ciclo di lavorazione:  
Vedasi Relazione Tecnica Allegata

\* specificare l'attività prevalente

Data 25/10/2019

In fede (OSA)

(firma per esteso e leggibile)