

SCHEDA TECNICA RELATIVA ALLE CARATTERISTICHE DEI LOCALI E DELLA ATTIVITA' (da presentare in triplice copia a corredo dell'istanza di autorizzazione)

Il sottoscritto (nome e cognome del progettista o dell'interessato) _____ iscritto all'Ordine/Albo _____ n. _____ con studio tecnico in _____ Via _____ n. tel. _____ n. fax _____

consapevole della responsabilità che deriva ai sensi e per gli effetti degli art. 476 e segg. del Codice Penale (della falsità in atti) , dichiara che i dati riportati nella relazione tecnica che segue sono veritieri e corrispondono allo stato di fatto attuale riscontrabile in caso di sopralluogo di codesto Ufficio

1) I locali siti in via _____ nel Comune di _____, che si intende adibire ad **Agriturismo**
Periodo di apertura previsto
(specificare, se stagionale, i mesi)

risultano già esistenti ed in possesso di **certificato di abitabilità** SI No (in caso affermativo produrre copia del certificato)

con destinazione d'uso corrente.....

sono di nuova costruzione

Sono previsti **locali sotterranei o semi - sotterranei** adibiti ad uso abitativo ? SI NO

I locali presentano **regolari opere di protezione dall'umidità** ?
(breve descrizione delle opere)

.....
.....

Le camere saranno corredate dalle seguente mobilia:

.....

L'approvvigionamento idrico avviene tramite

acquedotto pozzo privato (profondità ml):
Vengono effettuate analisi periodiche per accertare la potabilità dell'acqua dei pozzi? SI NO
(allegare certificati di analisi recenti dell'acqua del pozzo)

L'impianto di riscaldamento è del tipo
Combustibile.....Kcal ?
A servizio di quali locali?

Con condotta di emissione/scarico all'esterno SI NO
(evidenziare in planimetria o esplicitare nelle note il punto esatto di emissione, con raffronto alle abitazioni circostanti)

Si allega dichiarazione di conformità dell'impianto termico rilasciato da professionista abilitato

E' prevista l'installazione di **impianti a gas a focolare aperto** SI NO

(apparecchi di tipo A, tipo B, apparecchi di cottura: sono apparecchi di tipo A quelli diversi dalle cucine, a focolare aperto, cioè che prendono l'aria per la combustione dal locale di installazione e che scaricano i fumi all'esterno attraverso adeguata apertura su parete esterna, senza avere un condotto o dispositivo speciale per tale scopo e senza collegamento a sistema di scarico tradizionale; sono di tipo B quelli diversi dalle cucine aventi focolare aperto e collegati a condotto di evacuazione dei prodotti della combustione; apparecchi di tipo C sono invece quelli con focolare e sistemi di afflusso dell'aria e scarico dei fumi stagni rispetto al locale di installazione. **Gli apparecchi di tipo A e B richiedono sempre un'apertura di ventilazione per l'apporto continuo dell'aria di ventilazione**).

In quali locali ?.....

Sono previste aperture per l'aerazione dei locali suddetti ? SI NO

(descrivere il tipo di aperture)

L'impianto elettrico è stato realizzato secondo le disposizioni della Legge 46/90 SI NO

Si allega dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico rilasciata da professionista abilitato

Lo smaltimento delle acque reflue avviene

in rete fognaria pubblica SI NO

in caso negativo specificare la distanza in m.
ed il tipo di smaltimento e recapito finale adottato:

sub - irrigazione (imhoff) pozzo a tenuta altro

Nell'ambito dell'attività **si intende effettuare preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande** ?

SI NO

(in caso affermativo, si ricorda che deve essere presentata apposita istanza al Sindaco ai sensi dell' art. 2 Legge 30.4.1962 n. 283 ed artt. 25 e segg. D.P.R. 26.3.1980 n. 327)

Esistono **barriere architettoniche** all'utilizzo dei locali da parte di persone disabili ? SI NO

In quali locali ?.....

Quali soluzioni sono previste per ovviare alla presenza delle barriere architettoniche ?

.....

Esistono nelle vicinanze **fonti di inquinamento** (es. concimaie) , **attività insalubri** (es. stalle)? SI NO

(in caso affermativo, indicare le distanze)

.....

H - TABELLA RIEPILOGATIVA DELLE CONDIZIONI DI ILLUMINAZIONE ED AERAZIONE DEI LOCALI

(1) Locale Numero e destinazione	Volume mc	Superficie mq	Altezza m	Superficie Illuminante	Superficie finestrata apribile verso l'esterno (3)		Rapporto <u>Sup. fin.</u> Sup. pav. (3)	Presenza Impianto aerazione Forzata/ Condizionamento (indicare SI o NO) (se SI indicarne potenzialità in volumi/ora)
				a parete/ a soffitto mq (2)	a parete mq (2)	a soffitto mq		
N. _____ _____				A parete _____ A soffitto _____	____ wasis ____ cern ____ altro			
N. _____ _____				A parete _____ A soffitto _____	____ wasis ____ cern ____ altro			
N. _____ _____				A parete _____ A soffitto _____	____ wasis ____ cern ____ altro			
N. _____ _____				A parete _____ A soffitto _____	____ wasis ____ cern ____ altro			
N. _____ _____				A parete _____ A soffitto _____	____ wasis ____ cern ____ altro			
N. _____ _____				A parete _____ A soffitto _____	____ wasis ____ cern ____ altro			
N. _____ _____				A parete _____ A soffitto _____	____ wasis ____ cern ____ altro			
N. _____ _____				A parete _____ A soffitto _____	____ wasis ____ cern ____ altro			
N. _____ _____				A parete _____ A soffitto _____	____ wasis ____ cern ____ altro			
N. _____ _____				A parete _____ A soffitto _____	____ wasis ____ cern ____ altro			

- (1) Elencare tutti i locali oggetto dell'intervento con numerazione e misura coincidente a quella riportata in planimetria e relativa destinazione d'uso
- (2) Distinguere le superfici finestrate a seconda della tipologia e riportarne le relative dimensioni (es. 2,5 _wasistas, 1,5 cerniera)
- (3) AI fini del calcolo possono essere considerate tassativamente le sole finestre apribili verso l'esterno.