

**Relazione Tecnica riferita alla pratica SCIA che viene presentata per il cambio d'uso da "locale preparazione piatti e alimenti" a "locale cucina" ai sensi dell'art. 53 lex 24/2017 a servizio dell'Esercizio Pubblico e di Vicinato realizzato dal Salumificio Trascinelli Pietro s.r.l. in Basilicanova Via Traversetolo 13/bis.**

La presente SCIA viene inoltrata per chiedere il cambio d'uso del locale preparazione piatti e alimenti a locale cucina in deroga all'uso urbanistico T5-Ristoro che prevede le attività di somministrazione bevande e alimenti (prive di cucina) con l'uso C1 - Esercizio Commerciale di Vicinato che comprende la somministrazione o vendita di alimenti, la loro preparazione ed il loro confezionamento, i ristoranti, le trattorie, le tavole calde, ecc.

Entrambi gli usi per Categoria di Funzione sono indicati nel PUG agli art. 6 e 7 e precisamente categoria T (Funzioni Turistico - Ricettive) dove viene ricompreso l'uso T5 - Ristoro e per Categoria C (Funzioni Commerciali) dove vengono ricompresi gli Esercizi Commerciali di Vicinato C1.

Il cambio d'uso del locale viene richiesto per potere preparare, cucinare e cuocere anziché riscaldarli prodotti gastronomici in genere, freschi o conservati, e comunque preparati e confezionati sul posto, oltre ai contorni degli affettati quali: torta fritta, tortelli, patatine, purè, crauti, ecc.) con prodotti naturali tipici della nostra zona, biologici a chilometri zero.

Detto locale è stato realizzato in conformità alle Linee Guida e ai Requisiti Igienico Edilizi Funzionali, emanati dal Servizio Sanitario Regionale dell'Emilia Romagna, per gli esercizi di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Risulta avere una superficie di mq. 25,35 e un'altezza interna di ml. 3,60 con una "zona sguatteria" dove vengono lavate le stoviglie e le attrezzature usate per la preparazione dei piatti e degli alimenti.

A pavimento sono state predisposte n. 2 griglie con sifone per il drenaggio delle acque reflue di lavaggio e cadute sul pavimento durante le fasi di lavorazione.

Gli scarichi derivanti da detto locale sono già collegati alla rete scarichi esistente e a servizio dell'intero complesso produttivo, allacciati alla rete fognaria comunale collegata al depuratore di Monticelli Terme.

Detto locale risulta pavimentato con mattonelle in ceramica di colore chiaro e rivestito perimetralmente con mattonelle di forma quadrangolare sempre dello stesso tipo e qualità per un'altezza di ml. 2,40, ed è pure dotato di Uscita di Sicurezza nel lato Sud. Gli angoli risultanti tra il pavimento e il rivestimento sono a sguscio per garantire la massima pulizia del locale. Lo stesso riceve luce naturale diretta in quantità superiore a quanto richiesto pari a 1/8 della superficie di calpestio.

Tutte le attrezzature sono in acciaio inox AISI 304 e gli spazi interni di lavoro sono così suddivisi:

Zona Sguatteria e di Lavaggio:

- tavolo appoggio;
- ripiani a muro;
- pattumiere per la raccolta differenziata dei rifiuti con apertura a pedale;
- vasca lava pentole con rubinetto miscelatore;
- lavapiatti per piccoli oggetti;



- macchina lavapiatti per il lavaggio delle stoviglie;
- armadio con sgocciolatoio.

Zona Preparazione:

- lavamani;
- lavello a due vasche con sgocciolatoio e rubinetto miscelatore azionato a gomito;
  
- pensile con ripiano intermedio ad ante scorrevoli;
- piano di lavoro con armadiatura chiusa con cassette;
- ripiano a muro per appoggio piatti pronti.

Zona Conservazione Alimenti:

- armadio frigorifero a temperatura positiva (- 2 /+ 8) per la conservazione dei salumi, dei formaggi e alimenti vari;
- armadio frigorifero con sistema di refrigerazione ventilato a temperatura positiva (- 18/- 20) per prodotti surgelati.

Zona Cottura Trivalente (ventilata – a vapore – mista):

- tavolo appoggio;
- abbattitore/surgelatore;
- forno trivalente con tre modalità di cottura;
- cappa aspirante comandata da regolatore di velocità.

Zona Cottura Espresso:

- tavolo armadiato;
- contenitore braseria multifunzione;
- tavolo armadiato con incassato al centro piano cottura ad induzione;
- cappa aspirante;
- tavolo armadiato con riscaldatore piatti.

Collegata a detto locale mediante porta scorrevole e' presente una dispensa, come supporto alle lavorazioni che verranno eseguite, attrezzata con scaffalatura metallica per le necessità alimentari e nel caso di bisogno con armadi frigoriferi a temperatura differenziata. Per garantire la pulizia, l'ambiente è stato rivestito con piastrelle fino ad un'altezza di cm. 240 come il locale attiguo, e gode dell'illuminazione naturale direttamente dall'esterno.

L'attività di degustazione dei salumi e di ristorazione comprensiva di cucina come già ammessa dal RUE all'art. 184 Uso C2 per la medesima Zona Urbanistica in cui ricade l'insediamento, verrà esercitata con la massima attenzione nel proporre alimenti e prodotti di qualità, coltivati nel territorio circostante e cucinati nel pieno rispetto della nostra tradizione culinaria.

Monticelli Terme, li 28/04/2020

Il Tecnico  
