

Ristoranti - Pizzerie

Tipologia di locali che devono essere presenti (condizione minima obbligatoria):

A Cucina

B Locale somministrazione

C Locale deposito

D Servizio igienico ad uso del personale

E due servizi igienici ad uso del pubblico

Il requisito minimo di due servizi igienici per il pubblico distinti per sesso è derogabile, solo per i locali di piccole dimensioni, per i quali siano già state prescritte limitazioni (tipologie e/o modalità di preparazione e diminuzione tavola), e qualora l'adeguamento al requisito produca un ulteriore diminuzione del numero dei posti tavola

REQUISITO	PARAMETRO	RIFERIMENTO NORMATIVO	DOCUMENTAZIONE PER CONCESSIONE	DOCUMENTAZIONE PER USABILITA'	DOCUMENTAZIONE PER AUTORIZZAZIONE
Altezza dei locali	Cucina: minimo 3 m Deposito: minimo 2,40 m Sala di somministrazione: minimo 2,70 m Servizi igienici: 2,40 m Spogliatoio: minimo 2,70	Art.127 R.C.I.		indicazioni in pianta o nelle sezioni delle altezze (media max e mini) di ciascun locale	
Superficie illuminante naturale	almeno 1/8 della superficie del pavimento (può essere assente nei depositi, spogliatoi e servizi igienici)	Art.274 e 137 R.C.I.		tabella riportante per ogni locale la superficie di finestratura prevista in progetto e quella minima richiesta dal R.C.I. - il tipo di materiale trasparente che si intende usare ed il coefficiente di trasmissione della luce	
Superficie ventilante naturale	almeno 1/16 della superficie del pavimento (può essere assente nei depositi, spogliatoi e servizi igienici con impianto di aereazione artificiale)	Art.136 c) R.C.I.		tabella riportante per ogni locale la superficie di finestratura apribile prevista in progetto e quella minima richiesta dal R.C.I.	

REQUISITO	PARAMETRO	RIFERIMENTO NORMATIVO	DOCUMENTAZIONE PER CONCESSIONE	DOCUMENTAZIONE PER USABILITA'	DOCUMENTAZIONE PER AUTORIZZAZIONE
Superficie dei locali	Cucina: minimo 20mq. x 50 coperti, da aumentare 0,25 mq. per ogni posto eccedente se solo ristorante; se abbinato a pizzeria 0.125 mq. per ogni posto eccedente; Deposito: minimo 10 mq. per 30 posti da aumentare di 0.10 mq. per ogni posto aggiuntivo; Sala di somministrazione: 1,20 per ogni posto a tavola;	Art.288 e 290 del R.C.I.	indicazioni in pianta o nelle sezioni delle dimensioni dei locali - relazione tecnica dimensionale per l'accessibilità		
	Servizi igienici: 1,2 mq (inteso come vano WC)	Art. 128 del R.C.I.			
	Spogliatoio: minimo 2 mq. e comunque in relazione al n° degli addetti (1,2 mq. per addetto)	Art.128 e 274 del R.C.I.	indicazioni in pianta o nelle sezioni delle dimensioni dei locali Relazione tecnica: dichiarazione del n° degli addetti		
Caratteristiche dei pavimenti e pareti	Cucina: pavimento lavabile e pareti lavabili fino ad una altezza di 2 m	Art. 28 DPR 327/80			
	Servizi igienici: pavimento lavabile e pareti lavabili fino ad una altezza di 2 m	Art. 274 del R.C.I.			
Dotazione minima dei Servizi igienici	Servizi igienici ad uso del personale: n.1 servizio igienico	Art. 274 del R.C.I.	Individuazione con indicazione della destinazione d'uso in planimetria		
	Servizi igienici a disposizione degli avventori: debbono essere accessibili dall'interno e non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, somministrazione e deposito di alimenti. fino a 80 posti a tavola: n.1 servizio igienico per donne, n.1 servizio igienico per uomini; fino a 150 posti a tavola: n.2 servizi igienici per donne, n.2 servizi igienici per uomini; oltre 150 posti a tavola: n.3 servizi igienici per donne, n.3 servizi igienici per uomini.	Art. 288 del R.C.I.			
	almeno uno dei servizi igienici a disposizione degli avventori dovrà possedere i requisiti per poter essere accessibili e fruibili dai disabili motori	Legge 13/89 e D.M. 236/89	indicazioni in pianta o nelle sezioni delle dimensioni dei locali - relazione tecnica dimensionale per l'accessibilità		

REQUISITO	PARAMETRO	RIFERIMENTO NORMATIVO	DOCUMENTAZIONE PER CONCESSIONE	DOCUMENTAZIONE PER USABILITA'	DOCUMENTAZIONE PER AUTORIZZAZIONE
Misure antincendio: per impianti termici alimentati da combustibili gassosi di portata termica complessiva tra le 35KW e 116 KW	Apertura di aerazione: S>= Q x 10; S=superficie in cmq; Q=portata termica in KW Porte della cucina con larghezza di almeno 0,9 m REI 30 dotate di autochiusura anche del tipo normalmente aperto purchè asservito ad un sistema di rilevazione incendi.	D.M. 12 aprile 1996		Certificazione del tecnico abilitato in base al D.M. 12 aprile 1996	
impianti elettrici, impianti termici apparecchi a gas	Gli impianti devono essere realizzati a regola d'arte, secondo le norme tecniche dell'UNI, UNI-CIG e del CEI e certificati da soggetti qualificati a sensi della vigente normativa	L. 5 marzo 1990 n. 46, norme UNI R.C.I art 95 - 96 - 97 - 98 - 99 e normativa ad essi correlata		Certificazione del tecnico abilitato in base al L. 5 marzo 1990 n. 46	
Porte a vetri	i vetri installati ad un'altezza inferiore a cm. 100 devono possedere caratteristiche antinfortunistica od essere protetti da elementi di protezione	norme UNI EN ISO 12543 1-6		Certificazione attestante le caratteristiche di sicurezza delle sup. Vetrate	
Sicurezza contro le cadute accidentali	tutti i parapetti balconi e ringhiere, devono avere un'altezza minima di mt. 1,00 e resistenza alle spinte orizzontali non inferiore a quanto previsto dalla tabella al punto 5,1 del D.M. 16 GENNAIO 1996 , gli elementi costitutivi devono presentare spazi liberi inattraversabili da una sfera di diametro di cm. 10, non devono essere scalabili	ART. 72 R.C.I - D.M 6 gennaio 1996 - D.M. 236/1989		Relazione tecnica	