

CARATTERISTICHE DELLA PLANIMETRIA

1. Deve essere quotata (NON catastale)
2. Deve indicare per ogni locale la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza e le operazioni che vi si svolgono;
3. deve essere indicato il LOCALE CUCINA (non sono ammesse le diciture generiche 'area preparazione' e simili) se trattasi di ristoranti, osterie, tavola calde, self service e fast food (ovvero le tipologie di attività di cui alle lettere a) b) e c) della segnalazione sanitaria).
4. devono essere evidenziati i mq di somministrazione, il cui totale deve corrispondere a quanto dichiarato in SCIA;
5. l'indicazione del committente deve corrispondere alla società o al titolare della ditta individuale che ha presentato la SCIA;
6. deve essere recente (non oltre 6 mesi);
7. devono essere rappresentati eventuali locali accessori in altri piani che risultano al catasto (ad es. piano seminterrato);
8. si devono evincere i requisiti minimi previsti dal vigente Regolamento d'Igiene, con particolare riferimento al numero di servizi igienici per il personale (con relativo spogliatoio) e per la clientela (compreso il servizio igienico per la clientela diversamente abile).