

**AL SIG. SINDACO DEL COMUNE
DI SANTA CROCE SULL'ARNO**

Oggetto: Segnalazione Certificata di inizio attività per somministrazione temporanea di alimenti e bevande in occasione di festa, fiera, sagra, altra manifestazione

Il/la sottoscritto/a

Cognome _____ Nome _____ C.F. _____

Data di nascita _____ cittadinanza _____ Sesso _____

Luogo di nascita:

Stato _____ Provincia _____ Comune _____

Residenza:

Provincia _____ Comune _____

Via, piazza etc. _____ n° _____ C.A.P. _____

In qualità di:

Titolare dell'omonima impresa individuale/ denominazione _____:

P IVA (se già iscritto) _____

Con sede nel comune di _____ Provincia _____

Via, piazza etc. _____ n° _____ C.A.P. _____ tel. _____

N° di iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) _____ CCIAA di _____

Legale rappresentante presidente pro tempore della società/Ente/Associazione/partito/Altro

C.F. _____ P IVA (se diversa da c.f.) _____

Denominazione o ragione sociale _____

Con sede nel comune di _____ Provincia _____

Via, piazza etc. _____ n° _____ C.A.P. _____ tel. _____

N° di iscrizione al Registro Imprese _____ CCIAA di _____

**PRESENTA SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO
ATTIVITA'**

Ai sensi dell'articolo 19 della Legge n°241/90

[] di somministrazione temporanea di alimenti e bevande, ai sensi della Legge Regionale 23 novembre 2018, n° 62.

e più precisamente delle seguenti sostanze: _____

in occasione della seguente manifestazione _____

[] manifestazione presente nel calendario-programma annuale delle manifestazioni ricorrenti approvato dal Comune

[] manifestazione NON presente nel calendario-programma annuale delle manifestazioni ricorrenti approvato dal Comune in quanto: _____

A tal fine

DICHIARA

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n°445, consapevole delle conseguenze amministrative e penali previste dagli articoli 75 e 76 del D.P.R. n°445/2000, in caso di false attestazioni o dichiarazioni, ivi compresa la decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera:

DESCRIZIONE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

L'attività si svolge in:

stand / strutture all'aperto

luogo all'aperto

al chiuso

ubicato in _____, località _____ Via/p.zza _____
n _____

nel periodo dal _____ al _____, con
il seguente programma (descrivere il programma dettagliato dell'iniziativa)

Gli orari per lo svolgimento dell'attività di cui alla presente segnalazione sono i seguenti: dalle ore _____ alle ore _____ dei giorni _____

DESCRIZIONE AREA

l'area o il locale in cui verrà svolta l'attività di cui alla presente richiesta è nella piena disponibilità del richiedente in quanto:

- ☐ proprietario
- ☐ affittuario fino al _____ a seguito di _____
- ☐ altro (specificarne il titolo) _____
- ☐ provvedimento di concessione del suolo pubblico (quando la manifestazione si svolge su area pubblica) n° _____ del _____ a firma di _____

l'area o il locale in cui verrà svolta la manifestazione è utilizzato occasionalmente e non destinato normalmente a quell'uso;

l'area o il locale in cui verrà svolta la manifestazione è destinato normalmente a quell'uso e pertanto si allega copia dell'agibilità di cui all'art.80 del vigente T.U.L.P.S. n° _____ del _____ rilasciata da _____;
la superficie complessiva occupata dalla attività di somministrazione è di mq _____

POSSESSO DEI REQUISITI MORALI

Il sottoscritto, in qualità di segnalante, dichiara:

[] IL POSSESSO DEI REQUISITI DI ONORABILITA' PREVISTI DAL DECRETO LEGISLATIVO 59/2010, ART.71;

Compilare anche il presente quadro solo in caso di DESIGNAZIONE DI UN RESPONSABILE INCARICATO DI GESTIRE L'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE:

[] Il sottoscritto

Sig. _____ Cognome _____ Nome _____

Data _____ di _____ nascita _____ Cittadinanza _____

Luogo di nascita: Comune _____ (prov. _____) Stato _____

Residenza: Comune _____ (prov. _____)

Via/P.zza _____ n. _____ CAP _____

- Consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 e la decadenza dai benefici conseguenti

- designato Responsabile di gestire l'attività di somministrazione, avendo accettato la designazione, dichiara:

[] IL POSSESSO DEI REQUISITI DI ONORABILITA' PREVISTI DAL DECRETO LEGISLATIVO 59/2010, ART.71:

Consapevole di quanto previsto dall'art. 71 del D. Lgs n°59/2010, di cui dichiara di avere preso visione:

(firma del requisito morale del responsabile)

Firma da apporre davanti all'impiegato oppure allegare fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità.

IN CASO SOCIETA', ASSOCIAZIONI, ENTI O ORGANISMI COLLETTIVI

→ OGNUNO DEI SOGGETTI con poteri di rappresentanza dovrà compilare la autocertificazione sul possesso dei requisiti morali.

SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE: ADEMPIMENTI

Il sottoscritto

■ dichiara di essere consapevole di quanto disposto dall'art. 6 del decreto legge 3.8.2007 n. 117, convertito in legge 2.10.2007 n. 160 e successive modifiche ed integrazioni, e cioè che anche gli organizzatori di feste e sagre e manifestazioni temporanee, con somministrazione di alcolici:

- se sono aperte dopo le 24, devono mettere a disposizione degli avventori un apparecchio di rilevamento del tasso alcol etnico per verificare volontariamente il proprio stato di idoneità alla guida. Non occorre un etilometro omologato, ma basta un precursore chimico, anche monouso.
- In ogni caso sono obbligati ad esporre una tabella che riproduce la descrizione dei sintomi correlati ai diversi livelli di concentrazione alcolemica ed anche le quantità di alcool che determinano il superamento del tasso alcolemico.

ALLEGATI

- Ricevuta del versamento di € 38,00 effettuato a favore della Azienda USL 11 sul c/c postale n°11125507
- causale Z34 – REGISTRAZIONE IMPRESE ALIMENTARI

- ☐ n° _____ dichiarazioni di possesso dei requisiti soggettivi previsti dal D. Lgs. n°59/2010 (in caso di società/associazioni/enti);
- ☐ Atto costitutivo della società / associazione / ente in copia;
- ☐ Statuto della società / associazione / ente in copia;
- ☐ Copia permesso di soggiorno (se cittadino extracomunitario);
- ☐ Copia documento d'identità del sottoscrittore;
- ☐ Programma dettagliato della manifestazione;
- ☐ Copia autorizzazione sanitaria temporanea per somministrazione alimenti e bevande;
- ☐ Copia autorizzazione occupazione suolo pubblico;

Altro _____

_____ li _____

IN FEDE

Il presente modulo deve essere firmato digitalmente dal dichiarante/i oppure, deve essere stampato e sottoscritto con firma autografa dai soggetti interessati, allegando fotocopia di un documento di identificazione valido. Il file scannerizzato deve essere a sua volta firmato digitalmente da persona in possesso di delega ai sensi di legge.

Allegato: Notifica ai fini igienico sanitari, per la registrazione, per attività temporanea di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Il sottoscritto _____ nato a _____ il
_____ e residente a _____ in Via
_____ n° _____ tel. _____
nella sua qualità di _____
della ditta / società / associazione / ente _____
p iva _____ c.f. _____
con sede in _____ via _____
n° _____ tel _____ fax _____

A norma di quanto disposto dal Regolamento Ce n°852/04, dalla Ordinanza del Ministro della Sanità del 3 aprile 2002 e dal vigente Regolamento Comunale di igiene in materia di alimenti e bevande

Consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 e la decadenza dai benefici conseguenti

NOTIFICA AI SENSI DEL REG.TO CE 852/04

E SEGNA LA L'INIZIO DELL'ATTIVITA' TEMPORANEA

di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande, consistente in (descrivere):

in occasione di _____ che si terrà
presso i locali e/o stands ubicati in _____ via/piazza _____
dal giorno _____ al giorno _____ dalle ore _____ alle ore _____

A tal scopo dichiara:

- di rispettare tutte le vigenti norme in materia di preparazione, deposito e somministrazione di alimenti e bevande previste dalla normativa nazionale, dalla normativa regionale ed in particolare dal vigente Regolamento Comunale in materia di igiene degli alimenti e bevande, di cui ha preso visione presso gli uffici competenti;
- di aver predisposto il Piano di autocontrollo ai sensi delle vigenti normative, il quale è disponibile presso gli stand / locali ove avviene la preparazione / somministrazione e verrà applicato nell'esercizio dell'attività;
- che il personale addetto alla preparazione \ somministrazione è stato formato \ addestrato in base alla delibera R.T. 1388\04;
- di essere in possesso di tutte le certificazioni di conformità degli impianti comunque installati in occasione della manifestazione;
- di rispettare, nell'esercizio dell'attività il vigente regolamento edilizio, le norme regionali e comunali in materia di sicurezza degli impianti ed igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

PREPARAZIONE ALIMENTI

La preparazione degli alimenti e delle bevande riguarderà le seguenti tipologie di prodotti, come meglio descritti nella allegata relazione tecnica:

SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI

La somministrazione degli alimenti e delle bevande riguarderà le seguenti tipologie di prodotti, come meglio descritti nella allegata relazione tecnica:

MENU'

Utilizzando le seguenti attrezzature come meglio descritte nella allegata relazione tecnica e planimetria: _____

il Responsabile dell'attività di ristorazione sarà il sig. _____ nato
a _____ il _____ residente in _____
via _____ recapito telefonico _____

Le attrezzature saranno allestite dal giorno _____ alle ore _____

Allega alla presente domanda (allegati obbligatori):

1. Planimetria generale dell'area interessata dallo svolgimento della manifestazione (disposizione degli stands, locali, servizi, ecc.)
2. Planimetria dei locali dove avviene il deposito, la preparazione, l'allestimento, la somministrazione dei prodotti alimentari, con indicazione della posizione delle attrezzature (frigoriferi, punti cottura, banchi lavoro, lavabi, ecc.) ed indicazione del percorso sporco pulito;
3. Relazione tecnica descrittiva di locali impianti ed attrezzature redatta su modulo predisposto. (All. 1) e relazione tecnica descrittiva dell'attività svolta redatta su modulo predisposto (all. 2);
4. Certificazione di idoneità dell'impianto elettrico (ove installato);

Data e luogo _____

L'interessato

Il presente modulo deve essere firmato digitalmente dal dichiarante/i oppure, deve essere stampato e sottoscritto con firma autografa dai soggetti interessati, allegando fotocopia di un documento di identificazione valido. Il file scannerizzato deve essere a sua volta firmato digitalmente da persona in possesso di delega ai sensi di legge.

Relazione tecnica relativa a locali, impianti ed attrezzature, allegata alla segnalazione certificata di inizio attività temporanea per _____

LOCALE / ZONA DEPOSITO MATERIE PRIME :

caratteristiche*: _____

Scaffalature n° _____

Armadiature n° _____

Frigoriferi con il termometro: n° _____

Congelatori con il termometro n° _____

LOCALE PREPARAZIONE E / O COTTURA ALIMENTI:

caratteristiche*: _____

Modalità allontanamento fumi di cottura: _____

Piani cottura n° _____ Forni n° _____ Friggitrici n° _____ Griglie n° _____ Piastre
n° _____

Piani di lavoro n° e caratteristiche _____

Scaffalature n° _____

Armadiature n° _____

Lavabi n° e caratteristiche _____

Frigoriferi con il termometro n° _____

Congelatori con il termometro n° _____

LOCALE / ZONA LAVAGGIO:

caratteristiche*: _____

Lavabi n° _____

Lavastoviglie n° _____

LOCALE / ZONA ALLESTIMENTO, DISTRIBUZIONE:

caratteristiche*: _____

Piani di lavoro n° e caratteristiche _____

Banchi caldi con il termometro n° _____

banchi frigo con il termometro n° _____

LOCALE / ZONA SOMMINISTRAZIONE:

caratteristiche*: _____

Posti a tavola n° _____ Caratteristiche dei tavoli _____

SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI:

caratteristiche*: _____

Bagni per il personale addetto alla cucina n° _____	con rubinetti non manuali	si	no
	con asciugamani monouso	si	no
	con sapone liquido	si	no

Spogliatoi n° _____	con armadietti personali	si	no
---------------------	--------------------------	----	----

Bagni per gli avventori (clienti): per gli uomini n° _____ per le donne n° _____ per handicap n° _____

MODALITA' DI RACCOLTA E ALLONTANAMENTO RIFIUTI:

MODALITA' DI SMALTIMENTO DEGLI SCARICHI IDRICI:

(*) predisporre una breve descrizione dei locali indicando dimensioni, caratteristiche pareti e pavimenti e relativi rivestimenti, modalità di areazione ed illuminazione, protezione alle porte e finestre contro animali ed insetti nocivi.

Data _____

Firma

(ALL. 2)

Relazione descrittiva dell'attività svolta, allegata alla segnalazione certificata di inizio attività temporanea per _____

TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI PREPARATI E/O SOMMINISTRATI:

DESCRIZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO:

n° medio dei pasti preparati / somministrati al giorno: _____

modalità di approvvigionamento delle materie prime e relativi fornitori:

modalità di conservazione degli alimenti deperibili (temperature di conservazione, separazione tra le varie tipologie di alimenti; carni rosse, carni di volatili, pesce, frutta e verdure, latticini, dolci ecc.):

modalità di conservazione e somministrazione dei pasti pronti:

tipologia delle stoviglie usate:

modalità di lavaggio delle pentole e delle stoviglie:

modalità di pulizia e sanificazione dei locali ed attrezzature (indicare i prodotti usati):

tipologia approvvigionamento idrico (indicare eventuali trattamenti di potabilizzazione):

modalità di smaltimento degli oli di frittura:

Data _____

Firma

L'attività sotto descritta può essere iniziata immediatamente alla data di presentazione della presente notifica al Comune, regolare e completa in ogni sua parte, ivi compresi gli allegati

Regolamento Regione Toscana 01 agosto 2006, n. 40/R

Art. 12 - Procedura di registrazione

1. I titolari di stabilimenti ed i soggetti che svolgono le attività di cui all'articolo 10 inviano al comune una dichiarazione di inizio attività attestante il possesso dei requisiti previsti dal regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo all'igiene dei prodotti alimentari, corredata dalla documentazione prevista dal comune; le attività possono essere avviate dalla data di ricevimento della dichiarazione.

2. Entro trenta giorni dal ricevimento della dichiarazione di cui al comma 1, il comune, in caso di accertata carenza delle condizioni, modalità e fatti legittimanti, adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione dei suoi effetti, salvo che, ove ciò sia possibile, l'interessato provveda a conformare l'attività ed i suoi effetti alla normativa vigente entro un termine fissato dal comune, in ogni caso non inferiore a trenta giorni.

3. Il comune trasmette la dichiarazione di inizio attività all'azienda USL, che effettua la registrazione nell'anagrafe con le modalità di cui all' articolo 15.

4. Sono fatte salve le ulteriori disposizioni di cui alla legge 7 agosto 1990, n.241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi).

**ESTRATTO DAL VIGENTE REGOLAMENTO COMUNALE IN MATERIA DI IGIENE DI
ALIMENTI E BEVANDE**

Sola somministrazione di alimenti e bevande

1. La sola somministrazione di alimenti è subordinata al rispetto dei seguenti requisiti:

- deve essere allestita una zona adibita esclusivamente allo sporzionamento chiusa almeno su tre lati, dotata di pavimento e pareti lavabile (fino a due metri) e dotata di:
 - il banco di distribuzione in materiale impermeabile e lavabile o, comunque ricoperto con materiale impermeabile e lavabile;
 - almeno un lavandino con erogatore non manuale dell'acqua
 - scaffalature chiuse per la detenzione degli alimenti non deperibili e delle stoviglie
 - banchi di esposizione muniti di sistemi in grado di proteggere gli alimenti da contaminazione esterne . I prodotti deteriorabili devono essere conservati alle temperature previste dalla vigente normativa; i frigoriferi e i banchi caldi devono essere dotati di termometri a lettura esterna.
 - contenitori per la raccolta dei rifiuti.
 - acqua potabile o tramite allacciamento all'acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato munito di giudizio favorevole di potabilità o tramite idoneo serbatoio dotato di acqua proveniente da pubblico acquedotto di capacità tale da essere sufficiente per il bisogno giornaliero, posto in luogo non accessibile al pubblico e protetto dall'irraggiamento solare; per tale serbatoio deve essere effettuato quotidianamente totale ricambio idrico.
 - i posti tavola devono essere collocati in luoghi non esposti a polvere e fonti di inquinamento;
 - i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
-
- i bicchieri, le posate e le stoviglie utilizzate devono essere del tipo monouso. È consentito l'uso di bicchieri, piatti e posate non monouso qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per la loro sanificazione (lavastoviglie). È comunque vietato l'uso di lavabi non dotate di acqua corrente;
 - i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione e dai tavoli devono essere raccolti in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;

- sull'intera area deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di contenitori per la raccolta dei rifiuti.
- tutte le acque di scarico devono essere raccolte e smaltite a norma di legge.
- deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici per il pubblico, in ragione di almeno 1 ogni 60 posti tavola, parte dei quali per portatori di handicap.
- deve essere assicurata la disponibilità di servizio igienico riservato ad uso esclusivo del personale addetto agli alimenti, dotato di lavandino con erogatore non manuale di acqua posto all'esterno del locale WC
- locale deposito/dispensa protetto da intrusioni di insetti e roditori e di superficie non inferiore a 10 mq.
- un reparto esclusivo per la detenzione di sostanze detergenti ed attrezzature per la pulizia.
 - un vano spogliatoio per il personale addetto attrezzato per il ricovero degli indumenti personali e la detenzione separata di biancheria sporca e pulita.

Preparazione e somministrazione di alimenti e bevande

1. Per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti , oltre ai requisiti di cui al precedente articolo, deve essere predisposto un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione e separato dalla zona di distribuzione.

2. Le strutture precarie destinate alla preparazione alimenti devono avere le seguenti caratteristiche:

- altezza minima di m. 2,70 .
- superficie minima coperta di almeno 15 metri quadrati e proporzionale al numero dei pasti prodotti, nella stessa misura prevista dal Regolamento di igiene degli alimenti;
- spazi distinti per la preparazione di carni, di prodotti ittici, di verdure, per la preparazione di altri alimenti e per il lavaggio delle stoviglie. Deve essere previsto il lavaggio separato almeno di carni e verdure. Le stoviglie dovranno essere lavate in zona dedicata e con apposito lavello e lavastoviglie (la stessa può non essere presente nel caso di utilizzo di materiale monouso)
- piani di lavoro in materiale liscio, lavabile, disinfettabile;
- pavimento uniforme e lavabile;
- pareti uniformi, lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza di almeno 2 m;
- idonei sistemi di protezione contro gli insetti e contro i roditori;
- illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale;
- frigoriferi e/o congelatori muniti di termometro, per la conservazione alle temperature di legge delle materie prime e dei prodotti finiti, con scomparti o contenitori nettamente separati per le:
 - carni rosse
 - carni avicunicole
 - frutta e verdure
 - prodotti ittici
 - paste alimentari fresche
 - latticini
 - dolci
- idonei sistemi di protezione da contaminazioni esterne dei cibi pronti;
- armadi chiusi per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina;
- i dispositivi per la dispersione dei prodotti della combustione, e fumi derivanti da friggitrice e/o griglie per arrostiti, devono essere ubicati in modo tale da non costituire fastidio al vicinato e comunque a non meno di 50 metri dall'abitazione più vicina.

3. Per preparazione di alimenti che non necessitano di fasi di lavorazione complesse (panini, focacce, crepes dolci e salate) le superfici, gli arredi e le attrezzature devono essere proporzionali al tipo di lavorazione effettuata.

4. Per le attività di sola preparazione e somministrazione di bomboloni, frittelle e/o crepes, dolci e salate, ecc. non è richiesta la presenza di locale deposito ma è sufficiente una zona adibita.

Per presa visione:

_____, Li _____

il responsabile della manifestazione / dichiarante

DICHIARAZIONE DI POSSESSO DEI REQUISITI MORALI E ANTIMAFIA

Cognome _____ nome _____
C.F. _____ | data di nascita ____/____/____ cittadinanza _____
sesso: M F Luogo di nascita: Stato _____ Provincia _____
Comune _____
Residenza: Via/Piazza _____

DICHIARA

Di essere in possesso dei requisiti morali previsti dagli artt. 11 e 92 del Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza e dall'art.71 del D. Lgs. n°59/010

Il sottoscritto è consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni previste dal DPR 445/2000.

Data _____

Firma _____

Allegare fotocopia del documento di identità

Cognome _____ nome _____
C.F. _____ | data di nascita ____/____/____ cittadinanza _____
sesso: M F Luogo di nascita: Stato _____ Provincia _____
Comune _____
Residenza: Via/Piazza _____

DICHIARA

Di essere in possesso dei requisiti morali previsti dagli artt. 11 e 92 del Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza e dall'art.71 del D. Lgs. n°59/010

Il sottoscritto è consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni previste dal DPR 445/2000.

Data _____

Firma _____

Allegare fotocopia del documento di identità