

SCIA PER ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA DI ALIMENTI E BEVANDE

Il sottoscritto (nome e cognome) _____
che ha indicato i propri dati personali nella scheda "Anagrafica", in nome e per conto dell'ente/ istituzione/
fondazione/associazione organizzatore della manifestazione indicata nella scheda "Anagrafica";

Il sottoscritto (nome e cognome) _____
CF/P.Iva _____, in qualità di _____
con sede in _____ via _____
soggetto diverso dall'organizzatore della manifestazione e quindi gestore della sola attività di
somministrazione temporanea di alimenti e bevande che si svolgerà nell'ambito della manifestazione
_____ organizzata dall'ente/ istituzione/ fondazione/associazione organizzatore

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2020 e consapevole delle sanzioni previste dal Codice penale e dalle leggi speciali in caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi (art. 76 del D.P.R. 445/2000 e art. 21 della legge 241/1990)

SEGNALA

l'inizio dell'attività temporanea di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi dell'art. 10 della legge Emilia-Romagna n. 14/2003 e successive modificazioni, sulla base delle dichiarazioni di seguito riportate:

nei giorni _____ dalle ore _____ alle ore _____

nei giorni _____ dalle ore _____ alle ore _____

in: _____
(località, via, piazza)

- su aree pubbliche per le quali ha chiesto l'occupazione;
- su aree pubbliche per le quali l'occupazione è stata chiesta da _____;
- in locali di cui il richiedente ha la disponibilità;

DICHIARA

- a. di essere in possesso dei requisiti soggettivi di cui all'art. 71 co.1 e 2 del D.lgs. 59/2010 e successive modificazioni e di cui agli artt. 11, 92, 131 del R.D. 773/1931;
- b. che si tratta di attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuata in forma temporanea, nell'ambito di manifestazione a carattere religioso, benefico, solidaristico, sociale o politico, per la quale non sono richiesti i requisiti professionali previsti dall'art. 71 del D.lgs. 59/2010;
- c. ai fini igienico-sanitari fornisce le informazioni di cui all'**allegato B** per la trasmissione al competente **Servizio Igiene degli Alimenti dell'Azienda AUSL**

AI FINI DELLA TUTELA DELLA SICUREZZA DICHIARA CHE:

- le strutture utilizzate nel corso della manifestazione** per la preparazione delle produzioni alimentari (stands, tensostrutture, coperture leggere ecc) sono conformi a quanto prescritto in materia dalle vigenti normative e che saranno tenute a disposizione ed esibite su richiesta degli organi di vigilanza:
- le certificazioni della classe di resistenza al fuoco delle telonature,
 - il certificato di corretto montaggio redatto da un tecnico abilitato, con esplicito riferimento al collaudo statico o corredata dello stesso, o con esplicito riferimento alla relazione di calcolo delle strutture installate.
- Per gli eventuali impianti elettrici temporanei e di amplificazione sonora (qualora presenti)**, conformi a quanto prescritto in materia dalle vigenti normative, saranno tenute a disposizione ed esibite su richiesta degli organi di vigilanza:
- progetto (qualora previsto), dichiarazione di conformità/rispondenza rilasciata dalla ditta installatrice o dichiarazione di esecuzione a regola d'arte rilasciata da tecnico abilitato (D.M.22/1/2008 n. 37 – L.186/1968);
 - certificazione attestante la revisione annuale degli apparati elettrici utilizzati
- che non saranno installati impianti a GPL** in quanto*:

(*ad es: **la somministrazione riguarda alimenti non soggetti a cottura o riscaldamento, oppure: si utilizza l'allacciamento alla rete elettrica o alla rete del gas metano**)

- che saranno allestiti impianti funzionanti a gas petrolio liquefatto (GPL)** nel rispetto della nota Vigili del Fuoco 12/3/2014 e che pertanto dovrà essere tenuta a disposizione per essere esibita a richiesta degli organi di controllo la seguente documentazione:
- **dichiarazione, redatta da tecnico abilitato, di conformità alle "Indicazioni tecniche di prevenzione incendi per l'installazione e la gestione di mercati su aree pubbliche con presenza di strutture fisse, rimovibili e autonegozi."** emanate dal Ministero degli Interni in data **12/03/2014 Prot. n. 0003794;**
 - certificazione del **collaudo decennale** a tenuta dei bidoni del GPL e fattura di dell'ultimo acquisto presso rivenditore autorizzato.

Data _____

Firma _____

DA RICORDARE IN CASO DI UTILIZZO DI IMPIANTI A GPL:

- il numero di bombole installate non dovrà essere superiore a 4, per una capacità complessiva non maggiore di 125 kg)
- ciascun bruciatore dovrà essere dotato di rubinetto valvolato con comando a termocoppia marcato CE;
- nell'area di cottura dovranno essere tenuti a disposizione minimo 2 estintori a polvere da 6 Kg, di tipo approvato, con capacità estinguente non inferiore 13A 89B-C e in regola con la revisione semestrale di efficienza;
- l'area di posizionamento delle bombole non deve essere accessibile al pubblico e non transitabile dai veicoli; dovrà essere però facilmente raggiungibile dal personale della cucina per poter intervenire velocemente in caso di emergenza;
- le bombole non dovranno essere installate a distanza minore di:
 - 1 m. da materiali combustibili, impianti elettrici, prese d'aria, aperture comunicanti con locali o vani posti a livello inferiore (scantinati/seminterrati), prese d'aria, porte e porte finestre a livello del piano di appoggio dei bidoni;
 - 2 m. da caditoie;
 - 3 m. da altra installazione
- qualora le bombole vengano a trovarsi nelle vicinanze di caditoie, queste saranno dovranno essere coperte con sistemi anche mobili e con materiali ignifughi, al fine di evitare la formazione di sacche di gas nelle caditoie stesse
- la sostituzione delle bombole dovrà essere effettuata esclusivamente da soggetti in possesso dell'attestato di formazione specifico previsto dall'art. 11, comma 1. del D.lgs 128/2006) che sarà tenuto a disposizione per gli organi di vigilanza.

Ai fini della registrazione dei dati presso l'anagrafe delle aziende alimentari il Comune trasmette la documentazione al Servizio Igiene degli Alimenti dell'Azienda USL per la programmazione dei controlli ufficiali.

Allegato B: RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA DEGLI IMPIANTI E DEL CICLO DI LAVORAZIONE PER MANIFESTAZIONI TEMPORANEE - FIERE, FESTIVAL, SAGRE POPOLARI

Il Responsabile dell'attività di preparazione e somministrazione è il Sig. _____ tel. _____ che ha frequentato il corso ed è in possesso dell'attestato di formazione previsto dalla Legge Regionale 11/2003 e dalla Delib.G.R. 342/2004

ELENCO DI ALIMENTI E BEVANDE CHE VERRANNO SOMMINISTRATI DURANTE LA MANIFESTAZIONE

Consumazione sul posto Somministrazione da asporto	Prodotti in proprio	Prodotti da altra ditta fornitrice	Descrizione della tipologia delle preparazioni (es. preparata sul posto, acquistata da ...)
<input type="checkbox"/> Bevande varie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Tigelle/Crescentine/Piadine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Gnocco fritto/pizza frita/crescentine fritte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Panini farciti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Salumi, Formaggi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Primi Piatti con pasta fresca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Primi Piatti con pasta confezionata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Secondi Piatti a base di carne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Secondi Piatti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Sughii/Condimenti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Pasticceria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Gelati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Altri dessert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

In caso di ristorazione indicare il n. di pasti che si intende produrre giornalmente _____.

Indicare le attrezzature disponibili barrando le caselle interessate (qualora ricorrano le casistiche):

lavello erogante acqua potabile n.____ piani di lavoro n.____ frigorifero n. ____ congelatore n. ____

abbattitore temperatura n__ lavastoviglie n.__

attrezzature per la conservazione a caldo o a freddo dei cibi cucinati n____

Consumazione sul posto Somministrazione da asporto

sono disponibili servizi igienici ad uso del personale? SI NO

Firma del **Responsabile dell'attività di preparazione** per accettazione _____