



Comune di

Villa San Pietro

Provincia di Cagliari

Piazza San Pietro, 6
09010 Villa San Pietro (CA)

C.F. 00492250923

Tel. 070907701 Fax 070907419

sito: www.comune.villasanpietro.ca.it

e-mail: segreteria@comune.villasanpietro.ca.it

pec: segreteria@comunevillasanpietro.postecert.it

SPETT.LE
UFFICIO ATTIVITA' PRODUTTIVE
DEL COMUNE DI VILLA SAN PIETRO
Piazza San Pietro n. 6
09010 VILLA SAN PIETRO

DENUNCIA INIZIO ATTIVITÀ PER SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE TEMPORANEA - D.L. 5/2012

.../... SOTTOSCRITT...

Cognome Nome

C.F. nato il/...../..... luogo di nascita:

Stato Comune Prov. di

cittadinanza sesso M F

Residenza: Comune Provincia

Via, Piazza, loc. n. c.a.p.

Recapito telefonico (cellulare od altro numero) fax e-

mail

Organizzatore della manifestazione in qualità di:

titolare dell'impresa individuale;

legale rappresentante della:

ASSOCIAZIONE (religiosa, benefica, politica, indicare il tipo):

denominata

con sede in C.F. o P.I.

ASSOCIAZIONE (diversa da quelle sopra indicate, indicare il tipo):

denominata

con sede in C.F. o P.I.

IMPRESA COMMERCIALE (attività svolta in forma professionale)

denominata

con sede in C.F. o P.I.

Tel. fax e-mail

n. iscrizione al REA (se già iscritto) CCIAA di

COMUNICA

che presso i locali o negli spazi (stands) posti in

Via/Piazza/Loc.

nel periodo dal al compreso si svolgerà la manifestazione denominata:

.....
con attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande.

A tal fine consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace, così come stabilito dall'art. 76 del DPR 445/2000, nonché di quanto previsto dall'art. 75 del medesimo D.P.R. 445/2000

DICHIARA

- di essere in possesso dei requisiti di onorabilità prescritti dal TULPS;
- di aver presentato contestualmente la notifica ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CEE 852/2004;
- che l'attività viene svolta nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie di edilizia, di urbanistica e di sicurezza;
- di aver presentato istanza per la concessione di suolo pubblico presso l'Ufficio Tributi in data oppure di essere esentato al pagamento in base al seguente provvedimento _____;
- che la manifestazione risulta essere svolta in occasione di sagre, fiere, manifestazioni religiose, tradizionali e culturali o eventi locali straordinari, così come previsto all'art. 41 del DL 5/2012. , per cui è avviata previa segnalazione certificata di inizio attività priva di dichiarazioni asseverate ai sensi dell'art. 19 della L. n. 241/1990 e non è soggetta ai requisiti previsti dall'art. 71 del D.Lgs n. 59/2010 (morali e professionali)
- di avere il possesso dei requisiti di onorabilità di alla L. n. 59/2010 nonché il rispetto delle norme igienico-sanitarie e di quelle in materia di sicurezza.
- che la manifestazione avrà la durata di _____ giornate e che pertanto il richiedente si impegna a sottoscrivere la relazione tecnica sul ciclo di preparazione e somministrazione degli alimenti e bevande.

_____, li _____
(data)

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

ALLEGA

- Contestuale notifica ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/2004;
- Relazione tecnica sul ciclo di preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande:
- Planimetria in duplice copia dei locali od area ove verrà svolta l'attività di somministrazione, corredata da apposita relazione tecnico descrittiva;
- Copia documento identità;
- Programma della manifestazione.

Informativa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" ed in relazione ai dati personali che si intendono trattare, secondo i principi di liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza, La informiamo di quanto segue:

i dati da Lei forniti verranno trattati per la seguente finalità: inoltro richiesta accesso atti agli uffici competenti. Il trattamento sarà effettuato con le seguenti modalità: manuale e informatica;

il conferimento dei dati è obbligatorio per l'inoltro della richiesta di accesso atti e l'eventuale rifiuto a fornire tali dati comporterà il mancato inoltro della richiesta;

i dati saranno comunicati agli uffici pubblici coinvolti nel procedimento;

in base all'art. 22, comma c), del D.Lgs. n. 196/2003, si comunica che i dati sensibili e/o giudiziari conferiti verranno trattati in base agli obblighi gravanti sul Comune di Verdellino per svolgere attività istituzionali che non possono essere adempiute mediante il trattamento di dati anonimi o personali di natura diversa, per i dati sensibili, ai sensi della Legge n. 104/1992 e seguenti con riferimento alla norma in vigore, per i dati giudiziari, saranno acquisiti d'Ufficio allo scopo di eventualmente reprimere/segnalare abusi costituenti reato.

In ogni momento potrà esercitare i Suoi diritti, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003;

titolare del trattamento dei Suoi dati è l'Amministrazione Comunale di Villa San Pietro, nella persona del Sindaco pro-tempore,

L'interessato

RELAZIONE TECNICA

RELAZIONE TECNICA per stand gastronomico in occasione della manifestazione denominata: _____

che si svolgerà in via/piazza/loc. _____

del Comune di Villa San Pietro per i giorni _____

Legale Rappresentante _____

Ambiente dove è ubicata la sagra _____

DEPOSITO DERRATE ALIMENTARI

Struttura fissa Struttura mobile

Superficie mq _____ h in m _____

Pareti _____

Pavimenti _____

Finestre: si no

Note: _____

CUCINA

Struttura fissa Struttura mobile

Superficie mq _____ h in m _____

Pareti _____

Pavimenti _____

Finestre: si no

Caratteristiche dei sistemi di protezione contro gli insetti _____

Lavelli: n. _____ materiale a contatto con gli alimenti _____

Lavamani con erogatore non manuale di acqua, distributore di sapone e salviette a perdere n. _____

Piani di lavoro n. _____

Recapito cappa aspirante _____

Altre attrezzature presenti _____

Note: _____

SALA CONSUMAZIONE INTERNA

Superficie mq _____ h in m _____

Pareti _____

Pavimenti _____

Finestre: si no

Numero posti a tavola _____

Note: _____

AREA CONSUMAZIONE ALL'ESTERNO

Superficie mq _____

Numero posti a tavola _____

Strutture utilizzate per la protezione contro gli agenti atmosferici _____

Note: _____

SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE

N. _____ h in m _____

Lavamani con erogatore non manuale di acqua, distributore di sapone e salviette a perdere n. _____

Pareti _____

Pavimenti _____

Tipo di aerazione _____

Ubicazione _____

SPOGLIATOIO PER IL PERSONALE

N. _____ h in m _____

Pareti _____

Pavimenti _____

Tipo di aerazione _____

N. armadietti _____

Ubicazione _____

SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO

N. _____ h in m _____

Pareti _____

Pavimenti _____

Tipo di aerazione _____

Lavamani n. _____

Ubicazione _____

Note _____

SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME

Elenco delle ditte fornitrici materie prime: (carni, uova, latticini, insaccati, pasta fresca, maionese, ecc.)

Matrice aliment.	Ditta	Indirizzo
------------------	-------	-----------

Matrice aliment.	Ditta	Indirizzo
------------------	-------	-----------

Matrice aliment.	Ditta	Indirizzo
------------------	-------	-----------

Matrice aliment.	Ditta	Indirizzo
------------------	-------	-----------

Matrice aliment.	Ditta	Indirizzo
------------------	-------	-----------

Matrice aliment.	Ditta	Indirizzo
------------------	-------	-----------

Matrice aliment.	Ditta	Indirizzo
------------------	-------	-----------

MENÙ PROPOSTI IN MODO DETTAGLIATO: _____

N.ro pasti presumibili preparati: mattina _____ giorno _____ sera _____

ATTREZZATURE PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
--

Frigo per carni	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	N. _____	Ubicazione _____
Frigo per verdure	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	N. _____	Ubicazione _____
Frigo per latticini e salumi	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	N. _____	Ubicazione _____
Frigo per impasti materie prime	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	N. _____	Ubicazione _____

Modalità di conservazione alimenti pronti per essere consumati _____

Sistemi di rilevazione della temperatura di conservazione alimenti _____

Descrizione dettagliata sulle modalità di lavorazione per la preparazione degli alimenti (da compilare a cura del Legale Rappresentante): _____

NOTIZIE UTILI

La somministrazione di alimenti e bevande in occasione di sagre, feste, fiere o altre riunioni straordinarie di persone, sia su aree pubbliche che private può essere esercitata, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Non e' soggetta al possesso dei requisiti previsti dall'articolo 71 del decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59 (requisiti morali e professionali).

Le attività temporanee di somministrazione non possono avere durata superiore a quella della manifestazione ed hanno validità solo in relazione ai locali o ai luoghi in cui si svolge la manifestazione.

La SCIA ha efficacia immediata.