**MODULO 9**

Al Servizio \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

SUAP \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**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”;
* Somministrazione effettuata da soggetto diverso dall’organizzatore della manifestazione e quindi gestore della sola attività di somministrazione temporanea di alimenti e bevande in nome e per conto dell’ente/istituzione/fondazione/associazione\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CF/P.iva\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, in qualità di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_iscritta a\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_che si svolgerà nell’ambito della manifestazione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_\_\_\_\_ organizzata da \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*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**

1. 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;
2. 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;
3. 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, sarannotenute 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.

*Per manifestazioni temporanee - Fiere, Festival, Sagre popolari, in base alla Determinazione della Regione Emilia Romagna 8667/2018 non è richiesta notifica ai sensi del Regolamento CE 852/04.*

*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 …) |
| [ ] Bevande varie | [ ]  | [ ]  |   |
| [ ] Tigelle/Crescentine/Piadine | [ ]  | [ ]  |   |
| [ ] Gnocco fritto/pizza fritta/crescentine fritte | [ ]  | [ ]  |   |
| [ ] Panini farciti | [ ]  | [ ]  |   |
| [ ] Salumi, Formaggi | [ ]  | [ ]  |   |
| [ ] Primi Piatti con pasta fresca | [ ]  | [ ]  |   |
| [ ] Primi Piatti con pasta confezionata | [ ]  | [ ]  |   |
| [ ] Secondi Piatti a base di carne | [ ]  | [ ]  |   |
| [ ] Secondi Piatti a base di pesce | [ ]  | [ ]  |   |
| [ ] Sughi/Condimenti | [ ]  | [ ]  |   |
| [ ] Pasticceria | [ ]  | [ ]  |   |
| [ ] Gelati | [ ]  | [ ]  |   |
| [ ] Altri dessert | [ ]  | [ ]  |   |
| [ ] Altro…………………………… | [ ]  | [ ]  |   |

 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\_\_\_\_ |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| sono disponibili servizi igienici ad uso del personale?  | SI |   | NO |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | Consumazione sul posto |   | Somministrazione da asporto |

Firma del Responsabile per accettazione \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_