



POLIZIA MUNICIPALE

COMUNE DI RADDA IN CHIANTI



Piazza Francesco Ferrucci 1
53017 RADDA IN CHIANTI (SI)

Tel. +39 0577-739622/3

Fax +39 0577-738062

e-mail vigili@comune.raddainchianti.si.it

PEC poliziamunicipale.radda@pec.consorzioiterrecablate.it

SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITÀ PER SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA DI ALIMENTI E BEVANDE DI CUI AGLI ARTT. 48 e 52 DELLA L.R. 62/2018

...I... 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 Radda in Chianti
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 dall'art. 11 della L.R. 23/11/2018 n. 62;
- di aver presentato contestualmente la notifica ai sensi dell'art. 6 del Reg. CEE n. 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 avere ottenuto l'esonero dal pagamento del suolo pubblico con deliberazione Giunta Comunale n. del
- che la manifestazione avrà la durata di una sola giornata e che pertanto il richiedente si impegna a sottoscrivere la procedura di autocontrollo prevista dall'Azienda USL Toscana sud est di cui all'allegato

_____, li _____
(data)

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

Informativa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs.196/03: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.

ALLEGA

- Contestuale notifica ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/2004;
- Contestuale piano di autocontrollo previsto dall'Azienda USL Toscana sud est;
- Planimetria in duplice copia dei locali od area ove verrà svolta l'attività di somministrazione, corredata da apposita relazione tecnico descrittiva;
- Ricevuta del versamento di € 39,00 mediante bonifico bancario in favore dell'Azienda USL Toscana sud est IBAN IT42C0103014217000000622569;
- Ricevuta del versamento di € 10,00 sul c/c n. 12267530 intestato a Comune di Radda in Chianti – Servizio Tesoreria (solo per imprese commerciali);
- Copia documento identità;
- Programma della manifestazione;

**NOTIFICA AI SENSI DELL'ART. 6 DEL REGOLAMENTO CE
n°852/2004 IN MATERIA DI IGIENE DEI PRODOTTI
ALIMENTARI**

...I... 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 Radda in Chianti
Via/Piazza/Loc.

nel periodo dal al compreso si svolgerà la manifestazione denominata:

.....
con attività temporanea di somministrazione 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 voler effettuare il seguente tipo di attività:

- preparazione e somministrazione di alimenti e bevande
 somministrazione di alimenti e bevande
 somministrazione di bevande

MEDIANTE L'UTILIZZAZIONE DI:

- strutture fisse munite di autorizzazione/notifica sanitaria n. del
 non munite di autorizzazione sanitaria
- strutture mobili solo preparazione
 solo somministrazione

TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI CHE SI INTENDE PREPARARE E/O SOMMINISTRARE

.....

.....

.....

IN CASO DI MANIFESTAZIONE DELLA DURATA DI UNA SOLA GIORNATA dichiara di non somministrare alimenti che presentino alto rischio di proliferazione batterica quali, ad esempio, **Crema, Panna, Uova crude (maionese), Dolci a base di uova crude (Tiramisù), Pesce crudo (frutti di mare e carpaccio di pesce), Formaggi e latticini freschi (ricotta, mozzarella ecc.), Carne cruda (carpaccio), Conserve e Vegetali sott'olio preparati in ambienti domestico-familiari**

_____, li _____
(data)

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

Informativa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/03: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.

**Tale dichiarazione avrà validità soltanto per il luogo ed il periodo di svolgimento della manifestazione.*

N.B.: Questa dichiarazione dovrà essere inoltrata, unitamente alla segnalazione certificata di inizio attività per la somministrazione di alimenti e bevande, completa dei documenti elencati all'Allegato 1 e dovrà essere presentata al Comune di Radda in Chianti – Servizio Polizia Municipale Piazza Francesco Ferrucci, 1.

Le strutture fisse devono essere pronte per il sopralluogo da parte dell'Azienda USL Toscana sud est almeno 7 giorni prima della manifestazione, le strutture mobili almeno 3 giorni prima.

ALLEGATI

ALLEGATO 1

STRUTTURE MOBILI E FISSE NON AUTORIZZATE PER LA PREPARAZIONE

- planimetria in duplice copia in scala adeguata
- certificazioni e/o dichiarazioni sostitutive inerenti le modalità dell'approvvigionamento idrico, dello smaltimento dei reflui e dei rifiuti solido-urbani
- dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico (D.M. 37/2008)
- Relazione tecnica in duplice copia redatta secondo il modello allegato adeguatamente compilata
- copia del Piano di Autocontrollo

STRUTTURE MOBILI E FISSE NON AUTORIZZATE PER LA SOLA SOMMINISTRAZIONE

- dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico (D.M. 37/2008)
- copia del Piano di Autocontrollo

N.B.: Per le manifestazioni che durano un solo giorno, i cui stand vengono di norma allestiti la sera prima ovvero nel caso di quelle che per vari motivi non possono rispettare i tempi di approntamento previsti, il richiedente dovrà dichiarare di somministrare alimenti che non presentino alto rischio di proliferazione batterica quali, ad esempio, carni alla brace, pizza, dolci senza crema o panna o marmellata etc.

Si intendono invece come alimenti che presentano alto rischio di proliferazione batterica, ad esempio, quelli a base di:

- **Crema**
- **Panna**
- **Uova crude (maionese)**
- **Dolci a base di uova crude (Tiramisù)**
- **Pesce crudo (frutti di mare e carpaccio di pesce)**
- **Formaggi e latticini freschi (ricotta, mozzarella ecc.)**
- **Carne cruda (carpaccio)**
- **Conserven e Vegetali sott'olio preparati in ambienti domestico-familiari**

Si ricorda che qualsiasi alimento se non correttamente conservato può costituire fonte di pericolo.

RELAZIONE TECNICA per stand gastronomico in occasione della manifestazione denominata:

_____ che si svolgerà in via/piazza/loc. _____
del Comune di Radda in Chianti 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 |
|------------------|-------|-----------|
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |

MENÙ PROPOSTI IN MODO DETTAGLIATO: _____

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

ATTREZZATURE PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Frigo per carni si no N. _____ Ubicazione _____
Frigo per verdure si no N. _____ Ubicazione _____
Frigo per latticini e salumi si no N. _____ Ubicazione _____
Frigo per impasti materie prime si no 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): _____

