SCIA PER ATTIVITà DI SOMMINISTRAZIONE TEMPORANEA

**IN AMBITO DI PROGETTO PASTORALE**

 AL COMUNE DI NONANTOLA

**Il sottoscritto**

|  |
| --- |
| **Cognome Nome** |
| **Nato a il** |
| **Residente a via n.** |
| **CAP Tel. C. F.** |
| **Cittadinanza** |

In qualità di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(, parroco pro tempore.)*

della \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(precisare denominazione della parrocchia,.)*

con sede in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(Comune, via, numero civico)*

C.F./ P.IVA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ recapito telefonico \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e-mail/ PEC \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
| Ai sensi dell’art. 10 della legge Emilia Romagna n. 14/2003 e succ.mod. e dell’art. 19 della L. 241/1990 e succ.mod.,**SEGNALA** |

l'inizio dell’attività temporanea di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

**COMUNICA**

Di effettuare la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande garantendo la sicurezza delle strutture installate, come indicato alla successiva lett. e)

In occasione del PROGETTO PASTORALE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(denominazione)

**[ ]** Di cui il sottoscritto in nome e per conto dell’ente sopra indicato è l’organizzatore

**[ ]** Organizzata da\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

A cui il sottoscritto partecipa con l’attività oggetto della SCIA svolta sotto la propria responsabilità

A tale fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, 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. 28.12.2000 n. 445 e art. 21 della legge 241/1990, il sottoscritto

**D I C H I A R A**

1. di essere in possesso dei requisiti soggettivi di cui all’art. 71 Co. 1 e 2 del D.Lgs 59/2010 e successive modificaizoni, di cui agli artt. 11, 92 e 131 del R.D. 773/1931 e che nei propri confronti e nei confronti dell'organismo sopra indicato non sussistono cause di divieto, sospensione o decadenza previste 67 del D.lgs. 6/9/2011 n. 159 (Codice antimafia);
2. che l'attività di somministrazione di alimenti e bevande si svolgerà:

nei giorni dal \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ al\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

dalle ore \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

nei giorni dal \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 dalle ore \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **In occasione di :**

 *un progetto pastoralecome sotto indciato*

*specificare il tipo di iniziativa e l’eventuale denominazione*

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Delegato alla somministrazione di alimenti e bevande é** il/la signor/a:

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 che ha compilato le dichiarazioni di cui all’allegato 2.

1. Ai fini igienico-sanitari fornisce le informazioni di cui all’allegato 3 per la trasmissione al competente

Servizio Igiene degli Alimenti dell’Azienda USL di Modena.

1. **La somministrazione di alimenti e bevande sarà effettuata:**

 **in** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (località, via, piazza)

**[ ] in locali di cui il richiedente ha la disponibilità** a titolo di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**[**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. **Ai fini della tutela della sicurezza**, dichiara che:

**[ ] NON** saranno approntate strutture o impianti per la produzione di alimenti e bevande

**[ ]** le struttureutilizzate 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 le certificazioni della classe di resistenza al fuoco delle telonature, l'idoneità statica  ed il certificato di corretta installazione delle stesse, redatto da tecnico abilitato, saranno tenuti agli atti della manifestazione, sotto la responsabilità del sottoscritto ed esibite su richiesta degli organi addetti al controllo;

**[ ]** gli impianti elettrici provvisori installati per l’occasione sono conformi a quanto prescritto in materia dalle vigenti normative e la dichiarazione d'esecuzione a regola d’arte degli stessi rilasciata dalla ditta installatrice/tecnico abilitato (D.M. 22/1/2008 n. 37 – L. 186/1968), sarà tenuta agli atti della manifestazione, sotto la responsabilità del sottoscritto, ed esibita su richiesta degli organi addetti al controllo;

**[** ] non saranno installati impianti a GPL in quanto

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ad es.: la somministrazione riguarda alimetni non soggetti a cottura o riscaldamento, oppure: si utilizza l’allacciamento alla rete elettrica

|  |
| --- |
| *OPPURE***[ ]** che saranno allestiti impianti per la cottura o il riscaldamento degli alimenti funzionanti a gaspetrolio liquefatto **(GPL)** e a tal fine **dichiara:*** di essere a conoscenza di quanto prescritto dal Ministero dell'Interno – Dipartimento dei Vigili

del Fuoco, del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile, Nota prot. 3794 del 12/03/2014, avente adoggetto: “*Indicazioni tecniche di prevenzione incendi per l'installazione e la gestione di mercati**su aree pubbliche con presenza di strutture fisse, rimovibili e autonegozi*”:* di essere a conoscenza che*:*

*- tutti coloro che sono impegnati nell'attività devono essere informati e formati sui rischi**specifici dell’attività**- il personale addetto all’istallazione delle bombole e alla loro sostituzione deve essere in**possesso dell’attestato di formazione specifico previsto dall’art. 11 comma 1 D.Lgs. 128 del**22/02/2006**- il numero di bombole installate non deve essere superiore a 4, per una capacità complessiva**non maggiore di 125 Kg,, ciascun bruciatore deve essere dotato di rubinetto valvolato con**comando a termocoppia marcato CE;**- è vietato avere bombole, anche vuote, in soprannumero rispetto a quelle utilizzabili**- è vietato usare bombole ricaricate al di fuori degli stabilimenti autorizzati**- i rubinetti collegati alle valvole delle bombole devono essere chiusi dopo ogni utilizzo**- ogni estintore (minimo 2, a polvere da 6 Kg di tipo approvato) deve avere capacità estinguente**non inferiore a 13A 89B-C e in regola con la revisione semestrale di efficienza e deve essere**posto in posizione visibile e facilmente raggiungibile.** saranno tenute a disposizione per essere esibite a richiesta degli organi di controllo le

certificazioni e la documentazione attestanti la conformità degli impianti a gas |
|  |

Ai sensi e per gli effetti di cui al D.lgs. 196/2003 dichiara, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

*Sono stati compilati anche:*

[ ] *Allegato 1 Relazione Tecnico Descrittiva per AUSL*

Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *Firma*  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Altri ALLEGATI:**

1. ***Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità per tutti i firmatari delle diverse dichiarazioni che non firmano alla presenza del funzionario comunale addetto al ricevimento.***

**ALLEGATO 1**

 **3**

 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 di Modena per la programmazione dei controlli ufficiali.

 Relazione tecnica descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione per PROGETTO PASTORALE

Il Referente della attività di preparazione e somministrazione è il Sig. ………………………….

……………………Tel……………..in possesso dell’attestato di formazione previsto dalla Legge Regionale 11/2003 e DGR 342/2004

ELENCO DEGLI ALIMENTI E BEVANDE CHE VERRANNO SOMMINISTRATI DURANTE L’INIZIATIVA**.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Prodotti in proprio | Prodotti da altra ditta fornitrice | Descrizione della tipologiadelle preparazioni |
| [ ] Bevande varie | [ ] | [ ] |  |
| [ ] Tigelle/Crescentine | [ ] | [ ] |  |
| [ ] Gnocco fritto | [ ] | [ ] |  |
| [ ] Panini farciti | [ ] | [ ] |  |
| [ ] Salumi, Formaggi | [ ] | [ ] |  |
| [ ] Primi Piatti: pasta fresca | [ ] | [ ] |  |
| [ ] Pasta confezionata | [ ] | [ ] |  |
| [ ] Secondi Piatti a base di carne | [ ] | [ ] |  |
| [ ] Secondi Piatti a base di pesce surgelato | [ ] | [ ] |  |
| [ ] Secondi Piatti a base di pesce fresco | [ ] | [ ] |  |
| [ ] Sughi/Condimenti | [ ] | [ ] |  |
| [ ] Pasticceria | [ ] | [ ] |  |
| [ ] Gelati | [ ] | [ ] |  |
| [ ] Altri dessert | [ ] | [ ] |  |
| [ ] Altro…………………………… | [ ] | [ ] |  |

n° di pasti che si intende produrre giornalmente……………….

Indicare le attrezzature disponibili barrando le caselle interessate :

[ ] €lavello erogante acqua potabile € [ ] piani di lavoro € [ ] frigorifero € [ ] congelatore

[ ]€ abbattitore di temperatura € [ ] lavastoviglie

[ ] attrezzature per conservazione a caldo o a freddo cibi cucinati

€ sono disponibili servizi igienici ad uso del personale? € € SI [ ] € € NO [ ]

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