

**Al Sindaco del Comune di NASO**

**Oggetto: SCIA somministrazione temporanea di alimenti e bevande non alcoliche in occasione di sagre, fiere, manifestazioni religiose, tradizionali e culturali o eventi locali straordinari.**

(D.Lgs. n.59/10- L. 122/10- D.Lgs. 147/12)

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e

residente a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) in Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

tel. \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_

in qualità di:

Titolare dell'omonima impresa individuale

Legale rappresentante della società

Altro specificare \_\_\_\_\_

Denominazione/ ragione sociale \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_

tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

N° iscrizione al Registro delle Imprese \_\_\_\_\_ C.C.I.A.A. di \_\_\_\_\_

ai sensi della normativa indicata in oggetto

**SEGNALA**

di esercitare la vendita e la somministrazione temporanea al pubblico di alimenti e di bevande non alcoliche con la preparazione di panini \_\_\_\_\_:

in forma occasionale e non professionale;

in forma professionale;

in occasione della manifestazione denominata \_\_\_\_\_

nel periodo dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

su area pubblica in via/piazza \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_

su area privata nei locali siti in via/ piazza \_\_\_\_\_

n \_\_\_\_\_ di proprietà di \_\_\_\_\_

consapevole delle sanzioni penali, richiamate nell'art.76 del D.P.R. 28.12.2000, n.445, previste per le ipotesi di falsità in atti e per coloro i quali rendono dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 46 e 47 del medesimo D.P.R. n.445/2000 e all'art.71 del D.Lgs. n.59/2010, sotto la propria personale responsabilità, **DICHIARA:**

- che verranno rispettate tutte le norme vigenti in materia igienico sanitaria relative alle persone addette e al luogo della somministrazione, in materia delle registrazioni fiscali e in materia della sicurezza del luogo, delle strutture e degli impianti utilizzati;
- il sottoscritto e tutti gli addetti alla somministrazione sono in possesso del previsto “*Attestato di formazione per alimentarista*” in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria;
- di essere a conoscenza che i propri dati forniti o in altro modo acquisiti nell'esercizio dell'attività istituzionale del comune saranno utilizzati nel rigoroso rispetto degli obblighi di tutela e riservatezza prescritti dalla Legge 675/96 e s.m.i.(Legge sulla privacy)

Alla presente si allega:

- dichiarazione di disponibilità del proprietario dell'area privata (eventuale);
- Autorizzazione per occupazione di spazio ed area pubblica (eventuale);
- Copia della SCIA notifica sanitaria;
- Requisito professionale, previsto dalle legge n. 28/99 e n. 287/1991;
- HACCP ai sensi della Legge 155/97;
- Documentazione comprovante l'allaccio alla rete idrica e fognaria Comunale;
- Dichiarazione resa dal richiedente o dal preposto alla conduzione dell'esercizio, allegata all'istanza dell'attività di somministrazione temporanea al pubblico di alimenti e bevande (allegato 1);
- copia della carta d'identità o di un documento di riconoscimento in corso di validità.
- Altro \_\_\_\_\_

---

---

---

NASO, .....

II DICHIARANTE

.....

**Oggetto: Dichiarazione resa dal richiedente o dal preposto alla conduzione dell'esercizio, allegata all'istanza dell'attività di somministrazione temporanea al pubblico di alimenti e bevande non alcoliche, datata \_\_\_\_\_, presentata da \_\_\_\_\_.**

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, cittadino/a  
\_\_\_\_\_, sesso M  F , C.F. \_\_\_\_\_,  
residente in \_\_\_\_\_ nella via \_\_\_\_\_,  
n. \_\_\_\_\_, telefono \_\_\_\_\_, nella qualità di \_\_\_\_\_  
della ditta \_\_\_\_\_, con sede in \_\_\_\_\_  
nella via \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_,  
con riferimento alla sopra indicata, consapevole delle sanzioni penali, richiamate nell'art.76 del D.P.R. 28.12.2000, n.445, previste per le ipotesi di falsità in atti e per coloro i quali rendono dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 46 e 47 del medesimo D.P.R. n.445/2000 e all'art.71 del D.Lgs. n.59/2010, sotto la propria personale responsabilità, **dichiara:**

1) di non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative all'esercizio dell'attività previste dall'art.71, commi 1 e 2, del D.Lgs. n.59/2010, tenuto conto di quanto stabilito dai commi 3 e 4 del medesimo articolo <sup>(1)</sup> e del parere reso dal Ministero dello sviluppo economico con risoluzione n.33310 del 23.2.2011;

2)  di essere in possesso di uno dei requisiti professionali previsti dall'art.71, comma 6, del D.Lgs. n.59/2010 <sup>(1)</sup> (vedi circolare dell'Assessorato regionale attività produttive n.4 del 6.10.2010), e precisamente: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

di essere in possesso dell'iscrizione nel soppresso Registro esercenti il commercio per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ottenuta il \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ (vedi circolare dell'Assessorato regionale attività produttive n.4 del 6.10.2010 e risoluzione Ministero dello sviluppo economico n.53422 del 18.5.2010);

di avere esercitato in proprio, per almeno due anni, anche non continuativi, nell'ultimo quinquennio, l'attività di commercio di prodotti alimentari o di somministrazione di alimenti e bevande, e precisamente nei seguenti periodi \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(vedi circolare dell'Assessorato regionale attività produttive n.4 del 6.10.2010 e risoluzione Ministero dello sviluppo economico n.53422 del 18.5.2010);

di essere in possesso di uno dei requisiti previsti dal D.A. n. 1759 del 25 ottobre 2000, e precisamente (vedi circolare dell'Assessorato regionale attività produttive n.4 del 6.10.2010) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- 3) di non trovarsi in alcuna delle condizioni di interdizione previste dall'art.5 della legge 15.12.1990, n.336, nel testo quale risulta sostituito dall'art.32 del D.Lgs. 30.12.1999, n.507 <sup>(2)</sup>;
- 4) di essere a conoscenza che l'attività è subordinata al rispetto delle vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia igienico-sanitaria ed in particolare alle disposizioni di cui **all'allegato "B"**;
- 5) che per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande **NON** si prevede l'utilizzo di bombole a g.p.l.
- 6) di essere in possesso dei requisiti morali previsti dall'art. 71 del Decreto Legislativo 59/2010;
- 7) che nei propri confronti non sussistono cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del Decreto Legislativo n. 159 del 6.9.2011 (c.d. Codice Antimafia);

Data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Firma del/la dichiarante** (per esteso e leggibile)

**Note: (1) D.Lgs. 26.3.2010, n.59 - Art. 71 Requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali**

1. Non possono esercitare l'attività commerciale di vendita e di somministrazione:
    - a) coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
    - b) coloro che hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;
    - c) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, Titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
    - d) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, capo II del codice penale;
    - e) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;
    - f) coloro che sono sottoposti a una delle misure di prevenzione di cui alla legge 27 dicembre 1956, n. 1423, o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965, n. 575, ovvero a misure di sicurezza non detentive;
  2. Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che si trovano nelle condizioni di cui al comma 1, o hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti; per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, per infrazioni alle norme sui giochi.
  3. Il divieto di esercizio dell'attività, ai sensi del comma 1, lettere b), c), d), e) e f) permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione.
  4. Il divieto di esercizio dell'attività non si applica qualora, con sentenza passata in giudicato sia stata concessa la sospensione condizionale della pena sempre che non intervengano circostanze idonee a incidere sulla revoca della sospensione.
  5. In caso di società, associazioni od organismi collettivi i requisiti di cui al comma 1 devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'articolo 2, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 3 giugno 1998, n. 252.
  6. L'esercizio, in qualsiasi forma, di un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche se effettuate nei confronti di una cerchia determinata di persone, è consentito a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:
    - a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;
    - b) avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;
    - c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.
- (2) **Legge 15.12.1990, n.336 e successive modifiche e integrazioni - Art.5 Sanzioni amministrative accessorie:**
1. La violazione dell'articolo 1 comporta il divieto di emettere assegni bancari e postali. La stessa sanzione amministrativa accessoria si applica in caso di violazione dell'articolo 2, quando l'importo dell'assegno, ovvero di più assegni emessi in tempi ravvicinati e sulla base di una programmazione unitaria, è superiore a lire cinque milioni.
  2. Se l'importo dell'assegno o di più assegni emessi in tempi ravvicinati e sulla base di una programmazione unitaria è superiore a lire cento milioni, ovvero risulta che il traente, nei cinque anni precedenti, ha commesso due o più violazioni delle disposizioni previste dagli articoli 1 e 2 per un importo superiore complessivamente a lire venti milioni, accertate con provvedimento esecutivo, l'emissione di assegno senza autorizzazione o senza provvista comporta anche l'applicazione di una o più delle seguenti sanzioni amministrative accessorie:
    - a) interdizione dall'esercizio di un'attività professionale o imprenditoriale;
    - b) interdizione dall'esercizio degli uffici direttivi delle persone giuridiche e delle imprese;
    - c) incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.
- (3) Ai sensi dell'art.38, comma 3, del D.P.R. n.445/2000, le istanze e le dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà da produrre agli organi della amministrazione pubblica o ai gestori o esercenti di pubblici servizi sono sottoscritte dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritte e presentate unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.-

## Allegato B

Requisiti igienico sanitari per la preparazione e vendita o somministrazione di alimenti in occasione di attività a carattere temporaneo quali  
FESTE POPOLARI – FIERE – SAGRE

### REQUISITI GENERALI

- Deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalle vigenti norme in materia di abbattimento delle barriere architettoniche
- Tutta la zona dovrà essere dotata di contenitori per la raccolta di rifiuti a disposizione del pubblico
- L' area utilizzata deve essere provvista di acqua potabile e gli scarichi devono essere convogliati in fognatura o smaltiti in modo idoneo
- Deve essere garantita la disponibilità di servizi, attrezzati anche per il lavaggio delle mani, ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione di prodotti alimentari e di altri servizi, possibilmente separati per sesso, ad uso del pubblico.
- Il numero dei servizi dovrà essere proporzionato all'entità della manifestazione
- La struttura deve essere dotata di attrezzature idonee alla conservazione degli alimenti deperibili in regime di freddo

### REQUISITI SANITARI

- Tavoli di preparazione, banchi di distribuzione, tavoli per la somministrazione ed il consumo devono essere lisci, facili da pulire, lavare e disinfettare
- Ove non sia disponibile un adeguato sistema di lavaggio delle stoviglie, le posate, i piatti ed i bicchieri devono essere del tipo monouso e devono essere conservati al riparo da ogni insudiciamento
- I prodotti alimentari devono essere conservati alle giuste temperature con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, protetti dal contatto col pubblico e dagli inquinanti ambientali
- I rifiuti solidi provenienti dalle preparazioni e dai banchi di somministrazione devono essere raccolti in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione

#### **Qualora la preparazione dei prodotti alimentari avvenga in loco, deve essere previsto**

- Un locale o spazio idoneo delimitato e coperto, esclusivamente destinato alla preparazione, di ampiezza adeguata, nel quale prevedere spazi distinti per le lavorazioni delle carni, pesce, verdure, la mondatura, la pezzatura, la cottura dei cibi, la preparazione di salumi, formaggi, dolci, guarnitura piatti ecc.

#### **Detto locale o spazio deve inoltre essere dotato di:**

- Lavelli in numero adeguato alle necessità, provvisti di acqua potabile
- Pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile
- Dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura

- Idonee e sufficienti attrezzature per la conservazione, alle temperature previste e in maniera separata, delle materie prime e/o dei prodotti finiti
- Contenitore per rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile ed asportabile
- Zona separata ed attrezzata per il lavaggio delle stoviglie
- Un settore per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari

**Oltre ai sopra elencati requisiti strutturali, il Responsabile della manifestazione, deve garantire:**

#### REQUISITI GESTIONALI

**La presenza ed applicazione del piano di autocontrollo semplificato;** le informazioni minime sono:

La designazione del "Responsabile di produzione"

L'elenco delle produzioni svolte

Il menù dettagliato

L'elenco dei fornitori

La definizione dei pericoli relativi all'attività ; le operazioni di monitoraggio

Gli strumenti di misurazione e verifica delle temperature e la loro registrazione

Il programma di pulizia e sanificazione e la formazione del personale

**La rintracciabilità delle materie prime utilizzate,** mediante la realizzazione di un sistema che consenta di risalire all'origine e provenienza dei prodotti alimentari utilizzati

**La formazione del personale:** il responsabile della produzione deve possedere l'attestato di formazione(ex libretto sanitario) in corso di validità e deve addestrare gli addetti alla manipolazione degli alimenti in particolare su:

Igiene del personale - abbigliamento, lavaggio mani ecc.

Igiene delle lavorazioni - evitare incroci, separazioni tra prodotti cotti e crudi, utilizzo separato e/o dedicato di attrezzature a seconda delle diverse tipologie di alimenti preparati

Organizzazione del lavoro - metodiche di preparazione, cottura, conservazione sia a caldo che in regime di freddo

Pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali

Gestione dei rifiuti