



CITTA' di PESCARA

Area Urbanistica – Settore Gestione e Controllo del Territorio
Servizio S.U.A.P. – Sportello Unico per le Attività Produttive
Commercio ed Artigianato



CHIEDE

ai sensi del comma 108 dell'art. 1 della L.R. 16/07/2008 n. 11, l'**autorizzazione temporanea** per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande, e più specificatamente delle seguenti di seguenti sostanze di seguito indicate:

in occasione della manifestazione denominata:

che avrà luogo nei giorni (max 7 giorni) _____

in via/piazza/località _____

in collaborazione con _____

il quale ha presentato domanda di autorizzazione per "Manifestazione di Pubblico Spettacolo" presso lo stesso S.U.A.P. in data _____

DICHIARA

ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, e consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni previste dall'art.76 del D.P.R. 445/2000 e la decadenza dai benefici conseguiti:

- che non sussistono nei propri confronti "cause di divieto, di decadenza e di sospensione di cui all'art. 10 della L. 31/05/1965 n. 575 (antimafia)
- di essere in possesso** dei requisiti morali e professionali nel rispetto di quanto previsto dai commi 6, 7, 8, 9 e 10 dell'art. 1 della L.R. 16/07/2008 n. 11 con uno dei seguenti requisiti professionali:
 - di aver frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale per la somministrazione di alimenti e bevande come disciplinato dalla vigente normativa in materia di formazione professionale ovvero essere in possesso di diploma di Istituto Secondario o Universitario attinente l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande (allegare copia dell'attestazione corso o diploma);
 - di essere stato iscritto al R.E.C. di cui alla legge 11/06/1971 n. 426 (*disciplina sul commercio*) per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande presso la Camera di Commercio di _____ al n. _____ in data _____ o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica salvo cancellazione volontaria dal medesimo registro o per perdita dei requisiti;
 - di aver esercitato in proprio per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività commerciale, l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestatato la propria opera per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare comprovata dall'iscrizione INPS;
 - di essere in possesso del diploma di Laurea in Scienze dell'Alimentazione o Diploma di Istituto Alberghiero o titoli europei equipollenti.



CITTA' di PESCARA

Area Urbanistica – Settore Gestione e Controllo del Territorio
Servizio S.U.A.P. – Sportello Unico per le Attività Produttive
Commercio ed Artigianato



- nomina come delegato alla somministrazione _____
come da allegato A; *(solo per le società)*;
- che i locali e/o le strutture interessate riuniscono i requisiti di sicurezza ed igienico sanitari;
- che **non verrà** effettuata l'attività di preparazione e cottura estemporanea di cibi cotti i quali saranno acquistati presso laboratori debitamente autorizzati;
- che **verrà effettuata** l'attività di preparazione e cottura di cibi presso apposita struttura, come da planimetria allegata;

DICHIARA INOLTRE

- che sarà osservato quanto previsto dagli articoli n. 141 "Sagre, feste Popolari e Manifestazioni similari", art. 141a "sola somministrazione di alimenti e bevande", art. 141b "preparazione e somministrazione di alimenti e bevande" del **vigente Regolamento Comunale di Igiene e Sanità**, i cui relativi testi dei citati articoli sono allegati alla presente modulistica;
- che saranno applicate le norme del regolamento CEE 852/04 – (Autocontrollo).

ALLEGA

ai fini della presente istanza, la seguente documentazione:

- planimetria grafica in scala opportuna con corretta ubicazione delle strutture;
- descrizione tecnica e ciclo di lavorazione;
- elenco delle principali attrezzature;
- attestazioni di versamento dei diritti tecnici di istruttoria e di segreteria sul c.c. postale n. 34140632 intestato a "Comune di Pescara – S.U.A.P." con causale: "diritti tecnici per D.I.A. amministrativa" *(secondo gli importi vigenti)*;
- autorizzazione ad effettuare la preparazione e somministrazione alimenti e bevande in occasione della manifestazione temporanea, rilasciata dall'organizzatore della festa/manifestazione con allegata copia del proprio documento identità;
- copia del documento di identità del firmatario della presente istanza;
- certificato di iscrizione al R.E.C. o attestato di frequenza di corso di abilitazione alla somministrazione o altro titolo previsto dal comma 10 dell'art. 1 della L.R. n. 11/08 come da precedente dichiarazione;
- eventuale altra documentazione _____

Pescara, lì _____ il richiedente _____



CITTA' di PESCARA

Area Urbanistica – Settore Gestione e Controllo del Territorio
Servizio S.U.A.P. – Sportello Unico per le Attività Produttive
Commercio ed Artigianato



Stralcio del regolamento d'Igiene e Sanità Pubblica vigente approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 19 del 16-02-2009

ART. 141 SAGRE, FESTE POPOLARI E MANIFESTAZIONI SIMILARI

È soggetta alle disposizioni del presente regolamento la preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di sagre, feste popolari, manifestazioni similari.

Le manifestazioni temporanee che si svolgono presso strutture stabili già abilitate dovranno essere preventivamente comunicate al comune specificando le modalità di svolgimento (indicazione del Responsabile della manifestazione, data di svolgimento e tipologie di produzione).

ART. 141.a SOLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

La sola somministrazione di alimenti è subordinata al rispetto dei seguenti requisiti:

- deve essere allestita una zona adibita esclusivamente allo sporzionamento chiusa almeno su tre lati, dotata di pavimento e pareti lavabile (fino a due metri) e dotata di:
- il banco di distribuzione in materiale impermeabile e lavabile o, comunque ricoperto con materiale impermeabile e lavabile;
- almeno un lavandino con erogatore non manuale dell'acqua (fotocellula o a pedale);
- scaffalature chiuse per la detenzione degli alimenti non deperibili e delle stoviglie;
- banchi di esposizione muniti di sistemi in grado di proteggere gli alimenti da contaminazione esterne.

I prodotti deteriorabili devono essere conservati alle temperature previste dalla vigente normativa; i frigoriferi e i banchi caldi devono essere dotati di termometri a lettura esterna.

- contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- acqua potabile o tramite allacciamento all'acquedotto pubblico o tramite idoneo serbatoio dotato di acqua proveniente da pubblico acquedotto di capacità tale da essere sufficiente per il bisogno giornaliero, posto in luogo non accessibile al pubblico e protetto dall'irraggiamento solare; per tale serbatoio deve essere effettuato quotidianamente totale ricambio idrico;
- i posti tavola devono essere collocati in luoghi non esposti a polvere e fonti di inquinamento;
- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
- i bicchieri, le posate e le stoviglie utilizzate devono essere del tipo monouso. È consentito l'uso di bicchieri, piatti e posate non monouso qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per la loro sanificazione (lavastoviglie). È comunque vietato l'uso di lavabi non dotati di acqua corrente;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione e dai tavoli devono essere raccolti in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- sull'intera area deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- tutte le acque di scarico devono essere raccolte e smaltite a norma di legge;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi igienici per il pubblico, in ragione di almeno 1 ogni 60 posti tavola, parte dei quali per portatori di handicap;
- deve essere assicurata la disponibilità di servizio igienico riservato ad uso esclusivo del personale addetto agli alimenti, dotato di lavandino con erogatore non manuale di acqua (fotocellula o a pedale) posto all'esterno del locale WC;
- locale deposito/dispensa protetto da intrusioni di insetti e roditori e di superficie non inferiore a 10 mq;
- un reparto esclusivo per la detenzione di sostanze detergenti ed attrezzature per la pulizia;



CITTA' di PESCARA

Area Urbanistica – Settore Gestione e Controllo del Territorio
Servizio S.U.A.P. – Sportello Unico per le Attività Produttive
Commercio ed Artigianato



- un vano spogliatoio per il personale addetto attrezzato per il ricovero degli indumenti personali e la detenzione separata di biancheria sporca e pulita.

ART. 141.b PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti, oltre ai requisiti di cui al precedente articolo, deve essere predisposto un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione e separato dalla zona di distribuzione.

Le strutture precarie destinate alla preparazione alimenti devono avere le seguenti caratteristiche:

- altezza minima di m. 2,70;
- superficie minima coperta di almeno 15 metri quadrati e proporzionale al numero dei pasti prodotti, nella stessa misura prevista dal presente Regolamento;
- spazi distinti per la preparazione di carni, di prodotti ittici, di verdure, per la preparazione di altri alimenti e per il lavaggio delle stoviglie. Deve essere previsto il lavaggio separato almeno di carni e verdure. Le stoviglie dovranno essere lavate in zona dedicata e con apposito lavello e lavastoviglie (la stessa può non essere presente nel caso di utilizzo di materiale monouso);
- piani di lavoro in materiale liscio, lavabile, disinfettabile;
- pavimento uniforme e lavabile;
- pareti uniformi, lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza di almeno 2 m;
- idonei sistemi di protezione contro gli insetti e contro i roditori;
- illuminazione ed aerazione rispondenti alle dimensioni del locale;
- frigoriferi e/o congelatori muniti di termometro, per la conservazione alle temperature di legge delle materie prime e dei prodotti finiti, con scomparti o contenitori nettamente separati per le:
 - carni rosse;
 - carni avicunicole;
 - frutta e verdure;
 - prodotti ittici;
 - paste alimentari fresche;
 - latticini;
 - dolci;
- idonei sistemi di protezione da contaminazioni esterne dei cibi pronti;
- armadi chiusi per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina;
- i dispositivi per la dispersione dei prodotti della combustione, e fumi derivanti da friggitorici e/o griglie per arrostiti, devono essere ubicati in modo tale da non costituire fastidio al vicinato e comunque a non meno di 50 metri dall'abitazione più vicina.

Per preparazione di alimenti che non necessitano di fasi di lavorazione complesse (panini, focacce, crepes dolci e salate) le superfici, gli arredi e le attrezzature devono essere proporzionali al tipo di lavorazione effettuata.

Per le attività di sola preparazione e somministrazione di bomboloni, frittelle e/o crepes ,dolci e salate,ecc. non è richiesta la presenza di locale deposito ma è sufficiente una zona adibita.

* * * * *



CITTA' di PESCARA

Area Urbanistica – Settore Gestione e Controllo del Territorio
Servizio S.U.A.P. – Sportello Unico per le Attività Produttive
Commercio ed Artigianato



Allegato A del Mod. SOT1- (per le società)

Il sottoscritto,

cognome _____ nome _____

codice fiscale |__|_|_| |__|_|_| |__|_|_|_|_| |__|_|_|_| |__|

data di nascita ___/___/___ cittadinanza _____ sesso: M |__| F |__|

luogo di nascita: stato _____ provincia (____) comune _____

residenza: provincia _____ comune _____

via, piazza, ecc. _____ n. _____ c.a.p. _____

consapevole che le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i. nonché la decadenza dei benefici conseguiti,

DICHIARA

di accettare la nomina a delegato alla somministrazione nella società denominata _____

il cui legale rappresentante/amministratore è il Sig. _____

con attività di tipologia _____ nei locali siti in via/piazza _____

in quanto in possesso:

dei requisiti morali e professionali nel rispetto di quanto previsto dagli artt. 12 e 13 della L. R. n. 1/2007;

di aver frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale per la somministrazione di alimenti e bevande (si allega attestazione corso);

di essere in possesso di diploma di Istituto Secondario o Universitario attinente l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande (si allega copia del diploma);

di essere stato iscritto al R.E.C. per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande alla Camera di Commercio di _____ al n. _____ in data _____ salvo cancellazione dal medesimo registro volontaria o per perdita dei requisiti;

di aver esercitato in proprio per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività o avere prestatato la propria opera per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'inizio dell'attività, presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare (comprovata dall'iscrizione INPS);

altro _____

Pescara, lì _____

firma del dichiarante

Allega:

fotocopia documento di identità;

iscrizione al R.E.C. per la somministrazione se conseguito in data antecedente il 04.07.2006;

attestazione corso abilitante alla somministrazione.

altro _____