

Modello unico SUAP unico

AL COMUNE DI CORIGLIANO . ROSSANO
SPORTELLLO UNICO PER LE ATTIVITA' PRODUTTIVE

indirizzo P.E.C. suap.corigliano_rossano@pec.calabriasuap.it

AL SERVIZIO TRIBUTI PER TRAMITE LO S.U.A.P.

AL COMANDO DI POLIZIA MUNICIPALE PER TRAMITE LO S.U.A.P

OGGETTO: SCIA PER LA VENDITA E/O SOMM. ALIMENTI E BEVANDE E/O ESPOSIZIONE DI PRODOTTI SU AREE PUBBLICHE A CARATTERE TEMPORANEO IN OCCASIONE DI FESTE, RICORRENZE VARIE, EVENTI STRAORDINARI. (art. 19, legge n. 241/90 e s.m. D.lgs n. 222/2016 - artt. 2 c. 9 e 8 comma 2, del regolamento Comunale approvato con deliberazione del Commissario Prefettizio n. 3 del 10-01-2019)

.... l.... sottoscritt.....

nat... a.....il.....

residente in.....via.....n..

C.F.;

Partita IVA.....;

Telefono n.....

E-mail.....

P.E.C.

TRASMETTE: SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA'
CONDIZIONATA (**S.C.I.A. CONDIZIONATA**

da inviare al SUAP almeno 10 giorni prima dell'evento, con P.E.C.

PER SVOLGERE L'ATTIVITA' TEMPORANEA DI:

VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI E/O SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE;

VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI NON ALIMENTARI;

VENDITA DI PRODOTTI AGRICOLI DI PROPRIA PRODUZIONE;

VENDITA DI PRODOTTI DELL'ARTIGIANATO DI PROPRIA PRODUZIONE;

ESPOSIZIONE DI PRODOTTI A SCOPO PROMOZIONALE

ALTRO.....

SU UNA SUPERFICIE DI circa MQ.....

In occasione della festività /evento straordinario denominato:

.....
(Natale, Pasqua, Carnevale eventi o manifestazioni pubbliche straordinarie)

Nei seguenti giorni dalal.....

dalle orealle ore.....(circa)

in Corigliano -Rossano, via/piazza/C.da:.....

.....

.....

A tal uopo, Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76, del DPR n. 445, del 28/12/2000, dichiaro sotto la mia personale responsabilità:

a - di ESSERE titolare di autorizzazione commerciale per la vendita:

- su aree pubbliche del tipo A) o B), rilasciata dal Comune di:.....in data.....n..... ;

Ovvero SCIA presentata al SUAP del Comune di.....

In data:.....

Vendita di prodotti:

- NON ALIMENTARI**
 ALIMENTARI
 MISTO
 SOMMINISTRAZIONE ALIM E BEVANDE

**Iscritto alla Camera di Commercio di al n.....
in data**

b () DI ESSERE produttore agricolo, iscritto alla Camera di Commercio di al n..... del..... avendo presentato regolare S.C.I.A. ai sensi del D.lgs. n. 228/2001 e s.m. giusta al Comune di:..... sede del terreno agricolo in data.....

c- () DI ESSERE Artigiano, vendita dei prodotti di propria produzione quali:
.....

iscritto all'albo delle imprese artigiani presso la Camera di Commercio di in data.....n.....

d- () ALTRO:.....

DICHIARA CHE la vendita verrà effettuata mediante l'utilizzo di:

Negozi Mobile (veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio art. 1 lett. E Ordinanza Ministero della Salute 03/04/2002);

Banco Temporaneo * (insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale- art. 1 lett. F) Ordinanza Ministero della Salute 06/04/2002).

stand, box o simili, per la vendita di prodotti alimentari (art. 34 del reg. comunale – T.U.);

ALTRO.....

DI ESSERE A CONOSCENZA CHE LA SCIA AVRA' EFFICACIA , SOLO DOPO IL PAGAMENTO ED IL RILASCIO DELLA CONCESSIONE ALL'OCCUPAZIONE DEL SUOLO PUBBLICO.

- di rispettare tutte le condizioni e/o prescrizioni imposte dagli organi comunali preposti alla vigilanza ed ai controlli, ivi compreso il pagamento della TOSAP, per lo spazio pubblico occupato;

- di essere in possesso dei requisiti morali e professionali previsti dall'art. 71, del decreto legislativo n. 59/2010, di non essere sottoposto a misure di prevenzione – antimafia;

- di rispettare le norme riguardanti i requisiti igienico sanitari previsti per la vendita e/o somministrazione di prodotti alimentari.
- di rispettare le norme previste dal vigente regolamento del Comune di Corigliano-Rossano approvato con deliberazione Commissariale n. 3 del 10-01-2019.

ALLEGA:

Per coloro titolare di autorizzazione / SCIA

- a) Copia documento d'identità in corso di validità e codice fiscale;
- b) Copia autorizzazione commerciale ovvero ricevuta della SCIA (solo per i non residenti);
- c) Registrazione sanitaria temporanea ai sensi dell'art. 6, del regolamento Ce n. 852/2004, (solo nel caso di vendita e/o somministrazione alimenti e bevande per le ditte già registrate);
- d) Certificato di iscrizione al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, ovvero autocertificazione, (solo nel caso di società)
- e) Procura speciale, nel caso di invio della pratica da soggetto diverso dal richiedente;

Per i Produttori agricoli :

- a) Copia documento d'identità in corso di validità e codice fiscale;
- b) Copia autorizzazione vendita prodotti agricoli ovvero scia ricevuta della SCIA (solo per i non residenti)
- c) Registrazione sanitaria temporanea ai sensi dell'art. 6, del regolamento Ce n. 852/2004, per le ditte già registrate Ovvero SCIA registrazione Sanitaria temporanea, ai sensi dell'art. 6, del regolamento Ce n. 852/2004, con relativa ricevuta di pagamento diritti sanitari;
- d) Procura speciale, nel caso di invio della pratica da soggetto diverso dal richiedente;

Per gli Artigiani:

- a) Copia documento d'identità in corso di validità e codice fiscale;
- b) certificato iscrizione CCIAA albo artigiani;
- e) Procura speciale, nel caso di invio della pratica da soggetto diverso dal richiedente;

- Nel caso di allestimento di strutture coperte temporanee finalizzate alla vendita o somministrazione di alimenti e bevande, prima dell'inizio dell'attività, oltre alla documentazione di cui sopra occorre allegare una dichiarazione asseverata a firma di un tecnico abilitato, che attesti il corretto montaggio e la staticità della struttura.

Data

FIRMA

(Ordinanza Ministero della Salute 03/04/2002)

I banchi temporanei per la vendita su aree pubbliche di prodotti alimentari, devono avere i seguenti requisiti:

- a) Essere installati in modo che sia assicurata la possibilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purchè igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;
- b) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;
- c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne.

Le disposizioni di cui alle lett b e c, non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi e ai prodotti alimentari deperibili, confezionati e non. Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.

Per la vendita di prodotti della pesca, i banchi temporanei devono avere anche i requisiti di cui ai commi 3 e 4 dell'art. 5 dell'ordinanza Ministero della Salute.

Per la vendita di alimenti cotti, già preparati o che non necessitano di alcuna preparazione, o di altri alimenti deperibili confezionati, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:

-sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa di vendita alla temperatura compresa fra 60° e 65°, ovvero, per gli altri alimenti, di adeguato sistema di refrigerazione per il mantenimento delle temperature di conservazione del prodotto; serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità; lavello con erogatore automatico di acqua; serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche e alla loro preparazione, nonché alla preparazione dei prodotti della pesca.

Art. 6 comma 5, Ordinanza Ministero della Salute: Le attività di preparazione di prodotti di gastronomia da vendere cotti possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondenti ai requisiti di cui all'art. 2, comma 2 dell'ordinanza M. Salute.

Si può procedere sul posto alla preparazione di prodotti di gastronomia da vendere cotti soltanto in un settore separato chiuso su quattro lati non connesso direttamente con l'ambiente esterno e posto nel perimetro dell'attività di una costruzione stabile. Tale locale deve essere dotato dei requisiti minimi propri di un laboratorio e deve avere uno spazio sufficiente per il regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività.

Art. 8 L'attività di preparazione e trasformazione di alimenti e bevande è subordinata al rilascio, da parte dell'organo competente dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 30/04/62 n. 283, in relazione all'attività esercitata. Ora sostituita dalla SCIA ai sensi del reg. CE n. 852/2004.

NORME DI PREVENZIONE INCENDI PER:

(art. 35 del reg. comunale – T.U.,)

Chioschi, stand o furgoni di ristorazione mobile, che utilizzano bombole di gpl.

Oltre al rispetto di tutte le norme in materia di vendita, fiscale ed igienico sanitaria, dovranno essere rispettate le direttive impartite dal Comando Provinciale Vigili del Fuoco, con nota prot. 3118 del 15/03/2013, che qui di seguito si riportano:

- a) *Gli impianti e le attrezzature per il trasporto, l'utilizzazione e la distribuzione di gas combustibili devono essere realizzati nel pieno rispetto delle specifiche normative di sicurezza, nonché a regola d'arte, in conformità a quanto previsto dalla legge 06/12/71, n. 1083 e dal DM n. 37 del 12/01/2008; gli impianti realizzati secondo le norme UNI- CIG si considerano effettuati secondo regole di buona tecnica.*
- b) *Gli impianti temporanei devono utilizzare non più di 2 bidoni di gpl dal contenuto massimo di 25 kg ognuno.*
- c) *Ciascun bruciatore dell'impianto gas comunque, deve essere munito di rubinetto valvolato comandato da meccanismo a termocoppia di tipo approvato dal Ministero dell'Interno per l'intercettazione del flusso gassoso in caso di spegnimento della fiamma.*
- d) *I bidoni (o il bidone) di gpl devono essere posti sempre all'esterno dei chioschi, stand o furgoni di ristorazione mobile, rispettando i seguenti requisiti:*

-I bidoni di gpl devono essere posti sempre all'esterno delle pareti perimetrali con i bidoni posizionati a distanza di 3 metri se le pareti perimetrali e la copertura del chiosco o stand sono in materiali combustibili;

-Devono essere collocati in modo da essere protetti da intemperie, manomissioni, irraggiamento solare o sorgenti calorifiche capaci di portarli a temperatura maggiore di 50 °C.

-Non devono essere installati ad una quota inferiore a quella del terreno circostante o in piani interrati

-Devono essere il più possibile lontani da griglie o aperture comunicanti con locali cantinole, sottoscale o ripostigli.

-La zona immediatamente circostante deve essere sgombra da materiali combustibili, e, per una distanza di almeno 3 metri non devono esserci aree accessibili al pubblico o parcheggi.

- e) Un impianto utilizzando gpl alimentato da 2 bidoni, deve avere un dispositivo che, all'atto del distacco di uno dei 2 bidoni per la sua sostituzione, impedisca la fuoriuscita di gas nell'ambiente dall'altro bidone, indipendentemente dal fatto che quest'ultimo abbia o no il rubinetto chiuso. L'impianto non deve essere mai collegato ad 1 solo bidone affinché non resti libera una delle 2 estremità della rampa.*
- f) Sulla tubazione di arrivo del gas, immediatamente all'interno del chiosco, stand o furgone di ristorazione mobile, si deve sempre inserire un rubinetto.*
- g) Le tubazioni fisse di adduzione e distribuzione devono essere realizzate in acciaio, in rame, o in altro materiale specificatamente autorizzato da norme UNI-CIG.*

- h) I tubi flessibili di collegamento degli impianti agli apparecchi utilizzatori devono rispondere alle caratteristiche UNI-CIG e devono essere posti in opera in modo che:*

- In nessun punto raggiungano una temperatura maggiore di 50 °C;*
- Abbiano una lunghezza non maggiore di 1 metro;*
- Siano fissati solidamente ai portagomma mediante fascette di sicurezza;*
- Non siano soggetti ad alcuno sforzi di trazione o di torsione;*
- Non presentino strozzature e siano facilmente ispezionabili lungo tutto il percorso;*
- Non vengano a contatti con colpi taglienti, spigoli vivi e simili;*
- Siano in corso di validità, altrimenti vanno subito sostituiti da personale qualificato.*

- i) A presidio di ciascun impianto gas dovrà essere collocato almeno 1 estintore, di tipo approvato, con capacità estinguente non inferiore a 13 A 89 B C, collocato in posizione ben visibile e facilmente e sicuramente raggiungibile.*
- l) I furgoni di ristorazione mobile devono essere omologati dal Ministero dei Trasporti, e, l'impianto di adduzione del gas deve essere conforme alle norme UNI-CIG 7131 e deve rispettare quanto indicato ai punti precedenti.*
- m) Per gli impianti gas utilizzati o realizzati per le manifestazioni, dovrà essere presentata dichiarazione di conformità (DM 37 del 12/01/2008) e/o certificazione rilasciata da professionista autorizzato.*