



dipartimento Economia e Promozione della Città settore Attività Produttive e Commercio U.O. Somministrazione, manifestazioni, artigianato e ricettive 40129 Bologna – Piazza Liber Paradisus, 10, Torre A – tel. 051.2194082 - fax 051.2194870 e-mail sportelloimprese@comune.bologna.it

Al Comune di Bologna

SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' (S.C.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI ATTIVITA' DI AFFITTACAMERE/LOCANDA/CAMERA E COLAZIONE - ROOM AND BREAKFAST (Art. 19 L.241/90 e art. 10 L.R. 16/04)

(Dichiarazione ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445)

Il Sottoscritto	nato	о а	prov i	l/,
residente in	prov	Via	n	ı int
cittadino C.	F	Tel	cell	
fax e-mail		PEC	(Posta elettro	nica certificata)
in qualità di legale rap pr	con sede in	via		Comune
□ iscritto/a al Registro Impr , ovvero □ non ancora iscritto/a. In tal 2196 c.c.)				
	SE	GNALA		
☐ l'apertura di un nuc	ovo esercizio a par	tire dal	1	
☐ il subingresso	nella gestion	ne dell'attività	precedentement	e gestita da
	difiche strutturali, nodifiche strutturali			
Denominazione della struttura			sita in via	
n lettera	interno			

Specificazione dell'esercizio:

La data non può essere anteriore alla presentazione della presente segnalazione, che perde efficacia qualora l'esercizio dell'attività non sia attivato entro 180 giorni.

	si effettua almeno la somministrazione della prima colazione e si chiede la specificazione tipologica di: "Camera e Colazione - Room & Breakfast".
	L'attività di affittacamere sarà esercitata in modo complementare ad un esercizio di ristorazione aperta al pubblico, autorizzazione numero del² in una struttura immobiliare unitaria, ed è garantita almeno la somministrazione della prima colazione anche sottoforma di dotazione di angolo thè-caffè in camera³ e di un pasto su richiesta. Si chiede l'utilizzo della specificazione tipologica aggiuntiva di LOCANDA.
penal	fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni li, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, previste dagli artt. 75 e 76 del R. citato e dall'art. 19, comma 6, della L. 241/90 ⁴
	DICHIARA
anche	e ai fini igienico-sanitari
RI	EQUISITI SOGGETTIVI
1)	che non sussistono nei propri confronti né nei confronti dell'associazione/ente rappresentato cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della legge 31/5/1965 n. 575 (antimafia) ⁵ ;
2)	di non avere riportato condanne a pene restrittive della libertà personale superiori a tre anni, per delitti non colposi senza aver ottenuto la riabilitazione (art. 11 del TULPS);
3)	di non essere sottoposto a sorveglianza speciale o a misura di sicurezza personale nonché di non essere stato dichiarato delinquente abituale, professionale o per tendenza (art. 11 del TULPS);
4)	di non avere riportato una condanna per delitti contro la personalità dello Stato o contro l'ordine pubblico, ovvero per delitti contro le persone commessi con violenza, o per furto, rapina, estorsione, sequestro di persona a scopo di rapina o di estorsione, o per violenza o resistenza all'autorità e di godere di buona condotta (art. 11 del TULPS);
5)	di: ☐ non avere figli né la tutela di minori,
	□ avere figli o la tutela di minori che, per la loro età non sono ancora tenuti a frequentare la scuola dell'obbligo,
	☐ adempiere/avere adempiuto all'istruzione obbligatoria dei propri figli o dei minori di cui il dichiarante abbia/abbia avuto la tutela(art. 12 del TULPS);
6)	di non essere stato condannato per reati contro la moralità pubblica ed il buon costume o contro la sanità pubblica o per giochi d'azzardo, o per delitti commessi in stato di ubriachezza o per contravvenzioni concernenti la prevenzione dell'alcolismo, per infrazioni alla legge sul lotto o per abuso di sostanze

² autorizzata ai sensi della L.R. 14/03 e soggetta ai tetti di cui all'art. 4, comma 2 della stessa legge.

stupefacenti (art. 92 del TULPS);

³ Si intende per angolo thè - caffè, la dotazione di un bollitore elettrico su un apposito supporto all'interno della stanza. La dotazione deve essere completata da bustine per thè o caffè per la preparazione delle bevande e dalla fornitura zucchero, di brioches o biscotti preconfezionati per ogni ospite, nonché la fornitura di tazza, piattino, cucchiaio e coltello per ogni ospite.

⁴ Il comma 6 dell'art. 19 della L. 241/90 recita: "Ove il fatto non costituisca più grave reato, chiunque, nelle dichiarazioni o attestazioni o asseverazioni che corredano la segnalazione di inizio attività, dichiara o attesta falsamente l'esistenza dei requisiti o dei presupposti di cui al comma 1 è punito con la reclusione da uno a tre anni."

⁵ Tutte le altre persone di cui all'art. 85 del Decreto Legislativo 6.9.2011 n. 159 rendono una dichiarazione apposita.

7)	di non avere in corso procedure concorsuali e/o fallimentari;
8)	di non essere stato interdetto o inabilitato;
9)	di nominare rappresentante, ai sensi dell'art. 93 del TULPS e dell'art. 20 L.R. 16/04, il sig
SOM	MMINISTRAZIONE
10)	che:
[□ trattasi di locanda con ristorante già autorizzato ai sensi della L.R. 14/03,
[non è prevista la somministrazione di alimenti e bevande agli alloggiati e loro ospiti,
1	è prevista la somministrazione della sola prima colazione ⁷ . A tal fine dichiaro che è presente nella struttur un locale per la somministrazione di almeno 14 mq. I locali cucina in caso di somministrazione della sol colazione dovranno essere della dimensione minima prevista dei regolamenti edilizi e di igiene e potranna anche essere sottoforma di cucinotto o angolo cottura,
[è prevista la somministrazione di ulteriori pasti oltre la prima colazione agli alloggiati e loro ospiti (art. 19 comma 2, L.R. 16/04). A tal fine dichiaro che sono presenti nella struttura:
	n sale destinate alla somministrazione di mq complessivi ⁸ ,
	> una cucina in locale separato avente i requisiti indicati nell'allegato,
[□ la cucina è utilizzata esclusivamente nella modalità di autogestione da parte degli alloggiati. Allego l dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con cui certifico che i requisiti della cucina sono conformi quanto stabilito per le cucine autogestite nella delibera di Giunta regionale n. 2186 del 19/12/2005;
CAPAC	CITA' RICETTIVA ⁹
11)	la seguente capacità ricettiva della struttura:
	Totale appartamenti: n. 1 □
	n. 2
	Totale camere n (massimo 6)
	Totale posti letto n10;
12)	attrezzature, servizi e caratteristiche della struttura: vedi scheda allegata parte integrante della presente dichiarazione;
REQUI	SITI STRUTTURALI
13)	che la proprietà dei locali è di;
14)	di avere la disponibilità della struttura a titolo di (proprietario, locatario, ecc.);
15)	che la/e struttura/e in cui si svolge l'attività è conforme alle normative vigenti in materia edilizia urbanistica, sanitaria, di prevenzione incendi e di sicurezza, possiede i requisiti previsti dalla vigent normativa e in particolare dai regolamenti comunali edilizi e di igiene nonché i requisiti previsti dalla
⁶ Obbliga	torio per le società se il rappresentante designato è diverso dal legale rappresentante
	so non è prevista la notifica sanitaria.
⁸ E' obblig	gatoria la presenza di una o più sale destinate alla somministrazione per una superficie complessiva di almeno 14 mq. per

primi 6 alloggiati; per gli ulteriori ospiti che utilizzino congiuntamente le sale andrà calcolato un ulteriore mq. a testa.

⁹ La capacità ricettiva delle camere è di 9 mq. per le camere ad un letto 14 mq. per le camere a due letti, cui devono essere aggiunti almeno altri 6 mq. per ogni ulteriore posto letto autorizzato.

¹⁰ E' sempre possibile l'aggiunta di un letto per minori di 12 anni al di fuori dei parametri stabiliti e indicati nella scheda allegata.

delibera di Giunta regionale n. 2186 del 19/12/2005 così come modificata dalla delibera di Giunta regionale n. 802 del 4/6/2007, e che è stata ottenuta/prodotta la seguente documentazione:

·	te ana struttura: ificato di conformità edilizia e agibilità n del oppure:
□ doci	umentazione sostitutiva indicata dal Comune ¹¹ ;
Per <u>impianti</u>	(come da D.M. n. 37 del 22.01.2008 e DPR 162/1999, art. 12 per gli ascensori):
Tipo di impianto	documentazione o estremi di deposito
Tipo di impianto	documentazione o estremi di deposito
Tipo di impianto	documentazione o estremi di deposito
Tipo di impianto	documentazione o estremi di deposito
Tipo di impianto	documentazione o estremi di deposito
Tipo di impianto	documentazione o estremi di deposito
Per <u>l'impianto i</u>	<u>drico</u> :
C1) 🗖	approvvigionamento idropotabile da pozzo privato – presentazione di certificato di potabilità dell'acqua di data non anteriore a 90 gg.
	approvvigionamento idropotabile da acquedotto pubblico
C2) 🗆	presenza di apparecchiature per la correzione delle caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche dell'acqua (es. addolcitori):
	comunicazione dell'avvenuta installazione all'Azienda USL di in data estremi della comunicazione,
	certificazione di corretto montaggio da parte dell'installatore,
	 l'apparecchio è corredato di documenti tecnici comprensibili, compreso il manuale di manutenzione che riporta la dichiarazione di conformità al decreto 443/90 del Ministero della Sanità.
C3) Scari	ichi delle acque reflue:
	☐ in fognatura pubblica
	☐ in corpi idrici superficiali o nel suolo. Autorizzazione n del rilasciata da

Relativamente alla somministrazione agli alloggiati di alimenti e bevande (<u>esclusa la somministrazione in caso di locanda e la somministrazione della sola prima colazione</u>):

¹¹ la documentazione sostitutiva, compresa l'asseverazione tecnica di cui all'art. 19, comma 1, L.241/90, deve attestare l'idoneità dei locali alla attività di accoglienza almeno sotto i seguenti profili:

⁻ antincendio,

⁻ sicurezza e conformità degli impianti (D.M. n. 37 del 22.01.2008),

⁻ staticità.

				operatore del settore alimentare (si considera tale sia l'attività di bar
				che rivolta ai soli alloggiati), alla presentazione dell'apposita notifica sensi art. 6 reg. CE 852/2004 e della determina della Regione Emilia
		Romagna n. 922	3 del 0	01/08/2008 (modello A1) in data prot. n.
				mento Sanità Pubblica dell'AUSL die di
		all'allegato "Somm		ti dalla delibera di Giunta regionale n. 2186 del 19/12/2005 e di cui one dei pasti";
	In caso di ut			i autogestione degli alloggiati:
				tiva di atto di notorietà con cui certifico che i requisiti della cucina dilito nella delibera di Giunta regionale n. 2186 del n. 19/12/2005;
	Per strutture	con oltre 25 posti le	etto:	
				endi prot. n del rilasciato dal Comando Provinciale, oppure
				orot. n del rilasciato dal Comando fuoco di,
	cor	n scadenza il		,
	OVV	vero, in assenza:		
			37, pres	entazione della dichiarazione ai sensi dell'art. 3, comma 5, del D.P.R. sentata al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di
	in a	alternativa a quanto s	sopra:	
		antincendio stabili	ti nella "R	sensi dell'art. 19, comma 1, L.241/90, di conformità ai requisiti Regola Tecnica di Prevenzione Incendi per la costruzione e l'esercizio
		delle attività ricett D.M. 6 ottobre 200		ico-alberghiere" approvata con D. M. 9 aprile 1994 e aggiornata con
16)	che la de	stinazione d'uso dei	locali in c	cui si svolge l'attività è;
17)		nobile in cui si svol di prevenzione ince	-	ità è conforme alle normative vigenti in materia edilizia, urbanistica, icurezza;
REQU	ISITI DI ESE	ERCIZIO		
18)	che è gara	ıntita a favore degli o	ospiti:	
		o di ricevimento assi		
		ra costante di energ ra comprende period		ca, di acqua calda e fredda e impianto di riscaldamento dei locali se
				da bagno almeno 2 volte alla settimana e ad ogni cambio del cliente,
				l ogni cambio del cliente, ni e spazi e locali ad uso comune;
19)	residenza	a d'epoca ¹² :	si	
			no	
20)	il seguen	te periodo di apert	ura ¹³ :	

Possono acquisire la specificazione aggiuntiva di residenza d'epoca le strutture ricettive extralberghiere assoggettate ai vincoli previsti dal decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42 (Codice dei beni culturali e del paesaggio ai sensi dell'art. 10 della L. 6 luglio 2002, n. 137), che siano arredate prevalentemente con mobili dell'epoca a cui si riferiscono, fatti salvi impianti, dotazioni tecnologiche e servizi.

¹³ Il periodo di apertura dovrà essere comunicato ogni anno entro il 1° ottobre al Comune e alla Provincia in sede di dichiarazione dei prezzi.

		annuale (almeno 9 mesi nell'arco dell'anno solare),
		stagionale dal al (almeno 3 mesi consecutivi ma non più di 9 mesi nell'arco dell'anno);
21)	rego	l'attività sarà svolta nel rispetto della vigente normativa e in particolare a quanto previsto dai lamenti comunali edilizi e di igiene e dalla delibera di Giunta regionale n. 2186 del 19/12/2005 come modificata dalla delibera di Giunta regionale n. 802 del 4/6/2007;
22)		ensi dell'art. 10, comma 4, L.R.15/01 e della Delibera G.R. 673/04 (disposizioni in materia di inamento acustico):
		che l'attività esercitata non implica l'utilizzo di macchinari o impianti rumorosi ovvero non è tale da indurre aumenti significativi di flussi di traffico,
		che l'attività esercitata implica l'utilizzo di macchinari o impianti rumorosi ovvero è tale da indurre aumenti significativi di flussi di traffico ¹⁴ ;
DICHI	ARAZIC	NI D'IMPEGNO
23)	di im	pegnarsi:
	•	a produrre, non appena acquisito, il certificato prevenzione incendi in caso di presentazione di documentazione provvisoria (N.O.P. o ricevuta ai sensi dell'art. 3, comma 5, del D.P.R. 12/01/1998, n. 37);
	•	ad iscriversi al Registro Imprese, nel caso in cui l'iscrizione non sia ancora avvenuta, entro il (30 giorni dall'inizio dell'impresa) ed a comunicare gli estremi dell'iscrizione non appena avvenuta;
	•	ad effettuare periodicamente i controlli relativi all'impiantistica di cui al precedente punto 15B come prescritto dal D.M. n. 37 del 22.01.2008 e dall'art. 12 del D.P.R. 162/1999;
	•	ad apporre all'esterno della struttura il segno distintivo, corrispondente alla struttura ricettiva e all'eventuale specificazione tipologica precedentemente indicata, approvato da parte della Regione Emilia-Romagna con la determinazione del Responsabile del Servizio Turismo e Qualità Aree Turistiche n. 6008 del 2/5/2006 modificata dalla determinazione n. 7953/2006, sulla base delle indicazioni in essa stabilite 15;
	•	ad attuare le misure di controllo previste dalla DGR 1115/2008 "Approvazione linee-guida regionali per la sorveglianza e il controllo della legionellosi" con le modalità ivi previste;
24)		dare alloggio esclusivamente nel rispetto delle disposizioni statali in materia di pubblica irezza (Regio decreto 773/1931);
25)		comunicare i dati sulla consistenza ricettiva e sul movimento dei clienti alla Provincia di , Servizio, secondo le modalità indicate dall'ISTAT, nel rispetto della mativa vigente in materia (D.Lgs. 322/1989);
26)	indi alta	resentare, altresì, la dichiarazione prezzi alla Provincia, anche in via telematica, secondo le cazioni da essa fornite, i prezzi massimi dei servizi offerti, eventualmente distinti in bassa e stagione sulla base delle indicazioni stabilite dalla Provincia stessa, le caratteristiche delle tture nonché i periodi di apertura;
27)	pre	omunicare i periodi di apertura e chiusura delle strutture ricettive al Comune, entro i termini visti per l'invio della comunicazione dei prezzi e delle caratteristiche delle strutture ricettive alla vincia;
28)		comunicare preventivamente al Comune ogni variazione degli elementi dichiarati in sede di nalazione certificata d'inizio attività;

¹⁴ In tal caso la documentazione di previsione impatto acustico di cui alla D.G.R. 673/04 deve essere tenuta dal titolare dell'attività a disposizione dell'Autorità di controllo.

di essere consapevole che, qualora venissero a mancare i requisiti minimi strutturali e/o di servizio per l'esercizio dell'attività, occorre darne comunicazione al comune che, ove possibile,

29)

¹⁵ Ulteriori simbologie commerciali possono essere affiancate al segno distintivo regionale.

può assegnare un termine per la regolarizzazione della situazione e consentire la prosecuzione dell'attività:

di essere inoltre consapevole che il Comune può in ogni momento verificare la sussistenza dei requisiti dichiarati, la veridicità delle certificazioni e delle dichiarazioni prodotte e le condizioni di esercizio delle strutture.

Il sottoscritto dichiara di essere informato che, in mancanza dell'iscrizione al Registro delle imprese entro i termini stabiliti e/o il mancato avvio dell'attività entro 180 giorni dalla presentazione della presente segnalazione, la stessa perde efficacia, fatte salve le responsabilità civili, penali ed amministrative derivanti dalla gestione abusiva dell'attività.

Dichiara inoltre di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui al D.P.R. 196/03 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

(Allegare informativa sulla privacy)

Firma¹⁶

¹⁶ Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445/2000 e successive modificazioni e integrazioni, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto oppure è sottoscritta e inviata, insieme alla fotocopia non autenticata di un documento di identità del dichiarante in corso di validità, all'Ufficio competente via fax, tramite un incaricato o a mezzo posta, oppure presentate per via telematica secondo quanto stabilito dall'art. 65 del D.Lgs. n. 82/2005.

Elenco documentazione e/o requisiti che il dichiarante deve possedere

Quando possibile, è sufficiente autocertificare o dichiarare gli estremi del documento o del deposito come indicato nel modello della SCIA. La documentazione non presentata con la SCIA deve essere tenuta a disposizione all'interno della struttura per eventuali controlli.

- 1. Fotocopia, non autenticata, di un documento di identità del dichiarante in corso di validità, quando la sottoscrizione non sia apposta in presenza del dipendente incaricato al ricevimento della S.C.I.A.
- 2. Per i cittadini non italiani:
 - Per i cittadini stranieri (si considerano tali tutti i cittadini provenienti da paesi diversi dall'Unione Europea e Spazio Economico Europeo): permesso di soggiorno del/i dichiarante/i idoneo per lo svolgimento di lavoro autonomo in Italia in corso di validità.
 - Per i cittadini non stranieri: è sufficiente l'iscrizione all'anagrafe del comune italiano di residenza.
- 3. Accettazione della nomina di rappresentante (in caso di nomina di rappresentante)
- 4. Apposita dichiarazione antimafia (per soggetti diversi dal dichiarante)
- 5. Iscrizione al Registro imprese
- 6. Notifica sanitaria ai fini della registrazione ai sensi art. 6 reg. CE 852/2004 in caso di somministrazione di alimenti e bevande
- 7. In caso di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico: autorizzazione amministrativa
- 8. In caso di esclusivo utilizzo delle cucine in modalità autogestita dagli alloggiati: apposita dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà
- 9. Certificato di conformità edilizia e agibilità della struttura o documentazione sostitutiva indicata dal Comune
- 10. Documentazione sulla prevenzione incendi, ove necessaria
- 11. Planimetria della struttura utilizzata evidenziando la destinazione dei locali (anche non sottoscritta da un tecnico abilitato)

- Affittacamere -

Scheda di attività, della capacità ricettiva, delle attrezzature e dei servizi

SEZIONE 1- GENERALITA' DELL'ESERCIZIO

ESERCIZIO

Denominazione della struttura
Eventuale specificazioni aggiuntive Residenza d'epoca:
Indirizzo
Immobile: ☐ In proprietà ☐ In (specificare contratto) dal al
PROPRIETA'
Generalità proprietario
Indirizzo
Legale rappresentante
GESTIONE
Soggetto gestore
Legale Rappresentante
Rappresentante nominato
Soggetti utilizzatori della struttura
Periodo di apertura: Annuale Stagionale dal al
SEZIONE 2- CARATTERISTICHE STRUTTURALI
Dati catastali: foglio mappale
Anno di costruzione dell'immobile Anno di ultima ristrutturazione
Superficie totale destinata all'attività mq Altezza locali m
Occupazione dell'immobile: □ totale □ parziale n. appartamenti 1 □ 2 □
Piani di ubicazione dell'esercizio:
Struttura accessibile ¹⁷ : si □ no □

¹⁷ Per essere considerata accessibile la struttura deve rispettare i parametri e le regole previste dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89

SEZIONE 3 - SERVIZI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

	Giardin	io mq		-												
	Riscald	lamento			□ Ari	ia condi	zionata	nelle p	arti co	muni		\square A	scensore)		
	Autorin	nessa co	on posti	auto n.		_		Parche	ggio ris	ervato	con post	i auto n	ı	_		
	Access	ibilità d	isabili													
Lo	cali di	uso con	nune:													
	Sala di	soggior	no mq	[∃ Sala da	a pranzo	mq		18							
	Cucina	mq	19													
					SE	ZIONE	E 4 - C	APACI	TA' R	ICETT	ΊVA					
Ap	Appartamento n. 1 - Totale camere n ²⁰ di cui: - con bagno n con telefono n con															
TV	TV n con aria condizionata n con riscaldamento n															
Ap	Appartamento n. 2 - Totale camere n di cui: - con bagno n con telefono n con															
TV	TV n con aria condizionata n con riscaldamento n															
Тс	tale po	osti let	to n													
	1						1									
0^{21}	CAME	ERE CO	N BAG	NO ²²			CAM	ERE SI	ENZA E	BAGNO)		SERVIZ	и соми	JNI ²³	
PIANO ²¹	1 letto ²⁴	2 letti ²⁵	3 letti ²⁶	4 letti	+ letti ²⁷	totale	1 letto ⁸	2 letti ⁹	3 letti	4 letti	+ letti	totale	com- pleti	WC	Lavabi	Docce
													1			

Tot.

¹⁸ In caso di somministrazione di pranzo e/o cena la superficie complessiva minima è di mq. 14 per i primi 6 alloggiati, per gli ulteriori ospiti che utilizzino congiuntamente le sale andrà calcolato un ulteriore mq a testa.

¹⁹ I locali cucina in caso di somministrazione della sola colazione dovranno essere della dimensione minima prevista dei regolamenti edilizi e di igiene e potranno anche essere sottoforma di cucinotto o angolo cottura, in questo caso le dimensioni del locale cucina e somministrazione sono quelle definite dai regolamenti edilizi e di igiene. In caso di somministrazione di altri pasti la cucina dovrà obbligatoriamente trovarsi in un locale separato ed avere le caratteristiche indicate nell'allegato.

²⁰ Il numero delle camere complessivo non può superare le sei unità. La dotazione minima delle camere è costituita da un armadio, un tavolo e, per ogni posto letto, un letto, una sedia o una seduta poltrona/divano e un comodino o equivalente.

²¹ Inserire il numero del piano.

²² La superficie dei bagni ad uso esclusivo di una camera deve essere di almeno 3 mq. ciascuno e ogni bagno deve possedere una dotazione minima costituita da un lavandino un bidet, vasca o doccia ed un wc.

²³ Occorre almeno un bagno completo ad uso comune per le camere senza bagni privati ogni sei posti letto o frazione.

²⁴ Almeno 9 mg. per la sola camera.

²⁵ Almeno 14 mq. per la sola camera.

²⁶ Per ogni posto letto oltre il secondo occorre aggiungere 6 mg. per posto letto.

²⁷ Per camere a più di 4 letti indicare il numero dei letti e la quantità nella casella.

PER LE STRUTTURE RICETTIVE CON LE CUCINE UTILIZZATE IN MODALITA' DI AUTOGESTIONE DA PARTE DEGLI ALLOGGIATI

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA' (Art. 47 D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000)

Io sottoscritt	nat a			il	residente a
		_		in	via/Piazza
		n	Prov	cap.	C.F.
Tel	·	in qualita'	di		_ (titolare o legale
rappresentante) dell'impresa			con se	de a	-
indirizzo					
P.IVA			che	gestisce la	a struttura ricettiva
	denominata				_ sita in
	via		n.		
consapevole delle sanzioni penali, dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 d	dicembre 2000 sotto la r				di atti falsi, richiamate
 che la cucina presente nella si parte degli alloggiati; che tale cucina possiede le ca 2186 del 19/12/2005 e precisa 1) Superficie totale utile di na 2) Pavimento e pareti come in specificare le prescrizione. 3) Finestra apribile all'ester destinazione d'uso per atti destinazione d'uso per acqua civile abitazione dal Reg. 5) Cappa e canna di esalazione. 6) Un acquaio a due lavelli; 7) Apparecchio di cottura alta 8) Un frigorifero con una ca 9) In caso di uso promiscuo per il deposito dei cibi in 10) Superficie di lavorazione. 11) Un armadio o simile per na 12) Un armadio o simile per na 12. 	aratteristiche per le cuamente: nq (minimo 9 richiesto per cucina di ci i); mo con le caratteristic ività principale; a calda e fredda, impian edilizio comunale; me sopra i fuochi con le meno a 4 fuochi; pacità di almeno 230 lit o del frigorifero: dotazio frigorifero; di mq (pari ad riporre le stoviglie; lispensa.	cine autogesti mq. + 0,3 mc civile abitazion che richieste nto elettrico, i e caratteristich tri lordi ogni 1 one di conten almeno il 159	te indicate of per ogni per og	dalla delibera osto letto oltre edilizio comun scarico, come ne UNI 7129; di coperchio a rficie del pavir	di Giunta regionale n. il terzo); nale (<i>i Comuni possono</i> nale per ambienti con richiesto per cucina di datti all'uso alimentare mento);
Dichiaro inoltre di essere informat trattati, anche con strumenti inf dichiarazione viene resa. Luogo lì	Formatici, esclusivame	etti di cui al D nte nell'ambi	.P.K. 196/0. to del prod	3 che i dati pei cedimento per	rsonali raccolti saranno il quale la presente
пп			F	irma ²⁸	
					-

²⁸ Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445/2000 e successive modificazioni e integrazioni, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto oppure è sottoscritta e inviata, insieme alla fotocopia non autenticata di un documento di identità del dichiarante in corso di validità, all'Ufficio competente via fax, tramite un incaricato o a mezzo posta, oppure presentate per via telematica secondo quanto stabilito dall'art. 65 del D.Lgs. n. 82/2005.

Somministrazione dei pasti

In caso di somministrazione agli alloggiati dei pasti principali oltre alla prima colazione occorre la notifica sanitaria con cui si deve attestare il rispetto dei seguenti parametri relativi alla cucina:

- 1. Superficie totale utile di almeno 9 mq., con l'aggiunta di 0,3 mq. per ogni posto letto oltre il terzo:
- 2. Pavimento e pareti come richiesto per cucina di civile abitazione dal Regolamento edilizio comunale;
- 3. Finestra apribile all'esterno con le caratteristiche richieste dal Regolamento edilizio comunale per ambienti con destinazione d'uso per attività principale;
- 4. Impianto idrico per acqua calda e fredda, impianto elettrico, impianto di scarico, come richiesto per cucina di civile abitazione dal Regolamento edilizio comunale;
- 5. Cappa e canna di esalazione sopra i fuochi con le caratteristiche delle norme UNI 7129;
- 6. Un acquaio a due lavelli;
- 7. Apparecchio di cottura ad almeno 4 fuochi;
- 8. Un frigorifero;
- 9. Superficie di lavorazione pari ad almeno il 15% della superficie del pavimento della cucina;
- 10. Un armadio o simile per riporre le stoviglie;
- 11. Un armadio o simile per dispensa.