



Comune di
San Miniato

**Da presentare in
esenzione da bollo**

Al S.U.A.P. del Comune di
SAN MINIATO

Oggetto: Segnalazione Certificata di Inizio Attività per preparazione/somministrazione temporanea di alimenti e bevande per 54° Mostra Mercato Nazionale Tartufo Bianco di San Miniato 2025.

Il/la sottoscritto/a

Cognome _____ Nome _____ C.F. _____

Data di nascita _____ cittadinanza _____ Sesso _____

Luogo di nascita:

Stato _____ Provincia _____ Comune _____

Residenza:

Provincia _____ Comune _____

Via, piazza etc. _____ n° _____ C.A.P. _____

In qualità di:

☐ *Titolare dell'omonima impresa individuale* _____

P IVA (se già iscritto) _____

Con sede nel comune di _____ Provincia _____

Via, piazza etc. _____ n° _____ C.A.P. _____

tel. _____ E.mail _____

N° di iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) _____ CCIAA di _____

☐ *Legale rappresentante - presidente pro tempore della società/Ente/Associazione/Partito/Altro indicare*

C.F. _____ P IVA (se diversa da c.f.) _____

Denominazione o ragione sociale _____

Con sede nel comune di _____ Provincia _____

Via, piazza etc. _____ n° _____ C.A.P. _____

tel. _____ E.mail _____

N° di iscrizione al Registro Imprese _____ CCIAA di _____

PRESENTA SEGNALEZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA'

ai sensi dell'articolo 19 della Legge n°241/90

di preparazione/somministrazione temporanea di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 52 della Legge Regionale 62/2018, in occasione della 54° Mostra Mercato Nazionale Tartufo Bianco di San Miniato che si terrà nei giorni 15-16, 22-23, 29-30 novembre 2025.

A tal fine

ai sensi degli articoli 46 e 47 del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n°445, consapevole delle conseguenze amministrative e penali previste dagli articoli 75 e 76 del D.P.R. n°445/2000, in caso di false attestazioni o dichiarazioni, ivi compresa la decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera:

DICHIARA

che l'attività si svolge:

- ☐ all'aperto, in
- ☐ struttura temporanea data in concessione dalla Fondazione San Miniato Promozione
 - ☐ struttura temporanea installata in proprio (**allegare certificato di corretto montaggio e autorizzazione all'occupazione del suolo pubblico**)
- ☐ al chiuso, nel locale ubicato in Via/p.zza _____ n. _____
- di avere la disponibilità temporanea dei locali.

DICHIARAZIONE DI POSSESSO DEI REQUISITI MORALI E ANTIMAFIA

Cognome _____ Nome _____ C. F. _____
Data di nascita ____/____/____ Cittadinanza _____ Sesso: M [] F []
Luogo di nascita: _____ Stato _____
Provincia _____ Comune _____
Residenza: Provincia _____ Comune _____
Via, piazza, ecc. _____ N. _____ CAP _____

A tal fine sotto la propria responsabilità e consapevole delle responsabilità penali connesse alla produzione di dichiarazioni false, punite ai sensi del DPR 445/2000, e della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera

DICHIARA

Che non sussistono nei propri confronti cause di divieto, di decadenza o di sospensione previste dal D.lgs 6 settembre 2011, n. 159 (codice delle leggi antimafia);

Che tali suddette cause non sussistono nei confronti della società/consorzio/altro sopra indicato;

Di non essere a conoscenza dell'esistenza di tali suddette cause a carico di tutti i miei conviventi.

Data _____

Firma _____

DICHIARA INOLTRE:

- di rispettare, nella predisposizione e realizzazione delle strutture / attrezzature, e nello svolgimento dell'attività le vigenti norme igienico sanitarie e quelle in materia di sicurezza;
- di aver predisposto il Piano di autocontrollo ai sensi delle vigenti normative, il quale è disponibile presso gli stand / locali ove avviene la preparazione / somministrazione;
- di allegare apposita notifica ai fini igienico sanitari;

Allego :

- **fotocopia documento valido di identità**
- **certificato di corretto montaggio della struttura**

_____, li _____

firma

Modalità di Presentazione

Inviato telematicamente a mezzo PEC, all'indirizzo: comune.sanminiato.pi@postacert.toscana.it, il modulo deve essere sottoscritto dal richiedente, scannerizzato e successivamente inoltrato con firma digitale, direttamente o da persona incaricata munita di procura.

I dati in nostro possesso verranno trattati nel rispetto delle normative vigenti.

MODULO NOTIFICA AI FINI IGIENICO SANITARI

Il sottoscritto notifica, ai sensi del Regolamento CE 852/04, ai fini della registrazione, l'inizio dell'attività temporanea di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande, consistente in (descrivere):

che si terrà presso i locali e/o stands ubicati in _____
via/ piazza / zona _____
dal giorno _____ al giorno _____ dalle ore _____
_____ alle ore _____.

A tal scopo dichiara:

- di rispettare tutte le vigenti norme in materia di preparazione, deposito e somministrazione di alimenti e bevande previste dalla normativa nazionale, dalla normativa regionale ed in particolare dal vigente Regolamento Comunale in materia di igiene degli alimenti e bevande, di cui ha preso visione;
- di aver predisposto il Piano di autocontrollo ai sensi delle vigenti normative, il quale è disponibile presso gli stand / locali ove avviene la preparazione / somministrazione e verrà applicato nell'esercizio dell'attività ;
- che il personale addetto alla preparazione \ somministrazione è stato formato \ addestrato in base alla normativa vigente;
- di essere in possesso di tutte le certificazioni di conformità degli impianti comunque installati in occasione della manifestazione;
- di rispettare, nell'esercizio dell'attività il vigente regolamento edilizio, le norme regionali e comunali in materia di sicurezza degli impianti ed igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

☐ PREPARAZIONE ALIMENTI



La preparazione degli alimenti e delle bevande riguarderà le tipologie di prodotti descritte nella allegata relazione tecnica.

☐ SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI

La somministrazione degli alimenti e delle bevande riguarderà le tipologie di prodotti descritti nella allegata relazione tecnica.

Saranno Utilizzate le attrezzature descritte nella relazione tecnica e planimetria allegate:

il Responsabile dell'attività di ristorazione sarà il sig. _____
nato a _____ il _____ residente
in _____ via _____
tel _____.

Le attrezzature saranno allestite dal giorno _____ alle ore _____

Allega alla presente comunicazione (allegati obbligatori):

1. Planimetria generale dell'area interessata dallo svolgimento della manifestazione (disposizione degli stands, locali, servizi, ecc.)
2. Planimetria dei locali dove avviene il deposito, la preparazione, l'allestimento, la somministrazione dei prodotti alimentari, con indicazione della posizione delle attrezzature (frigoriferi, punti cottura, banchi lavoro, lavabi, ecc.) ed indicazione del percorso sporco pulito;
3. Relazione tecnica descrittiva di locali impianti ed attrezzature redatta su modulo predisposto. (All. 1) e relazione tecnica descrittiva dell'attività svolta redatta su modulo predisposto (all. 2);
4. Certificazione di idoneità dell'impianto elettrico ai sensi delle normative vigenti (ove installato);
5. Ricevuta del versamento di € 20,00 effettuato a favore della Azienda USL Toscana Centro attraverso il servizio di pagamento on-line denominato PagoPA sul portale IRIS di Regione Toscana raggiungibile all'indirizzo:

[https://iris.rete.toscana.it/public/addon/bollettino_bianco/edit.jsf?
cdTrbEnte=DLGS3221_REG_AGG&idEnte=600D70B955EF5D54009F](https://iris.rete.toscana.it/public/addon/bollettino_bianco/edit.jsf?cdTrbEnte=DLGS3221_REG_AGG&idEnte=600D70B955EF5D54009F)

La pagina è anche raggiungibile dal sito di IRIS <https://iris.rete.toscana.it/> cliccando su:
Pagamenti Spontanei → Azienda Unità Sanitaria Locale Toscana Centro → DLgs 32/21 -
Registrazione e aggiornamento causale Z34 – REGISTRAZIONE IMPRESE
ALIMENTARI –

(non dovuto se l'attività è già stata svolta nello stesso locale/stand, negli anni precedenti, dallo stesso Ente/associazione/ditta)

Data _____

Firma

(ALLEGATO 1)

**Relazione tecnica relativa a locali, impianti e attrezzature allegata alla
Segnalazione Certificata di Inizio Attività temporanea**

LOCALE / ZONA DEPOSITO MATERIE PRIME :

caratteristiche*: _____

Scaffalature n° _____ Armadiature n° _____
Frigoriferi con il termometro: n° _____ Congelatori con il termometro n° _____

LOCALE PREPARAZIONE E / O COTTURA ALIMENTI:

caratteristiche*: _____

Modalità allontanamento fumi di cottura: _____

Piani cottura n° _____ Forni n° _____ Friggitrici n° _____ Griglie n° _____
Piastre n° _____
Piani di lavoro n° _____ caratteristiche _____
Scaffalature n° _____ Armadiature n° _____ Lavabi n° _____
Caratteristiche _____
Frigoriferi con il termometro n° _____ Congelatori con il termometro n° _____

LOCALE / ZONA LAVAGGIO:

caratteristiche*: _____

Lavabi n° _____ Lavastoviglie n° _____

LOCALE / ZONA ALLESTIMENTO, DISTRIBUZIONE:

caratteristiche*: _____

Piani di lavoro n° _____ caratteristiche _____

Banchi caldi con il termometro n° _____ banchi frigo con il termometro n° _____

LOCALE / ZONA SOMMINISTRAZIONE:

caratteristiche*: _____

Posti a tavola n° _____

Caratteristiche dei tavoli _____

SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI:

caratteristiche*: _____

Bagni per il personale addetto alla cucina n° _____ con rubinetti non manuali si > no >

con asciugamani monouso si > no > con sapone liquido si > no >

con armadietti personali si > no >

Spogliatoi n° _____

Bagni per gli avventori (clienti): per gli uomini n° _____ per le donne n° _____ per handicap n° _____

MODALITA' DI RACCOLTA E ALLONTANAMENTO RIFIUTI:

MODALITA' DI SMALTIMENTO DEGLI SCARICHI IDRICI:

(*) predisporre una breve descrizione dei locali indicando dimensioni, caratteristiche pareti e pavimenti e relativi rivestimenti, modalità di areazione ed illuminazione, protezione alle porte e finestre contro animali ed insetti nocivi.

Data _____

Firma

(ALLEGATO 2)

Relazione descrittiva dell'attività svolta, allegata alla denuncia di inizio attività temporanea

TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI PREPARATI E/O SOMMINISTRATI:

DESCRIZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO:

n° medio dei pasti preparati / somministrati al giorno: _____

modalità di approvvigionamento delle materie prime e relativi fornitori:

modalità di conservazione degli alimenti deperibili (temperature di conservazione, separazione tra le varie tipologie di alimenti; carni rosse, carni di volatili, pesce, frutta e verdure, latticini, dolci ecc.):

modalità di conservazione e somministrazione dei pasti pronti:

tipologia delle stoviglie usate:

modalità di lavaggio delle pentole e delle stoviglie:

modalità di pulizia e sanificazione dei locali ed attrezzature (indicare i prodotti usati):

tipologia approvvigionamento idrico (indicare eventuali trattamenti di potabilizzazione):

modalità di smaltimento degli oli di frittura:

Data _____

Firma

Art 22 - Manifestazioni Temporanee

1. Sono soggette alle disposizioni del presente regolamento le attività definite temporanee, cioè tutte quelle manifestazioni quali Sagre, Feste paesane, Fiere ecc. aperte al pubblico, in cui, per periodi limitati, in uno spazio o area o edificio pubblico o privato messo a disposizione, sia preparata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande.

Il Reg. CE 852/2004 ha definito nell'allegato II, al capitolo III, i requisiti generali in materia di igiene applicabili alle strutture mobili e/o temporanee.

Le attività di preparazione e somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee rientrano a pieno titolo nei disposti legislativi comunitari citati, secondo le definizioni di impresa alimentare e di operatore del settore alimentare di cui all'art. 3 del Reg. CE 178/2002.

Tali attività sono soggette a registrazione ai sensi del Decreto del Presidente della Giunta Regionale 40/R del 1 Agosto 2006 e testo coordinato.

Secondo le modalità con cui si svolgono, si possono avere le seguenti tipologie:

A- Sola Somministrazione di alimenti e bevande

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

- Area/zona sporzionamento: deve essere allestita una zona adibita esclusivamente allo sporzionamento, collocata in luoghi non esposti a polvere e fonti di inquinamento, dotata, se necessario, di pavimento lavabile e 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, anche messo a disposizione da strutture fisse nelle vicinanze, scaffalature/contenitori chiusi per la detenzione degli alimenti non deperibili e delle stoviglie.

- Banchi di esposizione: devono essere muniti di sistemi in grado di proteggere gli alimenti da contaminazione esterne. I prodotti deperibili devono essere conservati alle temperature previste dalla vigente normativa; i frigoriferi e i banchi caldi devono essere dotati di termometri a lettura esterna.

- Zona somministrazione: 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).

- 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 eventuali acque di scarico devono essere raccolte e smaltite a norma di legge.

- Disponibilità di servizi igienici per il pubblico: e' consentito l'utilizzo di bagni chimici o bagni pubblici e/o bagni la cui disponibilità viene acquisita con accordo scritto con pubblici esercizi presenti nelle immediate vicinanze e con opportuna visibilità. In ogni caso devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia e con le dotazioni minime quali sapone e salviette e in numero sufficiente all'affluenza prevista.

- Servizi igienici per gli addetti: deve essere assicurata la disponibilità di servizio igienico riservato ad uso esclusivo del personale addetto agli alimenti, dotato di lavandino con erogatore non manuale, asciugamani monouso, ecc...

- La zona deposito/dispensa, se necessaria, deve essere protetta da intrusioni di insetti e roditori e di superficie adeguata all'attività dotata di frigoriferi/congelatori in numero sufficiente alla conservazione degli alimenti; i prodotti e le attrezzature per la pulizia devono essere tenuti in apposita zona/contenitori.

- Disponibilità di zona spogliatoio per il personale addetto, attrezzata per il ricovero degli indumenti personali.

B -Preparazione e Somministrazione di alimenti e bevande

1. 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, avente le seguenti caratteristiche:

- le strutture precarie devono avere altezza minima di m. 2,70 e la superficie deve essere adeguata alla tipologia di preparazione e al numero di pasti/alimenti prodotti per l'evento;
- 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;
- 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 diverse tipologie;
- 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 friggitrice 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.

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

C - Modalità di notifica sanitaria/comunicazione

La registrazione prevista dall'art.10 del D.P.G.R. 40/R del 2006 avviene tramite notifica sanitaria/ SCIA.

La attività di sola vendita di prodotti alimentari svolta da imprese già registrate è soggetta a comunicazione da parte del soggetto organizzatore, o dei singoli OSA.

Sono escluse dall'obbligo di registrazione le attività di degustazione a fini promozionali effettuate da imprese alimentari già registrate.

Le O.N.L.U.S. che offrono prodotti alimentari confezionati e non deperibili dietro un contributo volontario non sono considerate imprese alimentari e, pertanto, non sono soggette alla registrazione e comunicazione.