

ALLEGATO B – Modello di segnalazione certificata di inizio attività per affittacamere/locanda/camera e colazione - room and breakfast ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445 e dell'art. 19 della L. 241/90

Logo del Comune



Al Comune di _____

**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 a _____ prov. _____ il ___/___/_____,
residente in _____ prov. _____ Via _____ n. _____ int. _____
cittadino _____ C.F. _____ Tel. _____ cell. _____
fax _____ e-mail _____ PEC (Posta elettronica certificata)

in qualità di **legale rappresentante** dell'Associazione dell'Ente dell'Impresa
_____ con sede in via _____ Comune
_____ prov. _____ C.F. _____ P.IVA. _____

- iscritto/a al Registro Imprese della Camera di Commercio di _____ n. iscrizione
_____, ovvero
- non ancora iscritto/a. In tal caso l'iscrizione deve avvenire entro 30 giorni dall'inizio dell'impresa (art. 2196 c.c.)

SEGNALA

- l'apertura di un nuovo esercizio a partire dal _____⁸
- il subingresso nella gestione dell'attività precedentemente gestita da

 con modifiche strutturali,
 senza modifiche strutturali

⁸ 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.

Denominazione della struttura _____ sita in via _____
n. _____ lettera _____ interno _____

Specificazione dell'esercizio:

- 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 _____ del _____⁹ in una struttura immobiliare unitaria, ed è garantita almeno la somministrazione della prima colazione anche sottoforma di dotazione di angolo thè-caffè in camera¹⁰ e di un pasto su richiesta. Si chiede l'utilizzo della specificazione tipologica aggiuntiva di **LOCANDA**.

A tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, previste dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. citato e dall'art. 19, comma 6, della L. 241/90¹¹

D I C H I A R A

anche ai fini igienico-sanitari

REQUISITI 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)¹²;
- 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);

⁹ autorizzata ai sensi della L.R. 14/03 e soggetta ai tetti di cui all'art. 4, comma 2 della stessa legge.

¹⁰ 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, cucchiaino e coltello per ogni ospite.

¹¹ 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."

¹² Tutte le altre persone di cui al D.P.R. 252/98 rendono una dichiarazione apposita.

- 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 stupefacenti (art. 92 del TULPS);
- 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. _____ (in allegato accettazione della nomina¹³);

SOMMINISTRAZIONE

- 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,
 - è prevista la somministrazione della sola prima colazione¹⁴. A tal fine dichiaro che è presente nella struttura un locale per la somministrazione di almeno 14 mq. 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,
 - 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. _____ complessivi¹⁵,
 - 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 la dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con cui certifico che i requisiti della cucina sono conformi a quanto stabilito per le cucine autogestite nella delibera di Giunta regionale n. 2186 del 19/12/2005;

CAPACITA' RICETTIVA¹⁶

- 11) la seguente capacità ricettiva della struttura:
 - Totale appartamenti: n. 1
 - n. 2 entrambi ubicati nello stesso stabile.
 - Totale camere n. _____ (massimo 6)
 - Totale posti letto n. _____¹⁷;
- 12) attrezzature, servizi e caratteristiche della struttura: vedi scheda allegata parte integrante della presente dichiarazione;

REQUISITI STRUTTURALI

- 13) che la proprietà dei locali è di _____;

¹³ Obbligatorio per le società se il rappresentante designato è diverso dal legale rappresentante

¹⁴ In tal caso non è prevista la notifica sanitaria.

¹⁵ E' obbligatoria la presenza di una o più sale destinate alla somministrazione per una superficie complessiva di almeno 14 mq. per i primi 6 alloggiati; per gli ulteriori ospiti che utilizzino congiuntamente le sale andrà calcolato un ulteriore mq. a testa.

¹⁶ 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.

¹⁷ E' sempre possibile l'aggiunta di un letto per minori di 12 anni al di fuori dei parametri stabiliti e indicati nella scheda allegata.

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 vigente normativa e in particolare dai regolamenti comunali edilizi e di igiene nonché i requisiti previsti dalla 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:

A) Relativamente alla struttura:

certificato di conformità edilizia e agibilità n. _____ del _____ oppure:

documentazione sostitutiva indicata dal Comune¹⁸ _____;

B) Per impianti (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 _____

C) Per l'impianto idrico:

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) Scarichi delle acque reflue:

in fognatura pubblica

in corpi idrici superficiali o nel suolo. Autorizzazione n. _____ del _____ rilasciata da _____

¹⁸ 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.

- D) Relativamente alla somministrazione agli alloggiati di alimenti e bevande (esclusa la somministrazione in caso di locanda e la somministrazione della sola prima colazione):
- di aver provveduto, quale operatore del settore alimentare (si considera tale sia l'attività di bar che di somministrazione, anche rivolta ai soli alloggiati), alla presentazione dell'apposita notifica ai fini della registrazione ai sensi art. 6 reg. CE 852/2004 e della determina della Regione Emilia Romagna n. 9223 del 01/08/2008 (modello A1) in data _____ prot. n. _____ al Dipartimento Sanità Pubblica dell'AUSL di _____ e di rispettare i parametri previsti dalla delibera di Giunta regionale n. 2186 del 19/12/2005 e di cui all'allegato "Somministrazione dei pasti";
- E) In caso di utilizzo di cucina in modalità di autogestione degli alloggiati:
- allego dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con cui certifico che i requisiti della cucina sono conformi a quanto stabilito nella delibera di Giunta regionale n. 2186 del n. 19/12/2005;
- F) Per strutture con oltre 25 posti letto:
- Certificato Prevenzione Incendi prot. n. _____ del _____ rilasciato dal Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di _____, oppure
 - Nulla Osta Provvisorio prot. n. _____ del _____ rilasciato dal Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di _____,
- con scadenza il _____,
- ovvero, in assenza:
- Ricevuta dell'avvenuta presentazione della dichiarazione ai sensi dell'art. 3, comma 5, del D.P.R. 12/01/1998, n. 37, presentata al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di _____;
- in alternativa a quanto sopra:
- Asseverazione tecnica, ai sensi dell'art. 19, comma 1, L.241/90, di conformità ai requisiti antincendio stabiliti nella "*Regola Tecnica di Prevenzione Incendi per la costruzione e l'esercizio delle attività ricettive turistico-alberghiere*" approvata con D. M. 9 aprile 1994 e aggiornata con D.M. 6 ottobre 2003;
- 16) che la destinazione d'uso dei locali in cui si svolge l'attività è _____;
- 17) che l'immobile in cui si svolge l'attività è conforme alle normative vigenti in materia edilizia, urbanistica, sanitaria, di prevenzione incendi e di sicurezza;

REQUISITI DI ESERCIZIO

- 18) che è garantita a favore degli ospiti:
- a) servizio di ricevimento assicurato almeno 8 ore su 24,
 - b) fornitura costante di energia elettrica, di acqua calda e fredda e impianto di riscaldamento dei locali se l'apertura comprende periodi dal 1 ottobre al 30 aprile,
 - c) cambio della biancheria da camera e da bagno almeno 2 volte alla settimana e ad ogni cambio del cliente,
 - d) cambio della biancheria da cucina ad ogni cambio del cliente,
 - e) pulizia giornaliera delle camere, bagni e spazi e locali ad uso comune;
- 19) residenza d'epoca¹⁹: si
- no

¹⁹ 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.

- 20) il seguente periodo di apertura²⁰:
- 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) che l'attività sarà svolta nel rispetto della vigente normativa e in particolare a quanto previsto dai regolamenti comunali edilizi e di igiene e dalla delibera di Giunta regionale n. 2186 del 19/12/2005 così come modificata dalla delibera di Giunta regionale n. 802 del 4/6/2007;
- 22) ai sensi dell'art. 10, comma 4, L.R.15/01 e della Delibera G.R. 673/04 (disposizioni in materia di inquinamento 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 traffico²¹;

DICHIARAZIONI D'IMPEGNO

- 23) di impegnarsi:
- 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 stabilite²²;
 - 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) di dare alloggio esclusivamente nel rispetto delle disposizioni statali in materia di pubblica sicurezza (Regio decreto 773/1931);
- 25) di comunicare i dati sulla consistenza ricettiva e sul movimento dei clienti alla Provincia di _____, Servizio _____, secondo le modalità indicate dall'ISTAT, nel rispetto della normativa vigente in materia (D.Lgs. 322/1989);
- 26) di presentare, altresì, la dichiarazione prezzi alla Provincia, anche in via telematica, secondo le indicazioni da essa fornite, i prezzi massimi dei servizi offerti, eventualmente distinti in bassa e alta stagione sulla base delle indicazioni stabilite dalla Provincia stessa, le caratteristiche delle strutture nonché i periodi di apertura;
- 27) di comunicare i periodi di apertura e chiusura delle strutture ricettive al Comune, entro i termini previsti per l'invio della comunicazione dei prezzi e delle caratteristiche delle strutture ricettive alla Provincia;

²⁰ Il periodo di apertura dovrà essere comunicato ogni anno entro il 1° ottobre al Comune e alla Provincia in sede di dichiarazione dei prezzi.

²¹ 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.

²² Ulteriori simbologie commerciali possono essere affiancate al segno distintivo regionale.

- 28) di comunicare preventivamente al Comune ogni variazione degli elementi dichiarati in sede di segnalazione certificata d'inizio attività;
- 29) 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, può assegnare un termine per la regolarizzazione della situazione e consentire la prosecuzione dell'attività;
- 30) 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)

Firma²³

²³ 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: <input type="radio"/> si <input type="radio"/> no
Indirizzo _____
Immobile: <input type="radio"/> In proprietà <input type="radio"/> 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: <input type="radio"/> Annuale <input type="radio"/> 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: <input type="radio"/> totale <input type="radio"/> parziale n. appartamenti 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/>
Piani di ubicazione dell'esercizio: _____
Struttura accessibile ¹ : si <input type="radio"/> no <input type="radio"/>

¹ 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

- Giardino mq. _____
 Riscaldamento Aria condizionata nelle parti comuni Ascensore
 Autorimessa con posti auto n. _____ Parcheggio riservato con posti auto n. _____
 Accessibilità disabili
Locali di uso comune:
 Sala di soggiorno mq. _____ Sala da pranzo mq. _____²
 Cucina mq. _____³

SEZIONE 4 - CAPACITA' RICETTIVA

- Appartamento n. 1 - Totale camere n. _____⁴ di cui:** - con bagno n. _____ - con telefono n. _____
 con TV n. _____ con aria condizionata n. _____ - con riscaldamento n. _____
Appartamento n. 2 - Totale camere n. _____ di cui: - con bagno n. _____ - con telefono n. _____
 con TV n. _____ con aria condizionata n. _____ - con riscaldamento n. _____
Totale posti letto n. _____

PIANO ⁵	CAMERE CON BAGNO ⁶						CAMERE SENZA BAGNO						SERVIZI COMUNI ⁷			
	1 letto ⁸	2 letti ⁹	3 letti ¹⁰	4 letti	+ letti ¹¹	totale	1 letto ⁸	2 letti ⁹	3 letti	4 letti	+ letti	totale	com-pleti	WC	Lavabi	Docce
—																
—																
—																
Tot.																

² 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.

³ I locali cucina in caso di somministrazione della sola colazione dovranno essere della dimensione minima prevista dai 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.

⁴ 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.

⁵ Inserire il numero del piano.

⁶ 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.

⁷ Occorre almeno un bagno completo ad uso comune per le camere senza bagni privati ogni sei posti letto o frazione.

⁸ Almeno 9 mq. per la sola camera.

⁹ Almeno 14 mq. per la sola camera.

¹⁰ Per ogni posto letto oltre il secondo occorre aggiungere 6 mq. per posto letto.

¹¹ 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 sede a
_____ indirizzo _____ prov.
_____ cap. _____ C.F. _____ P.IVA
_____ che gestisce la struttura ricettiva _____
denominata _____ sita in _____ via
_____ n. _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000 sotto la mia personale responsabilità

dichiaro

- che la cucina presente nella struttura sopraindicata è utilizzata esclusivamente con la modalità di autogestione da parte degli alloggiati;
- che tale cucina possiede le caratteristiche per le cucine autogestite indicate dalla delibera di Giunta regionale n. 2186 del 19/12/2005 e precisamente:
 - 1) Superficie totale utile di mq. _____ (minimo 9 mq. + 0,3 mq. per ogni posto letto oltre il terzo);
 - 2) Pavimento e pareti come richiesto per cucina di civile abitazione dal Reg. edilizio comunale (*i Comuni possono specificare le prescrizioni*);
 - 3) Finestra apribile all'esterno con le caratteristiche richieste dal Reg. 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 Reg. 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 almeno a 4 fuochi;
 - 8) Un frigorifero con una capacità di almeno 230 litri lordi ogni 12 ospiti;
 - 9) In caso di uso promiscuo del frigorifero: dotazione di contenitori dotati di coperchio adatti all'uso alimentare per il deposito dei cibi in frigorifero;
 - 10) Superficie di lavorazione di mq. _____ (pari ad almeno il 15% della superficie del pavimento);
 - 11) Un armadio o simile per riporre le stoviglie;
 - 12) Un armadio o simile per dispensa.

Dichiaro 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.

Luogo _____ lì _____

Firma¹²

¹² 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.