

## Al Sig. Sindaco della Città di Orbassano

**Oggetto:** Segnalazione certificata di inizio attività relativa all'ampliamento o riduzione della superficie di somministrazione di alimenti e bevande in locali aperti al pubblico

Il sottoscritto .....nato a ..... il .....  
residente a ..... in .....C.F.....  
in qualità di (nota1) .....dell'impresa .....  
con sede legale a ..... in .....  
P.Iva n° ..... iscritto nel Registro delle Imprese al n°..... in data.....;

### SEGNALA

ai sensi e per gli effetti di cui all'art.19 della legge n. 241/90 e art.12 L.R. n.38/06

la variazione in  ampliamento  riduzione della superficie di somministrazione di alimenti e bevande  
dell'esercizio appartenente alla tipologia igienico-sanitaria (nota 2):

Tipo I       Tipo II       Tipo III       Tipo IV

ubicato ad Orbassano in ..... n. ....  
di cui all'autorizzazione rilasciata da questo comune in data ..... n.....  
ovvero della DIA/SCIA per subingresso presentata in data ..... prot.n.....

La superficie di somministrazione originariamente pari a mq. .... è stata portata a mq.....

La superficie complessiva risulta essere:     immutata  
    portata a mq. .... inclusi magazzini, depositi, uffici e servizi.

Orbassano lì,

Firma

---

**RICHIAMATO ALLE SANZIONI PENALI PREVISTE DALL'ART.76 D.P.R. 445/2000 PER LE IPOTESI DI  
FALSITA' IN ATTI E DICHIARAZIONI MENDACI, SOTTO LA PROPRIA PERSONALE  
RESPONSABILITA'**

### DICHIARA

(ai sensi dell'art.47 D.P.R. 445/2000)

- che la qualità di legale rappresentante, partita IVA e al Registro imprese corrispondono a quanto sopra riportato;
- di avere rispettato le norme, prescrizioni, autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica e igienico-sanitaria, nonché le norme in materia di sicurezza e di prevenzione incendi e le disposizioni sulla sorvegliabilità dei locali.

Orbassano lì,

Firma

**N.B. L'esercizio dell'attività è in ogni caso subordinato all'osservanza  
delle vigenti disposizioni in materia igienico-sanitaria**

**Allegati (necessari):**

- planimetria quotata dei locali non inferiore a 1:100
- copia fotostatica del documento di identità
- documentazione tecnica predisposta e sottoscritta da professionista abilitato con la quale è individuato il fabbisogno totale di posti a parcheggio e la loro collocazione (comprendente un progetto d'intervento riportante dislocazione e superficie dei posti auto) [non necessario in caso di riduzione];
- studio di valutazione dell'impatto sulla viabilità sottoscritto ed asseverato da professionista abilitato (comprendente una planimetria contenente l'indicazione delle opere di viabilità previste a mitigazione) [non necessario in caso di riduzione];
- studio di valutazione delle componenti ambientali e paesaggistiche che rendono l'insediamento dell'esercizio compatibile sottoscritto ed asseverato da professionista abilitato (comprendente il "progetto municipale" [ove adottato] con il dettaglio delle soluzioni progettuali e di mitigazione) [non necessario in caso di riduzione];

**NOTE**

**NOTA 1**

Titolare, legale rappresentante, altro.

**NOTA 2**

Art. 2, Regolamento Regionale 03/03/2008, n. 2/R e s.m.i.

Tipologia I: somministrazione di bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, toast, piadine e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento;

Tipologia II: somministrazione di alimenti di cui alla Tipologia I e, in aggiunta, prodotti di gastronomia da intendersi come: 1) alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento; 2) piatti semplici preparati con mero assembleaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione 3) preparazione e somministrazione di alimenti quali kebab, hot dog, patatine fritte, crepes e simili preparazioni, in considerazione del fatto che vengono utilizzate attrezzature precipue;

Tipologia III: somministrazione di alimenti di cui alle tipologie I e II, con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce e/o tavola calda;

Tipologia IV: attività di preparazione alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale.