

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];
- dichiarazione asseverata di conformità tecnica.

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.

ACUSTICA	<p>Con riferimento alle disposizioni in materia di impatto acustico previste dalla L. 447/95, della L.R. 52/2000 e dalla D.G.R. 9-11616 del 2/2/2004:</p> <p><input type="checkbox"/> 11 non vengono utilizzati impianti di diffusione sonora;</p> <p><input type="checkbox"/> 12 non vengono svolte manifestazioni ed eventi con diffusione di musica o utilizzo di strumenti musicali;</p> <p><input type="checkbox"/> 13 non rientrano nel relativo campo di applicazione _____;</p> <p><input type="checkbox"/> 14 vengono utilizzati impianti di diffusione sonora senza il superamento dei limiti di emissione del rumore di cui al vigente Regolamento Comunale per la Tutela dall'Inquinamento Acustico e pertanto allega (in triplice copia) dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà di cui al comma 5 art. 8 della Legge n. 447 del 26/10/1995;</p>
AMBIENTE	<p>Con riferimento allo "Stralcio di piano per il riscaldamento ambientale ed il condizionamento" D.G.R. n. 46-11968 del 04/08/2009, al d.lgs. n. 152 del 03/04/2006 "Norme in materia ambientale" e del successivo d.lgs. n. 128 del 28/06/2010, sono rispettati i requisiti in quanto:</p> <p><input type="checkbox"/> 15 il riscaldamento è centralizzato e non si interviene su di esso;</p> <p><input type="checkbox"/> 16 sono in regola con le normative vigenti in materia di emissioni in atmosfera, condizionamento, riscaldamento/refrigerazione;</p>
BARRIERE ARCHITETTONICHE	<p>In merito al superamento delle barriere architettoniche previsto dalle L. 13/89, L. 104/92 e del Regolamento edilizio, si allega planimetria a dimostrazione dei requisiti richiesti e si relaziona in merito ai locali che:</p> <p><input type="checkbox"/> 17 soddisfano il requisito della visitabilità, ai sensi dell'art. 3.4 del D.M. 236/1989 e s.m.i.;</p> <p><input type="checkbox"/> 18 sono stati oggetto di rilascio in deroga come previsto dall'art. 7.5 del D.M. 236/1989 con provvedimento dirigenziale prot. n. _____ in data _____ da parte _____;</p> <p><input type="checkbox"/> 19 non sono soggetti alla normativa in materia di barriere architettoniche in quanto _____</p>
IMPIANTI	<p>Con riferimento alla sicurezza degli impianti D.M. n. 37 del 22/01/2008 i medesimi:</p> <p><input type="checkbox"/> 20 sono in regola con le normative vigenti in materia di impianti all'interno degli edifici per l'attività dichiarata _____ e si è in possesso delle dichiarazioni di conformità;</p>
PREVENZIONE INCENDI	<p>Con riferimento alla Prevenzione Incendi ai sensi della normativa L. n. 966 del 26/07/1965 - D.M. del 16/02/1982 - D.P.R. n. 37 del 12/01/1998 - Circolare n. 36 del 11/12/ -D.M. 19/08/1996 - D.P.R. n. 151 del 01/08/2011 l'attività insediata:</p> <p><input type="checkbox"/> 21 è in regola con le normative vigenti in materia di prevenzione incendi per l'attività dichiarata _____;</p> <p><input type="checkbox"/> 22 non rientra nel campo di applicazione della normativa poiché _____;</p>

GESTIONE RIFIUTI	<p>Con riferimento alla normativa d'igiene e del B.U. n. 10 del 06/03/08 "Nuove norme per la disciplina della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, relativamente all'attività di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale", relativamente alla gestione dei rifiuti ed alla aspirazione fumi l'attività dichiarata _____ :</p> <p><input type="checkbox"/> 23 è in regola con le normative vigenti. A tal proposito allega (*) idonea planimetria dell'unità immobiliare e delle sue pertinenze, riportante indicazione chiara dell'area da destinarsi alla raccolta dei rifiuti, i percorsi per l'evacuazione dei rifiuti evitando la sovrapposizione dei percorsi di ingresso degli alimenti e di uscita dei rifiuti nel/dal locale - laddove l'amministrazione comunale ha previsto la raccolta differenziata - e l'indicazione dei cassonetti differenziati e la loro disposizione nell'area; breve relazione sugli accorgimenti tecnici adottati, ritenuti utili, come la raccolta del percolato, aspirazione fumi maleodoranti, ecc. (*) Qualora espressamente richiesto dai regolamenti comunali</p>
------------------	--

Al fine di consentire le verifiche di competenza dell'amministrazione ai sensi della L. 241/90 si allega la seguente documentazione:

- a).....
- b).....
- c).....

Si allega alla presente: planimetria dei locali in scala 1:100 datata e firmata dal tecnico, comprensiva di destinazione di ogni ambiente, con l'indicazione delle singole superfici e relative quote planimetriche - documento di identità in corso di validità del tecnico.

data firma.....

Per presa visione e accettazione del segnalante firma