

Spazio per la vidimazione da parte del SUAP	<b>ALLEGATO B-18</b> <b>Attività di Panificazione</b> (L. 248/2006 – art. 4)
---	--

<b>1. Dati generali dell'intervento</b>
<b>1.1 – Indirizzo dell'esercizio</b>
<b>1.2 – Titolare dell'esercizio</b>
<b>1.3 – Descrizione intervento</b>

<b>2. Specifiche relative all'attività</b>		
Il sottoscritto <i>(nome e cognome)</i>		
I cui dati anagrafici completi sono contenuti nel MODELLO UNICO		
<b>DICHIARA</b>		
Quanto contenuto nei seguenti quadri:		
<i>N.B: In caso di variazioni in attività già esistenti, riportare di seguito i dati corrispondenti alla nuova situazione</i>		
<b>2.1 – Tipologia dell'esercizio</b>		
<input type="checkbox"/> Panificio	<input type="checkbox"/> Produzione di pane presso un esercizio di tipo <i>(indicare)</i>	
<b>Specificare le attività connesse:</b>		
<input type="checkbox"/> Rivendita diretta di pane nei locali di produzione o in locali attigui	Specificare mq	
<input type="checkbox"/> Consumo immediato di prodotti presso i locali del panificio	Specificare mq	
<b>2.2 – Tipologia della produzione</b>		
<input type="checkbox"/> pane fresco	<input type="checkbox"/> pane precotto	<input type="checkbox"/> pane surgelato
<input type="checkbox"/> altri prodotti <i>(indicare)</i>		
<b>2.3 – Potenzialità produttiva</b>		
<b>Specificare la potenzialità produttiva del panificio:</b>		
<input type="checkbox"/> utilizzo di un quantitativo complessivo giornaliero di farina non superiore a 300 kg		
<input type="checkbox"/> utilizzo di un quantitativo complessivo giornaliero di farina compreso fra 300 kg e 1500 kg		
<input type="checkbox"/> utilizzo di un quantitativo complessivo giornaliero di farina superiore a 1500 kg		
<b>2.4 – Superficie esercizio</b>		
Specificare superficie totale dell'esercizio:		
<b>2.5 – Altre notizie</b>		
Esercizio a carattere	<input type="checkbox"/> Permanente	<input type="checkbox"/> Stagionale (indicare periodo)

<b>2.6 – Designazione del responsabile tecnico dell'attività produttiva</b>		
<b>Ai sensi dell'art. 4, comma 2 della legge n° 248/2006, il responsabile tecnico dell'attività produttiva, è il seguente:</b>		
Cognome	Nome	
Data di nascita	Luogo di nascita	
<b>2.7 – Dichiarazioni generali</b>		
<input type="checkbox"/> Il sottoscritto dichiara di essere in possesso dei requisiti soggettivi ed oggettivi previsti dalle vigenti norme per l'esercizio dell'attività		
<input type="checkbox"/> Il sottoscritto dichiara la piena conformità dei locali e delle attrezzature ai requisiti igienico-sanitari richiesti per l'esercizio dell'attività		
<b>2.8 – Allegati</b>		
SI	NO	Documento
		Scheda relativa alla tipologia di intervento proposto (apertura/subingresso/trasferimento/ecc.) [Modelli C1-6]
		Scheda di dichiarazione del possesso dei requisiti antimafia [Modello D3]
		Planimetria QUOTATA, sottoscritta in originale da tecnico abilitato, in scala 1:100 o 1:200 dell'esercizio
		Copia documento di identità in corso di validità di ognuna delle persone che rendono e sottoscrivono dichiarazioni
		In caso di cittadini extracomunitari, fotocopia di valido permesso di soggiorno

<b>3. Data e firma</b>	
Luogo e data	
Firma dell'interessato	

<b>4. Dichiarazione del responsabile tecnico</b>		
Nome	Cognome	
Luogo di nascita	Comune di residenza	Provincia
Via	Telefono	
In qualità di <input type="checkbox"/> Titolare dell'impresa	In qualità di <input type="checkbox"/> Responsabile delegato	
Dichiara di accettare l'incarico di responsabile dell'attività di panificazione sopra indicata, e che si impegna a vigilare affinché nell'esercizio:		
- vengano utilizzate materie prime in conformità alle norme vigenti;		
- vengano osservate le norme igienico –sanitarie;		
- vengano osservate le norme di sicurezza dei luoghi di lavoro;		
- vengano osservate le norme sulla qualità del prodotto finito.		
Luogo e data		
Firma del Responsabile		