

A norma del D.P.R. n.445/2000 perfettamente conscio delle responsabilità conseguenti alle dichiarazioni mendaci o alle false attestazioni e dei loro effetti fra cui, oltre quelli di natura penali, l'adozione di sanzioni amministrative, compreso il divieto di prosecuzione di attività sotto la sua personale responsabilità

C H I E D E

l'iscrizione presso l'Elenco regionale dei soggetti abilitati all'esercizio dell'attività di agriturismo di cui all'art.17 della L.R. n.14/2006 così come modificata e integrata dalla L.R. n. 12 del 10 agosto 2016, per l'imprenditore agricolo:

Sig. _____

Titolare dell'azienda denominata _____

sita in _____

Strada/Via _____ km/n.c. _____

Latitudine (formato decimale) _____

Longitudine (formato decimale) _____

Tel./Cell. N _____

Sito Web _____

pec _____ email _____

con la quantificazione della consistenza delle diverse attività agrituristiche come indicata nella relazione del tecnico competente in materia allegata alla presente SCIA, di cui vengono riportati seguenti parametri di attività:

a) ATTIVITÀ AGRICOLA:

- **giornate lavorative destinate all'attività agricola** _____
- **numero giornate lavorative** _____
- **numero ore annue** _____

b) ATTIVITÀ AGRITURISTICA

- Numero giornate lavorative destinate all'attività agriturbistica _____
- Giornate lavorative destinate all'attività agriturbistica _____
- Numero _____ ore annue
- comprensive di agriturbistica attività amministrativa e contabile

- c) TOTALE SUPERFICIE AZIENDALE (S.A.T.) ha. _____
TOTALE SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA (S.A.U.) Ha. _____
di cui irrigua ha. _____

boschi ha. _____ incolti ha. _____

- che l'azienda ricade in zona montana/svantaggiata ai sensi del reg. CEE n. 268/75: si no
 - che viene non viene praticata agricoltura convenzionale
 - che viene non viene praticata agricoltura biologica
 - che viene non viene praticata agricoltura integrata
 - che viene non viene praticata agricoltura biodinamica
- d) che la destinazione culturale dell'azienda, per la corrente annata agraria, è la seguente:

- cereali da granella ha. _____
- mais da granella ha. _____
- erbai ha. _____
- uva ha. _____
- olivo ha. _____
- frutteti ha. _____
- prato-pascolo ha. _____
- _____ ha. _____
- _____ ha. _____

che sono presenti in azienda i seguenti allevamenti zootecnici:

- Bovini da carne n. _____
- Bovini da latte n. _____
- Bufalini n. _____
- Ovini - caprini n. _____
- Suini n. _____
- Equini n. _____
- Bassa corte n. _____
- Api n. _____
- _____ n. _____
- _____ n. _____

- le ore/lavoro destinate all'attività agricola risultano essere pari a n.ore annue;
- le ore/lavoro destinate all'attività agrituristica risultano essere pari a n.ore annue;

SEGNALA

• L'avvio dell'Attività Agrituristiche denominata _____ ubicata nel
Comune _____ di _____ Grottaferrata _____ in _____ località

Strada/Via _____ km/n.c. _____

A far da data dal _____ avente insegna _____

durante tutto l'anno

durante i seguenti periodi di apertura _____

• l'articolazione dell'attività agriturbistica esercitata in rapporto di connessione con l'attività agricola tradizionale che rimane prevalente, sarà svolta con la seguente tipologia:

1. CAPACITÀ RICETTIVA

a) Alloggio agriturbistico in appartamenti o mono locali autonomi:

numero appartamenti o **numero monolocali autonomi** esistenti sul fondo
agricolo:

superficie complessiva mq..... numero vani.....

numero posti letto e numero servizi igienici

capacità ricettiva: numero persone

numero appartamenti o numero monolocali autonomi **in propria
abitazione** posta in centro abitato nel comune di Grottaferrata o nel comune limitrofo:

superficie complessiva mq..... numero vani.....

numero posti letto e numero servizi igienici

capacità ricettiva massima: numero persone

[] durante tutto l'anno;

[] durante i seguenti periodi di apertura

Praticando per l'anno in corso i seguenti prezzi massimi:

o alta stagione:;

o bassa stagione:;

b) Alloggio agriturbistico in camere:

numero camere

Suddivisione camere:

numero singole.....

numero doppie.....
numero triple.....
numero altro.....
numero posti letto e numero servizi igienici
capacità ricettiva massima: numero persone
superficie complessiva mq
[] durante tutto l'anno;
[] durante i seguenti periodi di apertura
Praticando per l'anno in corso i seguenti prezzi massimi:
o alta stagione:;
o bassa stagione:;

c) Campeggio agriturismo:

Ospitalità stagionale, anche in spazi aperti destinati alla sosta dei campeggiatori
Numero piazzole di sosta
[] durante tutto l'anno;
[] durante i seguenti periodi di apertura
Praticando per l'anno in corso i seguenti prezzi massimi:
o alta stagione:;
o bassa stagione:;

d) Ristoro agriturismo:

Preparazione e somministrazione per la consumazione sul posto di pasti e bevande costituiti prevalentemente dai prodotti propri e/o tipici della zona in cui l'azienda ricade, nel rispetto del dettato dell'art. 14 comma 7 della legge regionale Lazio 14/2006 e dei limiti di cui al comma 4 lett. c) dell'art. 14 della legge regionale Lazio 14/2006 :

Numero pasti giornalieri numero posti tavola
Superficie complessiva mq
[] durante tutto l'anno;
[] per un massimo di giorni, per anno solare, pari a:;
Praticando per l'anno in corso i seguenti prezzi massimi:;

e) Attività ricreative e culturali:

- Attività equestre
- Pesca sportiva
- Attività culturale

.....
.....

- Attività didattica

.....
.....

- Attività educativa

.....
.....

- Piscina

.....
.....

[] durante tutto l'anno;
[] durante i seguenti periodi di apertura
Praticando per l'anno in corso i seguenti prezzi massimi:

o alta stagione:;
o bassa stagione:

f) Attività amministrativa

Numero giornate esercizio autorizzate

Dichiara che l'attività agrituristica di cui sopra è esercitata nel rispetto del rapporto di connessione e complementarietà con l'attività agricola che rimane principale, nel rispetto del dettato dell'art. 14 della l. r. Lazio 14/2006.

A tal fine, a norma degli artt. 21, 38, 46, 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla legge per false attestazioni e dichiarazioni mendaci, nonché della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, sotto la sua personale responsabilità (art. 76 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.)

ORGANIZZARE DEGUSTAZIONI DI PRODOTTI AZIENDALI, IVI COMPRESA LA MESCITA DI VINO

SOMMINISTRAZIONE DI PASTI E BEVANDE, IVI COMPRESSE QUELLE A CARATTERE ALCOLICO E SUPERALCOLICO, COSTITUITI IN MISURA PREVALENTE DA PRODOTTI PROPRI, COME DEFINITI DALL'ART. 2, COMMA 4, DELLA LR 14/2006, NONCHÉ DA PRODOTTI DI AZIENDE AGRICOLE PRESENTI NEL TERRITORIO REGIONALE, CON PREFERENZA PER I PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI E PER QUELLI A MARCHIO DOP, IGP, IGT, DOC E DOCG

nei fabbricati rurali distinti in Catasto del Comune di _____

Fg	Part	Mq	Vani	Destinazione

ORGANIZZARE, DIRETTAMENTE O MEDIANTE CONVENZIONI CON GLI ENTI LOCALI, ATTIVITÀ RICREATIVE, CULTURALI, DIDATTICHE, DI PRATICA SPORTIVA NONCHÉ ATTIVITÀ ESCURSIONISTICHE E DI IPPOTURISMO, ANCHE ALL'ESTERNO DEI BENI FONDIARI NELLA DISPONIBILITÀ DELL'IMPRESA, FINALIZZATE ALLA VALORIZZAZIONE E CONOSCENZA DEL TERRITORIO E DEL PATRIMONIO RURALE ED ALLA MIGLIORE FRUIZIONE DEGLI STESSI (specificare):

FINANZIAMENTI CONCESSI:

.....
.....

BENI SOTTOPOSTI AL VINCOLO DI DESTINAZIONE:

.....
.....
.....

A tal fine DICHIARA sotto la propria responsabilità quanto segue:

1. di essere in possesso del fascicolo aziendale, di cui si allega copia, ai sensi del DPR 01/12/1999 n.503 ;
2. di essere in possesso dei requisiti di idoneità d'iscrizione all'elenco di cui all'art.17 della L.R.n.14/2006 (così come modificata e integrata dalla L.R. n. 12/2016) e come descritto nella relazione del tecnico competente in materia e pertanto si richiede contestualmente con la presente iscrizione nell'elenco dei soggetti abilitati all'esercizio dell'attività di agriturismo;
3. di avere la disponibilità dell'azienda agricola sopraindicata a titolo di _____
(*specificare proprietario, affittuario o altro diritto reale di godimento escluso il comodato*) e di aver ricevuto espresso atto di consenso all'esercizio dell'attività agrituristica da parte del proprietario del fondo.
4. di rispettare i limiti stabiliti dall'art.14 della L.R. 14/2006 per l'attività agrituristica specificatamente descritta in narrativa.
5. che gli immobili da utilizzare per l'attività agrituristica sono conformi alle vigenti norme in materia urbanistica, edilizia e di destinazione d'uso;
6. che l'attività è svolta in rapporto di connessione e complementarietà rispetto all'attività agricola che rimane prevalente così come determinato in base all'art.14 c.2 e c.10 L.R. n.14/2006 e art.6 del Reg.to Reg.le n.9 /2007.
7. (*E' obbligatorio barrare una delle due opzioni*):
 che per l'avvio della presente attività è stato approvato un P.U.A. giusta determinazione dirigenziale n. _____ del _____;
oppure
 che per l'avvio della presente attività non necessita la presentazione e approvazione di un P.U.A. in quanto svolta esclusivamente nell'abitazione dell'imprenditore agricolo;
8. che per il sottoscritto non sussistono i casi ostativi previsti dall'art.17 c.4 della L.R. n.14/2006.
9. che nei propri confronti non sussistono le cause di divieto, di decadenza o sospensione previste dall'art.67 del D.LGS N.159/2011 e successive modifiche e integrazioni (antimafia)
(Nel caso di società compilare l'allegato A)
10. che l'attività di somministrazione, se esercitata, verrà svolta nel rispetto della normativa in vigore e che il requisito professionale è detenuto dal Sig/Sig.ra _____ (*compilare l'allegato B e contestualmente inoltrare la S.C.I.A. somministrazione alimenti e bevande e la notifica sanitaria*)
11. che per l'esercizio dell'attività agrituristica specificatamente descritta in narrativa sussiste la dotazione dei requisiti e dei servizi minimi indicati nell'Allegato A del R.R. n.9/2007
12. di rispettare le norme igienico sanitarie ed in particolare le disposizioni di cui all'art.16 della L.R. n.14/2006.

DICHIARA INOLTRE

di essere in possesso per la prevenzione incendi di parere favorevole all'adeguamento rilasciato in data n.

non necessita il certificato di prevenzione incendi in quanto:.....

(in caso di struttura fino a 25 posti) di garantire il rispetto di ogni norma in materia di prevenzione incendi.

di essere in possesso di Nulla Osta di Impatto Acustico

di non essere in possesso di Nulla Osta di Impatto Acustico

di non possedere impianti o macchinari

Il sottoscritto assume la piena responsabilità della veridicità e fedeltà dei dati e delle notizie contenute nella presente domanda ed è consapevole, in caso di dichiarazioni mendaci, o reticenti e di falsità negli atti, comunque accertate, di essere passibile di sanzioni penali ed amministrative ai sensi dell'art. 75 e 76 del D. Leg. 445/2000.

Grottaferrata li _____

(*) Firma leggibile del richiedente/dichiarante _____

(*) **La presente dichiarazione deve essere firmata dal dichiarante con firma digitale.**

DICHIARA ALTRESI'

(prendere visione e firmare la parte relativa all'attività svolta)

SEZIONE "A" PER LE AZIENDE CHE EFFETTUANO SERVIZIO DI OSPITALITA' IN CAMERE

- Che nei locali oggetto della suddetta attività sono assicurate le seguenti dotazioni:

- biancheria da letto: materassi, cuscini, federe, coppia di lenzuola, coprimaterasso, coperte pari al numero dei posti letto dichiarati, due asciugamani da bagno per persona;
- arredo camera: letto, armadio con cassetti o armadio e cassetiera, appendiabiti, un comodino per posto letto, una sedia o poltrona, almeno due punti luce;
- dotazione bagno: lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, saponetta, cestino;
- è previsto un servizio igienico ogni quattro persone (art. 16 comma 8 L.R. 14/2006);
- contenitore rifiuti: cestino;
- tabella informazioni con i numeri di telefono per emergenze;
- tabella dei prezzi applicati;
- riscaldamento;
- camere sufficiente aerazione, illuminazione, pareti tinteggiate periodicamente in modo adeguato

- Che sono garantiti i seguenti servizi:

- fornitura di: energia elettrica, acqua, calda e fredda, riscaldamento
- cambio o fornitura della biancheria almeno due volte la settimana, o , se lasciata alla cura del cliente, la messa a disposizione dell'attrezzatura necessaria.
- presenza dell'attrezzatura per il pronto soccorso poste in cassetta o in armadietto con segno distintivo visibile e facilmente accessibile anche dagli ospiti.
- una linea telefonica con apparecchio comune in locale accessibile agli ospiti.
- è prevista l'uso della cucina per gli ospiti, e tale cucina possiede tutti i requisiti previsti dalle disposizioni contenute nella normativa vigente e nei regolamenti edilizi e di igiene per i locali ad uso abitativo.(consentito solo per aziende che hanno un massimo di 15 posti letto)
- non è prevista l'uso della cucina per gli ospiti
- note.....

firma_____

SEZIONE "B" PER LE AZIENDE CHE EFFETTUANO SERVIZIO DI OSPITALITA' IN ALLOGGI

- Che nei locali oggetto della suddetta attività sono assicurate le seguenti dotazioni:

biancheria: materassi, cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti letto dichiarati, due asciugamani da bagno per persona, biancheria da cucina;

attrezzature e dotazioni per cucina o angolo cottura: punto cottura con 2 fuochi, stoviglie, frigorifero, lavandino, scolapiatti, tavolo con sedie pari al numero di posti letto e contenitore rifiuti

Per ciascun ospite: due piatti, posateria completa, una tazza prima colazione, una tazza caffè;

arredo ingresso: appendiabiti e portaombrelli;

dotazione bagno: lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, saponetta e cestino;

è previsto un servizio igienico ogni quattro persone (art. 16 comma 8 L.R.14/2006);

tabella informazioni con numeri di telefono per le emergenze;

tabella dei prezzi applicati;

- Che sono assicurati i seguenti servizi:

cambio o fornitura biancheria almeno due volte la settimana, comunque all'arrivo di nuovi ospiti;

pulizia degli ambienti almeno due volte la settimana, o se lasciata alla cura del cliente, la messa a disposizione dell'attrezzatura necessaria;

presenza dell'attrezzatura per il pronto soccorso poste in cassetta o in armadietto con segno distintivo visibile e facilmente accessibile anche dagli ospiti;

apparecchio telefonico comune

note _____

firma _____

SEZIONE “C” PER LE AZIENDE CHE SOMMINISTRANO PASTI

- Che nel locale cucina sono assicurate le seguenti dotazioni:

- è proporzionato al tipo di attività svolta;
- è provvisto di illuminazione ed aerazione, naturale o artificiale adeguata;
- è dotato di pareti almeno fino all'altezza di metri 2 e pavimenti lavabili e disinfettabili;
- è dotato di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di altri animali e di insetti;
- è dotato di attrezzature ed utensili idonei sotto il profilo igienico sanitario e che consentano una completa e rapida pulizia (evitare preferibilmente l'uso di piani di lavoro in legno e di utensili con manico in legno);
- è dotato di contenitore dei rifiuti con comando a pedale;
- che la zona cottura è dotata di cappa sovrastante il punto di cottura dimensionata in modo adeguato a convogliare fumi e vapori all'esterno;
- è dotato di acqua potabile fredda e calda, erogata con comando non azionabile a mano né a gomito;
- è dotato di idoneo erogatore di sapone liquido o in polvere ed asciugamani monouso;
- è dotato di sistema di scarico delle acque reflue dai lavelli, dotato di pozzetti a sifone;
- è dotato di celle e/o armadi frigoriferi in numero e capacità proporzionati all'entità della lavorazione, dotati di termometro di massima e di minima;
- è dotato di lavastoviglie, anche di tipo non industriale qualora siano autorizzati non più di quindici posti a tavola;
- è dotato di armadio chiuso per il deposito dei materiali per la pulizia e la disinfezione, o apposito locale separato da quello dove gli alimenti e le bevande vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati;
- che il locale cucina non è utilizzato come ambiente per la somministrazione dei pasti, né per l'esposizione e la vendita di prodotti;
- (se è consentito l'uso della cucina domestica) oltre ad avere la pavimentazione e le pareti lavabili e disinfettabili, è provvista almeno di: fornelli, lavabo, tavolo di lavorazione alimenti, stoviglie, biancheria e cestino rifiuti;
- La sala ristorazione, possiede i seguenti requisiti:**
- è di dimensioni proporzionate al tipo di attività svolta con aerazione sufficiente
- è dotata di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, altri animali e insetti (art. 10 c.1 R.R. n. 9/07);

aziende che somministrano pasti ma non offrono il servizio di ospitalità, la sala ristorazione dispone di almeno un bagno a disposizione degli avventori;

- Che i servizi igienici possiedono le seguenti caratteristiche:

non comunicano direttamente con i locali adibiti a produzione, preparazione, confezionamento somministrazione e vendita di alimenti e bevande;

sono dotati di pareti almeno fino all'altezza di metri 2 e pavimenti disinfettabili;

sono dotati di fornitura di acqua potabile, calda e fredda, erogata con comando non azionabile a mano né a gomito;

sono dotati di lavelli provvisti di distributori automatici di sapone e di asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso;

è previsto un servizio igienico funzionale alla sala di ristorazione (può identificarsi con il servizio igienico degli alloggi solo nel caso in cui si somministrano pasti unicamente agli ospiti alloggiati e gli alloggi siano ragionevolmente vicini alla sala da pranzo);

IN CASO DI RISTORAZIONE RIVOLTA ANCHE AD OSPITI NON ALLOGGIATI, E' NECESSARIA LA PREDISPOSIZIONE DI SPECIFICI SERVIZI IGIENICI, IN NUMERO ADEGUATO ALLA CAPACITA' RICETTIVA, ALMENO UNO OGNI 30 POSTI TAVOLA O FRAZIONE DI 30.

il servizio igienico non immette direttamente nella sala ristorazione ed è separato da questa mediante antibagno;

è previsto un servizio igienico funzionale al locale cucina (qualora il locale cucina sia all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione dell'imprenditore agricolo, possono anche identificarsi con quelli in dotazione alla abitazione stessa, devono comunque essere diversi dai servizi igienici destinati all'alloggio degli ospiti nonché da quelli previsti per gli avventori non alloggiati);

che i locali adibiti a servizi igienici non comunicano direttamente con il locale cucina ma sono separati da questo mediante un antibagno. L'antibagno non è necessario qualora i servizi igienici non immettano direttamente nel locale cucina.

che sono assicurati i seguenti servizi minimi:

pulizia dei locali e dei materiali utilizzati ad ogni somministrazione pasti;

presenza dell'attrezzature per il pronto soccorso agevolmente raggiungibile;

trasporto e conservazione dei prodotti alimentari nel rispetto delle norme igienico sanitarie

che per il personale dipendente è previsto un locale adibito a spogliatoio, dotato di armadietti a doppio scomparto, o comunque un idoneo spazio polifunzionale dotato di armadietti a doppio scomparto, ricavato all'interno della struttura agrituristica;

che non è previsto personale dipendente;

note.....

firma_____

SEZIONE “D” PER LE AZIENDE CHE SVOLGONO ATTIVITA DI OSPITALITA IN SPAZI APERTI

- Che sono assicurate le seguenti dotazioni minime per gli spazi destinati alla sosta di campeggiatori:

i servizi igienici comprendono almeno un bagno dotato di lavabo, wc, doccia, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto e cestino;

è assicurato un servizio igienico ogni 6 persone ospitate;

i servizi per il lavaggio di stoviglie e di biancheria devono essere tra loro distinti e devono comprendere almeno un lavatoio per biancheria, uno per le stoviglie ognuno con annessa mensola di appoggio;

è assicurato un servizio di lavanderia ogni dieci persone alloggiate;

- Che sono assicurati i seguenti servizi (Requisiti minimi indispensabili):

pulizia e rispetto dell’igiene in maniera costante nelle piazzole e nelle strutture a stesse in dotazione;

presenza dell’attrezzatura per il pronto soccorso agevolmente raggiungibile;

presenza della tabella informazioni con i numeri di telefono per le emergenze;

la superficie delle singole piazzole per l’ospitalità in spazi aperti non è inferiore a 60 metri quadrati;

le piazzole sono sistemate in modo tale da assicurarne un efficiente drenaggio e limitare la formazione di polvere ed ombreggiate con alberi ovvero con apposite coperture realizzate con materiale di origine naturale, quali legno o cannuce;

- Che l’attività di ospitalità in spazi aperti destinati alla sosta dei campeggiatori è svolta nel rispetto della normativa vigente, anche in materia di sicurezza, ed assicura, in particolare:

la fornitura di acqua potabile ed energia elettrica in prossimità delle piazzole;

la presenza di un impianto elettrico a colonnine con punti luce adatti a consentire la fruizione della viabilità e l’illuminazione dei servizi;

l’utilizzo di recipienti lavabili per il servizio quotidiano di smaltimento rifiuti;

la presenza di pozzetto agibile per le acque di scarico e di uno scarico idoneo per w.c. chimici, in caso di ospitalità di caravan e autocaravan;

la possibilità di utilizzare servizi igienici e di lavanderia

la disponibilità di attrezzature destinate al lavaggio stoviglie installate in uno spazio distinto da quello destinato a lavanderia

note.....

firma_____

SEZIONE "E" PER LE AZIENDE DOTATE DI PISCINA

- Che il soggetto incaricato quale responsabile della conduzione, dell'igiene, della funzionalità della piscina, nonché della sicurezza dei bagnanti è il Sig.,
nato a (.....) il e residente a
in Via/Piazza n., tel.

(allegare accettazione dell'incarico)

- Che la conduzione della piscina è esercitata nel rispetto delle norme igienico sanitarie in materia di qualità delle acque e di sicurezza, tenuto conto di quanto stabilito dall'Accordo Stato Regioni e Province autonome del 16 gennaio 2003 ed in particolare di quanto ivi stabilito per le piscine ad uso collettivo.

Si allega:

Autorizzazione allo scarico delle acque;

DICHIARA

che l'uso della piscina è riservato esclusivamente agli ospiti dell'agriturismo;

che il responsabile della piscina è a conoscenza di tutti gli obblighi derivanti dalla conduzione della stessa;

che all'ingresso della piscina è affisso il regolamento d'uso della piscina ed è consegnato agli ospiti

che nel Regolamento sono indicati: il divieto d'ingresso per i minori di anni 16 non accompagnati – se la vasca non è vigilata; la profondità della vasca e gli eventuali punti della vasca a profondità ridotta; il divieto di fare tuffi; la raccomandazione di non bagnarsi per almeno tre ore dopo il consumo di un pasto; l'obbligo di uso della cuffia copricapo durante il bagno; l'obbligo di doccia e pediluvio prima di bagnarsi; l'obbligo di utilizzare ciabatte nell'area circostante la vasca; l'ubicazione dei più vicini servizi igienici; l'orario di accesso in piscina; il

nominativo ed i recapiti telefonici del responsabile della piscina; il numero telefonico per chiamate di pronto soccorso sanitario;

che l'accesso in piscina è consentito soltanto negli orari stabiliti

che l'ingresso della piscina è costituito da un apposito cancelletto e l'area piscina è delimitata da una recinzione alta almeno 120 centimetri

che in prossimità dell'ingresso sono situate una doccia ed una vasca bagnapiedi;

che lo spazio immediatamente vicino al bordo vasca è pavimentato con materiali antiscivolo;

che a bordo della vasca sono collocati almeno due galleggianti salvagente che per i piccoli infortuni è disponibile una cassetta di pronto soccorso;

che è assicurata l'accessibilità ad una eventuale autoambulanza fino ad almeno 50 metri dall'ingresso dell'area piscina;

altro.....

firma _____

SEZIONE "F" PER LE AZIENDE CHE ORGANIZZANO DEGUSTAZIONI
--

è garantita la pulizia e rispetto dell'igiene in maniera costante degli spazi e delle strutture adibite all'attività di degustazione

sono assicurate le seguenti dotazioni minime per la somministrazione di pasti, alimenti e bevande nel corso di eventi con finalità promozionali:

presenza di un apposito spazio, nel caso di vendita dei prodotti

dotazione di servizi igienici

per la preparazione dei pasti, degli spuntini e delle degustazioni è utilizzata la cucina dell'impresa agricola

per la preparazione dei pasti, degli spuntini e delle degustazioni è utilizzata una zona di preparazione e cottura posta all'aperto, nello spazio destinato agli eventi, con le seguenti caratteristiche: piano di lavoro lavabile e disinfettabile.

il piano di lavoro è delimitato da pareti lavabili e disinfettabili

il piano di lavoro non è delimitato da pareti

sono adottate le necessarie cautele per proteggere gli alimenti da polvere e insetti

per gli spuntini e le degustazioni sono disponibili idonee attrezzature al lavaggio delle stoviglie

- l'attività di somministrazione di pasti, spuntini e degustazioni è accompagnata da attività informativa sui prodotti tipici offerti e sui relativi metodi di produzione ;
- è assicurata la prevalenza dei prodotti aziendali o comunque dei prodotti reperiti presso aziende agricole locali.
- la durata complessiva degli eventi non sarà superiore a 30 (trenta) giorni per anno solare.
- gli impianti e i locali utilizzati nel corso degli eventi hanno i requisiti igienico sanitari e di sicurezza previsti dalla normativa vigente.
- altro.....

firma _____

SEZIONE “G” PER LE AZIENDE CHE SVOLGONO ATTIVITA’ RICREATIVE, CULTURALI, DIDATTICHE, DI PRATICA SPORTIVA, ESCURSIONISTICHE E DI IPPOTURISMO

- che per lo svolgimento di attività ricreative, didattiche, culturali, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo è individuato, all’interno degli edifici aziendali, un locale di dimensioni commisurate all’entità delle attività svolte, da destinare all’occorrenza, al riparo ed all’accoglienza degli ospiti.
- sono previsti servizi igienici
- sono previsti spogliatoi per le attività di pratica sportiva
- sono garantiti i servizi di pulizia e rispetto dell’igiene in maniera costante degli spazi e delle strutture adibite all’attività esercitata
- altro

firma _____

SEZIONE "H" NORME ANTICENDIO

- 1) che la struttura non è soggetta a certificazione antincendio e che la stessa rispetta le disposizioni contenute nel Titolo III "Disposizioni relative alle attività ricettive con capacità non superiore a venticinque posti letto" del D.M. 9 aprile 1994, ed in particolare:
- a. la struttura ha una resistenza al fuoco non inferiore a REI 30 ed è assicurato per ogni eventuale caso di emergenza il sicuro esodo degli occupanti in quanto sono stati individuati e segnalati i percorsi di evacuazione da apposita segnaletica
 - b. gli impianti sono realizzati a regola d'arte (allegare certificati di conformità degli impianti)
 - c. l'attività ricettiva è dotata di un adeguato numero di estintori portatili e della capacità estinguente richiesta a norma di legge;
 - d. gli estintori sono distribuiti in modo uniforme nell'area da proteggere e in particolare uno è posizionato in prossimità degli accessi ed altri in vicinanza di aree di maggior pericolo.
 - e. gli estintori sono ubicati in posizione facilmente accessibile e visibile, individuati da appositi cartelli segnalatori.
 - f. la segnaletica di sicurezza è conforme al D.P.R. 524/1982, e la posizione degli spazi calmi è adeguatamente segnalata; inoltre i servizi di soccorso possono essere avvertiti facilmente, con la rete telefonica. La procedura di chiamata è chiaramente indicata, a fianco dell'apparecchio telefonico.
 - g. all'ingresso della struttura ricettiva sono esposte bene in vista precise istruzioni relative al comportamento del personale e del pubblico in caso di sinistro ed in particolare è esposta una planimetria dell'edificio per le squadre di soccorso la quale indica la posizione: delle scale e delle vie di evacuazione, dei mezzi e degli estintori disponibili, dei dispositivi di arresto degli impianti di distribuzione del gas e dell'elettricità, del dispositivo di arresto del sistema di ventilazione, del quadro generale del sistema di rilevazione e di allarme, degli impianti e locali che presentano un rischio speciale, degli spazi calmi.
 - h. su ciascun piano è esposta una planimetria d'orientamento, in prossimità delle vie di esodo ed è adeguatamente segnalata la posizione e la funzione degli spazi calmi.
 - i. in ciascuna camera sono esposte bene in vista precise istruzioni indicanti il comportamento da tenere in caso di incendio. Tali istruzioni sono redatte in lingua italiana e nelle seguenti lingue estere:
_____;
 - j. le istruzioni sono accompagnate da una planimetria semplificata del piano, la quale indica schematicamente la posizione della camera rispetto alle vie di evacuazione, alle scale e alle uscite. Le istruzioni indicano l'attenzione sul divieto di usare gli ascensori in caso di incendio, il divieto di impegnare fornelli di qualsiasi tipo per il riscaldamento di vivande, stufe ed apparecchi di riscaldamento o di illuminazione in genere a funzionamento elettrico con resistenza in vista o alimentati con combustibili solido liquidi o gassosi; tenere depositi, anche modesti sostanze infiammabili nei locali facenti parte del volume destinato all'attività.

firma _____

Documentazione Allegata obbligatoria:

- 1.** Procura (eventuale);
- 2.** Relazione asseverata da perito agrario e/o altro tecnico competente in materia e iscritto all'albo professionale circa:
 - Le caratteristiche dell'azienda agricola, degli edifici e delle aree da adibire ad uso agriturismo.
 - Le attività agrituristiche da avviare, con l'indicazione di eventuali periodi di sospensione dell'attività agrituristica nell'arco dell'anno, nel rispetto di quanto previsto all'art.20 della l.r. n.14/2006 nonché della capacità ricettiva.
 - Il numero delle persone addette e del relativo rapporto con l'azienda agricola,
 - La sussistenza dei requisiti urbanistici ed edilizi degli immobili utilizzati, con indicazione degli estremi dei titoli edilizi in essere ivi compresa l'agibilità ex d.p.r. 380/2001 e s.m.i.
 - La sussistenza dei requisiti minimi previsti dalla L.R.n.14/2006 e dal R.R. n.9/2007 per le specifiche attività agrituristiche da avviare.
 - Il dettaglio delle operazioni svolte nell'attività agricola e nell'attività agrituristica e relativo calcolo delle ore lavoro.
 - La complementarietà dell'attività agrituristica rispetto all'attività agricola.
- 3.** Titolo di disponibilità delle superfici e dei manufatti: proprietà o contratto di affitto redatto ai sensi della Legge 3 maggio 1982 n.203 e successive modifiche.
- 4.** fascicolo aziendale di cui al DPR 01/12/1999 n.503
- 5.** Polizza assicurativa per i rischi derivanti dalla responsabilità civile verso i clienti;
- 6.** Tabella con descrizione ordinamento colturale e calcolo attività agricola e agrituristica;
- 7.** Elenco tariffe applicate e comunicazione periodi di sospensione dell'attività;
- 8.** Planimetria di tutte le strutture con numerazione delle camere/unità abitative e/o delle piazzole e individuazione delle aree dedicate alla somministrazione alimenti e bevande;
- 9.** certificazione degli impianti ai sensi del D.M.37/08;
- 10.** Fotocopia del documento di identità in corso di validità del richiedente, di tutti i soci di società di persone, degli amministratori di società di capitale.
- 11.** Attestazione di bonifico / versamento dei diritti spettanti al SUAP;
- 12.** notifica sanitaria Dia Sanitaria per l'idoneità igienico sanitaria degli immobili, dei locali e degli impianti da utilizzare per lo svolgimento dell'attività di agriturismo (art. 18 comma 1 lett.c L.R: 14/2006) e scia di somministrazione alimenti e bevande;

Nel caso di SOCIETÀ, la dichiarazione per l'accertamento antimafia va fatta e sottoscritta. Allegando copia di un documento d'identità, anche da: Società Cooperative e S.N.C. tutti i soci; S.A.P.A. e S.A.S. socio/i accomandatario/i; S.P.A. e S.R.L. l'Amministratore unico oppure il presidente ed i vari consiglieri Dichiarare come da prospetto che si indica:

Il sottoscritto in qualità di _____ della società _____ Cognome
_____ Nome _____ C.F. _____ Data di nascita
_____ Cittadinanza _____ Sesso: M F
Luogo di nascita: Stato _____ Prov. _____ Comune _____
Residenza: Provincia _____ Comune _____
Via, piazza, etc. _____ n. _____ CAP _____

Valendosi delle disposizioni ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso, nei casi privati, è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, così come previsto dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa)

DICHIARA

- che non sussistono i casi ostativi previsti dall'art. 17 comma 4, della legge regionale 14/2006 e ss.mm.ii. ai sensi della vigente normativa antimafia, che nei propri confronti non sussistono le cause di divieto, di decadenza o di sospensione previste dall'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il sottoscritto è consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445.

Il sottoscritto dichiara altresì di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui alla legge 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del provvedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Data _____

Firma _____

DICHIARAZIONE DEL POSSESSO DEI REQUISITI PROFESSIONALI

Il sottoscritto _____ in qualità di _____ consapevole che le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 DPR 445/2000

DICHIARA

di essere iscritto nel Registro Esercenti il Commercio (REC) presso la CCIAA di _____ con il n. _____ del _____

di aver frequentato con esito positivo il corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni, o dalle province Autonome di Trento e di Bolzano, di seguito specificato:

nome dell'Istituto _____ sede _____
oggetto del corso _____ anno di conclusione _____

aver prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso la/le seguenti imprese esercenti l'attività del Settore alimentare o nel Settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di : dipendente qualificato, addetto alla vendita o alla amministrazione o alla preparazione degli alimenti socio lavoratore

coniuge, parente od affine entro il terzo grado, dell'imprenditore in qualità di coadiutore familiare, presso le seguenti Imprese: _____

comprovata dalla iscrizione INPS

dal _____ al _____ dal _____ al _____
dal _____ al _____ dal _____ al _____

di essere in possesso di:

diploma di scuola media superiore purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o somministrazione degli alimenti (specificare) _____

laurea anche triennale purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o somministrazione degli alimenti (specificare) _____

scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o somministrazione degli alimenti (specificare) _____

Data _____

(firma leggibile)