

COMUNE DI PIEDIMONTE S.G.
PROVINCIA DI FROSINONE

72 MAR 2013
4698

Prodotto n. SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITÀ - AGRITURISTICA

Allo Sportello Unico Attività Produttive del Comune di
PIEDIMONTE SAN GERMANO

L.R. 2 NOVEMBRE 2006 N. 14 - R. R. 31 LUGLIO 2007 N. 09- D. G. R. 11 LUGLIO 2008 N. 506 - D.LG. 18.5.01 N. 228, ART. 19
L. 241/1990 E S.M.I. (VEDI NOTA 1)

Timbro di protocollo	Pratica SUAP N° DATA
----------------------	-------------------------

Il sottoscritto

Cognome	D'AGUANNO			Nome	GIUSEPPINA		
Codice Fiscale	DGN GPP61E62G538K						
Data di nascita	Cittadinanza	Sesso		M	F	<input checked="" type="checkbox"/>	
22/05/1961	ITALIANA						
Luogo di nascita	Comune	Prov.	FR		Stato	IT	
PIEDIMONTE SAN GERMANO							
Residenza	Comune	Prov.	FR				
PIEDIMONTE SAN GERMANO							
Via, Piazza, ecc	FERDINANDI	N°	05	CAP	03030		
In qualità di:	COLTIVATORE DIRETTO						
Partita IVA N°	00702830603						
con sede nel Comune di	PIEDIMONTE SAN GERMANO		Provincia	FR			
Via, Piazza, ecc	FERDINANDI	N°		CAP	03030		
N. di iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto)	115433		CCIAA di	FROSINONE			
Tel.	0776465002	Cell.	3381926950	Fax	0776465002	e-mail AZIENDA.D'AGUANNO GIUSEPPINA@GMAIL.COM	

☒ proprietario ☐ affittuario dell'azienda agricola sita in **PIEDIMONTE SAN GERMANO**

Via **FERDINANDI**, n. **05**, c.a.p. **03030**

Iscritto numero **250** dell'elenco Provinciale degli operatori agrituristici con prot. N. **4516** del **06/12/2010** ai sensi dell'art.17 della L.R. 2 novembre 2006 n.14

Ai sensi dell'art. 19 della Legge 7.8.1990, n. 241 e s. m. i., dell'art. 18 della L.R. 2 novembre 2006, n. 14 del R. R. 31 luglio 2007, n. 9, e di quanto disposto nella D.G.R. 11 luglio 2008 n. 506, consapevole che le dichiarazioni mendaci, la formazione e l'uso di atti falsi o l'esibizione di atti contenenti dati non più rispondenti a verità sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (articolo 76 del Decreto Presidente Repubblica n. 445 del 28 dicembre 2000), il sottoscritto

Comunica

Che a far data dal 16/06/2013 inizierà l'attività agrituristica, denominata LA TENUTA DEL FALCO
con esercizio da attivarsi nel Comune di PIEDIMONTE SAN GERMANO
in Via FERDINANDI n. . c.a.p 03030

avente insegna

e comprendente le sotto elencata attività:

☐ OSPITALITA' IN CAMERE Numero Camere ore/lavoro anno

capacità ricettiva camera 1.	mq.	numero posti letto
capacità ricettiva camera 2.	mq.	numero posti letto
capacità ricettiva camera 3.	mq.	numero posti letto
capacità ricettiva camera 4.	mq.	numero posti letto

☐ OSPITALITÀ IN CAMERE CON SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE Numero camere ore/lavoro anno

capacità ricettiva camera 1.	mq.	numero posti letto
capacità ricettiva camera 2.	mq.	numero posti letto
capacità ricettiva camera 3.	mq.	numero posti letto
capacità ricettiva camera 4.	mq.	numero posti letto

☒ OSPITALITÀ IN CAMERE CON SERVIZIO DI MEZZA PENSIONE Numero camere 05 ore/lavoro anno 960

capacità ricettiva camera 1.	mq. 16,36	numero posti letto 04
capacità ricettiva camera 2.	mq. 12,60	numero posti letto 04
capacità ricettiva camera 3.	mq. 19,80	numero posti letto 02
capacità ricettiva camera 4.	mq. 12,62	numero posti letto 04

" " " 05. " 19,39 " 03

☐ OSPITALITÀ IN CAMERE CON SERVIZIO DI PENSIONE COMPLETA Numero camere ore/lavoro anno

capacità ricettiva camera 1.	mq.	numero posti letto
capacità ricettiva camera 2.	mq.	numero posti letto
capacità ricettiva camera 3.	mq.	numero posti letto
capacità ricettiva camera 4.	mq.	numero posti letto

☒ durante tutto l'anno;

☐ durante i seguenti periodi di apertura:

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

- > Alta stagione : € 100,00
- > Bassa stagione: € 70,00

☐ OSPITALITÀ IN CAMERE IN APPARTAMENTI O MONOLOCALI AUTONOMI

☐ Ospitalità in n. alloggi, per un totale di posti letto, corrispondente a n. di ore lavoro/ anno

☐ durante tutto l'anno ☐ durante i seguenti periodi di apertura:

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

- > Alta stagione :

> Bassa stagione:

Per i soli casi di ricettività superiore a 10 posti letto (anche considerando la sommatoria con precedenti attività similari già in essere):

☐ Si allega relazione con autocertificazione che attesta la rispondenza della struttura a quanto previsto dall'art. 5 del Decreto del Ministero LLPP 14 giugno 1989 n. 236, in materia di eliminazione delle barriere architettoniche

☐ si richiede una deroga a quanto previsto dall'art. 5 del Decreto del Ministero LLPP 14 giugno 1998 n. 236 per i seguenti motivi e si allega relazione con proposte di soluzioni agevolative dell'accesso:

☐ OSPITALITA' AI CAMPEGGIATORI IN SPAZI APERTI ATTREZZATI

corrispondenti a n. piazzole e per un numero massimo di campeggiatori ore lavoro/anno.....

☐ durante tutto l'anno ☐ durante i seguenti periodi di apertura:

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

> Alta stagione :

> Bassa stagione:

☒ Preparazione e somministrazione nei locali dell'azienda di pasti e bevande, ottenuti prevalentemente con alimenti di produzione propria dell'azienda e da produzione considerate tipiche della zona in cui è ubicata l'azienda, corrispondente a n. 970 di ore lavoro/anno agrituristico.

☐ per un massimo di n. 20 posti a tavola per ore lavoro/anno... 970

☐ per un massimo di n. 20 pasti giornalieri

☐ durante tutto l'anno ☒ durante i seguenti periodi di apertura: 313 gg/ANNO (TUTTI I GIORNI HENCO IL LUNEDÌ)

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

> Alta stagione : € 50,00

> Bassa stagione: € 30,00

ALTRE ATTIVITÀ

L'imprenditore agricolo che svolge o intende svolgere tra le attività agrituristiche previste dalla L.R. n. 14/06 attività ricreative e culturali, sotto indicate, deve allegare apposita e dettagliata relazione attestante lo svolgimento di tali attività, specificando, per ognuna di esse, il numero dei giorni dell'anno previsti ed il tempo dedicato per il suo svolgimento, distinguendo le singole fasi dell'attività:

☐ ATTIVITÀ EQUESTRE

Periodo di espletamento dell'attività	Numero dei capi	ore/lavoro anno

☐ PESCA SPORTIVA

Periodo di espletamento dell'attività	Specificare l'attività	ore/lavoro anno

☐ ATTIVITÀ CULTURALI

Periodo di espletamento dell'attività	Numero degli ospiti	ore/lavoro anno

☐ ATTIVITÀ EDUCATIVE

Periodo di espletamento dell'attività	Numero degli ospiti	ore/lavoro anno

--	--	--

☒ ATTIVITA' DIDATTICA

Periodo di espletamento dell'attività EVENTI M. 10	Numero degli ospiti 60	ore/lavoro anno 70

☐ PISCINA

Periodo di espletamento dell'attività	Numero degli ospiti	ore/lavoro anno

☒ Vendita agli ospiti e al pubblico di generi alimentari ed artigianali tipici prodotti dall'azienda o ricavati, anche attraverso lavorazioni esterne, da materie prime prodotte nell'azienda; **GIA' ESISTENTE E AUTORIZZATE IN ESERCIZIO DAL 2007**

☒ Organizzazione e degustazioni di prodotti aziendali, ivi inclusa la mescolta di vini, alla quale si applica la Legge 27.7.1999, n.268, corrispondente a n. **30** ore/lavoro anno

☐ Organizzazione all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa, di attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva, nonché escursionistiche e di ipoturismo, anche per mezzo di convenzioni con gli enti locali, finalizzate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale, per n.ore lavoro/anno;

☐ Attività di macellazione animali.

Parametri di attività:

Attività agricola ore lavoro/anno n. 3175.80
Attività agrituristica ore lavoro/anno n. 2224.67 comprensive di attività di trasporto, accoglienza, sorveglianza, contabilità e operazioni generiche.

ADDETTI

Con la collaborazione di n. **02** persone addette di cui n. familiari **01** di cui n. **01** dipendenti dell'azienda agricola.

Ai fini di cui sopra il sottoscritto nella predetta qualità, ai sensi e per gli effetti degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445,

DICHIARA ALTRESI'

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 cassettiera, 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 agli 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 agli ospiti

☒ altro..... **INTERNET CON RETE LAN E WIFI**

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

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 disinfezzabili, 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 disinfezzabili;
- ☒ 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;

☐ altro.....

SEZIONE "D" PER LE AZIENDE CHE SVOLGONO ATTIVITÀ DI OSPITALITÀ 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 stesche 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 assicurare un efficiente drenaggio e limitare la formazione di polvere;

☐ le piazzole sono ombreggiate con alberi ovvero con apposite coperture realizzate con materiale di origine naturale, quali legno o cannuccie;

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

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.....

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 vengono utilizzati materiali di carta o plastica biodegradabile
- ☒ 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.....

<p>SEZIONE "G" PER LE AZIENDE CHE SVOLGONO ATTIVITA' RICREATIVE, CULTURALI, DIDATTICHE, DI PRATICA SPORTIVA, ESCURSIONISTICHE E DI IPPOTURISMO</p>

- ☒ 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

<p>SEZIONE "H" NORME ANTICENDIO</p>
--

- 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:
- ☐ la struttura ha una resistenza al fuoco non inferiore a REI 30
 - ☒ gli impianti sono realizzati a regola d'arte (allegare certificati di conformità degli impianti)
 - ☒ è assicurato per ogni eventuale caso di emergenza il sicuro esodo degli occupanti in quanto sono stati individuati i percorsi di evacuazione ed è stata apposta la necessaria segnaletica
 - ☐ l'attività ricettiva è dotata di un adeguato numero di estintori portatili. (Nelle more della emanazione di una apposita norma armonizzata, gli estintori devono essere di tipo approvato dal Ministero dell'interno ai sensi del decreto ministeriale 20 dicembre 1982)
 - ☐ 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.
 - ☐ gli estintori sono ubicati in posizione facilmente accessibile e visibile;
 - ☐ gli estintori sono individuati facilmente da appositi cartelli segnalatori.
 - ☒ gli estintori portatili sono installati in ragione di uno ogni 200m² di pavimento, o frazione, con un minimo di un estintore per piano.

- i. ☐ Gli estintori portatili hanno capacità estinguente non inferiore a 13° - 89B;
- j. ☐ La segnaletica di sicurezza è conforme al D.P.R. 524/1982, e la posizione degli spazi calmi è adeguatamente segnalata
- k. ☒ I servizi di soccorso possono essere avvertiti facilmente, con la rete telefonica. La procedura di chiamata è chiaramente indicata, a fianco dell'apparecchio telefonico.
- l. ☒ 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.
- m. ☒ Su ciascun piano è esposta una planimetria d'orientamento, in prossimità delle vie di esodo.
- n. ☐ È adeguatamente segnalata la posizione e la funzione degli spazi calmi
- o. ☒ 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:
INGLESE
- p. ☐ 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.

SEZIONE "I" CITTADINI STRANIERI

Se cittadino straniero il sottoscritto dichiara di avere cittadinanza: _____ e

1. ☐ di essere in possesso di permesso di soggiorno n° _____ rilasciato da _____ il _____ con validità fino al _____

rilasciato per i seguenti motivi _____

Ai fini di cui sopra il sottoscritto nella predetta qualità, ai sensi e per gli effetti degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445:

DICHIARA

☒ Di essere iscritto all'elenco provinciale, degli operatori agrituristici, istituito ai sensi dell'art. 17 della legge regionale 2.11.2006 n. 14, con provvedimento n. ...4546... del ...06/12/2010...

☒ Che le attività riconosciute idonee tra quelle previste nella L.R. 14/2006 riportate nell'attestato provinciale sopra specificato sono: PERNOTTAMENTO, SOMMINISTRAZIONE DI POSTI FIEVARI, ATTIVITA' DI USO USATO ED DIDATTICHE

☒ Che le ore agricole rilevate dalla Provincia di Frosinone Ufficio Agriturismo, in sede di sopralluogo aziendale e calcolate in base a quanto previsto dalla D.G.R. 506/2008 ammontano a n. 2784

☒ Di essere iscritto al Registro Imprese in qualità di imprenditore agricolo singolo/associato, ai sensi dell'art. 2135 del codice civile;

☒ Di svolgere l'attività agrituristica attraverso l'utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione con le attività: ☒ agricole - ☒ di allevamento di animali - ☐ di silvicoltura;

☒ Di utilizzare, per le attività agrituristiche, gli edifici o parte di essi già esistenti nel fondo;

☒ Di impegnarsi a comunicare al Comune qualsiasi modifica o variazione delle attività agrituristiche svolte mediante presentazione, entro quindici giorni, di apposita modulistica predisposta dal Servizio Commercio;

☒ Di comunicare, entro il 31 ottobre di ogni anno, al Comune, i prezzi massimi praticati relativamente alle attività svolte nonché eventuali periodi di sospensione, validi per l'anno successivo (la sospensione della ricezione degli ospiti per brevi periodi, per esigenze di conduzione dell'azienda agricola, non necessita di alcuna comunicazione);

☒ Di essere a conoscenza dell'obbligo di presentazione alla Questura, delle apposite schede di dichiarazione relative agli ospiti che usufruiscono dell'attività ricettiva di alloggio, entro 24 ore dal loro arrivo, ai sensi dell'art.109 del T.U.L.P.S.;

☒ Di esporre al pubblico la presente denuncia di inizio attività nonché i prezzi massimi praticati per ogni singola attività svolta;

☒ Di essere in possesso del certificato di agibilità rilasciato in data 22/11/12 con prot. n. 10915;

di essere in possesso di autorizzazione allo scarico di acque reflue civili rilasciata da Comune di Piedimonte il 22/11/2012 con scadenza 22/11/2016

☒ Di non aver riportato condanne penali e di non trovarsi in qualsiasi delle situazioni che impedisca ai sensi della normativa vigente l'esercizio dell'attività (art. 11 e 92 T.U.L.P.S., R.D. 773/1931) art. 5 legge 59/63.

☒ Di non aver riportato nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale, o per uno dei delitti in materia di igiene e di sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti da leggi speciali;

ovvero:

☐ Di aver ottenuto la riabilitazione per le condanne sopraindicate;

☐ Di non essere sottoposto a misure di prevenzione ai sensi della legge 27.12.1956, n. 1423 e successive modificazioni, o di non essere stato dichiarato delinquente abituale;

☐ Che non sussistono nei propri confronti "cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della legge 31 maggio 1965 n. 575" (antimafia).

☐ Che sussistono i presupposti e i requisiti prescritti dalle leggi vigenti per l'esercizio dell'attività.

☒ Dichiaro di essere a conoscenza dei seguenti obblighi e vincoli:

- L'esercizio dell'attività di agriturismo può essere iniziata dalla data della presentazione della presente segnalazione all'amministrazione competente.
- La somministrazione di pasti e bevande deve essere costituita prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della zona. Per aziende agricole della zona si intendono quelle collocate in ambito regionale o in zone omogenee contigue di regioni limitrofe.
- Sono da considerarsi di propria produzione i cibi e le bevande prodotti, lavorati e trasformati nell'azienda agricola nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola e ottenuti attraverso lavorazioni esterne.
- L'attività agricola si considera comunque prevalente quando le attività di ricezione e di somministrazione di pasti e bevande interessano un numero non superiori a dieci ospiti;
- Nel caso di somministrazione di pasti in numero massimo di quindici, per la loro preparazione può essere autorizzato l'uso della cucina domestica;
- Per l'attività di alloggio, nei limiti di quindici posti letto, per l'idoneità dei locali è sufficiente il requisito dell'agibilità;
- Le attività ricreative o culturali possono svolgersi autonomamente rispetto all'ospitalità e alla somministrazione di pasti e bevande, solo in quanto realizzino obiettivamente la connessione con l'attività e con le risorse agricole aziendali, nonché con le altre attività volte alla conoscenza del patrimonio storico-ambientale e culturale: le attività ricreative e culturali per le quali tale connessione non si realizza possono svolgersi esclusivamente come servizi integrativi e accessori riservati agli ospiti che soggiornano nell'azienda agricola e la partecipazione, anche facoltativa, a tali attività non può pertanto dare luogo ad autonomo corrispettivo;
- Sono assimilate alle attività agrituristiche, e sono ad esse applicabili le norme della Legge 20.2.2006 n.96, quelle svolte dai pescatori relativamente all'ospitalità, alla somministrazione dei pasti costituiti prevalentemente da prodotto derivanti dall'attività di pesca, nonché le attività connesse ai sensi del decreto legislativo 18.5.2001, n.226, e successive modificazione, ivi compresa la pesca-turismo.

- presentare alla Questura, le apposite schede di dichiarazione relative agli ospiti alloggiati, entro 24 ore dal loro arrivo, ai sensi dell'art.109 del T.U.L.P.S.;
- comunicare tempestivamente ogni eventuale variazione allo Sportello Attività Produttive della XIV Comunità Montana Valle di Comino;
- compilazione del modello ISTAT C/59 i cui dati dovranno essere trasmessi all'APT di Frosinone entro il 20 del mese per la I quindicina ed entro il 5 del mese successivo per la II quindicina;

☒ Che sono stati compilati i seguenti quadri:

☐ Autocertificazioni ☒ Sezione "A" ☐ Sezione "B" ☒ Sezione "C" ☐ Sezione "D" ☐ Sezione "E"

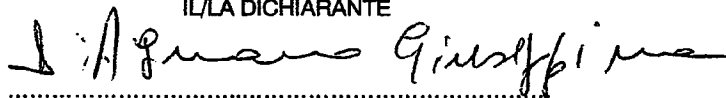
☒ Sezione "F" ☒ Sezione "G" ☒ Sezione "H" ☐ Sezione "I"

Allega, in applicazione del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 art. 38 (L – R), copia del proprio documento di riconoscimento in corso di validità

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 (L) D.P.R. 28.12.2000 n. 445.

Data

IL/LA DICHIARANTE



Allegare fotocopia non autenticata di un documento di riconoscimento (in corso di validità), altrimenti la firma va apposta in presenza del dipendente addetto a ricevere la pratica

Informativa ai sensi del D.Lgs n. 196 del 2003: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati per tale scopo.

Si allegano:

In questa sezione vengono indicati gli allegati da presentare relativamente al presente modello. Se il campo è barrato [X] l'allegato è obbligatorio, altrimenti ☐ significa che l'allegato potrebbe non essere dovuto (in questo caso consultare l'ente competente per maggiori informazioni):

X fotocopia non autenticata di un documento di riconoscimento di chi sottoscrive il modello

X Relazione dettagliata delle attività proposte fra quelle riconosciute idonee in sede di iscrizione nell'elenco provinciale con l'indicazione:

- ❖ delle caratteristiche dell'azienda, degli edifici e delle aree da adibire ad uso agrituristico;
- ❖ della capacità ricettiva;
- ❖ di eventuali periodi di sospensione dell'attività agrituristica nell'arco dell'anno, nel rispetto di quanto previsto nell'art. 20 della L.R. 14/2006;
- ❖ del numero delle persone addette e del relativo rapporto con l'azienda agricola;

X relazione asseverata firmata da tecnico abilitato, relativa all'idoneità igienico sanitaria degli immobili e dei locali da utilizzare per lo svolgimento dell'attività di agriturismo (descrittiva dei locali, degli impianti, delle attrezzature presenti nell'attività, datata e firmata dal tecnico redattore, con indicato in particolare : 1) la descrizione dell'attività che si intende esercitare, 2) definizione dei requisiti strutturali: rapporti aeranti e illuminanti, altezza dei locali, approvvigionamento idrico e smaltimenti dei reflui, 3) eventuale presenza di impianto di aerazione artificiale, 4) attrezzature 5)l'elenco delle camere destinate al pubblico presenti e la relativa superficie, cubatura e specificazione del numero dei letti 6) il n° delle camere eventualmente presenti non destinate al pubblico; 7) il n° dei servizi igienici presenti nell'attività, specificando quelli a servizio di ogni singola camera e quelli a servizio comune, 8) spazi e locali adibiti al personale)

X planimetria descrittiva relativa ai locali da adibire all'attività, datata e firmata dalla proprietà, dal richiedente e dal tecnico redattore, conforme all'ultimo stato autorizzato di cui devono essere riportati gli estremi, indicante:

- i. la tipologia dell'attività
- ii. nome e cognome del richiedente e/o persona giuridica
- iii. comune, via e numero civico
- iv. superficie totale in mq.
- v. uso cui viene destinato ogni singolo ambiente con indicazione delle apparecchiature e delle attrezzature fisse
- vi. elenco delle camere destinate al pubblico presenti e la relativa superficie, cubatura e specificazione del numero dei letti;
- vii. Il n° delle camere eventualmente presenti non destinate al pubblico;

viii. Il n° dei servizi igienici presenti nell'attività, specificando quelli a servizio di ogni singola camera e quelli a servizio comune;

ix. Spazi e locali adibiti al personale

X Copi del Certificato di iscrizione nell'elenco provinciale di cui all'articolo 17;

X Atto di consenso del proprietario ove si tratti di azienda condotta da un soggetto diverso dal proprietario del fondo.

X Copia planimetria dei locali da utilizzare

☒ D.I.A. settore alimentare semplice

☒ Richiesta licenza vendita prodotti alcolici

X Dichiarazione di conformità D.P.R. 462/2001