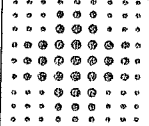


MODELLO A1

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna	Timbro ufficio ricevente AZIENDA USL DI BOLOGNA DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA	Data _____ _____ _____
	NOTIFICAZIONE	
	DATA <u>22/6/09</u>	

Al Dipartimento Sanità Pubblica
Azienda USL di Bologna

Oggetto: Notifica ai fini della registrazione ai sensi art. 6 reg. CE 852/2004 e della determina della Regione Emilia Romagna n. 9223 del 01/08/2008.

1. Operatore del settore alimentare

Il sottoscritto/a

Cognome BAZICLINI Nome GIULIANA

Codice fiscale BREGLN48L63A726S telefono 051/6137928 fax 051/6137931

data di nascita 23/07/1948 cittadinanza ITALIANA sesso ☐ M ☒ F

e mail _____ @ _____

Luogo di nascita: stato ITALIA provincia BO comune BAZZANO

Residenza : Provincia BOLOGNA comune CASALECCHIO DI RENO

Via/ Piazza VIA RESPIGHI N. 19 CAP 40033

nella sua qualità di:

☐ **Titolare dell'omonima impresa individuale:**

Codice fiscale. (se già
iscritto):

Partita I.V.A. (se diversa
da C.F.):

con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____

Via/ Piazza _____ N. _____ CAP _____

Tel _____

N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) _____

CCIAA di _____

☒ **Legale rappresentante della Società/Ente:**

Denominazione o ragione sociale MELAMANGIO S.p.A.

Codice fiscale 02472281209 Partita I.V.A. (se diversa da C.F.): _____

e mail ABRAZI@CONCERTA.IT

con sede legale nel Comune di CASALECCHIO DI RENO provincia BO

Via/ Piazza FUGINI N. 12 CAP 40033

Tel 051/6137911

N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) 02472281209

CCIAA di BOLOGNA

In caso di **subingresso** indicare la denominazione o ragione sociale e indirizzo della Ditta/Ente a cui si subentra:

NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE i dati della propria impresa alimentare.

2. Indirizzo della struttura ove l'attività viene esercitata o sedi adibite alla vendita su area pubblica (posteggi)

Comune di CASALECCHIO DI RENO Provincia Bo

Via ESPERANTO n. 13

Tel _____ Cellulare _____

In fiera/ mercato _____ posteggio _____ nei giorni _____

In fiera/ mercato _____ posteggio _____ nei giorni _____

3. Tipo di attività esercitata (barrare la casella corrispondente e specificare dove richiesto)

☐ **Produzione primaria**

Nella produzione primaria sono comprese le Aziende agricole di produzione di vegetali, gli allevamenti per la produzione zootecnica, l'acquacoltura in acqua dolce e salata, la pesca, la caccia, la raccolta di prodotti selvatici .

Sono ricomprese in questa categoria tutte le operazioni connesse: raccolta, magazzinaggio e manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione senza che ne venga alterata la loro natura.

Per ogni peschereccio utilizzato dovrà essere indicato nella relazione tecnica, matricola e area di ormeggio abituale.

☐ **Commercio al minuto**

Sotto questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il commercio al minuto dei prodotti alimentari in sede fissa e su are pubbliche da identificarsi nella relazione descrittiva. In questa categoria è compresa anche la vendita tramite distributori automatici di alimenti e bevande e le attività di deposito a servizio dell'attività commerciale al dettaglio.

Per la vendita tramite distributori automatici la notifica deve essere presentata da parte del concessionario alla AUSL dove lo stesso ha sede allegando l'elenco delle aziende, completo di indirizzo, dove tali distributori sono collocati. Sarà obbligo del concessionario provvedere a trasmettere copia dell'elenco anche alle altre AUSL eventualmente interessate dalla collocazione dei distributori e ad aggiornarlo ogni 60gg segnalando spostamenti, cessazioni, nuove collocazioni.

☐ **Commercio all'ingrosso**

Sono comprese le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio, quali, ad esempio, la vendita all'ingrosso, i depositi all'ingrosso, ivi compreso lo stoccaggio, anche temporaneo, di alimenti presso magazzini, corrieri, ecc..

N.B. Per l'attività di deposito all'ingrosso di carni e prodotti della pesca non confezionati o privi di imballaggio o che effettuano commercializzazione in ambito comunitario o con paesi terzi di prodotti di origine animale confezionati/imballati sussiste l'obbligo del riconoscimento ai sensi del reg. 853/2004.

☐ **Commercio al dettaglio di carni fresche (macellerie)**

In questa voce è compresa l'eventuale lavorazione in laboratori annessi che dovrà essere descritta nella relazione tecnica

☐ **Commercio al dettaglio di prodotti ittici (pescherie)**

In questa voce è compresa l'eventuale lavorazione in laboratori annessi che dovrà essere descritta nella relazione tecnica

☐ **Commercio con strutture mobili su aree pubbliche**

Questa voce comprende il commercio al minuto di alimenti nonché la produzione e somministrazione su area pubblica di alimenti variamente manipolati, effettuato mediante autonegozio e/o banco temporaneo

La relazione tecnica dovrà riportare :

- marca/ modello/ targa dell'autonegozio,
- descrizione sommaria banco rimovibile
- indicazioni relative al luogo del loro ricovero
- tipologia di alimenti e modalità di produzione/manipolazione/somministrazione
- modalità di conservazione degli alimenti deperibili nelle fasi in cui questi non sono commercializzati con segnalazione di locali e celle frigorifere eventualmente utilizzate.

☐ **Vendita diretta di latte di crudo da parte azienda agricola** (anche tramite distributore automatico)

☐ **Trasporto alimenti**

Sotto questa voce sono comprese tutte le imprese che effettuano attività esclusiva di trasporto di prodotti alimentari per conto proprio e per conto terzi tramite automezzi, nonché tutte le imprese che effettuano il trasporto di alimenti sfusi, carne, prodotti della pesca e surgelati (tutte le attività soggette ad autorizzazione sanitaria ex art. 44 del DPR 327/80)

Per ogni automezzo utilizzato dovranno essere indicati nella relazione tecnica marca – modello - targa e indirizzo ove di norma viene tenuto o ricoverato.

☐ **Fiere, festival, sagre popolari**

Per la somministrazione di alimenti in occasione di fiere/sagre e/o altre manifestazioni indicare:

- data inizio e fine _____

- luogo della manifestazione _____

E' consentito, in caso di utilizzo di strutture/attrezzature fisse, la presentazione di unica notifica – almeno una volta all'anno – indicando le date di svolgimento delle singole manifestazioni e la tipologia dell'attività svolta.

☐ **Trasformazione, lavorazione, confezionamento**

In questa voce sono compresi produttori e/o confezionatori (laboratori artigianali e attività industriali) (es: panettieri, pasticceri, gelatai, pizzerie da asporto) e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e/o confezionato. Non rientrano le strutture che trattano alimenti di o.a. di cui al Reg.853 soggette a riconoscimento.

☒ **Ristorazione**

In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione compresa quella su aree pubbliche che si svolgono in esercizi aperti al pubblico o riservati ai soci (in caso di attività circolistiche) e che comunque sono rivolte ad un consumatore finale, quali bar, ristoranti, trattorie, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, mense aziendali, scolastiche (compresi collegi, convitti per studenti), di strutture socio-sanitarie (ospedali, case di cura/riposo, strutture assistenziali non equiparabili all'ambito domestico familiare, ecc.), centro preparazione pasti, gastronomie, nonché tutte le attività di preparazione e somministrazione alimenti ad attività circolinistiche, agriturismo, locali di pubblico spettacolo e attività sportiva.

4. Indicazioni delle sostanze/prodotti alimentari

In funzione della attività esercitata (indicata nel punto 3.) elencare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, commercializzare, trasportare. Se si tratta di prodotti di gastronomia/rosticceria, indicare le principali tipologie. (In caso di elenco sommario descrizioni maggiormente approfondite sulle produzioni dovranno essere fornite nella relazione tecnica). In caso di produzioni miste Indicare se i generi alimentari prevalenti sono di origine animale o vegetale/bevande

COTTURA DELLA PASTA PORZIONAMENTO E
SOMMINISTRAZIONE PASTI PER REFEZIONE
SCOLASTICA

Le lavorazioni hanno/avranno carattere: ☐ stagionale ☒ permanente

5. Classificazione ATECO

Indicare i codici che corrispondono all'attività secondo la classificazione utilizzata dal registro delle imprese (ATECO 2008).

Codici Ateco: 562920

6. Dichiarazioni

Il Sottoscritto/a dichiara:

- Che sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta e, per quanto compatibile, il Regolamento comunale d'igiene.
- Che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda l'emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento idrico.
- Di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività.
- Di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali adempimenti di legge previsti ai fini dell'avvio dell'attività.
- Di essere consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi richiamate dall'art. 76 del DPR 28/12/2000 n. 445

DATA 22/04/09 FIRMA (per esteso e leggibile) Filipe Bartolini

Il sottoscritto dichiara di essere informato ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del Dlgs 196/03 che i dati personali

raccolti, anche con strumenti informatici, saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene inoltrata la presente notifica

DATA 22/04/08

FIRMA (per esteso e leggibile) Giuseppe Bertolini

4

Documentazione da allegare

- Fotocopia di un documento di identità in corso di validità di chi sottoscrive il modello nel caso di invio per posta o con altri sistemi.
- Solo per i cittadini stranieri : dichiarazione di essere titolare di carta di soggiorno ovvero permesso di soggiorno

n. _____ rilasciato dalla Questura di _____ il _____

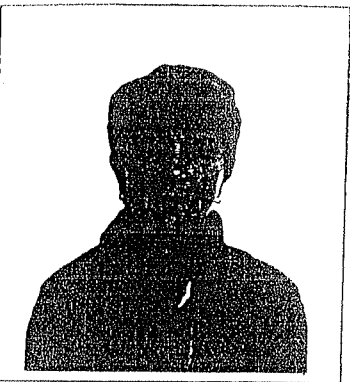
valido fino al _____ e di cui si allega fotocopia

- Relazione tecnica firmata dall'interessato descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione, con indicazioni in merito all'approvvigionamento idrico (compresa l'eventuale presenza di dispositivi di trattamento dell'acqua potabile), allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera in riferimento all'allegato del reg. 852/2004 e con i dati richiesti al quadro 3 voce trasporto per ogni unità mobile. La relazione tecnica dovrà essere particolarmente dettagliata per le attività con carattere industriale. Per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione o che non allevano animali destinati alla produzione di alimenti e per gli esercizi commerciali di vendita al minuto è sufficiente l'elenco sintetico delle produzioni e dei generi alimentari posti in commercio.
- Planimetria quotata dei locali in scala almeno 1:100, corrispondente allo stato legittimo, firmata dall'interessato, dalla quale risulta evidente la destinazione e d'uso dei locali, la disposizione delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi, la disposizione delle attrezzature (layout).
- La piantina planimetrica non è richiesta per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione (fatte salve specifiche indicazioni regionali di settore).

Cognome **BARTOLINI**
 Nome **GIULIANA**
 nato il **23/07/1948**
 (atto n. **56** P. **1** S. **A**)
 a **Bazzano (BO)**
 Cittadinanza **italiana**
 Residenza **Casalecchio di Reno (BO)**
 Via **Respighi N. 19**
 Stato civile **cgt. FERRI**
 Professione **pensionata**

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura **1,61**
 Capelli **castani**
 Occhi **castani**
 Segni particolari

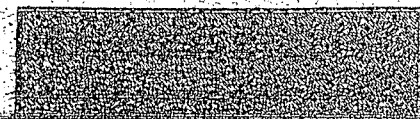


Firma del titolare *Giuliana Bartolini*
 Casalecchio di Reno **26/09/2006**

Impronta del dito indice sinistro *Giuliana Bartolini*
 Il SINDACO *Guizzardi Antonella*
 Diritti di segreteria **16,16**
 Diritti fissi


Documento valido fino al 25/09/2011

AM 0551660



IPZS OFFICINA C.V. ROMA

REPUBBLICA ITALIANA

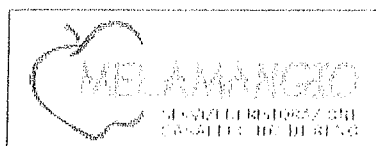


COMUNE DI
 CASALECCHIO DI RENO

CARTA D'IDENTITA'

N° AM 0551660

DI
 BARTOLINI
 GIULIANA



AZIENDA DEL...
DIPARTIMENTO DI...
NOTIFICA N. 1161
DATA 22/4/09

Relazione tecnica descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione

per REGISTRAZIONE attività del SETTORE ALIMENTARE

Il sottoscritto GIULIANA BARTOLINI

Titolare/gestore dell'attività di COTTURA DELLA PASTA, PORZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PER REFEZIONE SCOLASTICA, per conto della Società Melamangio, all'interno della SCUOLA DELL'INFANZIA ESPERANTO con sede in via Esperanto n. 13 del Comune di CASALECCHIO DI RENO (BO) intende svolgere l'attività nei locali e con le modalità di seguito descritte:

N° pasti: 80 (4 sezioni)

Consegna pasti: ore 11.20

Cottura della pasta: ore 11.40

Inizio del pranzo: ore 12.00

Consegna della frutta: durante il mattino

Addetto alla cottura della pasta, ricevimento pasti e rigovernatura (Melamangio): nr. 1

Addetti al porzionamento e somministrazione pasti (personale statale e ATA): nr. 4

Presso la cucina della scuola dell'infanzia Esperanto, sita in via Esperanto n. 13 a Casalecchio di Reno (BO) vengono consegnati i pasti già pronti al consumo, ad eccezione della pasta.

I pasti sono prodotti presso la cucina centralizzata MELAMANGIO, sita in via Guido Rossa n. 5/2 a Casalecchio di Reno (BO), con autorizzazione sanitaria n. 798 del 15/09/2006.

I pasti sono confezionati all'interno di contenitori in acciaio INOX dotati di appositi coperchio. Ogni contenitore è dotato del numero di pasti corrispondente a quelli necessari per ogni sezione.

Le vasche di acciaio INOX sono a loro volta:

1. collocate all'interno di una cassa termica dotata di resistenza elettrica per il trasporto e il mantenimento dei pasti caldi;

2. collocate all'interno di una cassa termostatica in polipropilene dotata di piastra eutettica refrigerante per il trasporto e il mantenimento dei pasti freddi.

Le casse termiche e termostatiche sono a loro volta caricate su automezzi dedicati e trasportate presso i differenti terminali scolastici.

Giunti presso la cucina della scuola, le casse e i contenitori sono aperti da personale specializzato, dipendente della Società Melamangio.

I pasti/dieta sono confezionati all'interno di contenitori monoporzione in polipropilene con coperchio in polipropilene ad incastro ermetico manuale.

Tali contenitori sono nominativi.

La distribuzione nelle sezioni viene effettuata da parte da personale statale e ATA mediante carrello.

La pasta, consegnata quotidianamente presso il terminale, è sottoposta alle seguenti lavorazioni:

1. Cottura all'interno della cucina della scuola mediante l'utilizzo di un cuocipasta elettrico;

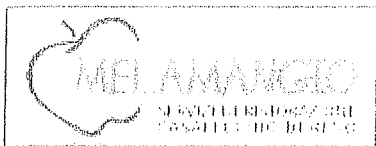
2. Miscelazione con i condimenti (veicolati dalla cucina centralizzata);

3. Distribuzione ai tavoli attraverso apposito carrello.

I contorni freddi sono conditi presso la cucina; la frutta viene consegnata quotidianamente presso la cucina della scuola già lavata. Nei periodi più caldi e per le tipologie che lo richiedono, la frutta verrà conservata in frigorifero (già lavata).

Le merende sono consegnate quotidianamente in contemporanea agli altri pasti e al pane confezionato presso la cucina della scuola.

Le merende da conservare a temperatura controllata (es. yogurt) e consegnate quotidianamente sono collocate all'interno del frigorifero della cucina.



I prodotti alimentari conservabili a temperatura ambiente sono conservati nell'apposito scaffale o armadio.

Al termine del pasto il personale statale e ATA provvede alla rigovernatura delle sezioni (pulizia dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti), mentre il personale dipendente della Società Melamangio provvede al lavaggio delle stoviglie e dei contenitori in acciaio deputati al trasporto dei pasti, nonché al riassetto della cucina.

La zona lavaggio è situata all'interno della cucina. Le operazioni di detergenza e sanificazione vengono condotte mediante apposita macchina lavastoviglie, previo ammollo in apposito lavello nei casi di sporco più resistente.

Le operazioni di rigovernatura iniziano soltanto al termine delle operazioni di distribuzione del pasto.

Non è ammessa la realizzazione di operazioni di pulizia durante la preparazione/distribuzione dei pasti.

I detergenti sono conservati all'interno dell'apposito armadietto/sgabuzzino dedicato.

Le stoviglie sono costituite dai seguenti materiali (tutti idonei all'uso alimentare):

posate: acciaio inossidabile

piatti: melamina

bicchieri: polycarbonato e/o materiale plastico a perdere

Il recupero delle casse termiche, termostatiche e dei contenitori in acciaio avviene quotidianamente ogni pomeriggio, dopo le operazioni di lavaggio.

Presso la cucina è presente anche una piastra elettrica per la preparazione eventuale di camomilla o tè da somministrare ai bambini.

Gli armadietti del personale di cucina sono collocati in una zona dedicata, nelle vicinanze della cucina, utilizzata anche dal personale scolastico.

Attiguo alla cucina, ma opportunamente separato, è presente un bagno dedicato per il personale di cucina, dotato di antibagno con un lavandino a comando non manuale.

L'approvvigionamento idrico avviene tramite: ☒ - Servizio Comunale; ☐ - Altro

Esiste un impianto di trattamento dell'acqua ad uso alimentare conforme alla normativa vigente;

Lo smaltimento dei rifiuti solidi/liquidi avviene tramite: ☒ - Servizio Comunale; ☐ - Altro

Il sottoscritto si impegna, nei casi previsti, a rendere disponibile presso l'attività copia dei seguenti certificati di conformità degli impianti e/o collaudo funzionale:

- impianto di captazione ed emissione (canna fumaria o esalatoria) dei fuochi ed odori di cottura, ove presente;
- impianto di abbattimento del particolato (in caso di pizzerie con impiego di forni a legna);
- impianto di ventilazione e di ricambio dell'aria in caso di locali riservati ai fumatori.

Addì, 22/04/09

In fede (firma) Giulio Bertolini 

COMUNE DI CASALECCHIO DI RENO

Committente:



AZIENDA S.P.A. DI RENO (BO)
DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA
NOTIFICAZIONE 1161/2006
DATA 22/10/09

Via Fucini, 12
40033 - Casalecchio di Reno (BO)

Progetto:

Locali scuola "ESPERANTO"
Via Esperanto, 13

Progetto Lay-Out e coordinamento:

HIROS

GENERAL CONTRACTOR & PROJECT MANAGEMENT
40134 BOLOGNA Via S. Barbara, 14 - tel. 051/30.62.00 fax. 051/587.50.50
e-mail: hiros@hiros.it

Progettista Architettonico:

Progettista Impianto W.F.F. :

Progettista Lay-Out:

Geom. Alberto Calzolari

Collaboratori :

Geom. Maddalena Antonicelli
P.I. Luca Pellacani

Progettista Impianto Elettrico:

Progettista Impianto Termoidraulico:

Prog. : h 05 091 AF

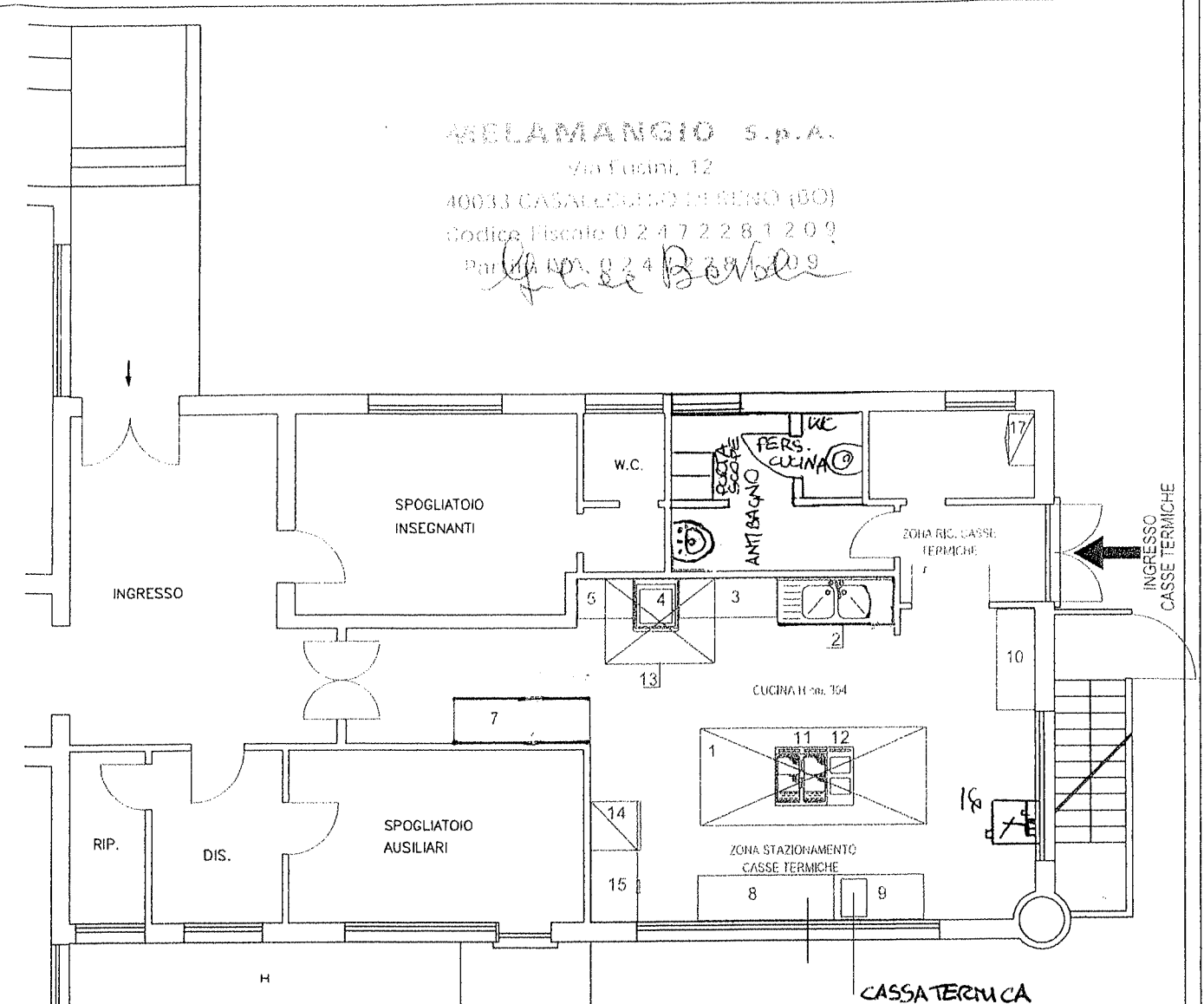
Tavola :

Timbro :

Data : 25/01/2006

Progetto 1

Scala : 1:100



LEGENDA ATTREZZATURE

CUCINA			
POS	Q.TA'	DESCRIZIONE	DIM.
01	01	CAPPA ASPIRAZIONE ING	cm. 350x150
02	01	LAVELLO A DUE VASCHE CON SGOCCIOLATOIO SX	cm. 190x70
03	01	TAVOLO INGRESSO LAVASTOVIGLIE	cm. 122x60
04	01	LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTINA	cm. 60x75
05	01	TAVOLO USCITA LAVASTOVIGLIE	cm. 84x70
07	01	TAVOLO ARMADIATO	cm. 120x70
08	01	TAVOLO INOX	cm. 210x70
09	01	TAVOLO INOX	cm. 140x70
10	01	TAVOLO	cm. 155x60
11	02	CUOCIPASTA A DUE CESTELLI	cm. 80x90
12	01	CUCINA A DUE PIASTRE	cm. 40x90
13	01	CAPPA PER LAVASTOVIGLIE	cm. 170x130
14	01	FRIGO TN	cm. 75x75
15	01	FREEZER A POZZETTO	cm. 110x70
16	01	LAVABIANCHI	
17	01	ARMADIO DETERSIVI E SCOPE	cm. 80x40