

sala da gioco
 internet point phone center
 deposito rimessa esposizione
 struttura ricettiva turistica sanitaria

somministrazione di alimenti e bevande
 circolo privato con somministrazione
 altro _____

avente sede operativa a Marino in Via / Piazza / L.go
_____ n° _____ piano _____

IN QUALITÀ DI TECNICO ASSEVERANTE

sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste per le dichiarazioni mendaci, così come stabilito dall'art. 19, comma 6 della legge 7 agosto 1990 n. 241 e s.m.i.

DICHIARA

che l'immobile sede della suddetta attività:

➤ di mq. _____ di proprietà del

è iscritto al Catasto NCEU NCT

Foglio mappa _____ Particella _____

Subalterno _____

con destinazione d'uso: A / _____ C / _____ D / _____ altro _____

➤ *risulta edificato in conformità del seguente titolo autorizzativo:*

licenza concessione edilizia rilasciata il /__/_/___/_____/ n°

.....

autorizzazione edilizia rilasciata il /__/_/___/_____/ n°

.....

concessione in sanatoria rilasciata il /__/_/___/_____/ n°

.....

permesso di costruire rilasciato il /__/_/___/_____/ n°

.....

D.I.A. S.C.I.A. C.I.L. C.I.L.A. prot. _____ del
/___/___/___/_____/

|_| certificato di agibilità rilasciato il /_/_/_/_____/ n°

.....

➤ *risulta essere stato edificato:*

|_| in data antecedente l'anno 1942 e non ha subito modifiche edilizie

|_| in data antecedente l'anno 1942 e ha subito varianti di cui ai seguenti titoli edilizi:

-n°rilasciato il

/_/_/_/_____

-n°rilasciato il

/_/_/_/_____

➤ *insiste su area classificata dal vigente P.R.G. in zona _____* ove lo strumento urbanistico comunale vigente consente l'esercizio dell'attività produttiva sopra indicata

➤ *dispone di:*

/_/ impianto idrico con acqua potabile fornita da

/_/ allaccio in pubblica fognatura certificato con atto n° _____ del

/_/_/_____

rilasciato da

/_/ sistema alternativo di smaltimento acque reflue (*allegare copia documento attestante*)

/_/ Autorizzazione per lo scarico delle acque reflue derivanti dall'attività esercitata certificata

con atto n° _____ del /_/_/_____ / rilasciata da

/_/ Autorizzazione in via generale (AVG) per le emissioni in atmosfera rilasciata

con atto n° _____ del /_/_/_____ / da

/_/ Dichiarazione di attività in deroga. per le emissioni in atmosfera

presentata a _____ prot. _____ del

/_/_/_____

/_/ Autorizzazione Unica Ambientale (A.U.A.) n° _____ del
/___/___/_____

/_/ impianti elettrici e impianti termotecnici corrispondenti alle relative norme C.E.I. ed al *DM.22/01/2008 n. 37*, installati a regola d'arte e dotati di certificazione di conformità previsto dalla legge a firma di Ditta o tecnico abilitati (*allegare copia documento attestante*)

➤ **che i locali sono conformi:**

- al vigente regolamento edilizio
- alle vigenti norme igienico-sanitarie
- alle norme sull'eliminazione delle barriere architettoniche
- ed alle vigenti disposizioni previste nelle seguenti materie:

PREVENZIONE INCENDI

/_/ per la tipologia di attività da svolgersi nel locale di cui trattasi e per la tipologia impiantistica

elettrica e di utilizzo di combustibili all'interno del locale non sussistono le condizioni per

l'applicazione dell'art.2 D.P.R. n.151/2011

/_/ l'attività è soggetta all'applicazione delle disposizioni contenute nel D.P.R.

n.151/2011

SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E TUTELA DELLA SALUTE

/_/ nei locali sono integralmente applicate le disposizioni sulla segnaletica di sicurezza previste

dal D.Lgs 81/2008 espressamente finalizzate alla sicurezza antincendio;

/_/ le attrezzature mobili di estinzione per numero, caratteristiche ed ubicazione sono tali da

consentire un primo efficace intervento su un principio d'incendio, e gli agenti estinguenti

utilizzati sono compatibili con le sostanze presenti nell'attività;

/_/ sono rispettate le normative antincendio per il luogo di lavoro e per gli utenti dell'esercizio

in quanto esistono apparecchiature adeguate per la protezione attiva antincendio dei luoghi

dotate di adeguata segnaletica e posizionamenti a norma;

/_/ gli impianti di distribuzione gas in bombola GPL per gli utilizzi di preparazione di alimenti

presenti nel locale cucina a servizio del pubblico esercizio sono rispondenti alle norme di

settore;

/_/ i sistemi, i dispositivi e le attrezzature espressamente finalizzati alla prevenzione degli

incendi sono stati realizzati a regola d'arte, in conformità alle normative vigenti e/o alle

prescrizioni impartite;

esistono e sono attivate e funzionanti lampade di emergenza posizionate nei locali in

corrispondenza delle vie d'esodo con adeguata segnaletica a norma;

tutte le apparecchiature presenti sono dotate di proprio libretto CE completo di istruzioni

d'uso e di manutenzione e quindi sono a norma rispetto alla "direttiva macchine";

gli spazi di lavoro per il personale dipendente e quelli a disposizione della clientela sono tali

da garantire il corretto svolgimento in sicurezza delle mansioni e la agevole fruibilità per la

clientela in condizioni di sicurezza;

i servizi igienici presenti nel locale rispondono adeguatamente alle prescrizioni previste dal

Servizio Sanitario Nazionale e dalla competente ASL territoriale;

IMPIANTI ED APPARECCHIATURE

il sistema di illuminazione di sicurezza installato è realizzato a regola d'arte; garantisce una

affidabile segnalazione delle vie di esodo; ha alimentazione autonoma che, per durata e

livello di illuminazione, consente un ordinato sfollamento;

gli impianti e le attrezzature per l'utilizzazione e/o la distribuzione di gas combustibile sono

realizzati secondo le regole della sicurezza prevista dalla vigente normativa

gli impianti a rischio specifico pertinenti l'attività sono realizzati in conformità alle specifiche

normative e/o a perfetta regola d'arte.

Altro _____

Con la firma del presente modulo autorizzo il trattamento dei dati personali e dichiaro di aver letto l'informativa sul trattamento dei dati personali ai fini del presente procedimento ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679, di seguito GDPR (General Data Protection Regulation)

Data

Timbro professionale

Firma del Tecnico asseverante