

Guida Modulo D20

Requisiti professionali per il responsabile tecnico dell'attività di panificio.

IN QUALI CASI PUOI UTILIZZARE QUESTO MODULO?

Utilizza questo modulo al fine di dichiarare il possesso dei requisiti obbligatori per l'esercizio dell'attività di panificio e produzione di pane di tutti i tipi, nel rispetto di quanto previsto dalla L.R. n° 4/2016 all'art. 4.

IN QUALI CASI NON PUOI UTILIZZARE QUESTO MODULO?

Per i casi diversi da quelli indicati in precedenza, essendo i requisiti della figura professionale specifici per l'attività di panificio e produzione di pane.

QUALE TIPO DI PROCEDIMENTO SI APPLICA?

L'adempimento ha di per sé efficacia immediata (autocertificazione a 0 giorni). Tuttavia esso potrebbe essere soggetto a procedimenti diversi (autocertificazione a 20 giorni o Conferenza di Servizi) qualora l'intero intervento da realizzare comprendesse altri procedimenti più complessi (interventi edilizi, vincoli, ecc.). Vedi a proposito le schede relative agli altri moduli collegati alla pratica.

QUALI SONO GLI ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI DA EFFETTUARE?

Trasmissione del presente modello insieme al modello B18, alla DUA ed a tutti gli allegati che vengono richiesti in ciascun modulo che compone la pratica, al SUAPE competente per territorio.

QUAL È IL TERMINE DI VALIDITÀ DEL TITOLO ABILITATIVO?

Il titolo abilitativo associato alla presentazione del modello B18 è valido a tempo indeterminato.

QUALI SONO GLI UFFICI COINVOLTI?

| Quando | Ente e ufficio competente | Descrizione |
|------------------------------------|--|--|
| Per tutte le attività di panificio | Comune – Ufficio Commercio / Attività Produttive | L'ufficio comunale competente ha il compito di verificare la sussistenza dei requisiti previsti dalla Legge per l'esercizio dell'attività. |

Guida Modulo D20

Requisiti professionali per il responsabile tecnico dell'attività di panificio.

GUIDA ALLA COMPILAZIONE DEI RIQUADRI

1. DATI GENERALI DELL'INTERVENTO

Riportare i dati del soggetto designato nel modello B18 come responsabile tecnico dell'attività di panificio.

2. REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI

Individua i le caselle da barrare per i requisiti tecnico professionali posseduti; essi sono necessari per ricoprire il ruolo di responsabile tecnico dell'attività di panificio; compila gli appositi campi con le informazioni richieste.

3. ACCETTAZIONE INCARICO

Barra la casella di accettazione dell'incarico.

Indica la ditta per cui svolgi il ruolo e la sede.

4. NOTE

In questa sezione si possono inserire eventuali ulteriori informazioni che consentono di illustrare meglio le caratteristiche dell'intervento o della nomina del responsabile tecnico e dei suoi requisiti. Occorre per questo tener conto degli uffici che visioneranno il presente modulo e i suoi allegati.

5. DATA E FIRMA

Inserisci luogo e data e riporta a tastiera il nome e cognome del soggetto dichiarante

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L.R. 21 .03.2016 n. 4 Disposizioni in materia di tutela della panificazione e delle tipologie da forno tipiche della Sardegna.