



Consulenza aziendale

Via Bersaglieri, 5 – 38082 Castel Condino (TN)
C.F./P.I. 02039460221
Tel. 0465-670068 Cel. 333-4609358 - 339-2640316
e-mail: info@bariok.eu barioksrl@pec.trovarti.it



SCHEDA RILEVAZIONE EVENTO

Recapito telefonico:
351/3468508
E-mail: eventi@bariok.eu

La presente scheda deve essere compilata in modo accurato dall'organizzatore della manifestazione in quanto garantisce a Bariok Srl la raccolta puntuale dei dati per fornire il supporto nella preparazione della documentazione necessaria per le richieste di autorizzazione.

NOME ASSOCIAZIONE/ENTE/AZIENDA:

Referente da contattare per ulteriori informazioni:

Nome _____ Cognome _____ N° di Cell _____ Indirizzo E-mail _____

DENOMINAZIONE EVENTO:

Classificazione generale (**barrare con una X la tipologia di evento**):

- EVENTO BASE: si tratta di una tipologia di festa all'aperto che prevede solo cucina, senza musica di alcun genere.
- EVENTO BASE CON TENDONE: si tratta di una tipologia di festa in cui si mangia sotto al tendone, ma senza spettacolo.
- EVENTO ALL'APERTO CON SPETTACOLO
- EVENTO IN TENDONE/TRIBUNA/GAZEBO CON SPETTACOLO E CAPIENZA PARI O INFERIORE ALLE 200 PERSONE.
- EVENTO IN TENDONE CON SPETTACOLO E CAPIENZA SUPERIORE ALLE 200 PERSONE.
- EVENTO IN LOCALE non dotato di agibilità rilasciata dalla Commissione Provinciale Vigilanza CON PUBBLICO SPETTACOLO.

Informazioni sull'evento:

Comune di svolgimento:

(specificare i luoghi per cui bisogna fare richiesta al Comune dell'autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico, dell'emissione dell'ordinanza di chiusura al transito veicolare o di divieto di sosta; oppure indicare collocazione degli

spazi privati a disposizione)	
Data singola o periodo: (indicare anche la data di recupero)	
Orari: (precisare l'orario di inizio e di fine per ogni giornata tenendo conto anche dei tempi di montaggio/smontaggio):	
N° massimo di persone presenti:	
Tipologia di strutture/impianti presenti o di posate/stoviglie/ contenitori utilizzati in caso di somministrazione di alimenti e bevande: (barrare con una X e compilare)	<input type="checkbox"/> Ombrelloni <input type="checkbox"/> Verande <input type="checkbox"/> Pedane (esclusivamente non coperte) a disposizione del pubblico <input type="checkbox"/> Palchi/pedane scoperti a disposizione degli artisti <input type="checkbox"/> Palchi/pedane coperti a disposizione dei soli artisti <input type="checkbox"/> Americane (tralicci) <input type="checkbox"/> Schermi/ledwall/teli/casse audio fissate su americane <input type="checkbox"/> Piccoli gazebo isolati (misura massima: 3x3 mt) <input type="checkbox"/> Tendenti (misure _____) <input type="checkbox"/> Struttura a piramide per esibizioni acrobatiche <input type="checkbox"/> Presenza di cucina o uso di fiamme libere specificando il tipo di combustibile impiegato [__] Gas [__] Legna [__] Elettricità [__] Altro specificare _____ <input type="checkbox"/> Uso di posate o stoviglie in materiale compostabile <input type="checkbox"/> Uso di posate o stoviglie in metallo, vetro o ceramica <input type="checkbox"/> Somministrazione di bevande in contenitori di vetro <input type="checkbox"/> Altro. Specificare _____ _____ _____
Altre informazioni importanti (barrare con una X e compilare)	<input type="checkbox"/> Servizi igienici. Quali sono e dove sono dislocati _____ _____ <input type="checkbox"/> Descrizione dell'impianto elettrico che supporta la manifestazione _____ _____
Descrizione attività: (specificare il programma, la tipologia di spettacolo e dare tutte informazioni necessarie per inquadrare le attività di somministrazione di alimenti e bevande (barrare con una X e	<input type="checkbox"/> Programma in breve (oppure inviare via e-mail il materiale promozionale dell'iniziativa) _____ _____ _____ _____

compilare)

O Tipologia di spettacolo. Specificare se trattenimenti danzanti, dj set, concertini musicali senza ballo, altro (musical, sfilate di moda, spettacolo teatrale)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

O Informazioni per Piano HACCP

1. Responsabile HACCP (deve essere in possesso dell'attestato del corso) e recapito telefonico _____

2. Numero operatori addetti alla gestione degli alimenti durante la manifestazione _____
3. Descrizione del luogo dove avrà luogo l'evento con particolare riferimento agli spazi destinati alla preparazione degli alimenti e alla loro conservazione e somministrazione

4. Fare un elenco delle attrezzature presenti nella cucina (lavandino, affettatrice, spinatrice, friggitrice, ecc.) ed eventualmente, se del caso, descriverne gli aspetti salienti (affettatrice marca/modello). Le attrezzature devono essere – di volta in volta - ad uso esclusivo di una tipologie/categoria di alimenti, vale a dire, ad esempio, che non è ammesso l'uso dello stesso coltello per sezionare la carne cruda e per porzionare i prodotti cotti.

Sistemi refrigeranti:

Attrezzature fisse e mobili utilizzate per la preparazione e somministrazione degli alimenti:

O Somministrazione alimenti. Specificare quali prodotti/pietanze sono serviti

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

In caso di richiesta di supporto per la redazione del Piano HACCP si prega di indicare precisamente gli ingredienti delle pietanze, allegando anche le schede tecniche dei prodotti utilizzati, così da poter compilare accuratamente il registro allergeni

	<p>O Somministrazione bevande. Specificare quali bevande sono fornite differenziando tra alcoliche e non</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p>
<p>Personale addetto all'evento (almeno n° 1 ogni 200 persone presenti in contemporanea):</p>	<p>N° _____ componenti Associazione/Ente organizzatore</p> <p>N° _____ Vigili del Fuoco Volontari presenti del Corpo di _____</p> <p>N° _____ componenti di altre Associazioni. Specificare l'Associazione _____</p> <p>N° _____ componenti di altre Associazioni. Specificare l'Associazione _____</p> <p>N° _____ componenti di altre Associazioni. Specificare l'Associazione _____</p> <p>N° _____ componenti di altre Associazioni. Specificare l'Associazione _____</p> <p>N° _____ agenti delle Forze dell'Ordine. Specificare il Corpo _____</p> <p>N° _____ agenti delle Forze dell'Ordine. Specificare il Corpo _____</p> <p>_____</p>

Altro da comunicare:

Luogo e Data

Per l'Associazione/Ente _____
