

Gesuch um Benützung

- Vereinssaal**
- großer Saal Bühne
 Küche Galerie
 Bar
- Dorfhaus - Pavillon**
- Bühne offen
 Beamer mit großer Leinwand
 Beamer mit kleiner Leinwand
- Dorfhaus - Seminarraum (nicht barrierefrei)**
- Beamer
- Dorfhaus - Ausschank**

Domanda di utilizzo

- Sala culturale**
- sala grande palco
 cucina galleria
 bar
- Casa del Paese - pavillon**
- palco aperto
 beamer con schermo grande
 beamer con schermo piccolo
- Casa del Paese - sala riunioni (barriere architett.)**
- beamer
- Casa del Paese - bar**

Der/die Unterfertigte	<input type="text"/>	Il/la sottoscritto/a
Adresse	<input type="text"/>	Indirizzo
Telefonnummer	<input type="text"/>	Telefono
E-Mail	<input type="text"/>	E-Mail
Verein/Unternehmen	<input type="text"/>	Associazione/azienda
Adresse/Steuernummer	<input type="text"/>	Indirizzo/partita IVA

BEANTRAGT

CHIEDE

die Benützung der angegebenen Räumlichkeiten an folgendem Datum / Zeitraum:

l'uso delle località indicate per il seguente giorno / periodo:

Datum bzw. Zeitraum von/bis	<input type="text"/>	Data o periodo dal/al
Uhrzeit von/bis	<input type="text"/>	Dalle ore/alle ore

Art der Veranstaltung	<input type="text"/>	Tipo di manifestazione
------------------------------	----------------------	-------------------------------

Kommerzielle Veranstaltung / Manifestazione commerciale: **Ja / Si** **Nein / No**

Die angegebenen Zeiten müssen eingehalten werden!
Für die Ausstattung (Aufstellen der Stühle, Tische usw.) ist der Veranstalter zuständig!

Gli orari indicati devono essere rispettati!
Il richiedente è responsabile dell'attrezzatura (sistemazione delle sedie, tavoli ecc.)!

Datum / data

Unterschrift / firma

Der/die Unterfertigte erklärt hiermit, die vom Gemeindeamt genehmigte Benützungsordnung zur Kenntnis genommen zu haben und verpflichtet sich, dieselbe einzuhalten. Zusätzlich wird erklärt, für die beantragte Veranstaltung in zivil- sowie in strafrechtlicher Hinsicht die volle Verantwortung zu übernehmen. Ebenso übernimmt der/die Unterfertigte die Haftung für eventuell angerichtete Schäden jeder Art. **Bei öffentlichen Veranstaltungen muss die notwendige Lizenz beim Lizenzamt der Gemeinde beantragt werden.**

Il/la sottoscritto/a dichiara con la presente di prendere atto del Regolamento per l'uso dei locali pubblici e si impegna a rispettare la medesima. Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di assumersi la responsabilità per la manifestazione in oggetto a tutti gli effetti sia di diritto penale che di diritto civile. Il/la sottoscritto/a si assume in proprio ogni e qualunque responsabilità per eventuali danni. **Per le manifestazioni pubbliche è necessario richiedere la relativa licenza presso l'Ufficio Licenze del Comune di San Martino in Passiria.**

Gemäß und für die Zwecke der Artikel 12, 13 und 14 der EU-Verordnung 679/2016 sind die Informationen zum Schutz personenbezogener Daten unter folgendem Link <https://www.stmp.it/de/Datenschutz> abrufbar oder im Rathaus erhältlich.

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 12, 13 e 14 del Regolamento UE 679/2016 l'informativa relativa alla protezione dei dati personali è reperibile al seguente link <https://www.stmp.it/it/Privacy> o è consultabile nei locali del Municipio.

HYGIENISCH-SANITÄRE GUTACHTEN
(nur bei Verabreichung von Speisen und Getränken
zu unterschreiben)

Ich Unterfertiger DOMINIK ALBER, geboren am 03.02.1996 in Meran, gesetzlicher Vertreter der Gemeinde St. Martin in Passeier, Verantwortlicher der hygienischsanitären Gutachten zur Benutzung der Räumlichkeiten beim Dorfhaus und Vereinssaal (Meldung des Tätigkeitsbeginns im Lebensmittelsektor im Sinne der EU-Verordnung Nr. 852/2004)

**LEGE FOLGENDE VEREINBARUNG ZWISCHEN DEM
VERANSTALTER FEST:**

Verabreichung von Speisen und Getränken:

Bei Verabreichung von Lebensmitteln müssen unter eigener Verantwortung die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich der Hygiene im Sinne der EU-Verordnung Nr. 852/2004 eingehalten werden.

Einhaltung der Hygiene der Räumlichkeiten:

Die Räumlichkeiten für Lebensmittel müssen sauber und stets instand gehalten werden (nach jeder Benutzung gründliche Reinigung oder Desinfektion erforderlich!). Ansammlung von Schmutz bzw. Schimmelbildung auf Oberflächen vermeiden. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

Lagerung:

Für den Umgang und die Lagerung der Lebensmittel sind die geeigneten Temperaturen zu beachten. Rohstoffe und Zutaten sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird.

Lebensmittelabfälle:

Lebensmittelabfälle müssen so rasch wie möglich aus den Arbeitsbereichen entfernt werden. Sie sind in Behältern zu lagern, die verschließbar und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.

Persönliche Hygiene:

Das Personal muss ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Es muss geeignete und saubere Arbeitsbekleidung tragen.

Der Obmann/die Obfrau bzw. der Koch/die Köchin des Vereins

Name des/r Verantwortlichen

Adresse

Telefonnummer

PARERI IGIENICO SANITARI
(da firmare solo in caso di somministrazione di cibo e
bevande)

Il sottoscritto DOMINIK ALBER, nato il 03/02/1996 a Merano, legale rappresentante del Comune di San Martino in Passiria, responsabile dei pareri igienico sanitarie per l'utilizzo dei locali presso la Casa del Paese e la Sala culturale (notifica di inizio attività nel settore alimentare ai sensi del regolamento UE n. 852/2004)

**STABILISCE IL SEGUENTE ACCORDO TRA
L'ORGANIZZATORE:**

Somministrazione di cibo e bevande:

Le disposizioni di legge in materia di igiene in conformità al Regolamento UE n. 852/2004 devono essere rispettate sotto la propria responsabilità.

Rispetto dell'igiene dei locali:

I locali destinati agli alimenti devono essere mantenuti sempre puliti e in buono stato (è necessaria una pulizia o una disinfezione accurata dopo ogni utilizzo). Evitare l'accumulo di sporco o muffa sulle superfici. Gli oggetti, gli arredi e le attrezzature che entrano in contatto con gli alimenti devono essere puliti a fondo e, se necessario, disinfettati.

Deposito:

Durante la lavorazione ed il deposito degli alimenti devono essere rispettate le temperature adeguate. Le materie prime e gli ingredienti devono essere depositati in modo da evitare il deterioramento che potrebbe mettere a rischio la salute.

Rifiuti alimentari:

I rifiuti alimentari devono essere rimossi dalle aree di lavoro il più rapidamente possibile. Devono essere conservati in contenitori richiudibili e facili da pulire e disinfettare.

Igiene personale:

Il personale deve mantenere un elevato livello di igiene personale. Deve indossare un abbigliamento da lavoro adeguato e pulito.

Il/la presidente o il/la cuoco/a dell'associazione

Nome del/la responsabile

Indirizzo

Numero di telefono

Datum / data

Unterschrift / firma