



# Città di Legnano

**REGOLAMENTO**  
**SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE**  
**ED ATTIVITA' DIVERSE SOGGETTE**  
**AL REG C.E. N. 852/2004 E L. R. N. 8/2009**

Approvato con Delibera del Commissario Straordinario n. 1 del 17/01/2020

## INDICE

<b>CAPO I – INTRODUZIONE AL REGOLAMENTO</b>	<b>3</b>
ART. 1 OGGETTO DEL REGOLAMENTO E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	3
ART. 2 DEFINIZIONI	4
ART. 3 IRRICEVIBILITA’	6
ART. 4 CONFORMAZIONE DELLA PRATICA	6
ART. 5 INTEGRAZIONE DOCUMENTALE	6
ART. 6 OBIETTIVI E FINALITÀ	7
<b>CAPO II - TIPOLOGIE DI ATTIVITA’ DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE</b>	<b>7</b>
ART. 7 CIRCOLI PRIVATI	7
ART. 8 ATTIVITA’ TEMPORANEE	8
ART. 9 ATTIVITA’ STAGIONALI	8
ART. 10 SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE QUALE ATTIVITA’ SECONDARIA	9
ART. 11 DISTRIBUTORI AUTOMATICI	9
ART. 12 INDIVIDUAZIONE ZONA UBICAZIONE LOCALI PER PUBBLICI ESERCIZI	9
ART. 13 PUBBLICO ESERCIZIO IN ZONA TUTELATA	9
ART. 14 PUBBLICO ESERCIZIO IN ZONA NON TUTELATA	11
ART. 15 ATTIVITA’ ARTIGIANALI DI PRODUZIONE ALIMENTARE	11
ART. 16 ORARI DELLE ATTIVITA’ ARTIGIANALI DI PRODUZIONE ALIMENTARE	12
<b>CAPO III - CONDIZIONI D’ESERCIZIO PER LE ATTIVITA’ OGGETTO DEL REGOLAMENTO</b>	<b>13</b>
ART. 17 SOMMINISTRAZIONE E VENDITA BEVANDE ALCOLICHE	13
ART. 18 CARATTERISTICHE GENERALI DEI LOCALI	13
ART. 19 VENDITA DI PRODOTTI DI GASTRONOMIA E DI PRODUZIONE DI PANE	13
ART. 20 ASSISTENZA ALLA CLIENTELA	14
ART. 21 ATTIVITÀ ACCESSORIE	14
ART. 22 ORARIO ATTIVITÀ SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE, OBBLIGHI CONSEGUENTI	14
ART. 23 OBBLIGHI PER GLI ESERCENTI LE ATTIVITÀ SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE	15
ART. 24 PUBBLICITA’ DEI PREZZI	15
ART. 25 ORARI DEGLI ESERCIZI A CARATTERE MISTO	15
ART. 26 IMPATTO ACUSTICO	16
<b>CAPO IV - PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI</b>	<b>16</b>
ART. 27 PUBBLICI ESERCIZI	16
ART. 28 SUBINGRESSO	17
ART. 29 TRASFERIMENTO DELL’ATTIVITA’	17
ART. 30 AMPLIAMENTO DELL’ESERCIZIO	18
ART. 31 DECADENZA E SOSPENSIONE	18
ART. 32 CESSAZIONE DELL’ATTIVITÀ	18
<b>CAPO V - SANZIONI E DISPOSIZIONI FINALI</b>	<b>18</b>
ART. 33 SANZIONI	18
ART. 34 DISPOSIZIONI FINALI	19

Allegato	I	Tabella di riepilogo procedimento amministrativo per i pubblici esercizi (P.E.)
Allegato	II	Tabella A: Sezione I - Esercizi di Somministrazione di Alimenti e Bevande
Allegato	III	Tabella A: Sezione I - Altre Attività di Somministrazione Alimenti e Bevande
Allegato	IV	Tabella dei Requisiti Minimi di Qualità per i Pubblici Esercizi
Allegato	V	Linee Guida
Allegato	VI	Tabella sanzioni
Allegato	VII	Planimetria “Tipo” Pubblico Esercizio

## PREMESSA

Il presente regolamento vuole essere, soprattutto, un documento operativo che consenta sia all'impresa che al consulente di ottenere in maniera chiara ed inequivocabile le informazioni utili e necessarie alla trasmissione telematica a questo SUAP, della pratica amministrativa per le attività disciplinate da questo documento.

In tale ottica, si ricorda che le pratiche dovranno essere presentate esclusivamente tramite il portale ImpresaInUnGiorno (IIUG); quelle presentate attraverso canali diversi saranno RESPINTE.

Ogni qualvolta all'interno del presente regolamento si ritroverà l'acronimo IIUG, lo stesso deve essere inteso come trasmissione digitale attraverso il portale ImpresaInUnGiorno.

in applicazione della L. R. n. 36/2017, s'invitano le imprese/consulenti a selezionare la funzione ComUnica, laddove presente, al fine consentire l'invio contestuale della pratica alla Camera di Commercio che provvederà per quanto di competenza all'aggiornamento del Registro Imprese (R.I.).

questo SUAP, allo scopo di semplificare l'interazione con altri soggetti coinvolti nei procedimenti, provvederà alla trasmissione digitale alla società AMGA Legnano Spa, della modulista relativa alla posizione dell'impresa dal punto di vista della Tariffa Rifiuti (TA.RI.).

A tale proposito al fine di consentire al suddetto ente la corretta e coerente gestione della posizione dell'impresa, rispetto alla tariffa applicabile all'attività oggetto della pratica SUAP, risulta necessario inserire nella sezione "allegati liberi" la seguente documentazione:

- modulo igiene ambientale;
- documento comprovante il possesso dei locali (es. contratto locazione, comodato ...);
- planimetria quotata a firma di tecnico abilitato, laddove espressamente richiesto;
- fanno da corollario, al presente regolamento, una serie di allegati aventi lo scopo di agevolare la comprensione dei procedimenti amministrativi relativi alle attività contemplate in questo documento.

Si precisa che, i requisiti minimi di qualità stabiliti per i pubblici esercizi e contenuti nell'Allegato IV, debbono essere osservati da tutte le attività che esercitano in Zona Tutelata.

Ogni qualvolta viene fatto riferimento a "idoneo procedimento" quest'ultimo è individuato nel corrispondente:

- Allegato II - Tabella A: Sezione I - Esercizi di Somministrazione di Alimenti e Bevande (P.E.);
- Allegato III - Tabella A: Sezione I - Altre Attività di Somministrazione Alimenti e Bevande.

Infine, si evidenzia che le violazioni agli articoli del presente regolamento saranno soggette all'art. 33.

**ART. 1 OGGETTO DEL REGOLAMENTO E NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

1) Il presente regolamento comunale, viene adottato in applicazione dell'art. 7 del D.Lgs. n. 267/2010 del "Testo Unico delle Leggi sull'ordinamento degli Enti Locali" (TUEL).

2) Per quanto relativo alla disciplina generale delle attività di cui al presente Regolamento, si rinvia alla seguente normativa:

**Regio Decreto del 18/06/1931, n. 773**, " Approvazione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza." e **Regolamento di attuazione del 06/05/1940 n. 635**;

**Legge del 09/01/1989, n. 13**: "Disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati";

**Legge del 07/08/1990 n. 241 e ss.mm.ii.**, "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi.";

**Legge del 25/08/1991, n. 287**, "Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività' dei pubblici esercizi.";

**Decreto del Ministero dell'Interno 17.12.1992, n. 564** "Regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande";

**D.P.R. del 03/06/1998 n. 252**, "Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia.";

**D.P.R. del 28/12/2000 n. 445**, "Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamenti in materia di documentazione amministrativa.";

**D.Lgs del 18/08/2000 n. 267**, "Testo Unico delle Leggi sull'ordinamento degli Enti Locali"

**Legge del 30/03/2001, n. 125**, "Legge quadro in materia di alcol e di problemi alcolcorrelati.";

**D.P.R. 04/04/2001, n. 235**, "Regolamento recante semplificazione del procedimento per il rilascio dell'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande da parte di circoli privati.";

**Regolamento (CE) del 29/04/2004 n. 852**, "Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.";

**Legge 04/08/2006, n. 248, art. 3, f bis) e art. 4, 2 bis)**, "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, recante disposizioni urgenti per il rilancio economico e sociale, per il contenimento e la razionalizzazione della spesa pubblica, nonché interventi in materia di entrate e di contrasto all'evasione fiscale.";

**D.G.R. Lombardia del 23/01/2008 n. 8/6495**, "Indirizzi generali per il rilascio, da parte dei Comuni, delle autorizzazioni relative alle attività di somministrazione e bevande (L.R. n. 30/2003).";

**Legge Regionale 30/04/2009 , n. 8**, "Disciplina della vendita da parte delle imprese artigiane di prodotti alimentari di propria produzione per il consumo immediato nei locali dell'azienda.";

**D.Lgs. 26/03/2010, n. 59 e ss.mm.ii.**, "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno.";

**D.G.R. Lombardia 22/12/2010, n. 1062**, "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno."

**Legge Regione Lombardia 02/02/2010, n. 6 e ss.mm.ii.**, "Testo unico delle leggi regionali in materia di commercio e fiere." (di seguito indicato: **T.U.**);

**D.P.R. 07/09/2010, n. 160 e ss.mm.ii.**, "Regolamento per la semplificazione ed il riordino della disciplina sullo Sportello Unico per le Attività Produttive.";

**Legge 22/12/2011 n. 214**, "Disposizioni urgenti per la crescita, l'equità e il consolidamento dei conti pubblici."

**D.Lgs. 06/09/2011 n. 159**, "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia a norma degli articoli 1 e 2 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 (art. 85).";

**D.P.R. del 19/10/2011, n. 227**, “Regolamento per la semplificazione di adempimenti amministrativi in materia ambientale gravanti sulle imprese, a norma dell'art 19, comma 4 quater del D.L. del 31/05/2010, n. 78 convertito, con modificazioni, dalla Legge del 30/07/2010, n. 122.”;

**Regolamento (CE) del 25/10/2011, n. 1169/2011**, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;

**L.R. 27/02/2012, n. 3**, “Disposizioni in materia di artigianato e commercio e attuazioni della Direttiva 2006/123/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 dicembre 2006 relativa ai servizi nel mercato interno. Modifiche alle leggi regionali 30 aprile 2009, n. 8 (Disciplina della vendita da parte delle imprese artigiane di prodotti alimentari di propria produzione per il consumo immediato nei locali dell'azienda)(1) e 2 febbraio 2010, n. 6 (Testo unico delle leggi regionali in materia di commercio e fiere).”;

**D.Lgs. 06/08/2012 , n. 147**, “Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59, recante attuazione della direttiva 2006/123/CE, relativa ai servizi nel mercato interno.”;

“**Regolamento comunale per l'applicazione delle sanzioni amministrative**”, approvato con Del. C.C. n. 71 del 28/10/2003 e successivi aggiornamenti;

**D.Lgs. 30/06/2016, n. 126 e ss.mm.ii.**, “Attuazione della delega in materia di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), a norma dell'articolo 5 della Legge 7 agosto 2015, n. 124.”;

**D.Lgs. 25/11/2016, n. 222 e ss.mm.ii.**, “Individuazione dei procedimenti oggetto di autorizzazione, segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), silenzio assenso e comunicazione e di definizione dei regimi amministrativi applicabili a determinate attività e procedimenti, ai sensi dell'articolo 5 della Legge 7 agosto 2015, n. 124.”;

**D.d.u.o. 27/06/2017 - n. 7649**, “Recepimento accordo conferenza unificata moduli unificati e standardizzati in materia di attività commerciali e assimilate - D.lgs. n. 126/2016 e D.lgs. n. 222/2016.”;

**D.g.r. 04/12/2017 - n. X/7477**, “Modifica dell'allegato alla deliberazione di Giunta regionale 8 marzo 2002, n. VII/8313 e dell'appendice relativa a criteri e modalità per la redazione della documentazione di previsione d'impatto acustico dei circoli privati e pubblici esercizi.”;

**ACCORDO 17/04/2019 - CONFERENZA UNIFICATA** (Gazzetta Ufficiale Della Repubblica Italiana - Serie generale n. 162 del 12/07/2019);

**Regolamento di Polizia Urbana vigente;**

**Piano di Governo del Territorio (PGT) vigente;**

3) Ogni altra legge, regolamento e provvedimento, anche non ricompreso nell'elenco sopra esposto, nazionale e regionale, relativi alla somministrazione di alimenti e bevande in ogni sua modalità di esercizio.

4) Le attività di cui al presente regolamento sono soggette anche alla compatibilità urbanistica ed edilizia, all'igiene, alla sicurezza, agli orari, ai controlli e alle sanzioni.

5) Le disposizioni contenute nei provvedimenti normativi, nazionali e regionali, in caso di divergenza prevalgono sulle norme di cui al presente regolamento, anche se inerenti la medesima materia.

## **ART. 2 DEFINIZIONI**

1) Ai fini dell'applicazione del presente regolamento, si intendono per:

**SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE:** la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, all'uopo attrezzati.

**SERVIZIO ASSISTITO:** la presenza, all'interno dell'esercizio, di personale addetto al servizio al tavolo.

**SUPERFICIE LORDA DI PAVIMENTAZIONE (SLP):** la somma della superficie di tutti gli spazi dell'immobile messi a disposizione dell'azienda, fuori terra, sotto suolo, sotto tetto, soppalco, misurata entro il profilo esterno delle pareti perimetrali, ovvero dei manufatti di tamponamento ad esse assimilabili, calcolata in conformità con quanto disposto dalla vigente legislazione in materia di risparmio energetico.

**PUBBLICI ESERCIZI (P.E.):** locali, riconducibili ad una delle diverse denominazioni indicate al punto 2, in cui l'accesso è libero a chiunque ed in cui si svolge un'attività imprenditoriale. Gli stessi sono ripartiti nel Piano delle Regole in 4 classi:

– **PE1:** Attività di pubblico esercizio aventi superficie lorda di pavimento inferiore o uguale a mq 250;

- **PE2:** Attività di pubblico esercizio aventi superficie lorda di pavimento superiore a mq 250;
- **PE3:** Locali di intrattenimento e svago assoggettati a licenza ex art. 80 TULPS;
- **PE4:** Sale per il gioco d'azzardo lecito come definite dalla legislazione nazionale e regionale.

Tali esercizi aperti al pubblico, per la somministrazione di alimenti e di bevande, possono assumere DENOMINAZIONI varie, espressamente definite all'art. 6 della D.G.R. n. VIII/6495 del 23/01/2008:

- a) **ristorante, trattoria, osteria con cucina e simili:** esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina con menù che include una sufficiente varietà di piatti e dotati di servizio al tavolo;
- b) **esercizi con cucina tipica lombarda:** ristorante, trattoria, osteria in cui è prevalente l'utilizzo di alimenti e bevande tipici della tradizione locale o regionale;
- c) **tavole calde, self-service, fast food e simili:** esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina ma privi di servizio al tavolo;
- d) **pizzerie e simili:** esercizi della ristorazione, con servizio al tavolo, in cui è prevalente la preparazione e la somministrazione del prodotto "pizza";
- e) **bar gastronomici e simili:** esercizi in cui si somministrano alimenti e bevande, compresi i prodotti di gastronomia preconfezionati o precotti usati a freddo ed in cui la manipolazione dell'esercente riguarda l'assemblaggio, il riscaldamento, la farcitura e tutte quelle operazioni che non equivalgono né alla produzione né alla cottura;
- f) **bar-caffè e simili:** esercizi in cui è prevalente la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di dolci e spuntini;
- g) **bar pasticceria, bar gelateria, cremeria, creperia e simili:** bar-caffè caratterizzati dalla somministrazione di una vasta varietà di prodotti di pasticceria, gelateria e dolci in genere;
- h) **wine bar, birrerie, pub, enoteche, caffetterie, sala da tè e simili:** esercizi prevalentemente specializzati nella somministrazione di specifiche tipologie di bevande eventualmente accompagnate da somministrazione di spuntini, pasti e/o piccoli servizi di cucina;
- i) **disco-bar, piano bar, american-bar, locali serali e simili:** esercizi in cui la somministrazione di alimenti e bevande è accompagnata a servizi di intrattenimento che ne caratterizzano l'attività;
- j) **discoteche, sale da ballo, locali notturni:** esercizi nei quali la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande viene svolta congiuntamente ad attività di trattenimento, ma quest'ultima è prevalente rispetto alla prima;
- k) **stabilimenti balneari ed impianti sportivi con somministrazione:** esercizi in cui la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande viene svolta congiuntamente all'attività di svago, ma quest'ultima è prevalente rispetto alla prima;

**ESERCIZI ARTIGIANALI ALIMENTARI:** attività dirette alla produzione e vendita per asporto o consumo sul posto di beni alimentari di produzione propria (ad es. pizzerie da asporto, kebab, piadinerie, gelaterie, altro), SENZA che vi sia "servizio assistito" e dove è lasciata facoltà all'acquirente di consumare il bene acquistato (emesso cioè scontrino fiscale) nei locali dell'azienda.

#### **ATTIVITÀ ACCESSORIE DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI A BEVANDE:**

- a) uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini;
- b) installazione di giochi previsti dalla normativa vigente;
- c) organizzazione occasionale di piccoli trattenimenti musicali o di spettacolo, ovvero di divertimenti, attrazioni, cui il pubblico assiste in forma prevalentemente passiva e consistenti in rappresentazioni musicali, concerti, esposizione di opere artistiche, presentazione di libri, di conferenze, con esclusione di trattenimenti danzanti e comunque senza pagamento di un biglietto di ingresso e senza aumento del prezzo della consumazione.

**DEHOR:** elemento mobile, contenente: sedute, punti d'appoggio, posacenere, eccetera, collocati all'esterno dell'attività atti a fungere da richiamo per la clientela stazionante all'esterno degli esercizi pubblici.

**CIRCOLI PRIVATI:** libere associazioni di persone che si riuniscono per perseguire fini e interessi comuni, senza scopo di lucro (culturali, ricreativi, sportivi, eccetera) in locali NON aperti al pubblico, con accesso consentito ad una cerchia delimitata e individuabile di persone (soci), al cui interno può essere esercitata la somministrazione di alimenti e bevande limitatamente a tali soggetti.

**SUPERFICIE APERTA AL PUBBLICO:** si intende l'area formalmente a disposizione dell'operatore, pubblica o privata, comunque pertinente al locale e destinata all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande o consumo sul posto, relativamente ad attività artigianali di produzione alimentare.

**ATTREZZATURE DI SOMMINISTRAZIONE:** sono tutti i mezzi e gli strumenti finalizzati a consentire il consumo di alimenti e bevande sul posto; si tratta sia degli arredi dell'esercizio, quali tavoli, panche, sedie, lo stesso banco di somministrazione, ma anche delle stoviglie non monouso che costituiscono una parte dei beni componenti l'azienda di pubblico esercizio.

**SUPERFICIE DI SOMMINISTRAZIONE:** è l'area, sia interna che esterna, alla quale ha accesso il pubblico, occupata dalle attrezzature di somministrazione (deve essere conteggiata anche l'area del bancone bar utilizzata dal cliente, di norma pari alla metà dello stesso), con esclusione dell'area destinata ai magazzini o ai depositi, ai locali di lavorazione o agli uffici e ai servizi igienici.

**INCOLUMITÀ PUBBLICA:** l'integrità fisica della popolazione.

**QUIETE PUBBLICA:** mantenimento del clima acustico entro i limiti della normale tollerabilità e della tranquillità, specialmente nelle ore destinate al riposo notturno.

**VIVIBILITA' URBANA:** bene pubblico che può essere minato da situazioni di grave incuria o degrado del territorio, dell'ambiente e del patrimonio culturale o di pregiudizio del decoro, con particolare riferimento alle esigenze di tutela della tranquillità e del riposo dei residenti (art. 50 TUEL).

**SICUREZZA URBANA:** il bene pubblico che afferisce alla vivibilità e al decoro della città, da perseguire anche attraverso interventi di riqualificazione, anche urbanistica, sociale e culturale, e recupero delle aree o dei siti degradati, l'eliminazione dei fattori di marginalità e di esclusione sociale, la prevenzione della criminalità, in particolare di tipo predatorio, la promozione della cultura del rispetto della legalità e l'affermazione di più elevati livelli di coesione sociale e convivenza civile.

### ART. 3 IRRICEVIBILITA'

1) Tutte le pratiche relative alle attività disciplinate dal presente regolamento, ricadono nella fattispecie dell'irricevibilità se rientrano in uno dei casi sottoelencati:

- a) pratiche presentate con modalità diverse dal portale "ImpresaInUnGiorno.gov.it" (es. cartaceo, pec, altre piattaforme telematiche);
- b) errata indicazione della tipologia del procedimento (presentazione di una SCIA in luogo della richiesta di autorizzazione);
- c) SCIA compilata con i dati dell'intermediario e non quelli del titolare/legale rappresentante;
- d) presentazione di una pratica non di competenza, per territorio o per procedimento amministrativo, del SUAP;
- e) la mancata sottoscrizione mediante idonea firma digitale del modello e degli allegati obbligatori;
- f) pratica doppiata (pratica inviata per errore due volte dall'utente). Se si tratta palesemente di erroneo doppio invio, e' sufficiente archiviare la pratica dandone contezza all'utente, altrimenti si richiede lettera di annullamento della pratica "doppiata".

### ART. 4 CONFORMAZIONE DELLA PRATICA

1) Qualora sia accertata la carenza di requisiti essenziali per l'esercizio dell'attività, il Suap richiede all'interessato di conformare la stessa alla normativa vigente, vietandone eventualmente la prosecuzione.

2) La mancata conformazione nei termini verrà comunicata alla Polizia Locale per l'applicazione delle sanzioni previste; considerando tale precetto posto a tutela di interessi meritevoli di cui al comma 3 dell'art. 2 del Regolamento per le applicazioni delle sanzioni amministrative vigenti.

3) Il termine di conclusione del procedimento amministrativo rimarrà sospeso e riprenderà a decorrere dalla presentazione di idonea documentazione.

### ART. 5 INTEGRAZIONE DOCUMENTALE

1) In caso di richiesta d'integrazione documentale, la pratica deve essere completata entro il termine di trenta giorni dalla relativa comunicazione.

2) La mancata presentazione di quanto richiesto nei termini verrà comunicato alla Polizia Locale per l'applicazione delle sanzioni previste.

3) Il termine di conclusione del procedimento amministrativo rimarrà sospeso e riprenderà a decorrere dalla presentazione di idonea documentazione.

## **ART. 6 OBIETTIVI E FINALITÀ**

1) La presente programmazione fa propri gli obiettivi indicati:

- dalla normativa statale di cui all'art. 64 del D. Lgs. n. 59/2010, di attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno, come integrato dal D. Lgs. n. 147/2012;
- dall'art. 31 della L. n. 214/2011 per la liberalizzazione dell'apertura di nuovi esercizi commerciali;
- dalla L.R. n. 6/2010 - Capo III - Somministrazione di alimenti e bevande;
- dall'Allegato A alla Delibera della Giunta Regionale n. VIII/6495 del 23/01/2008;

dalle procedure autorizzative e dalle prescrizioni d'esercizio in relazione agli interessi pubblici meritevoli di tutela, quali la mobilità urbana, la quiete, l'utilizzo di spazi pubblici.

2) Si favorisce lo sviluppo e l'innovazione della rete comunale degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, in armonia con le altre attività economiche, provvedendo alla tutela del cittadino e del consumatore in relazione alla qualità del servizio.

3) La libertà di stabilimento e la libertà di apertura di nuovi esercizi commerciali sul territorio non è soggetta a divieti o limitazioni salvo quelli legati alla sostenibilità ambientale, compreso l'ambiente urbano, alla sostenibilità sociale e alla viabilità, alla tutela della salute, dei lavoratori e dei beni culturali.

## **CAPO II - TIPOLOGIE DI ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE**

### **ART. 7 CIRCOLI PRIVATI**

1) Le associazioni e i circoli privati, per poter svolgere direttamente attività di somministrazione di alimenti e bevande a favore dei rispettivi associati presso la sede ove sono svolte le attività istituzionali, devono osservare le prescrizioni, ad essi applicabili, del presente Regolamento con particolare riferimento all'art. 25 (impatto acustico), così come previsto dal D.P.R. n. 235/2001.

2) I locali di circoli privati o di enti in cui si somministrano alimenti o bevande devono essere ubicati all'interno della struttura adibita a sede del circolo o dell'ente collettivo e non devono avere accesso diretto da strade, piazze o altri luoghi pubblici. All'esterno della struttura non possono essere apposte insegne, targhe o altre indicazioni che pubblicizzino le attività di somministrazione esercitate all'interno (Art. 4 del D.M. n. 564/1992).

3) Nella planimetria quotata, allegato obbligatorio, dovranno essere indicati:

- il rispetto della sorvegliabilità di cui al comma precedente;
- la superficie lorda di pavimentazione (SLP);
- la superficie dedicata alla somministrazione, distinta in interna e, se esistente, esterna;
- le attrezzature ed arredi, con relativa legenda per le attrezzature, anche dei locali accessori tra cui il bagno e antibagno;
- se presente, impianto di video sorveglianza interno e/o esterno perimetrale.

4) Qualora, a seguito di verifiche degli organi competenti, il circolo o l'associazione risultino aver perso la natura di ente senza scopo di lucro, per continuare l'attività di somministrazione dovranno dotarsi d'idoneo titolo autorizzatorio, così come previsto dalla normativa vigente in materia, nonché dal presente regolamento.

5) L'attività di somministrazione di alimenti e bevande deve essere esercitata nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia: edilizia, igienico-sanitaria, di sicurezza, di tutela dall'inquinamento acustico.

6) L'accertamento in corso di esercizio della carenza dei requisiti di cui al presente articolo, comporta la sospensione dell'attività di somministrazione fino al ripristino delle condizioni di esercizio; nel caso di mancato adeguamento entro il termine indicato, con apposito provvedimento ad opera del SUAP, si procederà alla rimozione degli effetti del titolo autorizzatorio.

7) In ogni caso, l'esercizio dell'attività secondaria di somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci, dovrà essere svolta senza che ciò possa pregiudicare i diritti dei terzi, soprattutto sotto il profilo della quiete e incolumità pubblica.

8) Per l'avvio di questa attività, occorre distinguere se l'associazione che gestisce il circolo, aderisca ad enti od organizzazioni nazionale, così come disposto dal DPR n. 235/2001; in questo caso l'attività di somministrazione può essere avviata con la presentazione della SCIA, allegando copia dell'atto costitutivo, dello statuto dell'associazione e del documento che attesti l'affiliazione all'ente di cui sopra.

9) Nel caso di un circolo non affiliato, l'attività secondaria di somministrazione di alimenti e bevande seguirà il relativo procedimento amministrativo di cui all'Allegato III - Tabella A - Sezione I - Altre Attività di Somministrazione Alimenti e Bevande.

10) Nell'ipotesi di circoli privati con caratteristiche di ente commerciale, il procedimento da seguire sarà determinato dall'ubicazione in zona NON tutelata o in zona tutelata, così come regolato dal presente atto e nel rispetto della normativa vigente in materia.

#### **ART. 8 ATTIVITA' TEMPORANEE**

1) In occasione di sagre, fiere, manifestazioni religiose, tradizionali e culturali e di altri eventi straordinari organizzati da soggetti pubblici o privati, su area pubblica o privata, può essere svolta attività di somministrazione di alimenti e bevande, previa presentazione di segnalazione certificata di inizio attività da parte dell'organizzatore della manifestazione.

2) Le attività di somministrazione temporanee di cui al presente articolo, non possono avere durata superiore a quella della manifestazione e possono essere esercitate solo in relazione ai locali o ai luoghi in cui si svolge la manifestazione.

3) Qualora la manifestazione si svolga in area pubblica, dovrà essere preliminarmente ottenuto apposito atto di concessione di suolo pubblico dall'ufficio competente.

4) L'attività di somministrazione di alimenti e bevande, nell'ambito di una manifestazione temporanea, deve essere esercitata da soggetti in possesso dei requisiti morali previsti dall'art. 71 del D. Lgs. n. 59/2010 e, previa presentazione della notifica sanitaria.

5) La somministrazione di bevande aventi un contenuto alcolico superiore al 21 % del volume, non è consentita negli esercizi operanti nell'ambito di impianti sportivi, fiere, complessi di attrazione dello spettacolo viaggiante installati con carattere temporaneo nel corso di sagre o fiere, e simili luoghi di convegno, nonché nel corso di manifestazioni sportive o musicali all'aperto.

6) L'esercizio dell'attività è subordinato al possesso da parte del soggetto richiedente dei requisiti morali previsti dalla normativa vigente, nonché al rispetto delle condizioni di sicurezza e dei requisiti previsti dalla normativa igienico-sanitaria.

7) In ogni caso, l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, dovrà essere svolto senza che ciò possa pregiudicare i diritti dei terzi, soprattutto sotto il profilo della quiete, salute e incolumità pubblica.

#### **ART. 9 ATTIVITA' STAGIONALI**

1) L'attività di somministrazione di alimenti e bevande esercitata in forma stagionale è soggetta ad autorizzazione se è realizzata in Zona Tutelata ed a SCIA se realizzata in altra zona, secondo quanto indicato all'Allegato I - Tabella di riepilogo procedimento amministrativo per i pubblici esercizi.

2) Le attività stagionali possono essere svolte per uno o più periodi complessivamente non inferiori a 60 giorni e non superiori a 180 giorni per ciascun anno solare.

3) L'attività di somministrazione di alimenti e bevande deve essere esercitata nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia: urbanistica, edilizia, igienico-sanitaria, di sicurezza, di tutela dall'inquinamento acustico.

4) Dovrà essere allegata la planimetria quotata dei locali sottoscritta da tecnico abilitato, con le seguenti caratteristiche:

- scala non inferiore a 1:100;
- requisiti relativi alla sorvegliabilità;
- superficie lorda di pavimentazione (SLP);

- superficie dedicata alla somministrazione, distinta in interna e, se esistente, esterna ;
- attrezzature ed arredi, con relativa legenda per le attrezzature, anche dei locali accessori tra cui il bagno e antibagno.

5) In ogni caso, l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, dovrà essere svolta senza che ciò possa pregiudicare i diritti dei terzi, soprattutto sotto il profilo della quiete, salute e incolumità pubblica.

#### **ART. 10 SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE QUALE ATTIVITA' SECONDARIA**

- 1) Così come previsto dalla L.R. n. 6/2010 all'art. 68, comma 4, sono soggette a SCIA, le attività esercitate:
  - a) negli esercizi nei quali la somministrazione al pubblico di alimenti o bevande viene svolta congiuntamente ad attività di intrattenimento, in sale da ballo, locali notturni, stabilimenti balneari, impianti sportivi e altri esercizi similari. L'attività di intrattenimento si intende prevalente nei casi in cui la superficie utilizzata per il suo svolgimento è pari almeno ai tre quarti della superficie complessiva a disposizione, esclusi i magazzini, i depositi, gli uffici e i servizi, e la somministrazione di alimenti e bevande è effettuata esclusivamente nei confronti di chi usufruisce a pagamento dell'attività di intrattenimento. Non costituisce attività di intrattenimento la semplice musica di accompagnamento;
  - b) negli esercizi situati all'interno delle stazioni dei mezzi di trasporto pubblico e nei mezzi di trasporto pubblici;
  - c) nelle mense aziendali e negli spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole nei quali la somministrazione viene effettuata esclusivamente nei confronti del personale dipendente e degli studenti;
  - d) nel domicilio del consumatore;
  - e) nelle attività svolte in forma temporanea di cui alla L.R. n. 6/2010, articolo 72;
  - f) nelle attività svolte direttamente, nei limiti dei loro compiti istituzionali, da ospedali, case di cura, parrocchie, oratori, comunità religiose, asili infantili, case di riposo, caserme, stabilimenti delle forze dell'ordine;
  - g) nelle attività da effettuarsi all'interno di musei, teatri, sale da concerto e simili.
- 2) L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è vincolato al collegamento logistico funzionale con l'attività principale della quale deve essere accessorio; non è pertanto trasferibile in altra sede se non congiuntamente all'attività principale e deve rispettare gli orari di funzionamento della medesima.
- 3) Nella planimetria quotata, allegato obbligatorio, dovranno essere indicati:
  - superficie lorda di pavimentazione (SLP), nei casi previsti alla lettera a) comma 1 del presente articolo;
  - superficie dedicata alla somministrazione, distinta in interna e, se esistente, esterna;
  - attrezzature ed arredi, con relativa legenda per le attrezzature, anche dei locali accessori tra cui il bagno e antibagno.

#### **ART. 11 DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

1) L'installazione di distributori automatici per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande in locali esclusivamente adibiti a tale attività è soggetta alle disposizioni concernenti il procedimento amministrativo degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande aperti al pubblico di cui al presente regolamento, Allegato I - Tabella di riepilogo procedimento amministrativo per i pubblici esercizi.

#### **ART. 12 INDIVIDUAZIONE ZONA UBICAZIONE LOCALI PER PUBBLICI ESERCIZI**

- 1) La corretta individuazione del locale sede operativa dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è verificabile nell'Allegato I - Tabella di riepilogo procedimento amministrativo per i pubblici esercizi.
- 2) A seguito dell'ubicazione in zona tutelata andrà rispettato quanto previsto all'art. 13, mentre per le attività ubicate in zona non tutelata, quanto previsto dall'art. 14 del presente regolamento.

#### **ART. 13 PUBBLICO ESERCIZIO IN ZONA TUTELATA**

1) Al fine di cooperare alla sostenibilità sociale, ambientale e di viabilità, gli esercenti dovranno operare affinché vengano rispettati i principi di ordine pubblico, pubblica sicurezza, sicurezza stradale, tutela della

salute e quiete dei residenti, nella consapevolezza che l'attività di somministrazione al pubblico ha impatto su tali aspetti.

2) Saranno soggette al rilascio di autorizzazione, le attività di pubblico esercizio site all'interno degli ambiti denominati: "Aree A - Ambiti dei nuclei di antica formazione" e quelle che per ubicazione e classe dimensionale, rientrano nel rispetto di quanto previsto nell'Allegato I - Tabella di riepilogo procedimento amministrativo per i pubblici esercizi .

3) Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al raggiungimento del punteggio minimo di qualità di cui all'Allegato IV - Tabella dei requisiti minimi di qualità per i pubblici esercizi.

4) Prima di iniziare l'attività e comunque entro 180 giorni dal rilascio dell'autorizzazione comunale, il richiedente deve presentare apposita comunicazione d'inizio attività e porsi in regola rispetto alle disposizioni normative vigenti applicabili all'attività specifica, quali ad esempio: normativa urbanistica, edilizia ed igienico-sanitaria, prevenzione incendi e sicurezza dei luoghi di lavoro, nel rispetto delle prescrizioni contenute nell'autorizzazione.

5) Dovrà essere allegata alla comunicazione d'inizio attività, la rimanente documentazione non presentata all'atto della domanda.

6) Devono essere allegati o compresi nella domanda:

a) planimetria quotata dei locali, con le seguenti caratteristiche, come illustrato nell'ALLEGATO VII – Planimetria "Tipo" Pubblico Esercizio:

- debitamente sottoscritta da tecnico abilitato, in scala non inferiore a 1:100;
- indicazione della Superficie Lorda di Pavimentazione (SLP) del locale e di quella destinata all'attività di somministrazione (suddivisa tra interna ed esterna, qualora esistente);
- requisiti di sorvegliabilità dell'esercizio ai sensi del Decreto del Ministero dell'Interno 17.12.1992, n. 564;
- attrezzature ed arredi, con relativa legenda per le attrezzature, anche dei locali accessori tra cui il bagno e antibagno;
- dimostrazione dell'accessibilità e usufruibilità da parte di persone diversamente abili ai sensi del D.M. LL.PP. 14/06/1989 n. 236.

b) la certificazione o autocertificazione di conformità urbanistico-edilizia e di agibilità dei locali;

c) la documentazione inerente la prevenzione incendi previsti dalla legge e regolamenti specifici;

d) la certificazione o autocertificazione della disponibilità di parcheggi, ove previsti, in relazione a quanto disposto nell'Allegato I - Tabella di riepilogo procedimento amministrativo per i pubblici esercizi;

e) la documentazione di previsione di impatto acustico in base al successivo art. 26;

f) la notifica sanitaria ai fini della registrazione ATS Città Metropolitana di Milano;

g) la documentazione idonea a comprovare la disponibilità del locale nel quale si intende esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande; in mancanza dovrà essere prodotto atto di assenso del proprietario;

h) l'indicazione della denominazione dell'attività secondo le tipologie previste dalla D.G.R. Lombardia VIII/6495.

7) L'esame della domanda ed il rilascio dell'autorizzazione non sono subordinate:

- alla disponibilità da parte dell'interessato, già all'atto della presentazione della domanda, dei locali nei quali intende esercitare l'attività;
- all'indicazione dell'eventuale persona in possesso dei requisiti professionali da proporre all'esercizio.

8) La mancata presentazione della documentazione su indicata prima dell'inizio dell'attività, fatta salva l'applicazione delle sanzioni amministrative previste, potrà essere motivo di decadenza dell'autorizzazione stessa.

- 9) Il titolare dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande aperto al pubblico comunica (attraverso la IIUG) la chiusura dell'esercizio solo se superiore a 30 giorni consecutivi la "Sospensione attività".
- 10) Qualora il titolare decida di sospendere temporaneamente l'esercizio, deve darne comunicazione; se la sospensione si protrae oltre il periodo di 12 mesi, si ricade nell'ipotesi di decadenza stabilita all'art. 28.
- 11) È obbligo del titolare presentare comunicazione di ripresa dell'attività tramite il portale IIUG.
- 12) L'ampliamento delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è normato all'art. 30 del presente regolamento.
- 13) Il subingresso è normato all'art. 31 del presente regolamento.

#### **ART. 14 PUBBLICO ESERCIZIO IN ZONA NON TUTELATA**

- 1) Al fine di cooperare alla sostenibilità sociale, ambientale e di viabilità, gli esercenti dovranno operare affinché vengano rispettati i principi di ordine pubblico, pubblica sicurezza, sicurezza stradale, tutela della salute e quiete dei residenti, nella consapevolezza che l'attività di somministrazione al pubblico ha impatto su tali aspetti.
- 2) La nuova apertura o il trasferimento di sede operativa delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sono assoggettate a SCIA, qualora rispettino i parametri, in ordine all'ubicazione e alla classe dimensionale, utilizzando l'idoneo procedimento del SUAP.
- 3) L'ampliamento delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è normato all'art. 30 del presente regolamento.
- 4) Il subingresso è normato all'art. 31 del presente regolamento.
- 5) Deve essere allegata alla SCIA, planimetria quotata dei locali, con le seguenti caratteristiche, come illustrato nell'ALLEGATO VII – Planimetria "Tipo" Pubblico Esercizio:
- debitamente sottoscritta da tecnico abilitato, in scala non inferiore a 1:100;
  - indicazione della Superficie di Pavimentazione Lorda (SLP) del locale e di quella destinata all'attività di somministrazione (suddivisa tra interna ed esterna, qualora esistente);
  - i requisiti di sorvegliabilità dell'esercizio ai sensi del Decreto del Ministero dell'Interno 17.12.1992, n. 564;
  - la dislocazione dei parcheggi di cui al successivo punto d);
  - le attrezzature ed arredi, con relativa legenda per le attrezzature, anche dei locali accessori tra cui il bagno e antibagno;
  - dimostrazione dell'accessibilità e usufruibilità da parte di persone diversamente abili ai sensi del D.M. LL.PP. 14/06/1989 n. 236.
- 6) Il titolare dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande aperto al pubblico comunica attraverso la IIUG la chiusura temporanea dell'esercizio solo se superiore a 30 giorni consecutivi (Sospensione attività).
- 7) Qualora il titolare decida di sospendere temporaneamente l'esercizio, deve darne comunicazione; se la sospensione si protrae oltre il periodo di 12 mesi, si ricade nell'ipotesi di decadenza stabilita all'art. 26.
- 8) È obbligo del titolare presentare comunicazione di ripresa dell'attività tramite il portale IIUG.

#### **ART. 15 ATTIVITA' ARTIGIANALI DI PRODUZIONE ALIMENTARE**

- 1) Le imprese artigiane di produzione e trasformazione alimentare, che effettuano la vendita diretta al pubblico per il consumo immediato sul posto, sono normate dalle seguenti condizioni, nel rispetto della L.R. n. 8/2009.:
- 2) Nel caso di cittadini non italiani, nella comunicazione di avvio dell'attività deve essere altresì attestato il possesso da parte del soggetto che esercita effettivamente l'attività, alternativamente:
- di un certificato di conoscenza della lingua italiana, Certificazione Italiano Generale (CELI); a tal fine è sufficiente un CELI di Livello A2, presso una struttura riconosciuto dalla Regione Lombardia, dalle altre regioni o dalle Province autonome di Trento e Bolzano;
  - di un attestato che dimostri di aver conseguito un titolo di studio presso una scuola italiana legalmente riconosciuta o, in alternativa, un attestato che dimostri di avere frequentato, con esito positivo, un corso professionale per il commercio relativo al settore merceologico alimentare o per la

somministrazione di alimenti e bevande, istituito o riconosciuto dalla Regione Lombardia, dalle altre regioni o dalle Province autonome di Trento e di Bolzano.

3) Qualora il soggetto richiedente che esercita effettivamente l'attività non attesti il possesso di alcuno dei documenti di cui all' art. 67, comma 2 bis della L.R. n. 6/2010, è tenuto, entro 3 mesi, a frequentare e superare positivamente un corso (CELI di Livello A2) per valutare il grado di conoscenza di base della lingua italiana.

4) Il consumo immediato sul posto, deve essere sia strumentale che accessorio alla produzione e alla trasformazione del prodotto finale:

- è consentito quale facoltà data al cliente-consumatore che ha perfezionato l'acquisto ed è munito di scontrino fiscale;
- deve svolgersi nei locali adiacenti a quelli di produzione ove si svolge l'attività artigianale, ivi compresi gli spazi esterni sia pubblici che privati, tramite l'utilizzo degli arredi dell'azienda;
- le stoviglie e le posate dovranno essere a perdere ed ecosostenibili;
- deve essere escluso il servizio al tavolo ed assistenza alla somministrazione;
- le attività artigianali che effettuano la vendita degli alimenti di propria produzione per il consumo immediato, pubblicizzano gli orari di apertura e chiusura mediante appositi cartelli e hanno l'obbligo di esporre l'elenco delle materie prime utilizzate e di specificare i prodotti eventualmente congelati;
- tutte le informazioni commerciali, compresi i prezzi degli alimenti di propria produzione, esposte agli utenti devono essere rese anche in lingua italiana. Qualora le indicazioni siano apposte in più lingue, devono avere tutte i medesimi caratteri di visibilità e leggibilità. Sono consentiti termini stranieri o derivanti da lingue straniere che sono ormai di uso corrente nella lingua italiana ed il cui significato è comunemente noto.

5) Per effettuare la vendita di bevande diverse da quelle eventualmente prodotte e trasformate dall'impresa artigiana, deve essere contestualmente presentata apposita SCIA, nel rispetto del possesso dei requisiti morali (commi 1, art. 71, D.lgs n. 59/2010 e art. 67, D.lgs n. 159/2011) e professionali (commi 6, art. 71, D.lgs n. 59/2010).

6) L'attività di cui alla L.R. n. 8/2009, è soggetta a previa comunicazione al Comune in cui si svolge ed è esercitata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare, nonché della disciplina sull'inquinamento acustico contenuta nella normativa di riferimento.

7) Nella planimetria quotata, allegato obbligatorio, dovranno essere indicati:

- superficie lorda di pavimentazione (SLP);
- superficie dedicata al consumo sul posto, distinta in interna e, se esistente, esterna ;
- attrezzature ed arredi, anche dei locali accessori tra cui il bagno e antibagno. Le attrezzature destinate alla produzione dovranno essere elencate in apposita legenda.

8) Al fine di cooperare alla sostenibilità sociale, ambientale e di viabilità, gli artigiani dovranno operare affinché vengano rispettati i principi di ordine pubblico, pubblica sicurezza, sicurezza stradale, tutela della salute e quiete dei residenti, nella consapevolezza che l'attività di consumo immediato sul posto ha impatto su tali aspetti.

9) Le imprese artigiane di produzione e trasformazione alimentare che effettuano esclusivamente la vendita diretta al pubblico senza consentire il consumo immediato sul posto alla clientela, non rientrano nel presente regolamento.

#### **ART. 16 ORARI DELLE ATTIVITA' ARTIGIANALI DI PRODUZIONE ALIMENTARE**

1) Gli orari di apertura e chiusura al pubblico delle imprese artigiane di produzione e trasformazione alimentare che effettuano la vendita dei propri prodotti per il consumo immediato nei locali dell'azienda, sono rimessi alla libera determinazione degli imprenditori, nel rispetto della fascia oraria compresa dalle ore 06.00 alle ore 01.00 del giorno successivo.

2) Previa presentazione di apposita domanda al SUAP, è consentita la deroga all'orario di chiusura limitata alle ore 02.00 del giorno successivo, senza limitazioni a periodi dell'anno, di durata annuale, con possibilità di rinnovo su specifica richiesta da parte dell'esercente.

- 3) L'istanza sarà accolta previo parere positivo rilasciato dai competenti Comando di Polizia Locale e Commissariato di Pubblica Sicurezza.
- 4) La deroga potrà essere rilasciata, per esercizi posizionati nell'intero territorio comunale (senza esclusione di determinate zone) e per ogni tipologia di attività artigianale.
- 5) L'estensione dell'orario, dovrà essere attuata esclusivamente dopo il rilascio della deroga (non si conforma il silenzio-assenso).

### **CAPO III - CONDIZIONI D'ESERCIZIO PER LE ATTIVITA' OGGETTO DEL REGOLAMENTO**

#### **ART. 17 SOMMINISTRAZIONE E VENDITA BEVANDE ALCOLICHE**

- 1) La somministrazione e la vendita di bevande alcoliche devono essere svolte nel rispetto delle normative vigenti.
- 2) Chiunque vende bevande alcoliche ha l'obbligo di chiedere all'acquirente, all'atto dell'acquisto, l'esibizione di un documento d'identità, tranne che nei casi in cui la maggiore età dell'acquirente sia manifesta.
- 3) Laddove dovessero verificarsi situazioni di pericolo e/o degrado dovute alla vendita e/o alla somministrazione di bevande alcoliche, il sindaco, valutato il caso specifica, potrà intervenire con propria ordinanza, ai sensi degli articoli 50 o 54, del T.U. n. 267/2000.
- 4) E' vietata, in applicazione della normativa vigente in materia:
  - la pubblicizzazione e le offerte di bevande alcoliche che, attraverso vendite promozionali, inducano il consumo reiterato di alcolici (es. somministrazione di "shot" - porzioni ridotte di bevande alcoliche, che ne incoraggiano il consumo ulteriore), nonché la realizzazione d'iniziative finalizzate al consumo di alcol condivise tra diversi locali, quali i c.d. "alcohol tour" turistici;
  - la somministrazione di alcolici a persona in manifesto stato di ebbrezza;
  - la vendita per asporto, somministrazione o cessione a qualsiasi titolo di bevande contenenti sostanze alcoliche anche in quantità limitata, a persone di età inferiore ad anni 18;
  - la somministrazione o cessione a qualsiasi titolo, per conto ed in favore dei minori di anni 18, di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione ai fini della loro consumazione o della mera detenzione.

#### **ART. 18 CARATTERISTICHE GENERALI DEI LOCALI**

- 1) I locali destinati alla somministrazione dovranno rispettare le normative edilizio urbanistiche e igienico-sanitarie, ambientale e di sicurezza nei luoghi di lavoro, con particolare riguardo ai requisiti di sorvegliabilità dell'esercizio (D.M. Interno n. 564/1992).
- 2) I locali devono comunque avere superfici adeguate, idonee ad assicurare la funzionalità della gestione e la razionalità del servizio da rendere al consumatore, tali da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela, anche in relazione alle caratteristiche dell'attività esercitata (denominazione di cui alla DGR n. 6495/2008).
- 3) La definizione dei limiti dimensionali degli esercizi ammissibili nelle diverse zone del territorio e la disciplina delle condizioni per l'insediamento, nel quadro delle valutazioni complessive di governo del territorio, è affidata alla specifica competenza dello strumento urbanistico generale (Allegato I - Tabella di riepilogo procedimento amministrativo per i pubblici esercizi).

#### **ART. 19 VENDITA DI PRODOTTI DI GASTRONOMIA E DI PRODUZIONE DI PANE**

- 1) Ai sensi della Legge 4 agosto 2006, n. 248, art. 3, f bis) e art. 4, 2 bis), negli esercizi abilitati alla vendita di prodotti di gastronomia e le attività di produzione di pane è consentito il consumo immediato sul posto dei propri prodotti.
- 2) Negli stessi è consentita la dotazione di soli piani d'appoggio di dimensioni congrue all'ampiezza e alla capacità ricettiva dei locali, nonché la fornitura di stoviglie e posate a perdere di materiale eco-sostenibile. L'area dedicata alla somministrazione NON assistita, deve comunque risultare inferiore rispetto a quella dell'attività di vendita, che rimane l'attività principale; non è consentito pertanto adibire sale per la sola somministrazione.

## **ART. 20 ASSISTENZA ALLA CLIENTELA**

- 1) In caso di assembramenti di clienti all'esterno del locale e/o problematiche di disturbo, ciascun esercizio può individuare, a decorrere dalle ore 21.00, personale "addetto all'assistenza alla clientela" che dovrà essere identificabile. Per "assembramento" si intende la presenza contemporanea sul posto di più persone, che nelle circostanze specifiche di tempo e luogo costituiscano disturbo alle regole di civile convivenza.
- 2) Il servizio potrà essere garantito anche oltre l'orario di chiusura al fine di evitare stazionamenti molesti.
- 3) Le funzioni di "addetto all'assistenza della clientela" possono essere svolte da personale incaricato dall'esercente o dall'esercente stesso, purché sia garantito un adeguato servizio.
- 4) L'esercente è tenuto a fornire a tale personale le necessarie direttive in ordine ai compiti da svolgere, con particolare riguardo all'area esterna, ove l'esercente stesso ha minore raggio di sorveglianza.
- 5) Il servizio di assistenza potrà essere svolto anche in forma associata con altri esercizi limitrofi, garantendone comunque l'adeguatezza in relazione all'afflusso di clienti.
- 6) Il personale addetto all'assistenza è chiamato a svolgere funzioni di indirizzo, osservazione e sensibilizzazione della clientela, in particolare dovrà:
  - a) invitare gli avventori a rispettare le regole della civile convivenza al fine di evitare schiamazzi, assembramenti, intralcio alla circolazione sia veicolare che pedonale e lordura in genere;
  - b) segnalare all'esercente e/o al personale addetto alla somministrazione, persone in evidente stato di ebbrezza o apparentemente minore di età, affinché possa essere rifiutata la somministrazione di bevande alcoliche secondo la normativa vigente e come regolamentato al precedente art. 17;
  - c) sorvegliare sul corretto deposito dei rifiuti negli appositi contenitori e provvedere alla pulizia dell'area limitrofa all'esercizio;
  - d) segnalare alla Polizia Locale e alle Forze dell'Ordine particolari criticità riscontrate che, nonostante l'espletamento delle funzioni di cui sopra, non cessino o rischiano di degenerare in situazioni di pericolo.
- 7) Il servizio di assistenza alla clientela, all'esterno del locale, potrà essere sospeso in caso di assenza di assembramenti di persone.

## **ART. 21 ATTIVITÀ ACCESSORIE**

- 1) L'atto autorizzatorio all'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande abilita all'installazione ed all'uso di apparecchi radiotelevisivi e di impianti per la diffusione sonora e di immagini, nonché di giochi previsti dalle normative vigenti.
- 2) L'atto autorizzatorio è rilasciato anche ai fini di cui all'art. 86 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n. 773.

## **ART. 22 ORARIO ATTIVITÀ SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE, OBBLIGHI CONSEGUENTI**

- 1) Gli orari e le giornate di chiusura dell'attività di somministrazione sono lasciate per legge alla discrezionalità e all'organizzazione dell'esercente. Il Sindaco con apposita ordinanza, previa consultazione con le parti sociali, detta i criteri di esercizio al fine di tutelare gli interessi pubblici meritevoli di attenzione quali, in particolare, l'ordine, la sicurezza e l'incolumità pubblica, la sanità pubblica tra cui la quiete, la sicurezza stradale e la tutela dell'ambiente.
- 2) I titolari degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande hanno l'obbligo di comunicare preventivamente al Comune l'orario adottato, che può essere differenziato per giorni della settimana e per periodi dell'anno, nel rispetto e con le condizioni indicate nel presente Regolamento e nell'ordinanza di cui sopra. L'orario deve essere reso noto al pubblico con l'esposizione di un cartello ben visibile sia all'interno che all'esterno del locale, anche ad esercizio chiuso.
- 3) La scelta dell'orario deve essere comunicata al Comune contestualmente all'inizio dell'attività, sia in caso di nuova apertura dell'esercizio che di subingresso; tale comunicazione deve essere effettuata anche in caso di modifica non occasionale dell'orario.
- 4) L'esercente è tenuto ad osservare l'orario prescelto e a comunicare al Comune con almeno due giorni lavorativi di anticipo, l'eventuale modifica non occasionale dell'orario di apertura e chiusura. Non sono soggetti alle disposizioni sugli orari di cui al presente articolo, le attività di somministrazione poste nelle aree di servizio lungo le autostrade ed all'interno delle stazioni ferroviarie, nonché quelle all'interno di strutture ricettive.

5) Fatto salvo quanto disposto dall'art. 186 del R.d. 06/05/1940 n. 635 (reg. TULPS), per chiusura dell'esercizio si intende la cessazione di ogni attività di somministrazione agli avventori, il conseguente allontanamento della clientela presente e la chiusura delle porte di accesso, ferma restando la possibilità di effettuare le operazioni di pulizia e altre attività complementari alla chiusura dell'esercizio.

#### **ART. 23 OBBLIGHI PER GLI ESERCENTI LE ATTIVITÀ SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE**

1) Gli esercenti le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sono tenuti ad esporre, all'interno del locale, quanto segue:

- Titolo autorizzatorio all'attività di somministrazione o ricevuta, rilasciata dal portale IIUG, dell'invio della segnalazione certificata inizio attività/comunicazione, che attesta l'avvenuta presentazione della relativa pratica al Comune.
- Tabella dei prezzi praticati per i prodotti destinati alla somministrazione;
- Tabella giochi proibiti ai sensi dell'articolo 110 del T.U.L.P.S.;
- Cartello indicante gli orari di apertura e chiusura prescelti;
- Ogni altro documento (es. tabelle alcolemiche) previsto con obbligo di esposizione da disposizioni di Leggi o Regolamenti ed in particolare quanto previsto dall'art. 54 della L. 29/7/2010 n. 120;

2) Negli esercizi dove viene effettuato il servizio al tavolo, l'esercente deve mettere a disposizione del cliente, prima dell'ordinazione, un listino prezzi che indichi in modo comprensibile l'eventuale componente di costo attribuibile al servizio.

3) I locali aperti dopo le 24:00, devono mettere a disposizione degli avventori un apparecchio di rilevamento del tasso alcolemico per verificare volontariamente il proprio stato di idoneità alla guida. Non occorre un etilometro omologato, ma basta un precursore chimico, anche monouso.

4) Gli esercenti che effettuano anche attività di somministrazione di pasti, devono esporre copia del menù all'esterno del locale o in modo che sia chiaramente leggibile dall'esterno. Salvo il fatto che non provochi intralcio alla circolazione veicolare e pedonale e compatibilmente con le norme che disciplinano l'occupazione di suolo pubblico, il menù può essere esposto anche mediante posa all'esterno del locale di una espositore.

5) In caso di vendita o somministrazione di prodotti sfusi, l'impresa dovrà fornire, in applicazione della normativa vigente in materia e nel modo che riterrà più idoneo allo scopo, tutte le informazioni obbligatorie sugli alimenti, così da renderle facilmente comprensibili e sufficientemente chiare al consumatore finale, segnalando qualsiasi ingrediente che provochi allergie o intolleranze. I prodotti venduti confezionati dovranno essere dotati dell'etichettatura prevista dalla Legge."

#### **ART. 24 PUBBLICITA' DEI PREZZI**

1) Il titolare dell'esercizio di somministrazione alimenti e bevande, deve indicare in modo chiaro e ben visibile, mediante cartello o altro mezzo idoneo allo scopo, il prezzo dei prodotti destinati alla vendita per asporto, esposti nelle vetrine, sul banco di vendita o in altro luogo.

2) I prodotti sui quali il prezzo di vendita al dettaglio si trovi già impresso in maniera chiara e con caratteri ben leggibili, sono esclusi dall'applicazione delle disposizioni di cui al comma 1.

3) Per i prodotti destinati alla somministrazione, l'obbligo di esposizione dei prezzi è assolto:

- per quanto concerne le bevande, mediante esposizione all'interno dell'esercizio, di apposito "Listino";
- per quanto concerne gli alimenti, con le stesse modalità di cui sopra; soggetto al medesimo obbligo è l'esposizione del menù anche all'esterno dell'esercizio (art. 23, comma 4).

4) Qualora, nell'ambito dell'esercizio, sia effettuato il servizio al tavolo, il listino dei prezzi deve essere posto a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione e deve inoltre indicare l'eventuale componente del servizio.

5) Le modalità di pubblicità dei prezzi prescelte dall'esercente debbono essere tali da rendere il prezzo chiaramente e facilmente comprensibile al pubblico, anche per quanto concerne somme aggiunte attribuibili al servizio.

#### **ART. 25 ORARI DEGLI ESERCIZI A CARATTERE MISTO**

1) Gli esercizi a carattere misto che congiuntamente alla attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande svolgono altre attività commerciali e/o di servizi, osservano l'orario di apertura e di chiusura previsto per l'attività primaria indicata nella visura camerale, per l'unità locale di riferimento.

2) Sono fatte salve le disposizioni normative per attività specifiche.

#### ART. 26 IMPATTO ACUSTICO

1) Al fine di garantire il diritto alla quiete dei cittadini e la vivibilità urbana, si stabilisce che ogni attività rientrante nel presente regolamento anche nel caso di subingresso, deve rispettare la disciplina vigente delle attività rumorose.

2) L'esercente, in conformità con la Classificazione acustica del territorio comunale, ha l'obbligo di compilare la pratica denominata "Dichiarazione relativa all'impatto acustico". La stessa si configurerà in piattaforma automaticamente, in base alla casistica stabilita dalla D.G.R. n. X/7477 del 04/12/2017, proponendo in alternativa i casi:

**a)** Documentazione predisposta in forma semplificata di dichiarazione sostitutiva resa dal titolare/gestore del circolo privato o pubblico esercizio;

**b)** Documentazione redatta da tecnico competente in acustica ambientale.

3) Per apertura serale deve intendersi l'esercizio oltre le ore 22.00.

4) Sono soggetti all'ordinanza i locali con somministrazione:

- INTERNA nei quali l'attività va oltre le ore 24.00;
- ESTERNA (pubblica/privata), nei quali l'attività va oltre le ore 22.00.

5) Tale condizione si applica anche agli esercizi già esistenti, qualora introducano modifiche nell'attività tali da ricondurli alle due tipologie sopra indicate.

6) Qualora sussistano motivate ragioni d'interesse pubblico basate su oggettive situazioni di disturbo alla quiete pubblica e alla vivibilità urbana, saranno adottate limitazioni d'orario quali prescrizioni d'esercizio, ai sensi dell'art. 9 del TULPS.

7) Nell'ipotesi di cui alla lettera **a)**, se il comportamento adottato non è conforme a quanto dichiarato nella documentazione presentata, l'attività dovrà essere ricondotta a quella dichiarata alla presentazione della pratica, così da rispettare tutte le condizioni indicate nel "caso" specifico prescelto.

8) Nell'ipotesi della lettera **b)**, se il comportamento adottato non è conforme a quanto dichiarato nella documentazione redatta da tecnico competente in acustica ambientale, o risultassero inidonee le prescrizioni/misure di mitigazione finalizzate a garantire le condizioni di vivibilità ambientale:

- l'attività di intrattenimento o svago non potrà essere esercitata oltre le ore 22:00;
- gli spazi di somministrazione all'aperto non potranno essere utilizzati oltre le ore 22:00;
- l'esercizio dell'attività all'interno dei locali, dovrà cessare entro le ore 24:00 e iniziare dopo le ore 06:00.

10) Per entrambi le ipotesi previste alle lettere **a)** e **b)**, sono fatte salve prescrizioni più restrittive, nel caso di particolari esigenze di tutela della quiete pubblica e della vivibilità urbana; laddove necessario l'amministrazione comunale adotterà specifica ordinanza.

#### CAPO IV - PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI PUBBLICI ESERCIZI

#### ART. 27 INIZIO DELL'ATTIVITA'

1) Per l'inizio attività in zona tutelata si rimanda all'art. 13, in zona non tutelata all'art. 14.

2) Il titolare di impresa individuale o il legale rappresentante, i soci e il preposto della società devono essere in possesso dei requisiti **morali** definiti nell'art. 71, comma 1 e 2, del D.lgs. 59/2010, non trovarsi nelle condizioni previste dalla legge (artt. 11, 92 e 131 del TULPS, Regio Decreto 18/06/1931, n. 773) e dichiarare che non sussistano nei propri confronti le cause di divieto, di decadenza o di sospensione previste in materia (art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011, "Effetti delle misure di prevenzione previste dal Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia"), oltre che dei requisiti **professionali** per la somministrazione di bevande ed alimenti (art. 71 "Requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali" del D.lgs n. 59/2010 e degli articoli 20, 65 e 66 della L.R. n. 6/2010);

come pure di quelli in relazione alla particolare valenza del relativo titolo autorizzatorio di “licenza di pubblica sicurezza” di cui all’art. 86 del TULPS<sup>1</sup>.

3) Se ricorre il caso, per il rilascio del titolo autorizzatorio per l’esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande è necessario che il soggetto, titolare o delegato, che esercita effettivamente l’attività presenti uno dei seguenti documenti (ai sensi dell’art. 67, comma 2 bis, L.R.6/2010 “Disposizioni per i cittadini dei Paesi non europei e dell’Unione europea”):

- a) un certificato di conoscenza della lingua italiana, Certificazione Italiano Generale (CELI), a tal fine è sufficiente un CELI di livello A2 Common European Framework: livello di contatto definibile in termini di competenza relativa a routine memorizzate;
- b) un attestato che dimostri di aver conseguito un titolo di studio presso una scuola italiana legalmente riconosciuta o in alternativa un attestato che dimostri di avere frequentato, con esito positivo, un corso professionale per il commercio relativo al settore merceologico alimentare o per la somministrazione di alimenti e bevande istituito o riconosciuto dalla Regione Lombardia, dalle altre regioni o dalle Province autonome di Trento e di Bolzano.

#### **ART. 28 SUBINGRESSO NELL’ATTIVITA’**

1) Il trasferimento della gestione o della proprietà dell’esercizio di somministrazione per atto tra vivi o per causa di morte, comporta di diritto la reintestazione tramite il rilascio di un nuovo atto autorizzatorio a chi subentra nello svolgimento dell’attività, sempre che ne sia provato l’effettivo trasferimento dell’attività e nel rispetto di quanto indicato dall’art. 75 del T.U. .

2) Il subentrante può iniziare l’attività previa ricevuta a seguito della presentazione della SCIA, qualora sia in possesso dei requisiti professionali e morali richiesti.

3) In caso di morte del titolare, l’erede, ovvero, se si tratta di un’impresa esercitata in forma societaria, colui che subentra, può richiedere la reintestazione dell’autorizzazione continuando l’attività nei 365 giorni successivi alla data della morte. Tale termine può essere prorogato di altri 6 mesi per ragioni non imputabili all’interessato.

4) Entro lo stesso termine l’interessato deve essere in possesso del requisito di cui all’art. 66 comma 1, L.R. n. 6/2010. L’autorità di pubblica sicurezza può ordinare la cessazione immediata dell’attività se l’interessato o il rappresentante esercente risulta privo dei requisiti morali di cui all’art. 65 L.R. n. 6/2010.

5) Nel caso di assenza dei requisiti professionali o in presenza di impedimenti di qualsiasi genere, l’attività della quale è stata comunicata la sospensione, deve essere ripresa entro un anno dall’acquisizione del relativo titolo, pena decadenza dell’autorizzazione.

6) In caso di subingresso in attività poste in Zona Tutelata, a qualunque titolo, dovrà essere sempre garantito il punteggio relativo ai requisiti minimi di qualità (Minimo 40 PUNTI) di cui all’Allegato IV, da parte del subentrante, al fine di mantenere le condizioni che hanno permesso il rilascio dell’autorizzazione, tramite presentazione di dichiarazione d’impegno al mantenimento dei requisiti, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 dell’art. 46 “Dichiarazioni sostitutive di certificazioni”, art. 75 “Decadenza dai benefici” ed art. e 76 “Norme penali”.

#### **ART. 29 TRASFERIMENTO DELL’ATTIVITA’**

1) Si ha questa fattispecie quando l’attività economica trasferisce la propria sede operativa (unità locale) in altri locali siti all’interno dello stesso comune.

2) In caso di localizzazione all’interno della Zona Tutelata, dovrà essere seguito il procedimento di cui all’art. 13.

3) In caso di localizzazione in Zona NON Tutelata, dovrà essere seguito il procedimento di cui all’art. 14.

4) In entrambi i casi, la cessazione della sede operativa di provenienza viene chiusa d’ufficio dal SUAP.

---

<sup>1</sup> Tale condizione è prevista espressamente dalle leggi: • art. 79 della L.R. 6/2010: “sono fatte integralmente salve le disposizioni di cui agli artt. 86 e 110 del regio decreto 18 giugno 1931 n. 773, le disposizioni in materia di sorvegliabilità dei locali .. nonché ogni altra disposizione statale in materia di ordine e sicurezza pubblica” • art. 152 del reg. TULPS (dpr 635/1940 regolamento per l’esecuzione del Testo unico di p.s.) comma 2 “per le attività ricomprese tra quelle indicate dall’art. 86 del TULPS disciplinate da altre disposizioni di legge statale o regionale, la licenza e ogni altro titolo autorizzatorio, comunque denominato, ..svolge anche, previa verifica delle condizioni stabilite dalla legge, le funzioni di autorizzazione ai fini del predetto art. 86..”

### **ART. 30 AMPLIAMENTO DELL'ESERCIZIO**

- 1) Fatto salvo il rispetto di quanto indicato Allegato I - Tabella di riepilogo procedimento amministrativo per i pubblici esercizi, del presente regolamento, l'ampliamento degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, anche se inerente l'utilizzo di spazi esterni ai locali d'esercizio, è soggetto alla presentazione dell'idoneo procedimento al SUAP.
- 2) Alla pratica dovrà essere allegata la concessione di suolo pubblico qualora l'ampliamento interessi area pubblica.
- 3) In caso di ampliamento in area privata esterna, dovrà essere allegata idonea documentazione che attesti il diritto al godimento dell'area per l'uso specifico, senza che ciò possa pregiudicare i diritti dei terzi, soprattutto sotto il profilo della quiete, salute e incolumità pubblica.
- 4) L'ampliamento del locale potrà comportare l'obbligo, da parte del titolare, di produrre la certificazione o autocertificazione della disponibilità di parcheggi, così come previsto dalle Norme Tecniche di Attuazione (matrice) e riportate nell'Allegato I, nonché la documentazione di previsione di impatto acustico, di cui all' art. 26 del presente regolamento ed il titolo edilizio, se dovuto.
- 5) L'ampliamento del locale è comunque soggetto alla verifica della sorvegliabilità dei locali, ai sensi del Decreto Ministero Interno 17 dicembre 1992, n. 564.

### **ART. 31 DECADENZA E SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA'**

- 1) Il titolo autorizzatorio decade nei seguenti casi:
  - a) qualora il titolare dell'attività non risulti più in possesso dei requisiti di cui all'articolo 71, commi 1 e 2 del D.lgs. n. 59/2010;
  - b) qualora il titolare sospenda l'attività per un periodo superiore a dodici mesi, anche nel caso di uno o più subingresso consecutivi e/o trasferimenti di sede;
  - c) qualora venga meno la rispondenza dello stato dei locali ai criteri stabiliti dal Ministro dell'Interno, per la sorvegliabilità;
  - d) nel caso di attività soggetta ad autorizzazione, non attiva l'esercizio entro 180 giorni dalla data di rilascio dell'autorizzazione, salvo proroga in caso di comprovata necessità e su motivata istanza, presentata almeno 30 giorni prima della scadenza del termine previsto.
- 2) Quando il titolare dell'esercizio non osservi i provvedimenti di sospensione o non ripristini i requisiti mancanti nei termini previsti, il Comune dichiara la decadenza del titolo autorizzatorio di cui L. R. n. 6/2010.
- 3) Nel caso l'Ufficio responsabile del procedimento verifichi (anche su segnalazione di organi preposti) l'irregolarità dell'attività o la non conformità ai requisiti e presupposti di legge, il titolo autorizzatorio potrà essere sospeso, revocato o dichiarato decaduto ai sensi di legge.

### **ART. 32 CESSAZIONE DELL'ATTIVITÀ**

- 1) Il titolare o il legale rappresentante delle attività disciplinate nel presente regolamento, che cessa per chiusura definitiva o per cessione della stessa, deve comunicarlo.
- 2) A seguito della comunicazione dovrà essere restituito il titolo autorizzatorio in possesso; in caso di smarrimento dovrà essere presentata idonea dichiarazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.

## **CAPO V - SANZIONI E DISPOSIZIONI FINALI**

### **ART. 33 SANZIONI**

- 1) Salvo le sanzioni di carattere amministrativo o penale previste da altre leggi e/o regolamenti, le violazioni alle norme del presente regolamento, come indicato nel relativo Allegato VI, sono accertate dagli organi preposti e perseguite con la procedura di cui alla L. n. 689/1981. Ai fini della determinazione della sanzione pecuniaria si applica il vigente Regolamento per l'applicazione delle sanzioni amministrative.
- 2) Le stesse si applicano a tutti gli esercizi oggetto del presente regolamento che, per tipologia di servizio, comportino l'insorgere di problematiche di disturbo e/o degrado, fatto salvo quanto espressamente previsto dal Regolamento di Polizia Urbana.
- 3) Il periodo temporale della sospensione dell'esercizio dell'attività è da 3 giorni a 10 giorni, da determinare in base ai criteri stabiliti all'art. 11 della L. n. 689/1981.

4) Ai fini dell'applicazione della sanzione accessoria definita nell'Allegato VI, sia a seguito della 2° violazione che delle ulteriori, la ripetizione del medesimo comportamento illecito, deve collocarsi nell'arco temporale di due anni dal primo illecito accertato.

#### **ART. 34 DISPOSIZIONI FINALI**

1) Per quanto non espressamente indicato nel presente regolamento, valgono le disposizioni nazionali e regionali in materia per le attività oggetto dello stesso.

2) In caso di contrasto delle presenti norme con le disposizioni del PGT, queste ultime prevalgono. Per quanto non espressamente previsto in materia urbanistica, si rimanda alla normativa di settore, al PGT ed al Regolamento Edilizio Comunale vigenti.

3) Il presente regolamento dovrà essere modificato e/o integrato in caso di modifica di disposizioni contenute nei provvedimenti normativi, nazionali e regionali, ed in caso di divergenza prevalgono sulle norme di cui al presente Regolamento, anche se inerenti la medesima materia.

4) 4) Laddove le modifiche e/o integrazioni risultassero di mero carattere tecnico, si delega il dirigente del settore di competenza a provvedere con atto proprio all'aggiornamento del presente regolamento.

**ALLEGATO I - TABELLA DI RIEPILOGO PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO PER I PUBBLICI ESERCIZI (P.E.).**

Superficie	Zona ubicazione locali svolgimento attività di Pubblico Esercizio (P.E.)	
	ZONA TUTELATA (RP 01)	ZONA NON TUTELATA
<b>PE 1 &lt; = 250 SLP</b>	<b>Procedimento amministrativo:</b> DOMANDA <b>Titolo rilasciato:</b> AUTORIZZAZIONE <b>Rispetto della:</b> TABELLA REQUISITI MINIMI QUALITA' P.E.	<b>Procedimento amministrativo:</b> SCIA <b>Titolo rilasciato:</b> PRESA ATTO
<b>PE 2 &gt; 250 SLP</b>	<b>Procedimento amministrativo:</b> DOMANDA <b>Titolo rilasciato:</b> AUTORIZZAZIONE <b>Rispetto:</b> TABELLA REQUISITI MINIMI QUALITA' P.E. <b>Rispetto:</b> Piano delle Regole, RP05 – Norme Tecniche di Attuazione (NTA), Titolo III - Matrice della circolazione e della sosta, articolo 19.3	<b>Procedimento amministrativo:</b> SCIA <b>Titolo rilasciato:</b> PRESA ATTO <b>Rispetto:</b> MATRICE (RP05-NTA/19.3)
<p><b>In presenta di AREA ESTERNA:</b> Alla pratica dovrà essere allegata la seguente documentazione in caso di AREA ESTERNA dedicata alla somministrazione, che prevede l'occupazione di:</p> <p><b>a) Suolo PUBBLICO:</b> CONCESSIONE DI SUOLO PUBBLICO (Polizia Locale)</p> <p><b>b) Suolo PRIVATO:</b> DOCUMENTAZIONE CHE ATTESTI IL DIRITTO AL GODIMENTO dell'area per l'uso specifico, senza che ciò possa pregiudicare i diritti dei terzi, soprattutto sotto il profilo della quiete e salute pubblica.</p>		
<p><b>NOTA INFORMATIVA:</b> La TABELLA DI RIEPILOGO è redatta nel rispetto della seguenti disposizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>D.lgs. n. 222/2016 – TABELLA A – Sezione I – 3.</b> Esercizi di somministrazione di alimenti e Bevande - Attività site in Zonte Tutelate e in Zone NON Tutelate</li> <li>● <b>Piano Generale del Territorio (PGT) - PIANO DELLE REGOLE:</b>  <b>RP 01</b> - Carta della disciplina delle aree (<b>Nota:</b> "Aree A – Ambiti dei nuclei di antica formazione").  <b>RP 05</b> - Norme Tecniche di Attuazione – Punto 19.3 "Matrice della circolazione e della sosta"</li> <li>● <b>REGOLAMENTO SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE ED ATTIVITA' DIVERSE SOGGETTE REG C.E. N. 852/2004 E L. R. N. 8/2009</b></li> </ul>		

**Per maggiori informazioni relative:**

- ai procedimenti amministrativi digitali, visionare l'allegato n. 2
- al titolo rilasciato a chiusura positiva del procedimento, visionare l'allegato n. 2 ed il presente Regolamento
- ai requisiti minimi di qualità che debbono essere garantiti dai P.E. siti in Zona Tutelata, visionare l'allegato n. 4
- alla "Matrice della circolazione e della sosta", visionare il Piano delle Regole, RP05 – Norme Tecniche di Attuazione (NTA), Titolo III - Matrice della circolazione e della sosta, articolo 19.3.

**ALLEGATO II**

**TABELLA A -SEZIONE I - 3. ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE - PUBBLICI ESERCIZI IN “ZONA TUTELATA” e “ZONA NON TUTELATA” (D.LGS n. 222/2016)**

#	ATTIVITÀ	REGIME AMMINISTRATIVO	CONCENTRAZIONE DI REGIMI AMMINISTRATIVI	RIFERIMENTI NORMATIVI
65	<p><b>Apertura Trasferimento di sede Ampliamento</b></p> <p>Di esercizio di somministrazione di alimenti e bevande <b>IN ZONE TUTELATE</b></p>	<p><b>Autorizzazione/silenzio assenso (45 giorni) più SCIA</b></p>	<p><b>Autorizzazione per apertura, trasferimento di sede e ampliamento dell’esercizio più SCIA per notifica sanitaria:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata contestualmente all’istanza ed è trasmessa a cura del SUAP all’ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni. La SCIA svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un’<b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p>	<p>D.Lgs. n. 59/2010, art. 64, c. 1</p> <p>Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza di cui al R.D. n. 773/1931, artt. 16 e 86</p> <p>Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari</p> <p>norme sulla sorvegliabilità dei locali ai sensi del D.M. 17/12/92, n. 564</p>
	<p><b>Apertura Trasferimento di sede Ampliamento</b></p> <p>Di esercizio di somministrazione di alimenti e bevande <b>IN ZONE TUTELATE</b> in caso di utilizzo di <b>impianti di diffusione sonora</b> o di <b>manifestazioni ed eventi con diffusione di musica</b> o <b>utilizzo di strumenti musicali</b></p> <p><b>a)</b> se non si superano le soglie della zonizzazione comunale;</p>	<p><b>a) Autorizzazione/silenzio-assenso (45 giorni) più SCIA unica</b></p> <p><b>b) Autorizzazione più SCIA</b></p>	<p><b>a) Autorizzazione per apertura, trasferimento di sede e ampliamento dell’esercizio più SCIA per notifica sanitaria più comunicazione di impatto acustico:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata contestualmente all’istanza, compilando un apposito allegato alla SCIA unica, che è trasmessa a cura del SUAP all’ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>La SCIA unica svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>Ai fini dell’impatto acustico, la relativa comunicazione deve essere presentata contestualmente all’istanza, compilando un apposito allegato della <b>SCIA unica</b>.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un’<b>OCCUPAZIONE DI</b></p>	<p>D.Lgs. n. 59/2010, art. 64, c. 1</p> <p>Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza di cui al R.D. n. 773/1931, artt. 16 e 86</p> <p>Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari</p> <p>L. n. 447/1995, art. 8</p> <p>D.P.R. n. 227/2011 art. 4 e Allegato B</p> <p>D.P.R. n. 59/2013</p>

#	ATTIVITÀ	REGIME AMMINISTRATIVO	CONCENTRAZIONE DI REGIMI AMMINISTRATIVI	RIFERIMENTI NORMATIVI
	b) in caso di emissioni superiori ai limiti della zonizzazione		<p><b>SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione. Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p> <p><b>b) Autorizzazione per apertura, trasferimento di sede e ampliamento dell'esercizio più SCIA per notifica sanitaria più nulla osta di impatto acustico:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata contestualmente all'istanza, compilando un apposito allegato alla SCIA, che è trasmessa a cura del SUAP all'ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>La SCIA svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>L'istanza e la documentazione di <b>IMPATTO ACUSTICO</b>, redatta da un tecnico competente in acustica, con l'indicazione delle misure previste per ridurre o eliminare le emissioni sonore, devono essere presentate al SUAP contestualmente all'istanza. L'attività non può essere iniziata fino al rilascio del relativo nulla osta.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un'<b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti</p>	
66	Subingresso in esercizio di somministrazione di alimenti e bevande <b>IN ZONE TUTELE</b>	<b>SCIA unica</b>	<p>Comunicazione per subingresso più SCIA per notifica sanitaria:</p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata contestualmente alla comunicazione, va resa nell'ambito della <b>SCIA unica</b> ed è trasmessa a cura del SUAP all'ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste</p>	<p>D.Lgs. n. 59/2010, art. 64, c. 1</p> <p>Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari</p>

#	ATTIVITÀ	REGIME AMMINISTRATIVO	CONCENTRAZIONE DI REGIMI AMMINISTRATIVI	RIFERIMENTI NORMATIVI
67	<p><b>Apertura</b> <b>Trasferimento di sede</b> <b>Ampliamento</b></p> <p>Di esercizio di somministrazione di alimenti e bevande in <b>ZONE NON TUTELATE</b></p>	<b>SCIA unica</b>	<p>asseverazioni.</p> <p>SCIA per apertura, trasferimento di sede e ampliamento dell'esercizio più SCIA per notifica sanitaria:</p> <p>La notifica sanitaria deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA unica, che è trasmesso a cura del SUAP all'ASL. Per la <b>NOTIFICA SANITARIA</b> non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>La SCIA svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un' <b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione</p>	<p>D.Lgs. n. 59/2010, art. 64, c. 1</p> <p>Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari</p>
	<p><b>Apertura</b> <b>Trasferimento di sede</b> <b>Ampliamento</b></p> <p>Di esercizio di somministrazione di alimenti e bevande in <b>ZONE NON TUTELATE</b> in caso di <b>utilizzo di impianti di diffusione sonora</b> o di <b>manifestazioni ed eventi con diffusione di musica</b> o <b>utilizzo di strumenti musicali</b></p> <p>a) se non si superano le soglie della zonizzazione comunale;</p>	<b>a) SCIA unica</b>	<p><b>a) SCIA per apertura, trasferimento di sede e ampliamento dell'esercizio più SCIA per notifica sanitaria più comunicazione di impatto acustico:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA unica, che è trasmesso a cura del SUAP all'ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>La SCIA svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>Ai fini dell'<b>IMPATTO ACUSTICO</b>, la relativa comunicazione deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA unica.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un'<b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p>	<p>D.Lgs. n. 59/2010, art. 64, c. 1</p> <p>Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari</p> <p>L. n. 447/1995, art. 8</p> <p>D.P.R. n. 227/2011 art. 4 e Allegato B</p> <p>D.P.R. n. 59/2013</p>

#	ATTIVITÀ	REGIME AMMINISTRATIVO	CONCENTRAZIONE DI REGIMI AMMINISTRATIVI	RIFERIMENTI NORMATIVI
	<b>b)</b> in caso di emissioni superiori ai limiti della zonizzazione	<b>b) SCIA condizionata</b>	<p><b>b) SCIA per apertura, trasferimento di sede e ampliamento dell'esercizio più SCIA per notifica sanitaria più nulla osta di impatto acustico:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA, che è trasmesso a cura del SUAP all'ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>La SCIA svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>L'istanza e la documentazione di <b>IMPATTO ACUSTICO</b>, redatta da un tecnico competente in acustica, con l'indicazione delle misure previste per ridurre o eliminare le emissioni sonore, devono essere presentate al SUAP contestualmente alla SCIA. L'attività non può essere iniziata fino al rilascio del relativo nulla osta.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un'<b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p>	
68	<b>Subingresso</b>	<b>SCIA unica</b>	<p><b>Comunicazione per subingresso più SCIA per notifica sanitaria:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata contestualmente alla comunicazione, va resa nell'ambito della <b>SCIA unica</b> ed è trasmessa a cura del SUAP all'ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p>	<p>D.Lgs. n. 59/2010, art. 64, c. 1</p> <p>Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari</p>

**ALLEGATO III**

**TABELLA A - SEZIONE I - 3.1. Altre attività di somministrazione (D.LGS 222/2016)**

#	ATTIVITÀ	REGIME AMMINISTRATIVO	CONCENTRAZIONE DI REGIMI AMMINISTRATIVI	RIFERIMENTI NORMATIVI
69	<b>Attività di somministrazione al domicilio del consumatore</b>	<b>SCIA unica</b>	<p><b>SCIA per avvio dell'attività più SCIA per NOTIFICA SANITARIA:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA unica, che è trasmesso a cura del SUAP all'ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p>	<p>L. n. 287/1991, art. 3, c. 6, lett. a)</p> <p>D. Lgs. n. 59/2010, art. 64, c. 1 e 2</p> <p>Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari</p>
70	<p><b>Avvio Ampliamento Subingresso</b></p> <p>dell'attività di somministrazione negli esercizi posti nelle aree di servizio delle autostrade e nell'interno di stazioni ferroviarie, aeroportuali e marittime</p>	<b>SCIA unica</b>	<p><b>SCIA per avvio, ampliamento e subingresso dell'attività più SCIA per NOTIFICA SANITARIA:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA unica, che è trasmesso a cura del SUAP all'ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>La SCIA svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p>	<p>L. n. 287/1991, art. 3, c. 6, lett. c)</p> <p>D.Lgs. n. 59/2010, art. 64, c. 1, 2 e 7</p> <p>Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza di cui al R.D. n. 773/1931, artt. 16, 86</p> <p>Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari</p>
	<p><b>Avvio Ampliamento Subingresso</b></p> <p>dell'attività di somministrazione negli esercizi posti nelle aree di servizio delle autostrade e</p>		<p><b>a) SCIA per avvio, ampliamento e subingresso dell'attività più SCIA per notifica sanitaria più comunicazione di impatto acustico:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA unica, che è trasmesso a cura del SUAP all'ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>La SCIA svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>Ai fini dell'<b>IMPATTO ACUSTICO</b>, la relativa comunicazione deve essere presentata</p>	<p>L. n. 287/1991, art. 3, c. 6, lett. c)</p> <p>D.Lgs. n. 59/2010, art. 64, c. 1, 2 e 7</p> <p>Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza di cui al R.D. n. 773/1931, artt. 16, 86</p> <p>Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari</p>

**ALLEGATO III**

**TABELLA A - SEZIONE I - 3.1. Altre attività di somministrazione (D.LGS 222/2016)**

#	ATTIVITÀ	REGIME AMMINISTRATIVO	CONCENTRAZIONE DI REGIMI AMMINISTRATIVI	RIFERIMENTI NORMATIVI
	<p>nell'interno di stazioni ferroviarie, aeroportuali e marittime in caso di utilizzo di impianti di diffusione sonora o di manifestazioni ed eventi con diffusione di musica o utilizzo di strumenti musicali:</p> <p><b>a)</b> se non si superano le soglie della zonizzazione comunale;</p> <p><b>b)</b> in caso di emissioni superiori ai limiti della zonizzazione</p>	<p><b>a) SCIA unica</b></p> <p><b>b) SCIA condizionata</b></p>	<p>compilando un apposito allegato della SCIA unica.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un'<b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p> <p><b>b) SCIA per avvio, ampliamento e subingresso dell'attività più SCIA per notifica sanitaria più nulla osta di impatto acustico:</b>                      La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA, che è trasmesso a cura del SUAP all'ASL.                      Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>La SCIA svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>L'istanza e la documentazione di <b>IMPATTO ACUSTICO</b>, redatta da un tecnico competente in acustica, con l'indicazione delle misure previste per ridurre o eliminare le emissioni sonore, devono essere presentate al SUAP contestualmente alla SCIA. L'attività non può essere iniziata fino al rilascio del relativo nulla osta.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un'<b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p> <p>In caso di subingresso, gli adempimenti di cui alla lettera b) sono dovuti in presenza di emissioni di rumore superiori a quanto comunicato o autorizzato in precedenza.</p>	<p>L. n. 447 /1995, art. 8</p> <p>D.P.R. n. 227/2011 art. 4 e Allegato B</p> <p>D.P.R. n. 59/2013</p>
71	<p><b>Avvio Subingresso</b></p> <p>dell'attività di</p>	<p><b>SCIA unica</b></p>	<p><b>SCIA per avvio e subingresso dell'attività più SCIA per notifica sanitaria:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA unica, che è trasmesso a cura del SUAP all'ASL.</p>	<p>D.P.R. n. 235/2001, art. 2</p> <p>D.Lgs. n. 59/2010, art. 64, c. 1, 2 e 7</p>

**ALLEGATO III**

**TABELLA A - SEZIONE I - 3.1. Altre attività di somministrazione (D.LGS 222/2016)**

#	ATTIVITÀ	REGIME AMMINISTRATIVO	CONCENTRAZIONE DI REGIMI AMMINISTRATIVI	RIFERIMENTI NORMATIVI
	<p>somministrazione da parte di associazioni e circoli aderenti ad enti o organizzazioni nazionali le cui finalità assistenziali sono riconosciute dal Ministero dell'Interno e che si trovano nelle condizioni previste dall'art. 148, c. 3, 5 e 8, del D.P.R. n. 917/1986 (TUIR, testo post riforma 2004)</p>		<p>Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>La SCIA svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un'<b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p>	<p>L. n. 287/1991, art. 3, c. 6, lett. e)</p> <p>Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza di cui al R.D. n. 773/1931, artt. 16, 86</p> <p>D.P.R. n. 917 del 22/12/1986</p> <p>Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari</p>
	<p><b>Avvio Subingresso</b></p> <p>dell'attività di somministrazione da parte di associazioni e circoli aderenti ad enti o organizzazioni nazionali le cui finalità assistenziali sono riconosciute dal Ministero dell'Interno e che</p>		<p><b>a) SCIA per avvio e subingresso dell'attività più SCIA per notifica sanitaria più comunicazione di impatto acustico:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA unica, che è trasmesso a cura del SUAP all'ASL.</p> <p>Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>La SCIA svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>Ai fini dell'<b>IMPATTO ACUSTICO</b>, la relativa comunicazione deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA unica.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un'<b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si</p>	<p>D.P.R. n. 235/2001, art. 2</p> <p>D.Lgs. n. 59/2010, art. 64, c. 1, 2 e 7</p> <p>L. n. 287/1991, art. 3, c. 6, lett. e)</p> <p>Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza di cui al R.D. n. 773/1931, artt. 16, 86</p> <p>D.P.R. n. 917 del 22/12/1986</p> <p>Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari</p>

**ALLEGATO III**

**TABELLA A - SEZIONE I - 3.1. Altre attività di somministrazione (D.LGS 222/2016)**

#	ATTIVITÀ	REGIME AMMINISTRATIVO	CONCENTRAZIONE DI REGIMI AMMINISTRATIVI	RIFERIMENTI NORMATIVI
	<p>si trovano nelle condizioni previste dall'art. 148, c. 3, 5 e 8, del D.P.R. n. 917/1986 (TUIR, testo post riforma 2004) in caso di utilizzo di impianti di diffusione sonora o di manifestazioni ed eventi con diffusione di musica o utilizzo di strumenti musicali:</p> <p>a) se non si superano le soglie della zonizzazione comunale;</p> <p>b) in caso di emissioni superiori ai limiti della zonizzazione</p>	<p><b>a) SCIA unica</b></p> <p><b>b) SCIA condizionata</b></p>	<p>applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p> <p><b>b) SCIA per avvio e subingresso dell'attività più SCIA per notifica sanitaria più nulla osta di impatto acustico:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA unica, che è trasmesso a cura del SUAP all'ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>La SCIA svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>L'istanza e la documentazione di <b>IMPATTO ACUSTICO</b>, redatta da un tecnico competente in acustica, con l'indicazione delle misure previste per ridurre o eliminare le emissioni sonore, devono essere presentate al SUAP contestualmente alla SCIA. L'attività non può essere iniziata fino al rilascio del relativo nulla osta.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un'<b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p> <p>In caso di subingresso, gli adempimenti di cui alla lettera b) sono dovuti in presenza di emissioni di rumore superiori a quanto comunicato o autorizzato in precedenza.</p>	<p>L. n. 447/1995, art. 8</p> <p>D.P.R. n. 227/2011, art. 4 e Allegato B</p> <p>D.P.R. n. 59/2013</p>
72	<p><b>Avvio Subingresso Ampliamento</b></p> <p>dell'attività di somministrazione da parte di</p>	<p><b>Autorizzazione più SCIA</b></p>	<p><b>Autorizzazione per avvio, subingresso e ampliamento dell'attività più SCIA per notifica sanitaria:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata contestualmente all'istanza ed è trasmessa a cura del SUAP all'ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p>	<p>D.P.R. n. 235/2001, art. 3, c. 1</p> <p>D. Lgs. n. 59/2010, art. 64, c. 1</p> <p>L. n. 287/1991, art. 3, c. 6, lett. e)</p> <p>Testo unico delle leggi di pubblica</p>

**ALLEGATO III**

**TABELLA A - SEZIONE I - 3.1. Altre attività di somministrazione (D.LGS 222/2016)**

#	ATTIVITÀ	REGIME AMMINISTRATIVO	CONCENTRAZIONE DI REGIMI AMMINISTRATIVI	RIFERIMENTI NORMATIVI
	<p>associazioni e circoli non aderenti ad enti o organizzazioni nazionali le cui finalità assistenziali sono riconosciute dal Ministero dell'Interno e che hanno le caratteristiche di ente non commerciale ai sensi degli articoli 148 e 149 del D.P.R. n. 917/1986 (TUIR, testo post riforma 2004)</p>		<p>L'autorizzazione vale anche ai fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un'<b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p>	<p>sicurezza di cui al R.D. n. 773/1931, art. 86</p> <p>D.P.R. n. 917/1986 (TUIR- Testo unico delle imposte dei redditi)</p> <p>Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari</p>
	<p><b>Avvio</b> <b>Subingresso</b> <b>Ampliamento</b></p> <p>dell'attività di somministrazione da parte di associazioni e circoli non aderenti ad enti o organizzazioni nazionali le cui finalità assistenziali sono riconosciute dal</p>		<p><b>a)Autorizzazione per avvio, subingresso e ampliamento dell'attività più SCIA per notifica sanitaria più comunicazione di impatto acustico:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata contestualmente all'istanza ed è trasmessa a cura del SUAP all'ASL.</p> <p>Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>L'autorizzazione vale anche ai fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>Ai fini dell'<b>IMPATTO ACUSTICO</b>, la relativa comunicazione deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA unica.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un'<b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione.</p> <p>Per la <b>vendita di specifici prodotti di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p>	<p>L. n. 447 del 1995, art. 8</p> <p>D.P.R. n. 227/2011 art. 4 e Allegato B</p> <p>D.P.R. n. 59/2013</p>

**ALLEGATO III**

**TABELLA A - SEZIONE I - 3.1. Altre attività di somministrazione (D.LGS 222/2016)**

#	ATTIVITÀ	REGIME AMMINISTRATIVO	CONCENTRAZIONE DI REGIMI AMMINISTRATIVI	RIFERIMENTI NORMATIVI
	<p>Ministero dell'Interno e che hanno le caratteristiche di ente non commerciale ai sensi degli articoli 148 e 149 del D.P.R. n. 917/1986 (TUIR, testo post riforma 2004), in caso di utilizzo di impianti di diffusione sonora o di manifestazioni ed eventi con diffusione di musica o utilizzo di strumenti musicali</p> <p><b>a)</b> se non si superano le soglie della zonizzazione comunale;</p> <p><b>b)</b> in caso di emissioni superiori ai limiti della zonizzazione</p>	<p><b>a) Autorizzazione più SCIA unica</b></p> <p><b>b) Autorizzazione più SCIA</b></p>	<p><b>b) Autorizzazione per avvio, subingresso e ampliamento dell'attività più SCIA per notifica sanitaria più nulla osta di impatto acustico:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata contestualmente all'istanza ed è trasmessa a cura del SUAP all'ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>L'autorizzazione vale anche ai fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>L'istanza e la documentazione di <b>IMPATTO ACUSTICO</b>, redatta da un tecnico competente in acustica, con l'indicazione delle misure previste per ridurre o eliminare le emissioni sonore, devono essere presentate al SUAP contestualmente all'istanza. L'attività non può essere iniziata fino al rilascio del relativo nulla osta.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un'<b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p> <p>In caso di subingresso, gli adempimenti di cui alla lettera b) sono dovuti in presenza di emissioni di rumore superiori a quanto comunicato o autorizzato in precedenza.</p>	
73	<p><b>Avvio Subingresso Ampliamento</b> dell'attività di</p>	<p><b>SCIA unica</b></p>	<p><b>SCIA per avvio, subingresso e ampliamento dell'attività più SCIA per notifica sanitaria:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata compilando un apposito</p>	<p>L. n. 287/1991, art. 3, c. 6, lett. g)</p> <p>D.Lgs. n. 59/2010, art. 64, c. 1, 2 e 7</p>

**ALLEGATO III**

**TABELLA A - SEZIONE I - 3.1. Altre attività di somministrazione (D.LGS 222/2016)**

#	ATTIVITÀ	REGIME AMMINISTRATIVO	CONCENTRAZIONE DI REGIMI AMMINISTRATIVI	RIFERIMENTI NORMATIVI
	somministrazione nelle scuole; negli ospedali; nelle comunità religiose, in stabilimenti militari delle Forze di polizia e del Corpo nazionale dei vigili del fuoco		<p>allegato della SCIA unica, che è trasmesso a cura del SUAP all'ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>La SCIA svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un'<b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p>	<p>D.Lgs. n. 504/1995, artt. 29, 63</p> <p>Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza di cui al R.D. n. 773/1931, Artt. 16, 86</p> <p>Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari</p>
	<p><b>Avvio</b> <b>Subingresso</b> <b>Ampliamento</b></p> <p>dell'attività di somministrazione nelle scuole; negli ospedali; nelle comunità religiose, in stabilimenti militari delle Forze di polizia e del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, in caso di utilizzo di impianti di diffusione sonora o di manifestazioni ed eventi con diffusione di musica o utilizzo di strumenti musicali:</p> <p><b>a) se non si superano le soglie</b></p>	<p><b>a) SCIA unica</b></p> <p><b>b) SCIA condizionata</b></p>	<p><b>a) SCIA per avvio, subingresso e ampliamento dell'attività più SCIA per notifica sanitaria più comunicazione di impatto acustico:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA unica, che è trasmesso a cura del SUAP all'ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>La SCIA svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>Ai fini dell'<b>IMPATTO ACUSTICO</b>, la relativa comunicazione deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA unica.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un'<b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p> <p><b>b) SCIA per avvio, subingresso e ampliamento dell'attività più SCIA per notifica sanitaria più nulla osta di impatto acustico:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA unica, che è trasmesso a cura del SUAP all'ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p>	<p>L. n. 287/1991, art. 3, c. 6, lett. g)</p> <p>D.Lgs. n. 59/2010, art. 64, c. 1, 2 e 7</p> <p>D.Lgs. n. 504/1995, artt. 29, 63</p> <p>Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza di cui al R.D. n. 773/1931, Artt. 16, 86</p> <p>Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari</p> <p>L. n. 447/1995, art. 8</p> <p>D.P.R. n. 227/2011 art. 4 e Allegato B</p> <p>D.P.R. n. 59/2013</p>

**ALLEGATO III**

**TABELLA A - SEZIONE I - 3.1. Altre attività di somministrazione (D.LGS 222/2016)**

#	ATTIVITÀ	REGIME AMMINISTRATIVO	CONCENTRAZIONE DI REGIMI AMMINISTRATIVI	RIFERIMENTI NORMATIVI
	della zonizzazione comunale;  <b>b)</b> in caso di emissioni superiori ai limiti della zonizzazione		<p>La SCIA svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>L'istanza e la documentazione di <b>IMPATTO ACUSTICO</b>, redatta da un tecnico competente in acustica, con l'indicazione delle misure previste per ridurre o eliminare le emissioni sonore, devono essere presentate al SUAP contestualmente alla SCIA. L'attività non può essere iniziata fino al rilascio del relativo nulla osta.</p> <p>In caso di attività che prevede anche un'<b>OCCUPAZIONE DI SUOLO PUBBLICO</b>, è necessaria la relativa concessione.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p> <p>In caso di subingresso, gli adempimenti di cui alla lettera b) sono dovuti in presenza di emissioni di rumore superiori a quanto comunicato o autorizzato in precedenza.</p>	
74	<b>Avvio Subingresso Ampliamento</b>  delle attività di somministrazione nei mezzi di trasporto pubblico	<b>SCIA unica</b>	<p><b>SCIA per avvio, subingresso e ampliamento dell'attività più SCIA per notifica sanitaria:</b></p> <p>La <b>NOTIFICA SANITARIA</b> deve essere presentata compilando un apposito allegato della SCIA unica, che è trasmesso a cura del SUAP all'ASL. Per la notifica sanitaria non devono essere richieste asseverazioni.</p> <p>La SCIA svolge anche la funzione di autorizzazione per i fini di cui agli articoli 16 e 86 TULPS.</p> <p>Per la <b>VENDITA DI SPECIFICI PRODOTTI di cui alla sottosezione n. 1.10</b>, si applicano i regimi amministrativi ivi previsti.</p>	<p>L. n. 287/1991, art. 3, c. 6, lett. h)</p> <p>D.Lgs. n. 59/2010, art. 64, c. 1, 2 e 7</p> <p>D.Lgs. n. 504 del 1995, artt. 29 e 63</p> <p>Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza di cui al R.D. n. 773/1931, artt. 16 e 86</p> <p>Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari</p>

**ALLEGATO IV - TABELLA DEI REQUISITI MINIMI DI QUALITÀ PER I PUBBLICI ESERCIZI (Punteggio minimo 40).**

La Zona Tutelata è definita nel Piano Generale del Territorio (PGT) - PIANO DELLE REGOLE, allegato **RP 01** - Carta della disciplina delle aree (**Nota:** "Aree A – Ambiti dei nuclei di antica formazione").

La presente tabella riporta i requisiti minimi di qualità che debbono essere garantiti per le attività di pubblico esercizio svolte in locali siti nella ZONA TUTELATA.

L'impresa dovrà allegare alla domanda telematica, la "Dichiarazione di possesso dei requisiti minimi di qualità" che debbano essere garantiti da tutte le attività che rientrano della tipologia di Pubblici Esercizi e per tutta la durata dell'attività stessa.

**Il punteggio minimo da garantire è pari a 40 punti = (A + B - C).** Tale punteggio è il risultato della somma del valore ottenuto nella sezione A) SOSTENIBILITÀ SOCIALE e nella sezione B) SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, al quale dovrà essere sottratto il valore negativo ottenuto nella sezione C) VIVIBILITÀ URBANA.

<b>Punteggio PREMIANTE</b>		
<b>A) SOSTENIBILITÀ SOCIALE</b>		
Il punteggio MINIMO da raggiungere in questa sezione è pari a 34 punti		
1	Insonorizzazione dei locali, certificata da Tecnico Abilitato	4 punti
2	Climatizzazione del locale che permetta di operare a finestre chiuse anche nella bella stagione	4 punti
3	Serranda avvolgibile elettrica dotata di silenziatore o altro sistema di chiusura insonorizzato	4 punti
4	Porta a bussola o doppia porta	3 punti
5	Presenza di addetto all'assistenza alla clientela, anche in forma associata con altri esercizi limitrofi	4 punti
6	Servizi per i neonati (fasciatoio, altro...)	3 punti
7	Impegno di chiudere l'attività non oltre le ore 24.00 e non aprirla prima delle ore 06.00	10 punti
8	No tv – no impianti di diffusione sonora per gli avventori (ad eccezione dei luoghi "privato")	10 punti
		<b>42 punti</b>

<b>B) SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE</b>		
Il punteggio MINIMO da raggiungere in questa sezione è pari a 9 punti		
9	Utilizzo di sistemi per il risparmio idrico (es.: rubinetti provvisti di sensori, WC con cacciata d'acqua doppia)	3 punti
10	Utilizzo di apparecchiature e strumenti per il risparmio energetico (es.: impianti per lo spegnimento automatico delle luci, utilizzo lampadine a LED)	3 punti
11	Utilizzo di materiali eco-sostenibili (es.: stoviglie, tovaglie, tovaglioli, altro) ed in caso di asporto contenitori biodegradabili	3 punti
12	Ambiente, per collocare i rifiuti, di proprietà o ad uso esclusivo	3 punti
		<b>12 punti</b>

<b>Punteggio PENALIZZANTE</b>		
<b>C. VIVIBILITÀ URBANA</b>		
13	<b>Area INTERNA utilizzata per la somministrazione (escluso PE3)</b>	
	< a 30 mq/ MASSIMO 33 AVVENTORI	0 punti
	da 31 metri a 60 metri/ MASSIMO 66 AVVENTORI	-2 punti
	> di 61 metri fino a 90 mq/ MASSIMO 99 AVVENTORI	-3 punti
14	<b>Area ESTERNA utilizzata per la somministrazione (FACOLTATIVA):</b>	
	Inferiore a 20 mq/massimo 16 avventori	0 punti
	Da 21 mq a 30 mq/ massimo 25 avventori	-2 punti
	Da 31 mq a 40 mq/massimo 33 avventori	-3 punti

**LINEE GUIDA PER LE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE  
ALIMENTI E BEVANDE: REQUISITI GESTIONALI E  
STRUTTURALI NELL'AMBITO DELL'IGIENE DEGLI ALIMENTI E  
DELLE BEVANDE.**

Premessa.....	3
1) REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI .....	4
2) REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI.....	4
3) REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE .....	4
4) RIFIUTI ALIMENTARI .....	5
5) SERVIZI IGIENICI PER GLI ADDETTI .....	5
6) SPOGLIATOI E DOCCE PER GLI ADDETTI.....	5
7) IGIENE PERSONALE DEGLI OPERATORI ALIMENTARI .....	6
8) REQUISITI SPECIFICI DEI PUBBLICI ESERCIZI.....	7
9) REQUISITI SPECIFICI DEGLI ESERCIZI SENZA CUCINA, CON SOLA SOMMINISTRAZIONE.....	9
10) REQUISITI SPECIFICI DEGLI ESERCIZI CON CUCINA E PREPARAZIONE. ....	9
11) MENU' ED INDICAZIONE ALLERGENI. ....	10
12) REQUISITI SPECIFICI SOMMINISTRAZIONE NON ASSISTITA: LABORATORI ARTIGIANALI DI PRODOTTI ALIMENTARI. .....	10
13) FORMAZIONE.....	11
14) PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO.....	12

## Premessa

**I Regolamenti comunitari**, che costituiscono il cosiddetto “pacchetto igiene”, hanno introdotto una nuova **metodologia** per la sicurezza alimentare, non più basata su un elenco di requisiti specifici e puntuali ma **fondata sulla dimostrata capacità dell’operatore del settore alimentare di raggiungere determinati risultati**.

Di fatto, negli allegati contenuti nei Regolamenti CE n. 852 e n. 853, laddove per i requisiti vengono utilizzati i termini quali: “ove necessario”, “ove opportuno”, “adeguato” o “sufficiente”, spetta all’operatore del settore alimentare di riferimento, stabilire se un requisito è necessario e la modalità adottata per il suo mantenimento, opportuna, adeguata o sufficiente.

Ad esempio, per quanto concerne **gli aspetti strutturali costruttivi, le caratteristiche delle pareti** (imbiancatura, rivestimento, raccordi, ecc.) e dei pavimenti (fognoli, scarichi, ecc.) **devono essere funzionali alla tipologia di attività che si svolge e, comunque, tali da consentire il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare** (alimento salubre), l’altezza dei rivestimenti o il materiale e le altre soluzioni adottate al fine di garantire tale sicurezza, dipendono dalle scelte dell’operatore.

Nel caso in cui l’operatore del settore alimentare non fosse in grado di dimostrare l’efficacia e l’appropriatezza delle misure e delle procedure adottate, l’Autorità di controllo potrà imporre qualsiasi misura “ritenuta necessaria per garantire la sicurezza degli alimenti”, come previsto dai regolamenti comunitari e dalle norme nazionali a tutela della salute pubblica.

**I contenuti di questa linea guida, non sono cogenti**, essendo **redatta** al fine d’informare l’operatore rispetto alle buone prassi da porre in essere **per una corretta e consapevole scelta delle modalità di gestione che**, compatibilmente e coerentemente all’attività prescelta, **garantisca il rispetto dei principi dei regolamenti comunitari nell’ambito della sicurezza alimentare**.

Lo spirito con il quale questa linea guida è stata redatta è quello di supportare l’operatore in una fase di valutazione e verifica degli aspetti oggettivi e soggettivi tipici dell’attività economica che si desidera intraprendere.

**NOTA:** Il documento è stato redatto secondo le indicazioni contenute nella normativa principale di riferimento: Allegato II - Reg. CE n. 852/04, Reg. CE n. 1169/2011, integrati con altre normative e regolamenti specifici del settore.

## **1) REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI**

1.1 Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e conservate in buone condizioni. Nella progettazione, costruzione, suddivisione, ubicazione e dimensione degli spazi destinati agli alimenti si dovrà:

- consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione; evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea ed assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;
- impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
- disporre di adeguati spazi per la manipolazione ed il magazzinaggio a temperatura controllata, che consentano di mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura, in modo tale che la stessa possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

## **2) REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI**

2.1 Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime, ingredienti o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare abbia eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.

2.2 Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati, devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

2.3 In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

2.4 Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati.

2.5 Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.

2.6 Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico o dell'ultima fase di preparazione.

2.7 Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in frigorifero, in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine e debbono essere consumati entro le 24 ore.

## **3) REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE**

3.1 Tutto il materiale, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

- essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
- essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;

- ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
- essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

#### **4) RIFIUTI ALIMENTARI**

- 4.1 I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.
- 4.2 I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, con sistema di apertura non manuale, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.
- 4.3 Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.
- 4.4 Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente, conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

#### **5) SERVIZI IGIENICI PER GLI ADDETTI**

- 5.1 Ad uso esclusivo degli addetti deve essere disponibile un sufficiente numero di servizi igienici (non inferiore a 1 ogni 10 addetti), collegati ad un buon sistema di scarico, gli stessi non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti; devono essere posti in prossimità delle postazioni di lavoro, costituiti da locale WC con vano antistante. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.
- 5.2 Ove sia previsto un numero di addetti fino a 10, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno dotato di lavabo. L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potrà essere usato anche come spogliatoio se di dimensioni minime di 3 mq, con 1 mq/addetto.
- 5.3 Laddove vi sia un numero di addetti, titolari e/o soci compresi, maggiore di 10, si dovranno prevedere almeno due vani latrina con antibagno con lavabo. La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno addetti da 11 a 40, dovrà essere di almeno 2 vani latrina dotati di antibagno con lavabo e di almeno un locale spogliatoio per sesso e di adeguata superficie. Ogni successivi 30 dipendenti, si dovrà prevedere un ulteriore gabinetto.
- 5.4 Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.
- 5.5 I lavabi, devono essere attrezzati con erogatori d'acqua azionabili con comando non manuale non a gomito (ammissibili quelli a tempo che cessano l'erogazione in maniera automatica), e dotati di distributore di sapone e sistemi di asciugatura monouso.
- 5.6 Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.
- 5.7 Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione.

#### **6) SPOGLIATOI E DOCCE PER GLI ADDETTI**

- 6.1 Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate, adibite a spogliatoio per il personale, quando questi devono indossare indumenti di lavoro specifici e quando per ragioni di salute o di decenza non si può loro chiedere di cambiarsi in altri locali.
- 6.2 Gli spogliatoi devono essere distinti fra i due sessi e convenientemente arredati. Nelle aziende che occupano fino a 10 dipendenti lo spogliatoio può essere unico per entrambi i sessi e coincidente con l'antibagno; in tal caso i locali a ciò adibiti sono utilizzati dal personale dei due sessi, secondo opportuni turni prestabiliti e concordati nell'ambito dell'orario di lavoro.

- 6.3 I locali destinati a spogliatoio devono avere una capacità sufficiente, almeno 1 mq/addetto, essere aerati, illuminati, ben difesi dalle intemperie, riscaldati durante la stagione fredda e muniti di sedili e possibilmente vicini ai locali di lavoro.
- 6.4 Gli spogliatoi devono essere dotati di attrezzature che consentono a ciascun lavoratore di chiudere a chiave i propri indumenti durante il tempo di lavoro.
- 6.5 Qualora i lavoratori svolgano ATTIVITÀ INSUDICIANTE, polverose, con sviluppo di fumi, (ad esempio: quelle in cui vi sono fonti di calore alteranti il microclima ambientale e/o presenza di materiali pulverulenti, quali ad esempio panifici, pasticcerie, cucine, pizzerie, ecc...) gli armadi o gli spazi per gli indumenti da lavoro devono essere separati da quelli per gli indumenti privati.
- 6.6 Qualora non siano disponibili locali adibiti a spogliatoio, ciascun lavoratore deve poter disporre delle attrezzature di cui al precedente punto 6.4 per poter riporre i propri indumenti.
- 6.7 Docce sufficienti ed appropriate devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono.
- 6.8 Devono essere previsti locali per docce separati per uomini e donne o un'utilizzazione separata degli stessi. Le docce e gli spogliatoi devono comunque facilmente comunicare tra loro.
- 6.9 I locali delle docce devono avere dimensioni sufficienti per permettere a ciascun lavoratore di rivestirsi senza impacci e in condizioni appropriate di igiene.
- 6.10 Le docce devono essere dotate di acqua corrente calda e fredda e di mezzi detergenti.
- 6.11 I prodotti per la pulizia e la disinfezione NON devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

## **7) IGIENE PERSONALE DEGLI OPERATORI ALIMENTARI**

- 7.1 Il Capitolo VIII del Regolamento CE n. 852/2004, stabilisce al comma 1, che: "Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.
- 7.2 L'igiene degli indumenti è, dunque, un fattore fondamentale, di seguito quelle che possono considerarsi "buone prassi":
- indossare indumenti specifici per il lavoro, diversi da quelli civili (da tenere in un luogo separato, in idoneo spogliatoio) e da utilizzare solo nell'ambiente lavorativo;
  - indossare indumenti puliti e di colore chiaro (per distinguere più facilmente i residui di sporco);
  - non utilizzare gli indumenti da lavoro qualora si debba abbandonare, anche momentaneamente, la lavorazione degli alimenti;
  - utilizzare indumenti dotati di chiusure con bottoni automatici o a velcro, in modo da limitare il rischio di corpi estranei;
  - garantire corrette modalità di lavaggio e utilizzare indumenti facilmente lavabili ad alte temperature;
  - utilizzare sempre un copricapo, per evitare la caduta di capelli, forfora, gocce di sudore o altri microrganismi sui cibi. Il copricapo va indossato anche da chi è calvo o ha i capelli rasati: tra le funzioni di questo indumento, infatti, vi è anche quella di prevenire il contatto delle mani con la cute;
  - laddove previsto, usare guanti monouso (in caso di ferite sulle mani o in caso di manipolazione cibi pronti al consumo).
- 7.3 Il Capitolo VIII del Regolamento CE n. 852/2004, stabilisce al comma 2, che: "Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffera di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti".
- 7.4 È obbligatorio, infatti, in presenza delle patologie citate, che il lavoratore denunci immediatamente al responsabile dell'impresa alimentare la propria malattia o i propri sintomi (precisandone, se possibile, anche le cause).
- 7.5 Tra le principali regole di igiene personale per gli addetti del settore alimentare, vi sono:

Allegato del "Regolamento somministrazione alimenti e bevande ed attività diverse soggette al Reg C.E. n. 852/2004 e L. R. n. 8/2009"  
 approvato con Del. CCST n. 1 del 17/01/2020

- tenere le unghie corte, ben pulite e senza smalto;
- tenere capelli, baffi e barba in ordine;
- non indossare gioielli, anelli, bracciali (possono essere ricettacolo di batteri o cadere inavvertitamente nei cibi);
- in caso di ferite sulle mani, disinfettarle e proteggerle con bende e cerotti impermeabili, ricoprendole con guanti monouso;
- evitare di starnutire o tossire sugli alimenti;
- parlare distanziati dagli alimenti;
- evitare di toccarsi naso, bocca, orecchie durante il lavoro;
- nell'ambiente lavorativo, evitare di consumare cibi/bevande e di fumare;
- adottare un corretto lavaggio delle mani (con sapone monouso e asciugatura igienica, che prevede aria o carta monouso).

7.6 La contaminazione degli alimenti viene detta "crociata" quando, invece di avvenire in modo diretto, ciò accade tramite "veicoli", come abbigliamento, attrezzature, superfici di lavoro, ecc.; in questo senso, assume un'importanza fondamentale il frequente lavaggio delle mani, veicolo principale per gli operatori alimentari. Ecco perché lavarsi le mani è un'azione da svolgere sempre nei seguenti casi:

- prima di iniziare a lavorare e di toccare gli alimenti;
- tra manipolazioni di cibi diversi, specie se si passa da quelli crudi a quelli cotti;
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
- ogni volta che si interrompe la lavorazione degli alimenti;
- dopo aver starnutito, tossito o portato la mano alla bocca;
- dopo aver toccato viso o capelli o fatto uso di fazzoletto da naso;
- dopo aver toccato rifiuti chimici, detersivi, pesticidi e altri prodotti chimici;
- dopo essere andati ai servizi igienici.

## **8) REQUISITI SPECIFICI DEI PUBBLICI ESERCIZI**

8.1 Le attività di somministrazione di alimenti e bevande, inquadrabili nelle varie denominazioni stabilite nell'allegato A della D.G.R. n. VIII/6495 del 23/01/2008, dovranno rispettare le disposizioni normative in materia d'abbattimento delle barriere architettoniche, di competenza comunale; gli esercizi di somministrazione, accessibili dalla via pubblica o di uso pubblico, devono rispettare la normativa vigente in materia igienico sanitaria, di prevenzione incendi, urbanistica, e di tutela dell'inquinamento acustico.

8.2 I locali destinati alla somministrazione, devono possedere spazi adeguati al flusso dei clienti, nella proporzione di 1.20/1.50 mq/persona.

8.3 Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti in materiale inalterabile, resistente all'uso e, se del caso, protettivi da ogni possibile fonte di contaminazione.

8.4 Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e delle derrate vendute sfuse non devono essere aperte da parte dell'acquirente e devono garantire le condizioni di corretta conservazione, dotati di termometro visibile anche ai clienti, se sussiste l'obbligo di temperatura specifica.

8.5 Per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata devono essere previste idonee attrezzature.

8.6 Di norma, negli esercizi pubblici vige il divieto di fumo; è ammessa la realizzazione di apposite aree destinate ai fumatori, che non comportino, tra l'altro molestie al vicinato, e garantiscano almeno i seguenti requisiti:

- superficie inferiore alla metà dell'esercizio;
- pareti a tutta altezza;
- porte a chiusura automatica;

Allegato del "Regolamento somministrazione alimenti e bevande ed attività diverse soggette al Reg C.E. n. 852/2004 e L. R. n. 8/2009" approvato con Del. CCST n. 1 del 17/01/2020

- dotazione di un impianto di ventilazione conforme a quello previsto dal DPCM 23/12/03;
- non devono costituire passaggio obbligato né per il pubblico né per il personale.

8.7 Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento, traffico veicolare e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie.

8.8 Devono essere previsti SERVIZI IGIENICI DESTINATI AL PUBBLICO, di cui almeno uno fruibile da parte di persone disabili, in numero adeguato alla capienza dell'esercizio, secondo i seguenti parametri e requisiti:

<b>Superficie dell'area di somministrazione in mq</b>	<b>Numero posti a sedere</b>	<b>Numero servizi igienici per il pubblico</b>
<i>Fino a 60</i>	<i>fino a 50</i>	<i>1</i>
<i>da 61 a 120</i>	<i>fino a 100</i>	<i>2</i>
<i>da 121 a 240</i>	<i>fino a 200</i>	<i>3</i>
<i>da 241 a 360</i>	<i>fino a 300</i>	<i>4</i>
<i>da 361 a 480</i>	<i>fino a 400</i>	<i>5</i>
<i>da 481 a 600</i>	<i>fino a 500</i>	<i>6</i>

8.9 Tutti i servizi igienici, oltre al primo realizzato con misure adeguate per la fruibilità da parte di persone disabili, dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- locale WC, contenente il vaso, con superficie minima di 1 mq, altezza media non inferiore a 2,40 mt e dotato di finestra per aerazione naturale diretta, non inferiore a 0,50 mq. Se privo di finestra (bagno cieco), dovrà essere dotato di aspirazione forzata con ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico; in tal caso esso deve essere adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente;
- antibagno con superficie minima di 1 mq. La porta che accede all'esterno dovrà essere dotata di ritorno automatico, con apertura verso l'esterno;
- pavimenti e pareti, fino ad altezza di mt 2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile;
- lavabo con distributore di sapone liquido e con asciugamano elettrico o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso ;
- contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

8.10 In presenza di più bagni è ammissibile un unico antibagno, purché di dimensioni e dotazioni adeguate (numero di lavamani corrispondente ai WC).

8.11 Con più di un servizio igienico per il pubblico, va prevista anche la separazione per sessi diversi.

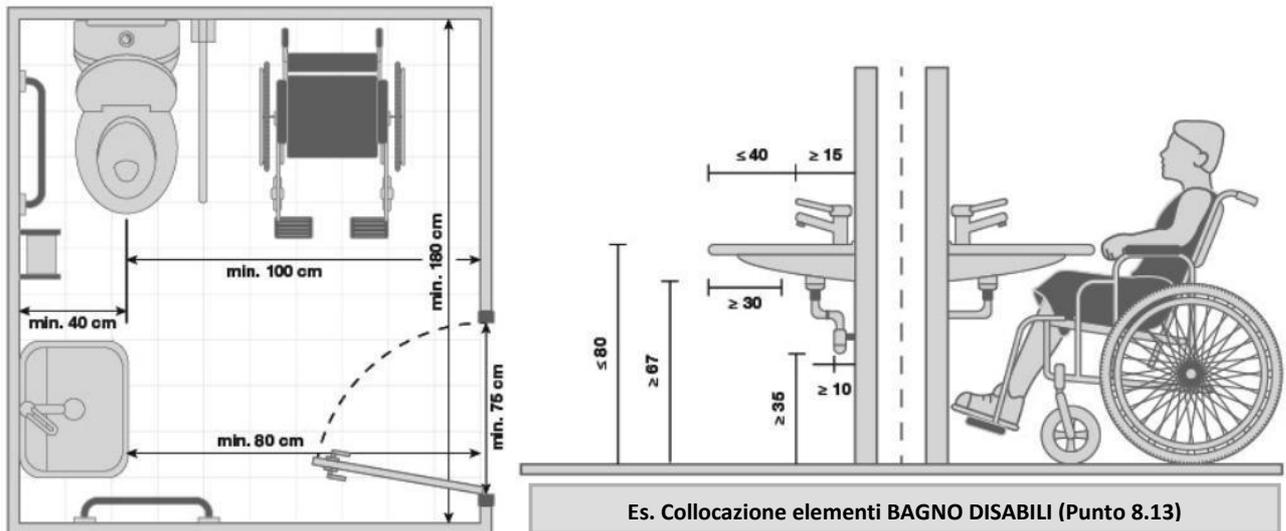
8.12 Rispetto agli ACCESSI e PERCORSI ORIZZONTALI per DISABILI, si riportano di seguito delle indicazioni orientative per:

- porte: 85 cm luce netta minima, la maniglia ad un'altezza di 90 cm;
- corridoi e passaggi: 150 cm larghezza minima. Di norma devono essere assenti variazioni di livello, in caso contrario le stesse possono essere superate mediante apposite rampe.

8.13 Relativamente ai LOCALI IGIENICI per DISABILI, s'indicano i requisiti minimi:

- dimensioni minime: 180 cm X 180 cm;
- porte: 85 cm luce netta minima. Apertura verso l'esterno.
- WC: Posto nella parte opposta all'accesso. L'asse della tazza deve essere posto ad una distanza minima di 100 cm da una parete laterale e ad una distanza minima di 40 cm dalla parete laterale opposta.
- lavabo: Deve essere posto preferibilmente nella parete opposta a quella cui è fissata la tazza WC lateralmente all'accesso. Il piano lavabo deve essere posto ad un'altezza di 80 cm dal pavimento. Il lavabo deve essere del tipo a mensola. Le tubazioni di carico e scarico dell'acqua devono essere sotto traccia per evitare ingombri sotto il lavabo. La rubinetteria deve avere il comando a leva.

- specchio: Deve essere posto sopra il lavabo in una zona compresa tra 90 cm e 170 cm d'altezza.
- corrimano: Il locale deve essere provvisto di un corrimano orizzontale continuo fissato lungo l'intero perimetro del locale (escluso lo spazio interessato dal lavabo e dalla porta). Il corrimano deve essere fissato all'altezza di 80 cm dal pavimento e ad una distanza di 5 cm dalla parete. Altro corrimano deve essere previsto all'altezza di 80 cm fissato nel lato interno della porta per consentire l'apertura a spinta verso l'esterno.
- campanello elettrico: Deve essere del tipo a cordone, posto in prossimità della tazza WC.



Es. Collocazione elementi BAGNO DISABILI (Punto 8.13)

8.14 Sono fatte salve soluzioni alternative che nel rispetto del D.M. n. 236/1989, salvaguardino i concetti di accessibilità e usufruibilità.

## 9) REQUISITI SPECIFICI DEGLI ESERCIZI SENZA CUCINA, CON SOLA SOMMINISTRAZIONE.

9.1 Fatto salvo quanto sintetizzato al punto 1) nonché quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004, devono essere garantiti per le attività SENZA cucina e riconducibili alla tipologia: bar/bar gastronomico/prodotti di gastronomia preconfezionati, anche i seguenti requisiti:

- un banco di miscela attrezzato in modo da prevedere spazi e lavabi separati per le diverse operazioni (caffetteria, manipolazione alimenti);
- un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati generi alimentari da quelli non alimentari.

9.2 Per la preparazione dei prodotti di tavola fredda e gastronomia preconfezionata deve essere prevista una zona appositamente dedicata avente una superficie minima di mq 4, compresi in una cubatura minima di 24 mc.

## 10) REQUISITI SPECIFICI DEGLI ESERCIZI CON CUCINA E PREPARAZIONE.

10.1 Fatto salvo quanto sintetizzato al punto 1) nonché quanto stabilito dal Regolamento CE n. 852/2004, devono essere garantiti per le attività CON cucina e riconducibili alla tipologia: ristorante – trattoria – tavole calde – pizzeria – birrerie), anche i seguenti requisiti:

- possedere sempre cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione, e delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi, collegate ad idoneo condotto fumario (canna di esalazione/fumaria indipendente, a tenuta, sfociante oltre 1 mt oltre il colmo del tetto) installato e posizionato in modo da non recare molestia o danno al vicinato;
- un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla tipologia delle preparazioni alimentari e al numero massimo di coperti previsto; con una cubatura minima di 25 mc;
- non deve avere comunicazione diretta con il locale contenente i gabinetti o con quelli impiegati per sosta o dimora di persone e di animali;
- pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a m. 2, con materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili;

- soffitti e attrezzature sopraelevate devono essere realizzati in modo tale da evitare accumulo di sporcizia, formazione di muffa e caduta di particelle;
- pavimenti facili da pulire, realizzati con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico;
- le porte devono essere rivestite di materiale liscio e impermeabile;
- le aperture verso l'esterno del locale di preparazione alimenti, devono essere dotate di reti anti-insetti;
- le superfici e le attrezzature a contatto con gli alimenti devono essere idonee a tale scopo oltre ad essere facilmente pulibili, disinfettabili, in materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione e non tossico;
- i lavelli per gli alimenti devono essere in numero adeguato alle necessità dell'esercizio e muniti di rubinetti di acqua fredda e calda con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
- impianti eroganti acqua calda e fredda per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e dispense per il loro ricovero;
- deve essere presente un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani, con acqua calda e fredda, dotati di sapone non riutilizzabile e sistema igienico d'asciugatura. Gli impianti per il lavaggio alimenti devono essere separati da quelli di lavaggio delle mani;
- i percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm. all'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro;
- devono essere disponibili postazioni di lavoro tali da evitare la contaminazione nelle varie fasi di manipolazione;
- un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati generi alimentari da quelli non alimentari;
- adeguate attrezzatura per la preparazione conservazione alimenti in relazione alla tipologia di conservazione degli alimenti.

## **11) MENU' ED INDICAZIONE ALLERGENI.**

11.1 Ai sensi del Regolamento Europeo C. 1169/2011, vige per gli operatori del settore alimentare l'obbligo di informare la clientela sulla presenza di allergeni nelle pietanze servite nel proprio menù. Tale documento di legge è un vero e proprio testo unico che raccoglie in sé tutte le norme da seguire per la corretta gestione degli allergeni alimentari, e stabilisce che essi vengano comunicati tramite un elenco da esporre in bella vista in ogni attività del settore alimentare, in modo che il cliente possa consultarla chiaramente e senza equivoci evitare gli eventuali piatti potenzialmente dannosi per lui.

11.2 L'elenco degli allergeni può essere comunicato alla clientela inserendo l'apposita scheda:

- su cartelli e tabelle da affiggere al muro;
- sul menù o sui depliant che presentano le pietanze servite;
- su supporti elettronici e tecnologici che il cliente può consultare.

## **12) REQUISITI SPECIFICI SOMMINISTRAZIONE NON ASSISTITA: LABORATORI ARTIGIANALI DI PRODOTTI ALIMENTARI.**

12.1 Fatto salvo quanto sintetizzato al punto 1) nonché quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004, devono essere garantiti per i laboratori artigianali di produzione alimentare, anche i seguenti requisiti:

- il locale destinato alla preparazione degli alimenti, deve essere di dimensioni adeguate alla tipologia delle preparazioni alimentari e comunque avere una cubatura minima di 25 mc.;
- il locale deve essere dotato di apertura/e di ventilazione permanente fornita di griglia, con protezione dall'ingresso di insetti e altri animali;
- il laboratorio non deve avere comunicazione diretta con il locale contenente i gabinetti e non deve essere impiegato in alcun modo per scopi diversi da quello per cui è destinato, inoltre non deve essere luogo di sosta o dimora di persone e di animali;
- avere pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a mt 2, con materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili;

Allegato del "Regolamento somministrazione alimenti e bevande ed attività diverse soggette al Reg C.E. n. 852/2004 e L. R. n. 8/2009"  
approvato con Del. CCST n. 1 del 17/01/2020

- soffitti e attrezzature sopraelevate devono essere realizzati in modo tale da evitare accumulo di sporcizia, formazione di muffa e caduta di particelle;
- avere pavimenti facili da pulire, realizzati con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico;
- le porte devono essere rivestite di materiale liscio e impermeabile;
- le aperture verso l'esterno, devono essere dotate di reti anti-insetti;
- le superfici e le attrezzature a contatto con gli alimenti devono essere idonee a tale scopo oltre ad essere facilmente pulibili, disinfettabili, in materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione e non tossico;
- i lavelli per gli alimenti devono essere in numero adeguato alle necessità dell'esercizio e muniti di rubinetti di acqua fredda e calda con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
- impianti eroganti acqua calda e fredda per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e dispense per il loro ricovero;
- deve essere presente un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani, con acqua calda e fredda, dotati di sapone non riutilizzabile e sistema igienico d'asciugatura. Gli impianti per il lavaggio alimenti devono essere separati da quelli di lavaggio delle mani;
- le linee di produzione devono essere ordinate secondo il progressivo perfezionamento del prodotto, evitando la contaminazione da parte dell'ambiente e, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali;
- i percorsi ed i passaggi, non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro e devono avere dimensioni tali da consentire il movimento delle persone e di eventuali mezzi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro;
- devono essere disponibili postazioni di lavoro tali che da evitare la contaminazione nelle varie fasi di manipolazione;
- l'aerazione deve essere assicurata in relazione alla destinazione d'uso dei singoli locali.
- non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzatori e/o di deodoranti chimici nonché l'impiego di dispersori automatici di insetticidi;
- presso i laboratori artigianali è ammesso il consumo in loco delle preparazioni alimentari; non è richiesto il requisito del servizio igienico destinato ai clienti purché non sia prevista somministrazione al tavolo, né allestimenti con tavoli, sgabelli e sedie che permettano al cliente la sosta prolungata come nei tipici bar/ristoranti, ma solo arredi che permettano appoggi temporanei.

### 13) FORMAZIONE

13.1 Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

- che il soggetto responsabile HACCP abbia seguito un apposito corso di formazione, ed ottenuto il relativo attestato che consenta la gestione delle attività nel rispetto dei principi del sistema HACCP;
- che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività, nel rispetto dei principi del sistema HACCP.

13.2 Che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari. Nello specifico si ricorda che:

- la L.R. n. 33/2009: "Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità" l'art.126: "Formazione, aggiornamento, e addestramento degli addetti al settore alimentare" recita: *"Comma 1. Gli operatori del settore alimentare provvedono alla formazione, addestramento e aggiornamento del proprio personale addetto ad una o più fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari, secondo quanto stabilito dal regolamento (CE) 852/2004.*

*Comma 2. I dipartimenti di prevenzione delle ASL, nell'ambito delle proprie competenze in materia di vigilanza e controllo, verificano, anche sulla base di direttive regionali, l'adeguatezza delle procedure formative, con particolare riferimento ai comportamenti operativi degli addetti al settore."*

- le circolari della Direzione Generale Sanità della Regione Lombardia in materia, che forniscono le seguenti indicazioni:
  - a) Si ritiene che un livello almeno informativo (es. istruzioni di comportamento) debba essere garantito anche a quelle tipologie di addetti da cui comunque possa dipendere il mantenimento dei requisiti di sicurezza dei prodotti alimentari: questo potrebbe essere il caso del trasporto di alcuni prodotti che possano richiedere particolari cautele (es. tenere le acque minerali al riparo da fonti calore e dalla luce, le verifiche sul funzionamento dei sistemi di mantenimento delle temperature, ecc.);
  - b) L'operatore del settore alimentare individua in modo autonomo, tenuto conto delle specificità aziendali (prodotti, processi, impianti, ecc.) del livello di preparazione e competenza del personale, del suo turn over, delle mansioni ricoperte e delle responsabilità in carico ai singoli operatori e di tutti gli altri aspetti che possano incidere sui fabbisogni formativi, il percorso e le modalità di intervento adottando la soluzione più consona alla propria realtà. Ovviamente il processo formativo non si deve estrinsecare obbligatoriamente in attività d'aula con la presenza di formatori esterni, ma può essere realizzato anche con momenti di formazione in azienda, anche con **personale aziendale competente in materia**, su argomenti, procedure e attrezzature specifiche rispetto all'attività svolta (formazione in affiancamento);
  - c) Nei casi di immissione in organico di nuovo personale, soprattutto per quelle imprese con pochi o pochissimi addetti, o per quegli impieghi che prevedano un impegno lavorativo limitato nel tempo deve essere prevista una formazione "a priori" finalizzata all'acquisizione di comportamenti corretti in vista di un eventuale inserimento in una attività nel settore alimentare;
  - d) Tale formazione deve inoltre includere nozioni in materia di:
    - fattori idonei ad incidere sulla sicurezza degli alimenti e sulla prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti;
    - tecniche di pulizia, detersione, disinfezione;
    - igiene personale;
    - modalità di conservazione e di trattamento degli alimenti con particolare riferimento al rispetto della catena del freddo;
    - requisiti di igiene generale;
    - conoscenza e applicazione dei principi generali dell'HACCP.
  - e) L'adempimento dell'obbligo dell'aggiornamento degli addetti non può tuttavia riferirsi unicamente a scadenze temporali, ma anche ad alcuni eventi quali, ad esempio l'emanazione di nuove normative che riguardino i prodotti alimentari trattati, l'attivazione di nuove linee produttive, la sostituzione di apparecchiature o l'introduzione di nuove, con il conseguente adeguamento delle procedure, ecc.

13.3 Tutte le procedure di cui sopra, relative alla formazione ed all'aggiornamento del personale, devono essere riportate ed aggiornate nel documento di autocontrollo, motivando adeguatamente le scelte.

#### **14) PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO**

14.1 Il Regolamento (CE) n. 852/2004, all'art. 5 del "Analisi dei pericoli e punti critici di controllo", stabilisce: "Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP". I principi del sistema HACCP a cui si fa riferimento sono i seguenti:

- a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;

Allegato del "Regolamento somministrazione alimenti e bevande ed attività diverse soggette al Reg C.E. n. 852/2004 e L. R. n. 8/2009"  
approvato con Del. CCST n. 1 del 17/01/2020

- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
- g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f) anche registrando solo le non conformità, in presenza di tale scelta metodologica nel piano stesso;
- h) garantire procedure e predisporre modulistica per la rintracciabilità, il ritiro, e il richiamo del prodotti a monte e a valle in caso di allerta volontaria, interna od esterna.

Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche.

**ALLEGATO VI - Tabella Sanzioni**

**NOTA:** le sanzioni indicate nella tabella sono applicate al caso concreto e consentono il cumulo giuridico previsto dall'art. 8 della L. 689/1981

Articoli del Regolamento Somministrazione Alimenti e Bevande ed attività diverse soggette al Reg C.E. n. 852/2004 e L. R. n. 8/2009	Importo Sanzione Pecuniaria (da - a)	Art. 16 L.689/81 Importo Pagamento Misura Ridotta	Sanzione PECUNIARIA/ACCESSORIA di competenza Polizia Locale	Sanzione ACCESSORIA di competenza del SUAP
<b>Art. 7 - CIRCOLI PRIVATI (Note: non serve requisito professionale)</b>				
somministrazione ABUSIVA senza AUTORIZZAZIONE o SCIA	€ 450	€ 450	Sanzione Pecuniaria_Provvedimento Divieto esercizio	
mancato rispetto Ordinanza Sindacale sugli ORARI	€ 60 - € 400	€ 120	1° Violazione_Sanzione Pecuniaria 2° Violazione_Sanzione Pecuniaria per le violazioni seguenti vedi REITERAZIONE	<b>1° Violazione:</b> Richiesta di Conformazione <b>2° Violazione:</b> - Sospensione in area ESTERNA, dell'esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione (da 3 giorni a 10 giorni) - In assenza di area esterna, riduzione dell'orario di chiusura serale di 2 ore rispetto a quello comunicato (da 3 giorni a 10 giorni) <b>3° Violazione:</b> Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
violazione prescrizioni contenute nella Valutazione IMPATTO ACUSTICO	€ 250 - € 500	€ 166,67	1° Violazione_Sanzione Pecuniaria 2° Violazione_Sanzione Pecuniaria per le violazioni seguenti vedi REITERAZIONE	<b>1° Violazione:</b> Richiesta di Conformazione <b>2° Violazione:</b> - Sospensione in area ESTERNA, dell'esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione (da 3 giorni a 10 giorni) - In assenza di area esterna, riduzione dell'orario di chiusura serale di 2 ore rispetto a quello comunicato (da 3 giorni a 10 giorni) <b>3° Violazione:</b> Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
assenza e/o modifica di REQUISITI OGGETTIVI	€ 60 - € 400	€ 120	Sanzione Pecuniaria	Richiesta di Conformazione
violazione di altri aspetti contenuti nel Regolamento	€ 25 - € 250	€ 50	Sanzione Pecuniaria	Richiesta Integrazione documentale/Conformazione
<b>Art. 8 - ATTIVITA' TEMPORANEE (Note: non serve requisito professionale)</b>				
somministrazione ABUSIVA senza AUTORIZZAZIONE o SCIA	€ 450	€ 450	Sanzione Pecuniaria_Provvedimento Divieto esercizio	
assenza e/o modifica di REQUISITI OGGETTIVI	€ 60 - € 400	€ 120	Sanzione Pecuniaria	Richiesta di Conformazione
violazione di altri aspetti contenuti nel Regolamento	€ 25 - € 250	€ 50	Sanzione Pecuniaria	Richiesta Integrazione documentale/Conformazione
<b>Art. 9 - ATTIVITA' STAGIONALI</b>				
somministrazione ABUSIVA senza AUTORIZZAZIONE o SCIA	€ 450	€ 450	Sanzione Pecuniaria_Provvedimento Divieto esercizio	
mancato rispetto Ordinanza Sindacale sugli ORARI	€ 60 - € 400	€ 120	1° Violazione_Sanzione Pecuniaria 2° Violazione_Sanzione Pecuniaria per le violazioni seguenti vedi REITERAZIONE	<b>1° Violazione:</b> Richiesta di Conformazione <b>2° Violazione:</b> - Sospensione in area ESTERNA, dell'esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione (da 3 giorni a 10 giorni) - In assenza di area esterna, riduzione dell'orario di chiusura serale di 2 ore rispetto a quello comunicato (da 3 giorni a 10 giorni) <b>3° Violazione:</b> Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
violazione prescrizioni contenute nella Valutazione IMPATTO ACUSTICO	€ 250 - € 500	€ 166,67	1° Violazione_Sanzione Pecuniaria 2° Violazione_Sanzione Pecuniaria per le violazioni seguenti vedi REITERAZIONE	<b>1° Violazione:</b> Richiesta di Conformazione <b>2° Violazione:</b> - Sospensione in area ESTERNA, dell'esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione (da 3 giorni a 10 giorni) - In assenza di area esterna, riduzione dell'orario di chiusura serale di 2 ore rispetto a quello comunicato (da 3 giorni a 10 giorni) <b>3° Violazione:</b> Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
assenza e/o modifica dei REQUISITI SOGGETTIVI	€ 60 - € 400	€ 120	Sanzione Pecuniaria	Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
assenza e/o modifica di REQUISITI OGGETTIVI	€ 60 - € 400	€ 120	Sanzione Pecuniaria	Richiesta di Conformazione
violazione di altri aspetti contenuti nel Regolamento	€ 25 - € 250	€ 50	Sanzione Pecuniaria	Richiesta Integrazione documentale/Conformazione
<b>Art. 10 - SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE QUALE ATTIVITA' SECONDARIA</b>				
somministrazione ABUSIVA senza AUTORIZZAZIONE o SCIA	€ 450	€ 450	Sanzione Pecuniaria_Provvedimento Divieto esercizio	
mancato rispetto Ordinanza Sindacale sugli ORARI	€ 60 - € 400	€ 120	1° Violazione_Sanzione Pecuniaria 2° Violazione_Sanzione Pecuniaria per le violazioni seguenti vedi REITERAZIONE	<b>1° Violazione:</b> Richiesta di Conformazione <b>2° Violazione:</b> - Sospensione in area ESTERNA, dell'esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione (da 3 giorni a 10 giorni) - In assenza di area esterna, riduzione dell'orario di chiusura serale di 2 ore rispetto a quello comunicato (da 3 giorni a 10 giorni) <b>3° Violazione:</b> Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
violazione prescrizioni contenute nella Valutazione IMPATTO ACUSTICO	€ 250 - € 500	€ 166,67	1° Violazione_Sanzione Pecuniaria 2° Violazione_Sanzione Pecuniaria per le violazioni seguenti vedi REITERAZIONE	<b>1° Violazione:</b> Richiesta di Conformazione <b>2° Violazione:</b> - Sospensione in area ESTERNA, dell'esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione (da 3 giorni a 10 giorni) - In assenza di area esterna, riduzione dell'orario di chiusura serale di 2 ore rispetto a quello comunicato (da 3 giorni a 10 giorni) <b>3° Violazione:</b> Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
assenza e/o modifica dei REQUISITI SOGGETTIVI	€ 60 - € 400	€ 120	Sanzione Pecuniaria	Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
assenza e/o modifica di REQUISITI OGGETTIVI	€ 60 - € 400	€ 120	Sanzione Pecuniaria	Richiesta di Conformazione
violazione di altri aspetti contenuti nel Regolamento	€ 25 - € 250	€ 50	Sanzione Pecuniaria	Richiesta Integrazione documentale/Conformazione
<b>Art. 11 - DISTRIBUTORI AUTOMATICI</b>				
somministrazione ABUSIVA senza AUTORIZZAZIONE o SCIA	€ 450	€ 450	Sanzione Pecuniaria_Provvedimento Divieto esercizio	

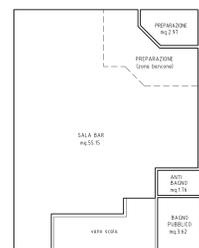
**ALLEGATO VI - Tabella Sanzioni**

NOTA: le sanzioni indicate nella tabella sono applicate al caso concreto e consentono il cumulo giuridico previsto dall'art. 8 della L. 689/1981

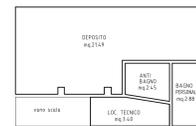
Articoli del Regolamento Somministrazione Alimenti e Bevande ed attività diverse soggette al Reg C.E. n. 852/2004 e L. R. n. 8/2009	Importo Sanzione Pecuniaria (da - a)	Art. 16 L.689/81 Importo Pagamento Misura Ridotta	Sanzione PECUNIARIA/ACCESSORIA di competenza Polizia Locale	Sanzione ACCESSORIA di competenza del SUAP
<b>Art. 13 - PUBBLICO ESERCIZIO IN ZONA TUTELATA</b>				
somministrazione ABUSIVA senza AUTORIZZAZIONE o SCIA	€ 450	€ 450	Sanzione Pecuniaria_Provvedimento Divieto esercizio	
mancato rispetto Ordinanza Sindacale sugli ORARI	€ 60 - € 400	€ 120	1° Violazione_Sanzione Pecuniaria 2° Violazione_Sanzione Pecuniaria per le violazioni seguenti vedi REITERAZIONE	<b>1° Violazione:</b> Richiesta di Conformazione <b>2° Violazione:</b> - Sospensione in area ESTERNA, dell'esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione (da 3 giorni a 10 giorni) - In assenza di area esterna, riduzione dell'orario di chiusura serale di 2 ore rispetto a quello comunicato (da 3 giorni a 10 giorni) <b>3° Violazione:</b> Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
violazione prescrizioni contenute nella Valutazione IMPATTO ACUSTICO	€ 250 - € 500	€ 166,67	1° Violazione_Sanzione Pecuniaria 2° Violazione_Sanzione Pecuniaria per le violazioni seguenti vedi REITERAZIONE	<b>1° Violazione:</b> Richiesta di Conformazione <b>2° Violazione:</b> - Sospensione in area ESTERNA, dell'esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione (da 3 giorni a 10 giorni) - In assenza di area esterna, riduzione dell'orario di chiusura serale di 2 ore rispetto a quello comunicato (da 3 giorni a 10 giorni) <b>3° Violazione:</b> Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
assenza e/o modifica dei REQUISITI SOGGETTIVI	€ 60 - € 400	€ 120	Sanzione Pecuniaria	Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
assenza e/o modifica di REQUISITI OGGETTIVI	€ 60 - € 400	€ 120	Sanzione Pecuniaria	Richiesta di Conformazione
violazione di altri aspetti contenuti nel Regolamento	€ 25 - € 250	€ 50	Sanzione Pecuniaria	Richiesta Integrazione documentale/Conformazione
<b>Art. 14 - PUBBLICO ESERCIZIO IN ZONA NON TUTELATA</b>				
somministrazione ABUSIVA senza AUTORIZZAZIONE o SCIA	€ 450	€ 450	Sanzione Pecuniaria_Provvedimento Divieto esercizio	
mancato rispetto Ordinanza Sindacale sugli ORARI	€ 60 - € 400	€ 120	1° Violazione_Sanzione Pecuniaria 2° Violazione_Sanzione Pecuniaria per le violazioni seguenti vedi REITERAZIONE	<b>1° Violazione:</b> Richiesta di Conformazione <b>2° Violazione:</b> - Sospensione in area ESTERNA, dell'esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione (da 3 giorni a 10 giorni) - In assenza di area esterna, riduzione dell'orario di chiusura serale di 2 ore rispetto a quello comunicato (da 3 giorni a 10 giorni) <b>3° Violazione:</b> Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
violazione prescrizioni contenute nella Valutazione IMPATTO ACUSTICO	€ 250 - € 500	€ 166,67	1° Violazione_Sanzione Pecuniaria 2° Violazione_Sanzione Pecuniaria per le violazioni seguenti vedi REITERAZIONE	<b>1° Violazione:</b> Richiesta di Conformazione <b>2° Violazione:</b> - Sospensione in area ESTERNA, dell'esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione (da 3 giorni a 10 giorni) - In assenza di area esterna, riduzione dell'orario di chiusura serale di 2 ore rispetto a quello comunicato (da 3 giorni a 10 giorni) <b>3° Violazione:</b> Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
assenza e/o modifica dei REQUISITI SOGGETTIVI	€ 60 - € 400	€ 120	Sanzione Pecuniaria	Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
assenza e/o modifica di REQUISITI OGGETTIVI	€ 60 - € 400	€ 120	Sanzione Pecuniaria	Richiesta di Conformazione
violazione di altri aspetti contenuti nel Regolamento	€ 25 - € 250	€ 50	Sanzione Pecuniaria	Richiesta Integrazione documentale/Conformazione
<b>Art. 15 - ATTIVITA' ARTIGIANALI DI PRODUZIONE ALIMENTARE</b>				
CONSUMO IMMEDIATO SUL POSTO Abusivo	€ 450	€ 450	Sanzione Pecuniaria_Provvedimento Divieto esercizio	
mancato rispetto ORARI norma regionale (06,00 - 01,00) o DEROGA (06,00 - 02,00)	€ 60 - € 400	€ 120	1° Violazione_Sanzione Pecuniaria 2° Violazione_Sanzione Pecuniaria per le violazioni seguenti vedi REITERAZIONE	<b>1° Violazione:</b> Richiesta di Conformazione <b>2° Violazione:</b> - Sospensione in area ESTERNA, dell'esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione (da 3 giorni a 10 giorni) - In assenza di area esterna, riduzione dell'orario di chiusura serale di 2 ore rispetto a quello comunicato (da 3 giorni a 10 giorni) <b>3° Violazione:</b> Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
(Se area ESTERNA con Orario dopo h. 22,00) violazione prescrizioni contenute nella Valutazione IMPATTO ACUSTICO	€ 250 - € 500	€ 166,67	1° Violazione_Sanzione Pecuniaria 2° Violazione_Sanzione Pecuniaria per le violazioni seguenti vedi REITERAZIONE	<b>1° Violazione:</b> Richiesta di Conformazione <b>2° Violazione:</b> - Sospensione in area ESTERNA, dell'esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione (da 3 giorni a 10 giorni) - In assenza di area esterna, riduzione dell'orario di chiusura serale di 2 ore rispetto a quello comunicato (da 3 giorni a 10 giorni) <b>3° Violazione:</b> Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
assenza e/o modifica dei REQUISITI SOGGETTIVI	€ 60 - € 400	€ 120	Sanzione Pecuniaria	Divieto esercizio attività sino ad avvenuta Conformazione
violazione di altri aspetti contenuti nel Regolamento	€ 25 - € 250	€ 50	Sanzione Pecuniaria	Richiesta Integrazione documentale/Conformazione

### SCHEMA SLP

piano terra



piano interrato

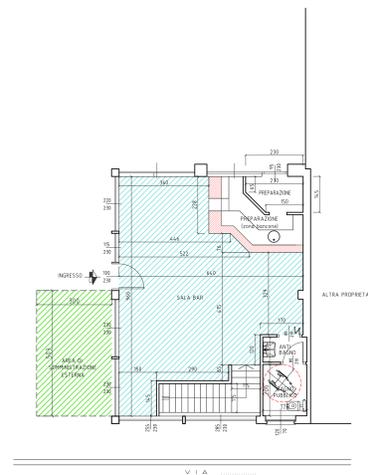


SLP totale =

SALA BAR	mq. 55.15
PREPARAZIONE	mq. 2.97
ANTI-BAGNO	mq. 1.76
BAGNO PUBBLICO	mq. 3.62
DEPOSITO	mq. 21.49
LOCALE TECNICO	mq. 3.40
ANTI-BAGNO	mq. 2.45
BAGNO PERSONALE	mq. 2.88
Totale	mq. 93.72

### SCHEMA SUPERFICIE SOMMINISTRAZIONE

SUPERFICIE SOMMINISTRAZIONE totale =  
 SALA BAR = mq.41.03  
 BANCONE = mq. 2.21  
 AREA DI SOMMINISTRAZIONE ESTERNA = mq.13.09  
 BANCONE = mq.58.33



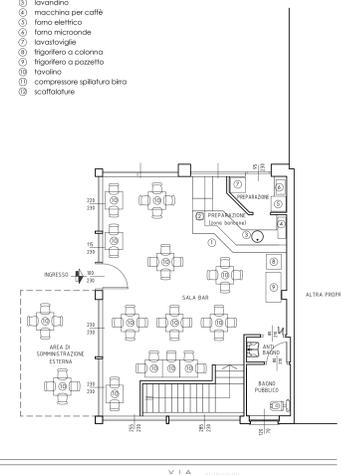
PIANTA PIANO TERRA H. = mt. .... scala 1:100



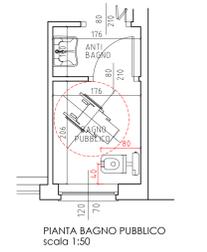
PIANTA PIANO INTERRATO H. = mt. .... scala 1:100

### SCHEMA ARREDO

- LEGENDA
- ① bancone
  - ② cassa
  - ③ lavandino
  - ④ macchina per caffè
  - ⑤ forno elettrico
  - ⑥ forno a microonde
  - ⑦ lavastoviglie
  - ⑧ frigorifero a colonna
  - ⑨ frigorifero a pozzetto
  - ⑩ tavolo
  - ⑪ compressore spollatura birra
  - ⑫ scaffalature



PIANTA PIANO TERRA H. = mt. .... scala 1:100



PIANTA BAGNO PUBBLICO scala 1:50



PIANTA PIANO INTERRATO H. = mt. .... scala 1:100

nome tecnico		firma tecnico		timbro
Via .....	Cap .....	FILE:	DENOMINAZIONE SOCIALE	DISEGNO N°
Prov .....	e-mail:	DATA:	INDIRIZZO UNITA' LOCALE	
tel:	CELL:	SCALA:	TAVOLA PER PRESENTAZIONE PRATICA P.E.	SOSTITUISCE DISEGNO N°

La proprietà intellettuale è protetta in forza dell'articolo 1 e seguenti del d.l. 10 novembre 1993 n. 309 sul diritto d'autore - Espressione vietata.