



COMUNE DI CAMPOGALLIANO
PROVINCIA DI MODENA
Settore III Servizi al Territorio
Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

Allegato 1

REGOLAMENTO COMUNALE DELL'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

**NORME PER L'ESERCIZIO,
CRITERI DI PROGRAMMAZIONE,
PROCEDIMENTO PER APERTURA, TRASFERIMENTO,
MODIFICHE**

Approvato con atto deliberativo del Consiglio Comunale n. del

In vigore dal



SOMMARIO

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI	4
Art. 1 - Ambito di applicazione e definizioni	4
Art. 2 - Attività escluse	6
Art. 3 - Attività secondarie	7
Art. 4 - Attività soggette a criteri di programmazione	10
Art. 5 - Caratteristiche degli esercizi	10
Art. 6 - Requisiti soggettivi di accesso all'attività	11
Art. 7 - Delegato	13
Art. 8 - Rappresentante	13
Art. 9 - Autorizzazione amministrativa / Dichiarazione d'inizio attività	13
Art. 10 - Attività di somministrazione all'aperto	14
Art. 11 - Attività accessorie	15
Art. 12 - Attività stagionali	17
Art. 13 - Somministrazione temporanea	17
Art. 14 - Validità degli atti abilitativi	17
TITOLO II - DISPOSIZIONI SUL PROCEDIMENTO	18
Art. 15 - Procedimento per autorizzazioni	18
Art. 16 - Procedimento per le dichiarazioni d'inizio attività (DIA)	19
Art. 17 - Subingresso	19
Art. 18 - Modifiche societarie	20
Art. 19 - Modulistica e allegati	20
TITOLO III - ASSOCIAZIONI E CIRCOLI PRIVATI	21
Art. 20 - Circoli - Associazioni	21
TITOLO IV - SOSPENSIONE - REVOCA	23
Art. 21 - Sospensione volontaria dell'attività	23
Art. 22 - Ordine di sospensione dell'attività	23
Art. 23 - Decadenza dal diritto allo svolgimento dell'attività	24
Art. 24 - Revoca dell'autorizzazione e divieto di prosecuzione dell'attività	25
TITOLO V - ORARI - PREZZI	26
Art. 25 - Orari	26
Art. 26 - Pubblicità dei prezzi	26
TITOLO VI - NORME TRANSITORIE E FINALI	27
Art. 27 - Consultazioni	27
Art. 28 - Adeguamento ai requisiti	27
TITOLO VII - SANZIONI	27
Art. 29 - Sanzioni	27
TITOLO VIII - ACCESSO AGLI ATTI	29
Art. 30 - Pubblicità e accesso agli atti	29



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

ALLEGATO "A"	30
Criteri per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande	30
Art. 1 Obiettivi	30
Art. 2 Suddivisione del territorio e distanze degli esercizi	30
Art. 3 Criteri per l'esercizio dell'attività di somministrazione	30
ALLEGATO "B"	33
REQUISITI IGIENICO SANITARI MINIMI COMUNI PER ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI	34



TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Ambito di applicazione e definizioni

1. Il presente Regolamento disciplina il procedimento per l'apertura, la modifica e la cessazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande nel Comune di Campogalliano, e detta norme sull'esercizio dell'attività.
2. Le disposizioni contenute nel presente regolamento prevalgono – per le sole attività soggette alla sua applicazione – sulle disposizioni contenute nel Regolamento Edilizio¹ e nel Regolamento di Igiene e Sanità², laddove disciplinino i medesimi ambiti, requisiti, procedimenti o materie del presente Regolamento e dei relativi allegati.
3. Ai fini della regolamentazione della somministrazione di alimenti e bevande si assumono le seguenti definizioni:
 - a) Per somministrazione di alimenti e/o bevande, di seguito chiamata anche solo “somministrazione” s'intende la vendita per il consumo sul posto in tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti in locali o superfici aperte al pubblico attrezzati a tal fine, nonché quella esercitata mediante distributori automatici in locali esclusivamente adibiti ed appositamente attrezzati per tale attività.
 - b) per somministrazione a domicilio del consumatore, s'intende l'organizzazione nel domicilio dello stesso di un servizio di somministrazione di alimenti e bevande rivolto esclusivamente al consumatore, ai familiari e alle persone da lui invitate. Per domicilio del consumatore, oltre alla privata dimora, s'intende il locale in cui il consumatore stesso si trovi occasionalmente per motivi di lavoro o di studio o per lo svolgimento di convegni, congressi o cerimonie.
 - c) Per “mensa aziendale” s'intende una struttura interna esercente la somministrazione di alimenti e bevande aperta solo ai dipendenti e a coloro che si trovano nell'azienda stessa o nell'ente per motivi di lavoro. La mensa aziendale interna può essere convenzionata con altre imprese.
 - d) Per “mensa interaziendale” s'intende una struttura comune a più imprese, tra loro a tal fine convenzionate, destinata esclusivamente a svolgere l'attività di somministrazione nei confronti dei dipendenti e di coloro che si trovano per motivi di lavoro presso le medesime imprese. La struttura deve essere dotata di cartelli o altre indicazioni che la qualificano come attività non aperta al pubblico e deve essere priva di insegne o elementi tipici dell'attività di esercizio di somministrazione alimenti e bevande rivolto ad un pubblico indifferenziato.
 - e) Per “bar aziendale” o “bar interno” s'intende una struttura interna, senza accesso autonomo sulla pubblica via, in cui la somministrazione di alimenti e bevande avviene in favore dei soli dipendenti e di coloro che si trovano nell'azienda stessa o nell'ente per motivi di lavoro o di

¹ Approvato con atto C.C. n. 4 del 5/2/2004 e s.m.i.

² Approvato con atto C.C. n. 14 del 4/2/94 e s.m.i.



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

visita. All'esterno del complesso aziendale non possono esservi insegne, targhe o altre indicazioni che pubblicizzino l'attività di somministrazione esercitata all'interno.

f) Per esercizio di "piccoli trattenimenti" s'intende:

1. l'effettuazione di spettacoli, ovvero di divertimenti, attrazioni, cui il pubblico assiste in forma prevalentemente passiva e consistenti in rappresentazioni musicali, nell'esposizione di opere artistiche, nella presentazione di libri, nell'effettuazione di conferenze e manifestazioni similari;
2. l'effettuazione di trattenimenti (esclusi i trattenimenti danzanti) ovvero di divertimenti, attrazioni, cui il pubblico può attivamente partecipare, compresi: corsi di cucina, corsi da sommelier.

g) Per "esercizio di giochi leciti" e installazione di attrazioni dello spettacolo viaggiante s'intende l'installazione e messa a disposizione del pubblico di:

1. giochi a carte, giochi da tavolo o di società;
2. apparecchi meccanici da gioco;
3. biliardo, calciobalilla;
4. giochi leciti tramite collegamento a internet diversi da quelli disciplinati dall'art. 110 del T.U.L.P.S. e, comunque, senza posta in gioco e senza vincite in denaro o in natura;
5. altri giochi leciti, compresi giochi informatici installati su PC, senza collegamento a internet, (tipo giochi a console e simili).

h) Per "circoli privati" esercenti la somministrazione s'intendono le associazioni esercenti la somministrazione di alimenti e/o bevande presso la sede in cui viene esercitata l'attività istituzionale e in locali il cui accesso è riservato ai rispettivi associati. Secondo quanto precisato dal Dipartimento di P.S. del Ministero dell'Interno, con circolare n. 559/C19144.12000.A del 30/4/1996 non sono tali gli esercizi che, ancorché asseriti come privati, presentino anche solo una delle seguenti caratteristiche:

- 1) pagamento del biglietto d'ingresso, effettuato volta per volta anche da non soci o rilascio senza alcuna formalità particolare di tessere associative a chiunque acquisti il biglietto stesso,
- 2) pubblicità degli spettacoli o dei trattenimenti a mezzo di giornali, manifesti o altri mezzi di comunicazione destinati alla generalità dei cittadini,
- 3) struttura del locale dove si svolge l'attività, dalla quale si evinca l'esistenza di caratteristiche proprie dello svolgimento di un'attività di natura palesemente imprenditoriale.

i) Per "superficie di somministrazione" s'intende l'area in cui accede il pubblico, attrezzata per il consumo di alimenti o bevande, compresa l'area occupata da banchi, mobili ed altre attrezzature allestite per il servizio al cliente. Non costituisce superficie di somministrazione l'area destinata a cucina, depositi, servizi igienici, uffici e simili.

j) Per "capienza" con riferimento alle attività accessorie esercitabili ai sensi dell'art. 12 della L.R. 14/2003 e dell'art. 11 del presente Regolamento, s'intende l'indice di affollamento pari allo 0,7



COMUNE DI CAMPEGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

persone al metro quadrato³ riferito al totale delle superfici delle sale che compongono l'esercizio, cioè alla superficie totale di somministrazione dell'esercizio stesso.

- k) Per "requisiti di sorvegliabilità" s'intendono i requisiti stabiliti con D.M. 17/12/1992 n. 564, modificato dal D.M. 5/8/1994.
- l) Per "strutture permanenti", termine usato a proposito della somministrazione in aree esterne pubbliche o private, si intendono le strutture che rimangono installate anche nei periodi di non utilizzo. Viceversa, per "strutture temporanee" s'intendono le strutture o gli allestimenti che vengono rimossi nei periodi dell'anno di mancato utilizzo.
- m) Per "requisiti igienico-sanitari" occorrenti per l'apertura, il trasferimento o l'ampliamento di pubblici esercizi, s'intendono i requisiti dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande stabiliti dal Regolamento CE 852/2004, dalla delibera della Giunta regionale Emilia Romagna 7/7/2008 n. 1015 e, per quanto non previsto, definiti con specifico atto predisposto dall'U.S.L. di Modena e riportato nell'allegato A al presente Regolamento.
- n) Per "notifica sanitaria" s'intende la registrazione dell'attività presso l'Azienda U.S.L. effettuata in applicazione del Regolamento CE 852/2004 e della deliberazione della giunta regionale Emilia Romagna 7 luglio 2008, n. 1015 contenente la "definizione delle procedure di riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare applicative della normativa europea in materia di sicurezza alimentare".

Laddove, nelle presenti disposizioni o negli allegati relativi, sia indicato il termine DIA, o Dichiarazione di Inizio Attività, si intende il titolo abilitativo, anche diversamente denominato dalla disciplina vigente e applicabile, che produca i medesimi effetti – sostanziali e giuridici – della Dichiarazione d'inizio attività.

Art. 2 - Attività escluse

- 1) Il presente Regolamento non si applica alla somministrazione effettuata nelle sotto elencate attività regolamentate da leggi speciali:
 - a) attività di agriturismo e di ospitalità rurale familiare di cui alla legge regionale 31/03/2009 n. 4;
 - b) gestione di strutture ricettive di cui alla legge Emilia Romagna 16/2004, limitatamente alla somministrazione alle persone alloggiate, ai loro ospiti e a coloro che sono ospitati in occasione di manifestazioni e convegni organizzati;
 - c) esercizio saltuario del servizio di alloggio e prima colazione a carattere familiare denominato bed & breakfast e gestione di room & breakfast di cui agli artt. 13 e 10 della legge Emilia Romagna 16/2004;

³ Per gli esercizi adibiti alla somministrazione di alimenti e bevande non vi sono disposizioni specifiche riguardanti la prevenzione incendi e/o per calcolare la capienza massima. Dovendo stabilire un parametro per calcolare la capienza massima entro la quale trova applicazione l'art. 12 della L.R. 14/2003 si è fatto riferimento all'indice maggiormente attinente, previsto dal D.M. 19/8/1996 contenente la "Approvazione regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, costruzione ed esercizio dei locali di intrattenimento e di pubblico spettacolo". Si è, infatti, adottato l'indice previsto per "i locali di trattenimento, ovvero locali destinati a trattenimenti ed attrazioni varie, aree ubicate in esercizi pubblici ed attrezzate per accogliere spettacoli con capienza superiore a 100 persone" (cfr. art. 1 co. 1 lett. e, per quanto riguarda la definizione e il punto 4.1 lett. b, per quanto riguarda l'indice adottato di 0,7 persona/mq). Si è ritenuto non pertinente l'indice di 1,2 persona/mq previsto alla lettera c del medesimo punto 4.1 che disciplina sale da ballo e discoteche.



COMUNE DI CAMPEGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio
Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

- d) attività di somministrazione svolte in forma occasionale e gratuita, fatto salvo quanto previsto al successivo art. 13 riguardante l'attività di "Somministrazione temporanea".
- 2) Sono soggetti esclusivamente alle leggi di settore e alla notifica sanitaria le attività di somministrazione svolte direttamente e senza fini di lucro da:
- a) ospedali, case di cura,
 - b) case per esercizi spirituali,
 - c) asili infantili,
 - d) scuole,
 - e) case di riposo,
 - f) caserme, stabilimenti delle forze dell'ordine,
 - g) strutture d'accoglienza per immigrati o rifugiati e simili strutture di accoglienza o sostegno.
- 3) Non rientrano nell'ambito di applicazione della legge regionale 14/2003 e del presente Regolamento:
- a) il consumo immediato sul posto dei prodotti alimentari effettuato negli esercizi di vicinato abilitati alla vendita di prodotti alimentari ai sensi dell'art. 7, co. 3, del D.lgs. 31/3/1998 n. 114 e dell'art. 3 del D.L. 223/2006 come convertito dalla L. 248/2006;
 - b) il consumo immediato sul posto effettuato dai panificatori ai sensi dell'art. 4 del D.L.223/2006 come convertito dalla L.248/2006;
 - c) l'assaggio gratuito organizzato dal venditore o da un suo fornitore a fini promozionali o pubblicitari;
 - d) l'attività di vendita dei propri prodotti sul luogo di produzione⁴ e relative operazioni strumentali o accessorie esercitata dalle imprese iscritte all'Albo delle Imprese Artigiane.
4. Negli esercizi di cui al comma precedente è vietato:
- a) fare attività di somministrazione ai tavoli, fornire contenitori, piatti, bicchieri e posate non monouso,
 - b) mettere a disposizione del pubblico un'area attrezzata con elementi di arredo quali tavoli e sedie.
- Il divieto non sussiste per piani d'appoggio, banchi, sgabelli e panche, vassoi e attrezzature per la raccolta dei contenitori di alimenti e bevande dopo l'uso.

Art. 3 - Attività secondarie

1. Le tipologie di attività elencate di seguito sono qualificabili come attività "secondarie" o "complementari" ai fini del presente regolamento e dei relativi allegati:
- a) le attività di somministrazione di alimenti o bevande effettuata, come attività secondaria, congiuntamente ad attività di spettacolo, trattenimento e svago in:
 - sale da ballo, locali notturni,

⁴ Art. 3, co. 1 della legge 443/1985: "E' artigiana l'impresa che, esercitata dall'imprenditore artigiano nei limiti dimensionali di cui alla presente legge, abbia per scopo prevalente lo svolgimento di un'attività di produzione di beni o di prestazioni di servizi, escluse le attività agricole e le attività di prestazione di servizi commerciali, di intermediazione nella circolazione dei beni o ausiliaria di queste ultime, di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, salvo il caso che siano solamente strumentali e accessorie all'esercizio dell'impresa." (v. anche art. 5 co. 7 della medesima legge).



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

- sale da gioco,
- stabilimenti balneari,
- impianti sportivi (palestre, piscine, stadi, campi da tennis, ecc.),
- cinema, teatri,
- altri esercizi simili ai precedenti quali: sale polivalenti, centri polifunzionali, oratori, biblioteche, musei, sale di cultura ed altre attività culturali.

La semplice musica di accompagnamento e compagnia non è da considerare attività di spettacolo o trattenimento.

L'attività di somministrazione si considera secondaria solo se si verificano entrambe le seguenti due condizioni:

- l'attività di somministrazione è funzionalmente e logisticamente collegata all'attività principale e svolge pertanto un ruolo di servizio di natura accessoria rispetto all'attività prevalente;
- la superficie dedicata all'attività di somministrazione è inferiore rispetto a quella dell'attività principale nella quale è inserita.

- b) Le attività di somministrazione di alimenti o bevande effettuata in strutture di servizio quali centri agroalimentari, mercati all'ingrosso ed altre strutture eventualmente individuate dalla Giunta Comunale.

Anche in questo caso l'attività di somministrazione si considera secondaria solo se si verificano entrambe le seguenti due condizioni:

- l'attività di somministrazione è funzionalmente e logisticamente collegata all'attività principale e svolge pertanto un ruolo di servizio di natura accessoria rispetto all'attività prevalente;
- la superficie dedicata all'attività di somministrazione è inferiore rispetto a quella dell'attività principale nella quale è inserita.

- c) gli esercizi di somministrazione posti all'interno di aree di servizio delle strade extraurbane principali ed autostrade,

- d) esercizi di somministrazione ubicati nelle stazioni dei mezzi di trasporto pubblico (treni, pullman, ecc.) e sui mezzi stessi,

- e) gli esercizi di somministrazione posti nell'ambito degli impianti stradali di distribuzione di carburanti dotati di dispositivi self-service purché l'attività sia funzionalmente e logisticamente svolta in connessione con l'attività di distribuzione carburanti e quindi sia collocata in modo tale da essere facilmente accessibile ai clienti che si recano nell'area di pertinenza del distributore e la DIA di cui al successivo art. 16 sia intestata esclusivamente al titolare (gestore) della licenza di esercizio per la vendita di carburanti rilasciata dall'Agenzia delle dogane.

- f) le attività di somministrazione svolte in esercizi polifunzionali previsti dall'art. 9 della legge Emilia Romagna 5/7/1999 n. 14⁵,

- g) le mense aziendali, le mense interaziendali, i bar aziendali o interni,

⁵ Secondo l'art. 9 della legge Emilia Romagna 5/7/1999 n. 14 nelle aree montane e rurali, nonché nei centri minori e nei nuclei abitati di cui alla lettera a) del comma 1 dell'art. 10 del D.lgs 114/1998, cioè nelle frazioni e altre aree con popolazione inferiore a 3.000 abitanti, i Comuni devono favorire la presenza di esercizi polifunzionali nei quali l'attività commerciale può essere associata a quella di pubblico esercizio e ad altri servizi di interesse collettivo, eventualmente in convenzione con soggetti pubblici o privati.



COMUNE DI CAMPEGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

- h) le attività di somministrazione esercitate nelle seguenti strutture, qualora affidate alla gestione di terzi⁶: ospedali, case di cura, case per esercizi spirituali, asili infantili, scuole, case di riposo, caserme, stabilimenti delle forze dell'ordine, strutture d'accoglienza per immigrati o rifugiati e simili strutture di accoglienza o sostegno,
- i) i circoli privati aderenti ad organismi nazionali aventi finalità assistenziali⁷ e aventi atto costitutivo o statuto conforme a quanto previsto dall'art. 148⁸ (ex art 111 co.4 quinquies del D.P.R. 22/12/1986 n. 917, contenente il testo unico delle imposte sui redditi, successivamente indicato "T.U.I.R.", che svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande a favore dei propri associati presso la sede in cui si svolge l'attività istituzionale,
- j) le attività di somministrazione alimenti e bevande temporanee di cui all'art 10 della legge Emilia Romagna 26/07/2003 n. 14,
- k) le attività di somministrazione al domicilio del consumatore (catering, banqueting)
- l) le attività di somministrazione rivolte al pubblico, cioè a persone non alloggiate o non ospitate in occasione di manifestazioni o convegni, esercitate dalle strutture ricettive alberghiere, extralberghiere e all'aria aperta di cui alla L.R.16/2004⁹.
2. L'esercizio delle attività di cui al precedente comma è subordinato:
- a) alla sussistenza dei requisiti soggettivi indicati al successivo art. 6;
- b) alla presentazione della dichiarazione d'inizio attività (DIA)¹⁰ come precisato al successivo art. 16;
- c) al rispetto di quanto previsto al successivo art. 20, nel caso di associazioni o circoli privati.
4. L'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui al comma 1, ad esclusione delle lettere j) k), è vincolato al collegamento funzionale e logistico con le rispettive attività di riferimento che devono risultare prevalenti. Le attività di somministrazione non sono pertanto trasferibili in altra sede se non congiuntamente all'attività principale.

Art. 4 - Attività soggette a criteri di programmazione

1. Sono soggette ai criteri di programmazione di cui all'allegato "A" al presente Regolamento "Criteri di programmazione per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande" le attività di somministrazione esercitate:

⁶ Le stesse attività esercitate direttamente dal titolare della struttura e senza fini di lucro sono escluse dal presente Regolamento (cfr. art. 2 comma 2)

⁷ La legge regionale fa salvo il DPR 4/4/2001 n. 235, pertanto:

i circoli aderenti ad organismi nazionali aventi finalità assistenziali e con oggetto sociale o statuto conformato a quanto previsto dall'art. 111 co. 4 del T.U.I.R. sono soggetti ad autorizzazione (o DIA) ma non ai criteri di programmazione,

i circoli non aderenti ai predetti organismi e con oggetto sociale o statuto conformato a quanto previsto dall'art. 111 co. 4 del T.U.I.R. sono soggetti ad autorizzazione, che viene rilasciata solo qualora i criteri programmatori lo consentano.

⁸ L'art. 111 del T.U.I.R., a seguito delle modifiche apportate dal D.lgs. 12/12/2003 n. 344, reca ora il numero 148.

⁹ L'art. 4 co. 5 lett. g) della L.R. 14/2003 è stato superato dagli artt. 13 e 19 della L.R. 16/2004. Pertanto, chi svolge attività saltuaria di alloggio e prima colazione a carattere familiare denominata bed and breakfast (B & B) non può fornire servizi aggiuntivi oltre l'ospitalità e la somministrazione della prima colazione.

¹⁰ o titolo abilitativo diversamente denominato dalla disciplina vigente e applicabile, che produca i medesimi effetti – sostanziali e giuridici – della Dichiarazione d'inizio attività



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

- a) negli esercizi aperti al pubblico diversi da quelli elencati ai precedenti artt. 2 o 3, ancorché esercitate in forma stagionale,
 - b) nei locali aperti al pubblico, appositamente attrezzati e adibiti esclusivamente all'attività di somministrazione a mezzo distributori automatici,
 - c) nei circoli privati non aderenti ad enti o organizzazioni nazionali con finalità assistenziali di cui all'art. 3 del D.P.R. 4/4/2001 n. 235, e nei circoli aderenti ad enti o organizzazioni nazionali con finalità assistenziali con atto costitutivo o statuto non conforme a quanto previsto dall'art. 111 co. 4 quinquies del T.U.I.R.,
 - d) negli impianti stradali di distribuzione di carburanti privi di dispositivi self-service con pagamento posticipato, nonché in quelli con dispositivi self-service con pagamento posticipato qualora l'autorizzazione sia richiesta da soggetto diverso dal titolare della licenza tecnico-fiscale rilasciata dall'Agenzia delle Dogane.
 - e) Le attività elencate all'art. 3 del presente Regolamento
2. L'esercizio delle attività di cui al 1° comma è subordinato:
- a) alla sussistenza dei requisiti soggettivi indicati al successivo art. 6;
 - b) al possesso dei requisiti individuati all'allegato "A";
 - c) all'ottenimento dell'autorizzazione di cui al successivo art. 15.

Art. 5 - Caratteristiche degli esercizi

1. Gli atti autorizzativi rilasciati e le DIA presentate in base alla legge regionale 14/2003 sono formulati riportando la dicitura "somministrazione di alimenti e bevande" intendendosi comprese anche le bevande di qualsiasi gradazione alcolica.
2. La somministrazione di bevande alcoliche e/o superalcoliche può essere interdetta per esigenze di pubblico interesse.

Il divieto di somministrazione di bevande alcoliche e/o superalcoliche:

- a) può essere permanente o temporaneo,
 - b) può essere adottato come disposizione generale per tutti gli esercizi pubblici di una determinata area del territorio comunale ovvero come prescrizione, data ai sensi dell'art. 9 del T.U.L.P.S., per determinati esercizi,
 - c) può essere adottato in occasione di particolari eventi o manifestazioni o anche in determinate fasce orarie per prevenire conseguenze dannose derivanti anche dall'assunzione di alcolici.
3. Gli esercizi di somministrazione hanno facoltà di vendere per asporto le bevande, i dolci, le produzioni enogastronomiche tipiche locali e le tipologie di prodotti somministrati o impiegati nel ciclo produttivo a condizione che siano rispettati i requisiti igienico sanitari e che non siano allestiti locali separati per la vendita.
 4. I titolari di autorizzazione di tipo a), b), c) o d) rilasciata in vigore della legge 287/1991 possono estendere la propria attività senza necessità di convertire i titoli autorizzativi, purché l'esercizio sia dotato dei requisiti igienico-sanitari indicati nel provvedimento approvato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.S.L. di Modena allegato al presente



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

Regolamento e a condizione che sia stata preventivamente presentata apposita notifica sanitaria a modifica dell'autorizzazione sanitaria o della notifica a suo tempo presentata.

Art. 6 - Requisiti soggettivi di accesso all'attività

1. Non possono esercitare l'attività commerciale di vendita e di somministrazione:
 - a) coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
 - b) coloro che hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;
 - c) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, Titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
 - d) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, capo II del codice penale;
 - e) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;
 - f) coloro che sono sottoposti a una delle misure di prevenzione di cui alla legge 27 dicembre 1956, n. 1423, o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965, n. 575, ovvero a misure di sicurezza non detentive
2. Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che si trovano nelle condizioni di cui al comma 1, o hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti; per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, per infrazioni alle norme sui giochi.
3. Il divieto di esercizio dell'attività, ai sensi del comma 1, lettere b), c), d), e) e f) permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione.
4. Il divieto di esercizio dell'attività non si applica qualora, con sentenza passata in giudicato sia stata concessa la sospensione condizionale della pena sempre che non intervengano circostanze idonee a incidere sulla revoca della sospensione.
5. In caso di società, associazioni od organismi collettivi i requisiti di cui al comma 1 devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'articolo 2, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 3 giugno 1998, n. 252¹¹.
6. L'esercizio, in qualsiasi forma, di un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche se effettuate nei

¹¹ Quando si tratta di associazioni, imprese, società e consorzi, la documentazione prevista dal presente regolamento deve riferirsi, oltre che all'interessato:

a) alle società;



COMUNE DI CAMPEGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

confronti di una cerchia determinata di persone, e' consentito a chi e' in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

- a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano (compreso l'Istituto IAL di Serramazzoni e l'Istituto Nazzareno di Carpi rilasciati al termine del corso di due anni);
- b) avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attivita' nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualita' di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualita' di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore in qualita' di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;
- c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

5. Il requisito professionale deve essere posseduto:

- in caso di ditta individuale: dal titolare
- in caso di società, associazione od organismo collettivo: dal legale rappresentante o da altra persona delegata all'attività di somministrazione.

6. Il cittadino straniero deve essere in possesso di carta di soggiorno o di permesso di soggiorno in corso di validità ed idoneo all'esercizio di lavoro autonomo in Italia, rilasciato, cioè per motivi di lavoro autonomo, o di lavoro subordinato o per motivi di famiglia (compreso il ricongiungimento familiare).

7. Il cittadino non italiano non residente in Italia deve comunicare il proprio domicilio in Italia.

8. Il requisito professionale, ai sensi degli artt. 2 e 3 del D.P.R. 4/4/2001 n. 235, non è richiesto alle associazioni e ai circoli di cui all'art. 111 co. 3 del T.U.I.R., aperti solo ai soci e purché l'attività sia gestita direttamente dall'associazione o circolo (v. anche successivo art. 20).

Art. 7 - Delegato

1. Il legale rappresentante di società, associazioni od organismi collettivi titolari di esercizi per la somministrazione di alimenti o bevande, qualora non sia in possesso dei requisiti professionali, deve designare il soggetto in possesso dei requisiti di cui all'art. 6 della legge regionale 14/2003 quale "delegato" allo svolgimento dell'attività.

b) per le società di capitali anche consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, per le società cooperative, di consorzi cooperativi, per i consorzi di cui al libro V, titolo X, capo II, sezione II, del codice civile, al legale rappresentante e agli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione, nonché a ciascuno dei consorziati che nei consorzi e nelle società consortili detenga una partecipazione superiore al 10 per cento, ed ai soci o consorziati per conto dei quali le società consortili o i consorzi operino in modo esclusivo nei confronti della pubblica amministrazione;

c) per i consorzi di cui all'articolo 2602 del codice civile, a chi ne ha la rappresentanza e agli imprenditori o società consorziate;

d) per le società in nome collettivo, a tutti i soci;

e) per le società in accomandita semplice, ai soci accomandatari;

f) per le società di cui all'articolo 2506 del codice civile, a coloro che le rappresentano stabilmente nel territorio dello Stato.



Fatto salvo il rispetto delle altre normative applicabili al rapporto intercorrente fra le parti, comprese quelle in materia di legislazione sul lavoro, l'incarico di "delegato" è comprovato dall'attribuzione della relativa responsabilità da parte del legale rappresentante con la sottoscrizione di apposita dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà da apporre nella domanda o nella dichiarazione d'inizio attività, nonché dall'accettazione dell'incarico da parte del delegato documentata dalla sottoscrizione di apposita dichiarazione.
Il delegato deve garantire la propria presenza o pronta reperibilità¹².

2. La cessazione dell'incarico da parte del delegato senza che si sia proceduto alla sua sostituzione, comporta la sospensione dal diritto allo svolgimento dell'attività.
La mancata designazione entro il termine assegnato dal Comune (con l'avvio del procedimento) comporta la decadenza/revoca del titolo autorizzativo (v. successivo art. 23, co. 1 lett. c).
3. La nomina e la cessazione del delegato devono essere preventivamente comunicate al Comune/Servizio Interventi Economici a cura del legale rappresentante della società, associazione od organismo collettivo utilizzando la modulistica fornita dal Comune o modello conforme. La comunicazione della nomina di un nuovo delegato deve essere corredata dalla dichiarazione di accettazione dell'incarico da parte dello stesso.

Art. 8 - Rappresentante

1. Il titolare dell'autorizzazione o della DIA può esercitare l'attività attraverso un proprio rappresentante nominato ai sensi dell'art. 93 del R.D. 773/1931 che deve essere in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 6, commi 1 e 2 della legge regionale 14/2003.
2. La nomina del rappresentante si rende necessaria in caso di prolungato impedimento del titolare o del legale rappresentante di società a gestire l'attività.

Art. 9 - Autorizzazione amministrativa / Dichiarazione d'inizio attività¹³

1. L'esercizio delle attività di cui al presente Regolamento è subordinato alla sussistenza dei requisiti soggettivi di cui al precedente art. 6, dei requisiti previsti dalle norme in materia edilizia e urbanistica, sull'inquinamento acustico, sulla sicurezza e prevenzione incendi e sulla sorvegliabilità. I locali ed i luoghi destinati alla somministrazione devono rispondere, altresì, ai requisiti indicati nell'allegato B al presente Regolamento, approvati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.S.L. di Modena a chiarimento a completamento del Reg. CE 852/2004 e della delibera regionale 7 luglio 2008, n. 1015.
2. Le attività disciplinate dal presente Regolamento sono subordinate all'ottenimento dell'autorizzazione amministrativa rilasciata dal Comune o alla presentazione al Comune di dichiarazione d'inizio attività (DIA) ai sensi dell'art. 19 della legge 241/1990 e s.m.i.

¹² Sulla figura del delegato v. anche circolare n.36174 del 1/12/2003, punto 1, della Regione Emilia Romagna.

¹³ o titolo abilitativo diversamente denominato dalla disciplina vigente e applicabile, che produca i medesimi effetti – sostanziali e giuridici – della Dichiarazione d'inizio attività



3. Sono soggette ad autorizzazione amministrativa, con le modalità indicate al successivo art.15 :

- a) l'apertura di nuovi esercizi di cui al precedente art. 4, soggetti a programmazione,
- b) il trasferimento in altra zona dei pubblici esercizi soggetti a programmazione, così come definiti al precedente art. 4.

4. Sono soggetti alla dichiarazione d'inizio attività (DIA) di cui all'art. 19 della legge 241/1990, con le modalità indicate al successivo art.16 :

- a) l'apertura e il trasferimento degli esercizi indicati al precedente art. 3,
- b) il trasferimento di esercizi soggetti a programmazione all'interno della stessa zona, qualora la programmazione preveda la suddivisione in zone,
- c) l'attività di somministrazione temporanea esercitata in occasione di fiere, feste, mercati ed altre riunioni straordinarie di persone di cui all'art. 13 del presente Regolamento,
- d) il subingresso in qualsiasi tipologia di pubblico esercizio,
- e) la modifica dei locali, compresi l'ampliamento e la riduzione di superficie,
- f) la variazione del legale rappresentante di società o del presidente del circolo privato, del delegato o del rappresentante.

5. La cessazione dell'attività è soggetta a semplice comunicazione al Comune, congiuntamente alla restituzione dei titoli abilitativi.

Art. 10 - Attività di somministrazione all'aperto

1. L'attività di somministrazione esercitata in aree esterne - pubbliche o private - ed attrezzate a tale fine con strutture permanenti è subordinata all'ottenimento dell'atto autorizzativo previsto per l'apertura o l'ampliamento ai sensi dei successivi articoli 15 o 16¹⁴.
2. La somministrazione effettuata con attrezzature temporanee in aree esterne private¹⁵ di cui l'esercente abbia la comprovata disponibilità e ubicate nelle immediate vicinanze dell'esercizio autorizzato è soggetta a dichiarazione d'inizio attività (DIA) ed è subordinata al rispetto dei requisiti di cui all'art. 8 comma 5 della legge regionale 14/2003 e, per quanto riguarda la viabilità, al parere favorevole della Polizia Municipale.
3. La somministrazione effettuata con strutture temporanee su aree pubbliche¹⁶ è soggetta:
 - per ciò che riguarda la viabilità, al parere della Polizia Municipale,
 - ad autorizzazione all'occupazione del suolo pubblico,
 - al rispetto delle norme e dei criteri previsti da apposito atto comunale, [qualora esistente]

¹⁴ Vale sia per le imprese già titolari di PE che estendono la propria attività all'esterno del proprio locale, sia per le imprese che intendono svolgere l'attività solo all'aperto.

¹⁵ E' il tipico caso dell'impresa che (prevalentemente nel periodo estivo) intende aggiungere alcuni tavolini all'esterno del proprio locale.

¹⁶ Vale per l'impresa che (prevalentemente nel periodo estivo) intende aggiungere alcuni tavolini all'esterno del proprio locale. Nel caso in cui l'impresa intenda svolgere l'attività di somministrazione su area pubblica - normalmente - si applica la normativa sul commercio su aree pubbliche.



4. In tutti i casi previsti ai precedenti commi 1, 2 e 3 lo svolgimento dell'attività deve avvenire nel rispetto delle norme sulla sicurezza e delle disposizioni igienico-sanitarie, compresa la comunicazione all'AUSL ai sensi della delibera della Giunta regionale 1015/2008 da presentare in occasione del primo insediamento e in caso di modifiche strutturali.

Art. 11 - Attività accessorie

1. Oltre all'attività di somministrazione di alimenti e bevande, l'autorizzazione o la DIA di cui al precedente art. 9 consentono:
- a) l'installazione e l'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti per la diffusione sonora e di immagini, purché i locali non siano allestiti in modo da configurare un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento¹⁷;
 - b) limitatamente agli esercizi dotati di sale aventi complessivamente capienza e afflusso non superiori a 100 persone, di effettuare piccoli trattenimenti musicali senza ballo a condizione che:
 - il trattenimento si svolga in occasione della normale attività di somministrazione,
 - non si apprestino elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o intrattenimento; i locali, cioè, non devono essere resi idonei all'accogliimento prolungato del pubblico che assiste o partecipa in maniera diretta e non incidentale o casuale¹⁸,
 - non vi sia pagamento di un biglietto per l'ingresso,
 - non si applichino aumenti dei costi delle consumazioni;
 - c) l'installazione di apparecchi da gioco di cui all'art. 110 del R.D. 773/1931 (TULPS) entro i limiti numerici e con le modalità fissati con decreto del Dirigente dell'Azienda autonoma Monopoli di Stato (aams)¹⁹.

¹⁷ La Prefettura di Modena con nota prot. 2895/98 2°Sett. in data 28/11/1998 ha individuato 4 casi:

La semplice presenza e l'uso di un normale apparecchio televisivo non comporta alcun adempimento,

l'uso di un televisore abilitato a trasmettere su reti decodificate partite di calcio od altri spettacoli senza imporre il pagamento di un biglietto d'ingresso e senza trasformare il locale in sala da trattenimento non comporta alcun adempimento,

l'uso di un televisore abilitato a trasmettere su reti decodificate partite di calcio od altri spettacoli con pagamento di un biglietto d'ingresso e senza trasformare il locale in sala da trattenimento è soggetto al regime autorizzatorio di cui all'art. 69 del T.U.L.P.S. al pari dei "piccoli trattenimenti",

l'uso di un televisore abilitato a trasmettere su reti decodificate partite di calcio od altri spettacoli con pagamento di un biglietto d'ingresso e con l'allestimento del locale in modo da trasformarlo in sala da trattenimento è soggetto al regime autorizzatorio di cui all'art. 68 del T.U.L.P.S..

Rientrano nella previsione dell'art. 12 della L.R. 14/2003 e nel comma 1, lett. a) dell'art. 11 del presente regolamento i punti 1 e 2 della nota della prefettura di cui sopra.

¹⁸ Cfr. nota prot. 151/2°Sett. in data 1/2/1995 della Prefettura di Modena. [Per l'esercizio di piccoli trattenimenti rivolti ad oltre 100 persone l'esercente, in applicazione dell'art. 19 della legge 241/1990, deve presentare una dichiarazione d'inizio attività di "piccolo trattenimento" ai sensi dell'art. 69 del T.U.L.P.S.. Per l'esercizio degli altri trattenimenti e spettacoli occorre, invece, la preventiva autorizzazione di cui agli artt. 68 e 80 del T.U.L.P.S.]

¹⁹ I congegni e gli apparecchi di cui ai commi 6 e 7 dell'art. 110 del TULPS possono essere installati nei pubblici esercizi definiti al precedente art. 2 comma 5 nel rispetto delle norme stabilite con decreto del Direttore generale dell'Amministrazione Autonoma dei Monopoli di Stato (aams) ai sensi del combinato disposto dell'art. 110 co. 3 del TULPS e dell'art. 22 co. 6 della legge 289/2002. Ferma restando la specifica competenza dell'autorità di pubblica sicurezza, attualmente sono in vigore il decreto interdirettoriale del Direttore Generale dell'aams del 27/10/2003 concernente la determinazione del numero massimo di apparecchi e congegni da divertimento ed intrattenimento di cui all'art. 110, comma 6 del TULPS che possono essere installati presso esercizi pubblici e circoli privati e le relative prescrizioni relative alla installazione di tali apparecchi e il decreto del Direttore Generale dell'aams emanato di concerto con il Capo della Polizia - Direttore generale della pubblica sicurezza del 18/01/2007 che stabilisce il numero massimo di apparecchi o congegni che possono essere installati presso le diverse tipologie di punti vendita, di raccolta di diversi giochi, scommesse e concorsi e le relative limitazioni e prescrizioni.



COMUNE DI CAMPEGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

2. In caso di organizzazione di piccoli trattenimenti devono essere rispettate le norme in materia di inquinamento acustico, di sicurezza e di prevenzione incendi. In particolare:
 - a) Per quanto riguarda l'inquinamento acustico disciplinato dalla legge 26/10/1995 n. 447 e dal D.P.C.M. 16/4/1999 n. 215, si applica la deliberazione della Giunta regionale Emilia Romagna 14/04.2004 n. 673 (art. 6), secondo la quale occorre predisporre la "previsione di impatto acustico" redatta da un tecnico abilitato.
Tale documentazione deve essere prodotta al Comune prima dell'inizio dell'attività di piccolo trattenimento o, limitatamente alle attività soggette a dichiarazione d'inizio attività (DIA), deve essere tenuta dal titolare dell'attività stessa a disposizione delle Autorità di controllo.
In tale DIA occorre indicare la data di redazione della previsione di impatto acustico ed il nominativo del tecnico firmatario.
E' fatta salva la possibilità dell'Autorità di controllo di richiedere al titolare dell'esercizio in attività la "verifica acustica sperimentale" a dimostrazione del rispetto dei valori limite previsti.
 - b) Per quanto riguarda il rispetto delle norme sulla sicurezza, è consentita l'installazione di palchi o pedane per artisti, di altezza non superiore a cm 80 muniti di:
 - b1. certificato di idoneità statica
 - b2. certificato di corretto montaggio rilasciato dalla ditta installatrice o da un tecnico abilitato o, alternativamente, collaudo statico rilasciato da un tecnico abilitato.E' consentita, inoltre, l'installazione di impianti elettrici, compresi quelli per l'amplificazione sonora (comunque installati in aree non accessibili al pubblico)²⁰ dotati di dichiarazione d'esecuzione a regola d'arte (dichiarazione di conformità) a firma di tecnico abilitato.
 - c) Per quanto attiene alla prevenzione incendi, occorre che siano approntati idonei mezzi antincendio.
3. Rimane l'obbligo di presentare la dichiarazione d'inizio attività ai sensi dell'art. 19 della legge 241/1990 (DIA) per quanto concerne l'esercizio dei giochi leciti.
4. L'installazione di attrazioni dello spettacolo viaggiante è soggetta a licenza ex art. 69 del TULPS e le relative attrazioni sono soggette alle norme vigenti in materia di sicurezza (v. D.M. 18/5/2007).

Art. 12 - Attività stagionali

1. L'autorizzazione o la DIA per lo svolgimento di attività stagionali, ai sensi dell'art. 4 co.7 L.R. n. 14/2003, corrispondono ad attività svolte per uno o più periodi, nel complesso non inferiori a 60 giorni e non superiori a 240 giorni nell'arco di ciascun anno solare. Tali periodi devono essere indicati sull'atto autorizzativo.

Art. 13 - Somministrazione temporanea



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

1. In occasione di fiere, feste, mercati ed altre riunioni straordinarie di persone è consentito lo svolgimento di attività di somministrazione alle condizioni indicate di seguito e previa presentazione di apposita dichiarazione d'inizio attività (DIA).
2. L'attività di somministrazione temporanea può essere esercitata solo nei locali o luoghi di svolgimento delle suddette manifestazioni e nel periodo di svolgimento delle stesse. Il periodo, che non può essere superiore a trenta giorni consecutivi ed i luoghi di svolgimento dell'attività di somministrazione temporanea devono essere indicati sulla DIA (v. anche successivo art. 14).
3. Il richiedente/dichiarante oppure il soggetto designato quale responsabile incaricato di seguire direttamente l'attività di somministrazione devono essere in possesso dei requisiti soggettivi di cui al precedente art. 6.
4. L'esercizio dell'attività è subordinato al possesso dell'autorizzazione sanitaria o alla presentazione di notifica sanitaria e al rispetto delle norme di sicurezza, di prevenzione incendi e di sorvegliabilità; non sono, invece, richiesti i requisiti di destinazione d'uso dei locali e degli edifici.
5. La somministrazione di alimenti e bevande svolta in forma temporanea, nell'ambito di manifestazioni a carattere religioso, benefico, solidaristico, sociale o politico richiede esclusivamente il rispetto dei requisiti morali di cui all'art. 6 comma 1 della legge Emilia Romagna 14/2003, delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza (cfr. art. 10 co. 3 legge regionale citata).
Ai fini di quanto previsto dalla delibera di Giunta della Regione Emilia Romagna n. 342/2004 in materia di prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti, emanata in applicazione della legge regionale 11/2003, nel caso in cui gli alimenti somministrati siano preparati in loco occorre che il richiedente/dichiarante designi un "responsabile" in possesso di attestato di formazione di cui alla legge Emilia Romagna 11/2003 o di requisito analogo.

Art. 14 - Validità degli atti abilitativi

1. Le autorizzazioni e le dichiarazioni d'inizio attività di somministrazione di alimenti e bevande si riferiscono esclusivamente ai locali e/o alle aree in esse indicati e sono condizionate al permanere dei requisiti di legge.
2. Le autorizzazioni e le dichiarazioni d'inizio attività di somministrazione hanno validità permanente. Per le attività stagionali la validità è permanente, ma limitata al periodo indicato sul titolo abilitativo.
3. Costituiscono eccezione a quanto previsto dal comma 2 gli atti abilitativi temporanei di cui all'art. 13 del presente Regolamento la cui validità è circoscritta alla manifestazione o evento cui sono collegati.

TITOLO II - DISPOSIZIONI SUL PROCEDIMENTO

Art. 15 - Procedimento per autorizzazioni



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

1. Le domande di autorizzazione devono essere presentate allo Sportello Facile del Comune di Campogalliano a firma della persona fisica legittimata o avente titolo ad esercitare l'attività allegando la dichiarazione sostitutiva di certificazione o di atto di notorietà ovvero la documentazione atta a documentare il possesso:
 - a) dei requisiti morali e professionali di cui al precedente art. 6,
 - b) dei requisiti d'idoneità dei locali rispetto alle norme edilizie, di prevenzione incendi, di sicurezza, di sorvegliabilità, nonché dei requisiti igienico-sanitari. E' fatto salvo quanto previsto al successivo comma 5,
 - c) dei requisiti oggettivi previsti dall'art. 10 comma 1 del presente regolamento per le attività di somministrazione esercitate in aree all'aperto.
2. La domanda, presentata ai sensi dell'art 20 della legge 241/1990, segue il procedimento previsto dalla medesima legge 241.
3. l'autorizzazione può essere condizionata alla sussistenza di determinati requisiti tra quelli prestazionali di cui all'allegato "A", che – ove riportati in autorizzazione - costituiscono prescrizione ai sensi dell'art. 9 del TULPS²¹.
4. Il Dirigente dà notizia dell'avvenuto rilascio dell'autorizzazione o del verificarsi del silenzio-assenso nel termine di dieci giorni al Prefetto e, nel termine di venti giorni, al Questore.
5. L'attività dovrà essere iniziata, a pena di decadenza dell'autorizzazione, entro il termine di centottanta giorni, salvo proroga in caso di comprovata necessità.
6. In applicazione dell'art. 8 comma 6 della legge Emilia Romagna 14/2003, in deroga a quanto previsto al precedente comma 1 le domande di nuova apertura o di trasferimento di esercizi di cui all'art. 9 comma 3 lettere a) e b) del presente Regolamento sono esaminate anche in mancanza dei requisiti previsti dalle norme in materia di edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di destinazione d'uso, di prevenzione incendi, di sicurezza e di sorvegliabilità.
In tal caso il Comune, se accoglie la domanda, ne dà notizia all'interessato avvisandolo, altresì che:
 - i. l'esercizio dell'attività è subordinato alla comunicazione da parte dello stesso richiedente del conseguimento dei requisiti previsti dalla normativa vigente,
 - ii. che l'attività dovrà essere iniziata, a pena di decadenza dell'autorizzazione, entro il termine di centottanta giorni, salvo proroga in caso di comprovata necessità.

Art. 16 - Procedimento per le dichiarazioni d'inizio attività (DIA)²²

1. Le dichiarazioni d'inizio attività (DIA) devono essere presentate a firma della persona fisica legittimata o avente titolo ad esercitare l'attività e devono essere corredate dalla documentazione o, laddove previsto, dalla dichiarazione sostitutiva di certificazione o di atto di notorietà attestante il possesso:

²¹ In caso di violazione alle prescrizioni impartite ai sensi dell'art. 9 del TULPS si applicano l'art. 17 bis (che prevede sanzioni da euro 516,00 a euro 3.098,00 e l'art. 17 ter che prevede la sospensione dell'attività da 24 ore a 3 mesi, revocabile se l'interessato dimostra di aver ottemperato. (da applicare dopo 30 gg salvo che ricorrano motivi di incolumità pubblica o di igiene pubblica).

²² o titolo abilitativo diversamente denominato dalla disciplina vigente e applicabile, che produca i medesimi effetti – sostanziali e giuridici – della Dichiarazione d'inizio attività



COMUNE DI CAMPEGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

- a) dei requisiti morali e professionali di cui al precedente art. 6,
- b) dei requisiti d'idoneità dei locali rispetto alle norme edilizie, di prevenzione incendi, di sicurezza e di sorvegliabilità, nonché dei requisiti igienico-sanitari,
- c) dei requisiti oggettivi previsti dall'art. 10 commi 2 e 3 del presente regolamento per le attività di somministrazione esercitate in aree all'aperto.

L'esercente, sussistendone i requisiti, dopo aver presentato la dichiarazione ai sensi dell'art. 19 della legge 241/90 può intraprendere l'attività.

2. La DIA, presentata ai sensi dell'art. 19 della legge 241/1990, segue il procedimento previsto dalla medesima legge 241.
3. Gli estremi delle DIA riguardanti la somministrazione di alimenti e bevande sono comunicati, entro dieci giorni al Prefetto ed entro venti giorni al Questore.

Art. 17 - Subingresso

1. Il trasferimento della proprietà del pubblico esercizio, per atto tra vivi o per causa di morte, è soggetto a dichiarazione d'inizio dell'attività (DIA) da presentare al Comune ai sensi dell'art. 19 della legge 241/90. Il subentrante, purché in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 6 della legge Emilia Romagna 14/2003 può iniziare l'attività immediatamente dopo aver presentato la DIA.
2. Unitamente alla DIA il subentrante deve presentare alternativamente:
 - a) l'atto di compravendita o di affitto d'azienda o altro titolo in visione,
 - b) l'attestazione del notaio comprovante la stipula dell'atto,
 - c) una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà riportante tutti i dati del contratto stipulato, compreso il nome del notaio rogante o autenticante.Il cedente deve consegnare al Comune i titoli abilitativi originali (autorizzazione o DIA) relativi all'azienda ceduta.
3. Ai sensi dell'art. 13 co. 2 della L.R. 14/2003, in caso di subingresso per causa di morte del titolare di un esercizio di somministrazione, gli eredi, anche in mancanza dei requisiti soggettivi di cui all'art. 6 co. 1, 2 e 3 della legge citata, a titolo provvisorio e previa presentazione di apposita comunicazione al Comune, possono continuare l'attività del de cuius per sei mesi dalla morte del titolare, salvo proroga per comprovati motivi di forza maggiore. Decorso il suddetto termine, per poter legittimamente esercitare l'attività, gli eredi devono perfezionare la DIA di cui al comma 1 e devono dimostrare al Comune il possesso dei requisiti soggettivi di cui all'art. 6 del presente Regolamento. Entro il medesimo termine gli eredi possono, comunque, cedere l'azienda.
4. In caso di subingresso per causa di morte del titolare di un esercizio di somministrazione, gli eredi che non intendano proseguire l'attività del de cuius devono comunicare la sospensione dell'attività e devono cedere l'azienda a terzi entro sei mesi dalla data della morte del titolare.
5. In caso di decesso del legale rappresentante di società, ai soci superstiti, per quanto compatibili, si applicano le disposizioni di cui ai precedenti commi 3 e 4.



COMUNE DI CAMPEGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

6. In caso di trasferimento della gestione del pubblico esercizio, il subentrante presenta la relativa DIA al Comune. Il cedente deve riconsegnare al Comune l'originale dell'autorizzazione o DIA relativi all'azienda affittata.
Alla scadenza o in caso di risoluzione del contratto, il proprietario presenta al Comune la DIA per subingresso derivante da reintestazione.
7. Nel caso in cui il titolare di un pubblico esercizio abbia intrapreso l'attività sulla base di un contratto di affitto d'azienda o altro titolo di godimento e diventi proprietario della medesima azienda in seguito alla stipula di un nuovo contratto o alla modifica di quello originario, è tenuto a presentare la DIA allegando alternativamente:
 - a) una copia dell'atto di cessione d'azienda in visione,
 - b) una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà riportante tutti i dati del contratto stipulato e comprensiva del nome del notaio rogante o autenticante,
 - c) l'attestazione del notaio rogante.

Art. 18 - Modifiche societarie

1. La variazione della natura giuridica, della denominazione o della ragione sociale ed il trasferimento della sede legale che non comporti il trasferimento dell'ubicazione dell'esercizio, nonché ogni altra variazione societaria che non determini subingresso sono soggetti a comunicazione da presentare su modelli messi a disposizione dal Comune allegando l'autocertificazione del legale rappresentante relativa alle modifiche societarie intervenute, ovvero allegando in visione copia dell'atto di modifica prescritto dal codice civile.
2. Nel caso in cui una società esercente l'attività di somministrazione di alimenti e bevande subisca delle modifiche nella compagine sociale che comportino il cambio del/i legale/i rappresentante/i deve darne comunicazione al Comune e produrre la dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa al possesso dei requisiti morali da parte del/i nuovo/i legale/i rappresentante/i.
Inoltre, il nuovo legale rappresentante deve allegare alla suddetta comunicazione la dichiarazione sostitutiva di certificazione e/o di atto di notorietà relativa al possesso dei requisiti professionali di cui al co. 5 dell'art. 6 della L.R. 14/2003. Nel caso in cui lo stesso legale rappresentante sia privo dei requisiti professionali deve contestualmente confermare il delegato in carica, oppure nominarne un altro con le modalità di cui al precedente art. 8.

Art. 19 - Modulistica e allegati

1. Le domande, dichiarazioni e comunicazioni previste dal presente Regolamento devono essere redatte utilizzando i modelli messi a disposizione dall'amministrazione comunale ovvero modelli contenenti gli stessi elementi.
Le domande, dichiarazioni e comunicazioni devono essere accompagnate da una fotocopia del/i documento/i di identità in corso di validità dei firmatari che non presentino personalmente la pratica.
2. I cittadini stranieri devono presentare originale della carta di soggiorno o del permesso di soggiorno in corso di validità ed idoneo per lo svolgimento del lavoro autonomo in Italia, rilasciato, cioè, per motivi di lavoro autonomo o di lavoro subordinato o per motivi di famiglia.
3. In caso di cessazione dell'attività occorre consegnare al Comune i relativi titoli abilitativi posseduti (autorizzazione o dichiarazioni d'inizio attività).



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

4. Ai fini del rispetto della normativa sull'inquinamento acustico (legge 26/10/1995 n. 447 e D.P.C.M. 16/4/1999 n. 215), le imprese che svolgono esclusivamente attività di somministrazione di alimenti e bevande e che non dispongono di sorgenti sonore significative devono presentare una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà in tal senso.
Negli altri casi, cioè in presenza di sorgenti sonore significative e nel caso di svolgimento di piccoli trattenimenti, si applica la deliberazione della Giunta regionale Emilia Romagna 14/04/2004 n. 673 (art. 6), secondo la quale occorre predisporre la "previsione di impatto acustico" redatta da un tecnico abilitato (v. anche art. 11 co. 2 del presente Regolamento).
Nei casi che esulano dal concetto di "piccolo trattenimento" la documentazione riguardante la previsione di impatto acustico" deve essere allegata alla domanda di autorizzazione o di dichiarazione inizio attività .
5. Per quanto riguarda le fattispecie sotto elencate occorre allegare ai moduli di domanda o di dichiarazione quanto specificato a fianco di ciascuna voce:
- a) circoli/associazioni:
- copia dell'atto costitutivo e dello statuto,
 - verbale di nomina del presidente dell'associazione,
 - attestato di affiliazione ad organismo nazionale di carattere assistenziale (qualora esistente),
 - dichiarazione di nomina del rappresentante (se ricorre l'ipotesi),
 - dichiarazione del presidente di affidamento dell'attività di somministrazione ad un terzo (se ricorre l'ipotesi).
- b) bar interni, mense aziendali e interaziendali: convenzione fra/con le imprese le cui maestranze fruiranno della mensa o del bar interno.

TITOLO III - ASSOCIAZIONI E CIRCOLI PRIVATI

Art. 20 - Circoli - Associazioni

1. **Le associazioni ed i circoli privati, aderenti ad enti o organizzazioni nazionali aventi finalità assistenziali, di cui all'art. 2 del D.P.R. 4/4/2001 n. 235 con atto costitutivo o statuto conforme a quanto previsto dall'art. 148 co. 8.²⁵, che intendono svolgere direttamente attività di somministrazione di alimenti e bevande a favore dei rispettivi associati presso la sede in cui si svolge l'attività istituzionale, non necessitano del possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 6 commi 2 e 3 della legge Emilia Romagna 14/2003.**
Il presidente del circolo e l'eventuale rappresentante designato ai sensi dell'art. 8 del T.U.L.P.S. devono essere in possesso dei requisiti morali di cui agli artt. 11, 12, 92 e 131 del medesimo testo unico.
2. Le associazioni ed i circoli di cui al comma 1 presentano al Comune una dichiarazione d'inizio attività (DIA) ai sensi dell'art. 19 della legge 241/1990 corredata dalla planimetria dei locali. L'esercizio dell'attività è subordinato alla presentazione all'AUSL di apposita notifica sanitaria ed alla verifica del rispetto di quanto previsto dalla normativa sulla sorvegliabilità.

²⁵ L'art. 2 del DPR 235/2001 richiama l'art. 111 (co. 4 quinquies) del T.U.I.R.. Tale articolo, a seguito delle modifiche apportate dal D.lgs. 12/12/2003 n. 344 al TUIR reca ora il numero 148.



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

3. Qualora l'attività di cui ai commi 1 e 2 sia affidata in gestione ad un terzo, occorre che il gestore, che eserciterà l'attività in regime d'impresa, sia in possesso dei requisiti morali e professionali di cui ai commi 1, 2 e 3 dell'art. 6 della legge Emilia Romagna 14/2003.

Il gestore presenta al Comune una denuncia d'inizio attività ai sensi dell'art. 19 della legge 241/1990 con le modalità descritte al precedente comma 2 allegando anche dichiarazione del presidente del circolo di affidamento della gestione dell'attività di somministrazione.
4. **Le associazioni ed i circoli privati non aderenti ad enti o organizzazioni nazionali aventi finalità assistenziali, di cui all'art. 3 del D.P.R. 4/4/2001 n. 235 con atto costitutivo o statuto conforme a quanto previsto dall'art. 148 co. 8 del T.U.I.R.** che intendono svolgere direttamente attività di somministrazione di alimenti e bevande a favore dei rispettivi associati presso la sede in cui si svolge l'attività istituzionale, non necessitano del possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 6 commi 2 e 3 della legge Emilia Romagna 14/2003.

Il presidente del circolo e l'eventuale rappresentante designato ai sensi dell'art. 8 del T.U.L.P.S. devono essere in possesso dei requisiti di cui agli artt. 11, 12, 92 e 131 del medesimo testo unico.
5. Le associazioni ed i circoli privati di cui al precedente comma 4 che intendono svolgere attività di somministrazione, ancorché limitata ai propri associati, presentano al Comune una domanda di rilascio di autorizzazione amministrativa che verrà rilasciata o negata sulla base dei criteri programmatici adottati dal Comune corredata dalla planimetria dei locali. L'esercizio dell'attività è subordinato alla presentazione all'AUSL di apposita notifica sanitaria ed alla verifica del rispetto di quanto previsto dalla normativa sulla sorvegliabilità.
6. Qualora l'attività di cui ai commi 4 e 5 sia affidata in gestione ad un terzo, occorre che il gestore, che eserciterà l'attività in regime d'impresa, sia in possesso dei requisiti morali e professionali di cui ai commi 1, 2 e 3 dell'art. 6 della legge Emilia Romagna 14/2003.

Il gestore presenta al Comune la domanda di rilascio dell'autorizzazione con le modalità descritte al precedente comma 5 allegando anche la dichiarazione del presidente del circolo di affidamento della gestione dell'attività di somministrazione.
7. **Le associazioni ed i circoli privati aderenti o non aderenti ad enti o organizzazioni nazionali aventi finalità assistenziali, di cui agli artt. 2 o 3 del D.P.R. 4/4/2001 n. 235 con atto costitutivo o statuto non conforme a quanto previsto dall'art. 148 co. 8 del T.U.I.R.,** che intendono svolgere attività di somministrazione di alimenti e bevande a favore dei rispettivi associati presso la sede in cui si svolge l'attività istituzionale, necessitano del possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 6 commi 1, 2 e 3 della legge Emilia Romagna 14/2003.
8. Le associazioni ed i circoli privati di cui al precedente comma 7 che intendono svolgere attività di somministrazione, ancorché limitata ai propri associati, presentano al Comune una domanda di rilascio di autorizzazione amministrativa che verrà rilasciata o negata sulla base dei criteri programmatici adottati dal Comune corredata dalla planimetria dei locali. L'esercizio dell'attività è comunque subordinato alla presentazione all'AUSL di apposita notifica sanitaria ed alla verifica del rispetto di quanto previsto dalla normativa sulla sorvegliabilità.
9. Qualora l'attività di cui ai commi 7 e 8 sia affidata in gestione ad un terzo, occorre che il gestore, che eserciterà l'attività in regime d'impresa, sia in possesso dei requisiti morali e professionali di cui ai commi 1, 2 e 3 dell'art. 6 della legge Emilia Romagna 14/2003.



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

Il gestore presenta al Comune la domanda di rilascio dell'autorizzazione con le modalità descritte al precedente comma 8 allegando anche la dichiarazione del presidente del circolo di affidamento della gestione dell'attività di somministrazione.

10. Le domande e le DIA di cui al presente articolo seguono, per quanto compatibile, il procedimento descritto rispettivamente agli artt. 15 e 16.

TITOLO IV - SOSPENSIONE - REVOCA

Art. 21 - Sospensione volontaria dell'attività

1. L'esercente che sospende l'attività di somministrazione per un periodo superiore a trenta giorni consecutivi è tenuto a darne comunicazione al Comune.
2. La sospensione può avere una durata massima continuativa di 12 mesi, prorogabili su richiesta dell'interessato e autorizzabili soltanto per documentate cause di forza maggiore.
3. In caso di subingresso l'attività può restare sospesa fino a 6 mesi, salvo proroga per cause di comprovata forza maggiore.

Art. 22 - Ordine di sospensione dell'attività²⁴

1. Il Comune può ordinare la sospensione dell'atto abilitativo e, quindi, la sospensione dal diritto allo svolgimento dell'attività, qualora venga meno la sorvegliabilità dei locali (D.M. n. 564/1992 e successive modifiche ed integrazioni).
2. Ai sensi dell'art.15 co.2 della L.R.14/2003 la sospensione é imposta per un periodo non inferiore a 3 giorni e non superiore a 90. Decorso il termine minimo di sospensione (tre giorni) il titolare dell'esercizio, qualora dimostri di aver ripristinato i requisiti di sorvegliabilità, anche con dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, può riprendere l'attività anche prima della scadenza del termine di sospensione fissato.
3. Ai sensi dell'art.15 co.2 della L.R.14/2003 la sospensione é imposta per un periodo fino a tre giorni nel caso in cui l'esercente non rispetti gli orari e le indicazioni operative decise dai Comuni per la tutela degli abitati delle aree limitrofe.
4. Il Comune deve ordinare la sospensione dell'atto abilitativo, qualora il titolare, il legale rappresentante, il delegato alla gestione o il rappresentante designato ai sensi del R.D. 773/1931 non siano in possesso di carta di soggiorno o di permesso di soggiorno in corso di validità ed idoneo all'esercizio di lavoro autonomo in Italia.
In tal caso il dirigente competente ordina la sospensione dell'attività fino all'ottenimento del rinnovo del permesso o della carta di soggiorno, avvisando che l'attività può rimanere sospesa fino ad un massimo di sei mesi, a pena di decadenza dell'atto abilitativo.

Art. 23 - Decadenza dal diritto allo svolgimento dell'attività

²⁴ La sospensione dell'attività è prevista anche come sanzione accessoria dall'art. 17-ter e 17-quater del T.U.L.P.S. (v. art. 29 co. 2).



COMUNE DI CAMPEGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

1. Ai sensi dell'art. 15 della legge Emilia Romagna 14/2003 l'atto abilitativo decade:
- a) qualora l'attività non venga iniziata nei 180 giorni successivi al rilascio dell'autorizzazione o successivi alla presentazione della dichiarazione d'inizio attività;
 - b) qualora venga sospesa l'attività, già iniziata, per un periodo superiore a dodici mesi, salvo proroga ai sensi del precedente art. 21, co. 2;
 - c) per perdita dei requisiti morali e/o professionali di cui all'art. 6 commi 1, 2 e 3 della L.R. 14/2003, fatto salvo quanto previsto dall'art. 7 co. 2 del presente Regolamento riguardante la cessazione del delegato;
 - d) qualora, in caso di subingresso per atto fra vivi, il cessionario non avvii l'attività entro sei mesi dalla data di efficacia dell'atto di trasferimento della proprietà o della gestione d'azienda, salvo casi comprovati di forza maggiore (art. 15 co. 1 lett. c L.R. 14/2003),
 - e) qualora, in caso di subingresso per causa di morte, l'erede, che ai sensi dell'art. 13 co. 2 della L.R. 14/2003 ha proseguito l'attività a nome del de cuius, non consegua i requisiti per l'esercizio dell'attività entro sei mesi dalla data di morte del titolare, salvo proroga per comprovati motivi di forza maggiore;
 - f) qualora, in caso di subingresso per causa di morte, l'erede, che ai sensi dell'art. 18 co. 4 del presente Regolamento ha sospeso l'attività, non abbia ceduto l'azienda a terzi entro il termine di sei mesi dalla morte del titolare;
 - g) qualora l'associazione o il circolo privato autorizzato allo svolgimento dell'attività di somministrazione ai propri soci ai sensi del D.P.R. 235/2001 commi 2 o 3, non abbia conformato il proprio atto costitutivo o statuto a quanto previsto dall'art. 148 co. 8 del T.U.I.R.²⁵,
 - h) qualora il circolo privato o l'associazione perdano i requisiti di cui al D.P.R. 235/2001, commi 2 e 3.
2. Il procedimento di pronuncia di decadenza e il conseguente provvedimento di divieto di prosecuzione dell'attività avvengono con le seguenti modalità:
- a) Il responsabile del procedimento, con apposita, motivata comunicazione, avvia il procedimento, assegnando il termine massimo di 30 giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni e relativa documentazione.
 - b) In caso di inerzia da parte dell'interessato viene senz'altro pronunciata la decadenza.
 - c) In caso di presentazione di controdeduzioni il responsabile del procedimento decide in merito, disponendo l'archiviazione del procedimento o la pronuncia di decadenza. Contestualmente al pronunciamento della decadenza viene disposto il divieto di prosecuzione dell'attività.

Art. 24 - Revoca dell'autorizzazione e divieto di prosecuzione dell'attività

²⁵ Vedasi art. 111 co. 4 quinquies del T.U.I.R., prima della rinumerazione apportata dal D.lgs. 12/12/2003 n. 344.



COMUNE DI CAMPEGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

1. Si procede alla revoca dell'autorizzazione e, nel caso di attività soggette a Dia, al provvedimento di divieto di prosecuzione dell'attività nei seguenti casi:
 - a) qualora il titolare non rispetti i periodi di sospensione imposti dall'Autorità;
 - b) qualora il titolare non ripristini i requisiti mancanti, compresi quelli di cui al precedente art. 6 co. 6, nei termini fissati dal Comune;
 - c) per motivi di pubblico interesse²⁶ di volta in volta individuati al termine di un procedimento amministrativo attivato ai sensi degli artt. 7-13 della legge 241/1990 e successive modificazioni. Con tale procedimento si dovrà valutare e contemperare l'interesse concreto prevalente tra gli interessi pubblici, privati e diffusi attinenti la fattispecie. La revoca dell'autorizzazione potrà essere disposta qualora l'esercente non ottemperi a quanto concordato ai sensi dell'art. 11 della citata legge 241/1990²⁷.
 - d) in caso di applicazione dell'art. 100 del R.D. 773/1931 da parte del Questore²⁸;
2. Il procedimento di revoca dell'autorizzazione amministrativa e di divieto di prosecuzione dell'attività avvengono con le seguenti modalità:
 - a) Il responsabile del procedimento, con apposita, motivata comunicazione, avvia il procedimento, assegnando il termine massimo per la presentazione di eventuali controdeduzioni.
 - b) In caso di immotivata inerzia da parte dell'interessato viene senz'altro pronunciata la revoca e il divieto di prosecuzione dell'attività.
 - c) In caso di presentazione di scritti difensivi il responsabile del procedimento decide in merito, disponendo l'archiviazione del procedimento o la revoca dell'autorizzazione e/o il divieto di prosecuzione dell'attività.

²⁶ L'art. 15 comma 2 lettera b) della L.R. 14/2003 stabilisce che l'autorizzazione decade nei casi stabiliti dal Comune per motivi di pubblico interesse.

²⁷ Si riporta l'art. 11 della L.241/1990 come modificato dalla L.15.2005, che prevede quanto segue:

1. In accoglimento di osservazioni e proposte presentate a norma dell'articolo 10, l'amministrazione procedente può concludere, senza pregiudizio dei diritti dei terzi, e in ogni caso nel perseguimento del pubblico interesse, accordi con gli interessati al fine di determinare il contenuto discrezionale del provvedimento finale ovvero in sostituzione di questo.

1-bis. Al fine di favorire la conclusione degli accordi di cui al comma 1, il responsabile del procedimento può predisporre un calendario di incontri cui invita, separatamente o contestualmente, il destinatario del provvedimento ed eventuali controinteressati

2. Gli accordi di cui al presente articolo debbono essere stipulati, a pena di nullità, per atto scritto, salvo che la legge disponga altrimenti. Ad essi si applicano, ove non diversamente previsto, i principi del codice civile in materia di obbligazioni e contratti in quanto compatibili.

3. Gli accordi sostitutivi di provvedimenti sono soggetti ai medesimi controlli previsti per questi ultimi.

4. Per sopravvenuti motivi di pubblico interesse l'amministrazione recede unilateralmente dall'accordo, salvo l'obbligo di provvedere alla liquidazione di un indennizzo in relazione agli eventuali pregiudizi verificatisi in danno del privato.

4-bis. A garanzia dell'imparzialità e del buon andamento dell'azione amministrativa, in tutti i casi in cui una pubblica amministrazione conclude accordi nelle ipotesi previste al comma 1, la stipulazione dell'accordo è preceduta da una determinazione dell'organo che sarebbe competente per l'adozione del provvedimento (27).

5. Le controversie in materia di formazione, conclusione ed esecuzione degli accordi di cui al presente articolo sono riservate alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo

²⁸ L'art. 100 del R.D. 773/1931 prevede "Oltre i casi indicati dalla legge, il Questore può sospendere la licenza di un esercizio nel quale sono avvenuti tumulti o gravi disordini, o che sia abituale ritrovo di persone pregiudicate o pericolose che, comunque, costituisca un pericolo per l'ordine pubblico, per la moralità pubblica e il buon costume o per la sicurezza dei cittadini. Qualora si ripetano i fatti che hanno determinato la sospensione, la licenza può essere revocata."



TITOLO V - ORARI - PREZZI

Art. 25 - Orari

1. L'orario di somministrazione è stabilito con apposita ordinanza del Sindaco redatta ai sensi degli articoli 16 e 17 della L.R. 14/2003 e dell'art. 50, co. 7 del D.lgs. 18/8/2000 n. 267.

Art. 26 - Pubblicità dei prezzi

1. L'obbligo della pubblicità dei prezzi, per i prodotti destinati alla somministrazione, è assolto con le seguenti modalità:

- a) Per le bevande e gli alimenti da somministrare: con l'esposizione di apposita tabella all'interno dell'esercizio,
- b) Per le attività di ristorazione: con l'esposizione obbligatoria durante l'orario di apertura della tabella dei prezzi sia all'interno che all'esterno dell'esercizio e, comunque, in luogo leggibile dall'esterno.

Ai fini del presente articolo per "attività di ristorazione" s'intende la somministrazione di alimenti con preparazione di gastronomia semplice o complessa.

2. Se il pubblico esercizio effettua servizio al tavolo il listino dei prezzi deve essere messo a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione. La maggiorazione per il servizio, qualora prevista, deve essere chiaramente esplicitata.
3. I prodotti destinati alla vendita per asporto sono soggetti alle norme in materia di pubblicità dei prezzi, cioè all'art. 14 del D.Lgs. 114/1998 sul commercio e al D.lgs. 25/02/2000 n. 84 riguardante l'indicazione dei prezzi per unità di misura.
4. Le previsioni dei commi precedenti non si applicano ai circoli privati aperti solo ai soci, alle mense aziendali, ai bar interni e alle attività di somministrazione al domicilio del consumatore.
5. E' fatto obbligo di comunicare orari e/o modalità di somministrazione di bevande alcoliche all'atto dell'inizio dell'attività: l'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di disciplinare tali modalità, con possibilità di impedimento totale della somministrazione in relazione a reiterati comportamenti molesti degli avventori o per comprovate esigenze di interesse pubblico;

TITOLO VI - NORME TRANSITORIE E FINALI

Art. 27 - Consultazioni

1. Nei casi previsti dalla normativa regionale e dagli atti ad essi correlati, nonché laddove lo si ritenga opportuno, si procede alla consultazione delle organizzazioni del commercio, del turismo e dei servizi, le associazioni dei consumatori e le organizzazioni sindacali più rappresentative a livello provinciale e comunale rappresentate in seno alla locale Consulta Economica.



Art. 28 - Adeguamento ai requisiti

1. Gli esercizi esistenti all'entrata in vigore del presente regolamento, non rispondenti ai requisiti richiesti, possono continuare l'attività, salvo che non vi siano particolari e inderogabili esigenze di carattere sanitario. L'adeguamento ai requisiti previsti dovrà essere perseguito, compatibilmente con la struttura esistente, secondo la scansione di rispetto dei requisiti contenuta nell'allegato "A".

TITOLO VII - SANZIONI

Art. 29 – Sanzioni

1. In caso di violazione alle norme della legge regionale 14/2003 si applicano le sanzioni indicate dal R.D. 773/1931 e succ. modifiche e integrazioni e, più precisamente, le seguenti:
 - a) Sanzione prevista all'art. 17 bis co. 1 del T.U.L.P.S. (da € 516,00 a € 3.098,00) in caso di:
 - a1. Esercizio dell'attività non autorizzato per:
 - inizio attività prima del rilascio dell'autorizzazione,
 - inizio dell'attività prima della presentazione della DIA .
 - a2. Esercizio dell'attività con atto abilitativo decaduto o sospeso o revocato (ai sensi dell'art. 15 commi 1 o 2 o 3 della L.R. 14/2003).
 - a3. Esercizio dell'attività senza i requisiti morali e/o professionali.
 - b) Sanzione prevista all'art 17 bis co. 3 del T.U.L.P.S. (da € 154,00 a € 1.032,00) per ogni altra violazione alle norme della L.R. 14/2003, quali:
 - b₁. insussistenza dei requisiti oggettivi di cui all'art. 8 co. 5 della L.R.14/2003, richiamati nel presente regolamento, fra l'altro, all'art. 9 co. 1, all'art. 15 co. 1 lett. b) e all'art. 16 co. 1 lett. b);
 - b₂. inosservanza di quanto previsto in materia di orari dall'art. 16 co. 3 e 4 (mancato rispetto dell'orario prescelto - mancata informazione al pubblico, anche durante il periodo di chiusura, dell'orario di effettiva apertura e chiusura mediante cartelli o altri mezzi idonei di informazione - mancata comunicazione preventiva al Comune dell'orario prescelto);
 - b₃. mancata comunicazione al Comune della chiusura temporanea dell'attività per un periodo superiore a 30 giorni di cui all'art. 17 co. 1 della L.R. 14/2003 (v. art. 21, 1° comma del presente Regolamento);
 - b₄. mancata esposizione di apposito cartello leggibile dall'esterno, indicante la chiusura temporanea di cui all'art. 17 co. 1 della L.R. 14/2003;
 - b₅. inosservanza dei turni di apertura predisposti dal Comune, mancata informazione al pubblico, anche durante il periodo di chiusura, del turno assegnato mediante l'esposizione di un apposito cartello leggibile dall'esterno dell'esercizio di cui all'art. 17 co. 2 della L.R. 14/2003;



COMUNE DI CAMPEGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

- b₆ mancata informazione al pubblico sul cartello di esposizione degli orari nel caso in cui l'esercente effettui il riposo settimanale per una o più giornate (art. 17 co. 3 della L.R. 14/2003);
- b₇. mancato assolvimento dell'obbligo di pubblicità dei prezzi dei prodotti somministrati, di cui all'art. 18, commi 3, 4 e 5 della L.R. 14/2003 (v. art. 26 co. 1 e 2 del presente Regolamento);
2. In tutti i casi di cui al precedente comma 1 si applicano anche le disposizioni degli artt. 17-ter e 17-quater del T.U.L.P.S. (sanzioni accessorie: sospensione o cessazione dell'attività),
3. In tutti i casi di violazione alle norme sui circoli di cui al D.P.R. 235/2001, richiamate all'art. 20 del presente Regolamento, continuano ad applicarsi le sanzioni di cui all'art. 10 della legge 287/1991,
4. In caso di violazione degli obblighi sulla pubblicità dei prezzi riguardanti i prodotti esposti e destinati alla vendita per asporto, richiamati nel presente regolamento all'art. 23 co. 3, si applicano le sanzioni di cui all'art. 22 co. 3 del D.lgs. 114/1998 (da € 516,00 a € 3.098,00).
5. Per le seguenti violazioni alle norme del presente regolamento si applica la sanzione da € 50,00 a € 300,00:
- a) Insussistenza della pronta reperibilità da parte del delegato all'attività di somministrazione (art.7 co.1);
 - b) omessa designazione, sostituzione e cessazione del delegato alla gestione e relativa comunicazione al Comune (art.7 co. 1 o 2);
 - c) omessa designazione del rappresentante in caso di prolungato impedimento del titolare o del legale rappresentante di società a gestire l'attività e relativa e comunicazione al Comune (art.8 co.2);
 - d) omessa comunicazione delle modifiche societarie (art.18 co.1);
 - e) omessa comunicazione delle variazioni della compagine sociale che comportino il cambio del legale rappresentante (art.18 co.2)
6. Le altre violazioni alle norme del presente Regolamento sono punite con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 25,00 a € 150,00.
7. Ai sensi dell'art. 5 co.1 della L.R.14/2003 il Comune è competente alla vigilanza e al provvedimento sanzionatorio di cui all'articolo 180 del regio decreto 6 maggio 1940, n. 635 (Approvazione del regolamento per l'esecuzione del testo unico approvato con R.D. 18 giugno 1931, n. 773 delle leggi di pubblica sicurezza): il Comune è, pertanto, competente a ricevere il rapporto di cui all'art. 17 della legge 24/11/1981 n. 689, ad applicare le sanzioni e ad introitare i proventi.
8. Il procedimento per l'applicazione delle sanzioni è regolato dalla L.R. 28/4/1984 n. 21.

TITOLO VIII - ACCESSO AGLI ATTI



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

Art. 30 - Pubblicità e accesso agli atti

1. Per quanto riguarda la pubblicità e l'accesso agli atti si rimanda al relativo regolamento comunale.



ALLEGATO "A"

Criteria per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande

Art. 1 Obiettivi

I criteri comunali per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande perseguono i seguenti obiettivi:

- 1 – la trasparenza e la qualità del mercato, la libera concorrenza e la libertà d'impresa al fine di realizzare le migliori condizioni dei prezzi, la maggiore efficienza ed efficacia della rete distributiva
- 2 – l'evoluzione e l'innovazione della rete dei pubblici esercizi. A tal fine devono essere favorite le scelte che promuovono: la qualità del lavoro, la formazione e l'aggiornamento professionale degli operatori e dei dipendenti
- 3 – la valorizzazione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande al fine di promuovere la qualità sociale della città e del territorio, il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali
- 4 – l'armonizzazione e l'integrazione del settore con altre attività economiche al fine di consentire lo sviluppo e il diffondersi di formule innovative
- 5 – la tutela dei cittadini in termini di salute, inquinamento acustico, ambientale, pubblica sicurezza
- 6 – la tutela dei cittadini in tema di corretta informazione e pubblicizzazione dei prezzi
- 7 – la tutela e il miglioramento della qualità ambientale
- 8 – la salvaguardia del paesaggio e del patrimonio storico artistico e culturale

Art. 2 Suddivisione del territorio e distanze degli esercizi

Il territorio comunale in base alle sue specificità viene diviso in cinque aree:

ZONA 1 – Centro Storico (secondo la perimetrazione di cui alla tavola 10 del PRG vigente, riportata nell'allegata planimetria A)

ZONA 2 – Zona Industriale: (secondo la perimetrazione riportata nell'allegata planimetria B);

ZONA 3 – Tutta la restante parte del territorio comunale.

Non è prevista alcuna distanza minima fra gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

Art. 3 Criteria per l'esercizio dell'attività di somministrazione

I criteri previsti nel presente allegato si applicano anche in caso di attivazione di somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio, sia esistenti che di nuova istituzione.

I criteri andranno autocertificati dal richiedente ai sensi delle vigenti leggi, o asseverati con dichiarazione di tecnico abilitato, ove necessaria.

Il possesso dei criteri qualitativi minimi e obbligatori sarà soggetto a controlli e verifiche da parte dell'Amministrazione Comunale anche nella successiva fase di apertura e gestione dell'attività.

Nel caso di non rispondenza con quanto dichiarato si applicano le sanzioni e gli effetti giuridici previsti dall'art. 19 della L. 241/90 e s.m.i.

I criteri vengono suddivisi nelle seguenti categorie, e sono richiesti, salvo quanto diversamente specificato nella disciplina puntuale relativa ad ogni gruppo di requisiti, per gli esercizi ubicati in tutto il territorio comunale, a seconda delle categorie di intervento/modifica di seguito indicate²⁹:



GRUPPO A - Criteri localizzativi dei locali: richiesti in caso di nuova apertura e trasferimento:

- presenza di standard di parcheggio come definiti all'art. 25.5³⁰ delle Norme Tecniche di Attuazione del PRG, intendendosi per "superficie di vendita" la superficie destinata alla somministrazione – *il requisito non è richiesto per i locali collocati nella ZONA 1 – Centro Storico*
- rispetto delle destinazioni di zona previste dallo strumento urbanistico comunale per le singole zone urbanistiche³¹

GRUPPO B - Criteri strutturali dei locali: richiesti in caso di nuova apertura, trasferimento, modifiche edilizie per le quali è necessario ottenere un titolo abilitativo ai sensi della L.R. 31/02 e successive modificazioni e integrazioni:

- presenza di servizi igienici secondo quanto specificato nelle "Linee Guida" AUSL di cui all'allegato B al presente regolamento;
- obbligo della presentazione della documentazione previsionale di impatto acustico ai sensi della L. 447/95 art. 8 e della DGR 673/2004. Tale documentazione dovrà contenere la stima dei livelli sonori in corrispondenza dei ricettori residenziali limitrofi³² all'area in cui si svolgerà l'attività, compresi quelli presenti nell'edificio in cui ha sede l'attività stessa. Ove i parametri minimi garantiti per la destinazione residenziale non siano rispettati, , obbligo di presentazione all'Amministrazione Comunale di un progetto di bonifica e adeguamento.
- Accessibilità dei locali di somministrazione da parte di persone diversamente abili - *il requisito non per i locali collocati nella ZONA 1 – Centro Storico, che siano sottoposti a vincolo conservativo³³*;
- locali di conservazione immagazzinaggio e stoccaggio di derrate alimentari di convenienti dimensioni che consentano approvvigionamenti periodici limitando l'uso di veicoli trasporto merci ed inquinamento;
- spazi per la gestione differenziata dei rifiuti, degli imballaggi e dei contenitori tali da ridurre i cassonetti stradali.

GRUPPO C - Criteri gestionali dei locali:

³⁰ "Dovranno altresì essere garantiti in prossimità dei punti di vendita al dettaglio; oltre alla dotazione dei parcheggi di urbanizzazione primaria e secondaria, parcheggi di pertinenza delle attività commerciali nelle seguenti proporzioni minime:

a) insediamento fino a 400 mq. : 1 mq./ogni mq. di superficie di vendita;

b) insediamento superiore a 400 mq. ed inferiore a 1.000 mq: 1mq. ogni 2 mq. di superficie di vendita (...)

- per i ristoranti: 2,00 mq./mq. di Su avente tale destinazione."

³¹ in particolare, per le Zone B, si riporta il testo dell'art. 25.5 delle NTA:

"2) Attività al diretto servizio della residenza:

Sono consentiti: chioschi e negozi di giornali, farmacie, tabaccherie; servizi per l'igiene e la pulizia; parrucchieri, barbieri, istituti di bellezza, lavanderie, stierie smacchiatori; ambulatori; caffè, bar, pasticcerie, panetterie, gelaterie; attività amministrative direzionali con funzioni di servizio di quartiere, sedi locali di partiti politici, associazioni sindacali, artigianali, uffici postali, agenzie di assicurazione ed agenzie bancarie attività di laboratorio artigianale e con impatto ambientale nullo.

Per tali attività ed altre aggregabili le superfici ammesse sono computate con gli stessi criteri indicati per le attività commerciali di cui al punto precedente cioè pari al 30% del Su totale. Tale disposizione ha validità sia per il lotto singolo che per accorpamenti di più lotti.

3) Attività ricettive:

Sono ammessi alberghi, pensioni e ristoranti purché siano definiti nelle aree delimitate dai centri commerciali (...)."

³² si intendono i locali posti all'interno di fabbricati che prevedano unità immobiliari a destinazione residenziale e quelli posti in fabbricati adiacenti o confinanti o direttamente prospicienti unità residenziali.

³³ di interesse storico architettonico, tutelati dalle NTA del PRG stesso con le categorie di intervento di cui agli articoli 16.3 "Restauro Scientifico" e art. 16.4 "Restauro e risanamento conservativo di tipo A e B".



COMUNE DI CAMPEGGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

richiesti in caso di nuova apertura, trasferimento, modifiche edilizie indicate all'art. art. 6 del DPR n. 380 del 2001 e successive modificazioni e integrazioni, cambio di titolarità e/o di gestione;

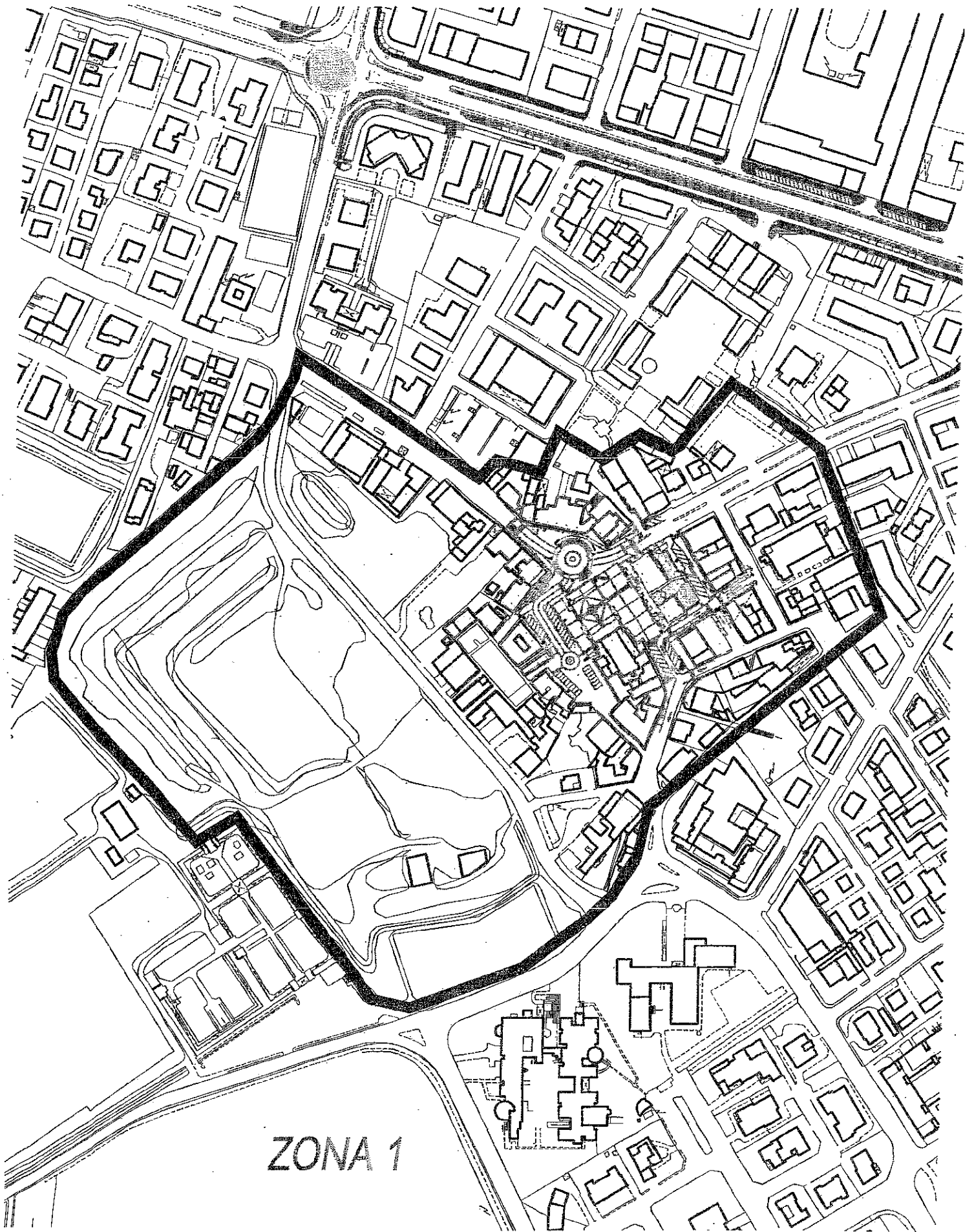
- Menu e prezzi praticati sempre a disposizione del cliente e ben visibile agli astanti³⁴. Per le attività di somministrazione configurabili come attività di ristorazione tradizionale il menu deve essere esposto all'esterno dei locali;
- apertura domenicale diurna e serale in concomitanza delle principali iniziative di animazione programmate in città (identificate ogni anno da ordinanza sindacale);
- obbligo di adottare in modo continuativo le seguenti pratiche di sostenibilità ambientale:
 - installazione di punti di illuminazione a risparmio energetico e di riduttori di flusso ai rubinetti: in caso di variazione di titolarità e/o gestione, il possesso del requisito dovrà essere raggiunto entro 6 mesi dalla data di attivazione. Della completa messa a punto del sistema andrà data comunicazione all'Amministrazione Comunale per i controlli di competenza.
 - Installazione di elettrodomestici, in classe A o A+, specificando che per il banco refrigerato, la prescrizione si applica al solo caso della sostituzione dello stesso: in caso di variazione di titolarità e/o gestione, il possesso del requisito dovrà essere raggiunto entro 12 mesi dalla data di attivazione. Della completa messa a punto del sistema andrà data comunicazione all'Amministrazione Comunale per i controlli di competenza.
 - divieto di utilizzo di stoviglie di plastica, se non biodegradabili;
 - sistema di raccolta differenziata anche a disposizione della clientela;
- per le attività collocate nella Zona 2, limitazione degli orari di apertura al pubblico delle attività di somministrazione compresa tra le ore 6.00 e le ore 18.00, in attuazione della disciplina delle destinazioni d'uso di cui alle NTA del PRG;
- modalità di erogazione del servizio svolto in area esterna o visibile dall'esterno che garantiscano il rispetto di criteri di ordine e decoro;
- messa a disposizione dei servizi igienici anche ai non clienti.

GRUPPO D – Criteri professionali

richiesti in caso di nuova apertura, trasferimento, modifiche edilizie indicate all'art. art. 6 del DPR n. 380 del 2001 e successive modificazioni e integrazioni, cambio di titolarità e/o di gestione;

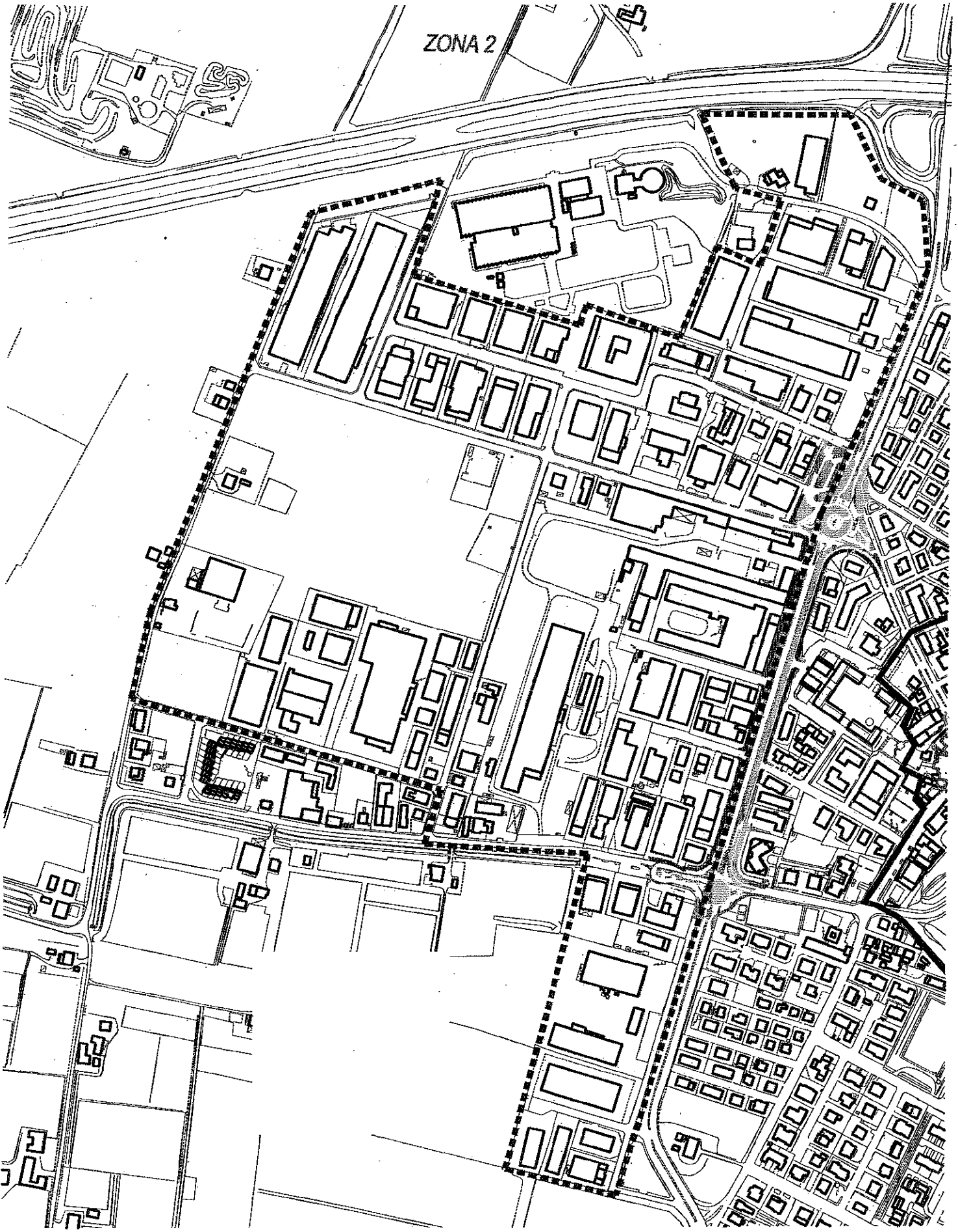
- partecipazione a un corso di aggiornamento professionale, entro 2 anni dall'apertura, da parte del possessore dei requisiti soggettivi di cui all'art. 6 del Regolamento. Sono ammessi solo i corsi attivati da centri di formazione riconosciuti e accreditati da una regione d'Italia
- obbligo della presenza o della tempestiva reperibilità – a richiesta degli organi di controllo - di un addetto in possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 6 del regolamento.

³⁴ si vedano le prescrizioni di cui all'art. 26 del Regolamento



ZONA 1

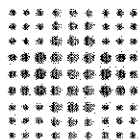
ZONA 2





COMUNE DI CAMPOGALLIANO
PROVINCIA DI MODENA
Settore III Servizi al Territorio
Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

ALLEGATO "B"



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

LINEE GUIDA

REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LOCALI PER LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Le attività alimentari di nuova attivazione, per gli aspetti igienico sanitari, devono conformarsi ai requisiti previsti dal recente pacchetto igiene ed in particolare definiti all'allegato II del regolamento 852/04.

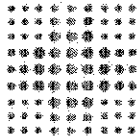
Uno degli aspetti più rilevanti di cambiamento rispetto al precedente ordinamento, riguarda il forte coinvolgimento e responsabilizzazione dell'operatore alimentare che in base alla valutazione dei pericoli associati alla manipolazione degli alimenti, adotta le misure preventive più adeguate a prevenirli.

Ciononostante la generalità dei principi enunciati e dei requisiti richiesti, comporta che alcuni aspetti necessitano di una regolamentazione specifica che solo gli strumenti ulteriori previsti quali i disciplinari di produzione, i manuali di buona prassi igienica e le linee guida in genere, sono in grado di soddisfare.

E' in questa ottica che il Servizio Alimenti della AUSL di Modena ha realizzato questa linea guida per indirizzare gli operatori del settore dei pubblici esercizi che decidono di aprire una nuova attività.



COMUNE DI CAMPOGALLIANO
PROVINCIA DI MODENA
Settore III Servizi al Territorio
Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

LINEE GUIDA

REQUISITI IGIENICO SANITARI MINIMI COMUNI PER ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

Nella definizione dei requisiti minimi non sono stati esplicitamente elencati tutti gli adempimenti previsti da leggi e regolamenti igienico – edilizi, di igiene e sicurezza del lavoro, di prevenzione incendi, di sicurezza degli impianti, di accessibilità ai portatori di handicap, da intendersi preventivamente acquisiti.

Per tutto quanto non previsto dal presente regolamento in merito ai requisiti igienico – sanitari e/o organizzativi, si rinvia alle disposizioni di cui al Regolamento (CE) N. 852/2004.

In linea generale nelle attività alimentari, le disposizioni dei locali e delle attrezzature devono consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della marcia “tutto avanti” a partire dalla zona o punto di ricezione merci fino al punto di somministrazione, evitando il più possibile incroci tra cotto e crudo e tra pulito e sporco.

I requisiti strutturali minimi richiesti sono:

- La superficie dei locali deve essere adeguata al tipo di attività, alla potenzialità produttiva e al numero degli addetti;
- I pavimenti devono essere realizzati in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- le pareti dei locali di preparazione degli alimenti devono essere rivestite di materiale facilmente lavabile e disinfettabile per una altezza di almeno 2 m;
- I piani di lavoro devono essere di materiale lavabile e disinfettabile e in numero adeguato alle diverse tipologie produttive (carne, pesce, verdure);
- Le finestre e le altre aperture del laboratorio e della dispensa devono essere protette con idonei sistemi di lotta agli insetti;
- Tutti gli esercizi devono possedere un servizio igienico con antibagno ad uso esclusivo del personale dotato di lavamani con rubinetteria a comando non manuale (pedale, ginocchio, fotocellula, a pressione) fornito di acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e asciugamani monouso (salviette a perdere, asciugamani ad aria calda); entrambi i locali dovranno essere rivestiti di materiale lavabile fino all'altezza di m. 2.
- Lo spogliatoio per il personale deve essere munito di armadietti a doppio scomparto per il cambio del vestiario. L'antibagno del personale, quando sufficientemente dimensionato può essere adibito a spogliatoio;
- Gli spogliatoi e i servizi igienici per il personale devono essere dimensionati in base al



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

- numero di operatori contemporaneamente presenti;
- Tutti gli esercizi devono possedere almeno un servizio igienico destinato al pubblico opportunamente dimensionato, dotato di dispensatore di sapone e dispositivi per asciugarsi non riutilizzabili;
 - Deve essere previsto un locale magazzino / cantina per il deposito di alimenti, vini e bevande in genere, di dimensioni adeguate in rapporto all'attività, collocato anche all'esterno dell'esercizio ma nelle immediate vicinanze, dotato di adeguate scaffalature e ripiani e pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili;
 - Le vetrinette non devono essere accessibili dal pubblico e devono essere munite di termometro;
 - Devono essere previste dotazioni ottimali di arredi, utensili, attrezzature e contenitori per rifiuti con apertura non manuale;
 - Devono essere disponibili idonee attrezzature refrigeranti (frigoriferi e congelatori) per la conservazione degli alimenti e delle bevande, munite di termometri a lettura esterna;
 - Vano / armadietto destinato a deposito prodotti e attrezzature di pulizia;
 - Tutti i punti di cottura che determinano emissioni di vapori o fumi devono essere dotati di sistemi di aspirazione (cappe) canalizzati in canne di esalazione o fumarie indipendenti, costruite conformemente alle regole di buona tecnica e alla normativa vigente. La canna fumaria dovrà sfociare oltre il colmo del tetto ;
 - La zona lavaggio, ove prevista, deve essere attrezzata con lavello e lavastoviglie, da collocare in spazio apposito. In presenza di volumi di attività elevati occorre predisporre un'aspirazione per l'allontanamento dei vapori;

TIPOLOGIA DI ATTIVITA'

1) Esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande.

Alimenti Somministrabili

In questi esercizi è consentita la somministrazione di alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione ed un eventuale riscaldamento del tipo:

- panini imbottiti, tramezzini, pizzette, toast, sandwich, gnocco, tigelle, erbazzone e simili, (limitatamente alle operazioni di farcitura, riscaldamento e porzionatura);
- prodotti della gastronomia (primi piatti, secondi e contorni) precotti surgelati e non, confezionati in monoporzione che non richiedono alcuna manipolazione diretta da parte degli operatori fatta eccezione per le operazioni di riscaldamento;
- completamento cottura di pasticceria surgelata prelievitata;

Requisiti Specifici

In aggiunta ai requisiti generali occorre prevedere in relazione alle attività svolte:

- Una zona di preparazione di bevande estemporanee (banco Bar);
- Una zona dimensionata in rapporto alla potenzialità produttiva, per la preparazione di alimenti compositi quali panini, tramezzini, tartine, toast, ed altri prodotti farciti analoghi, completamento di cottura di pasticceria surgelata precotta ed assimilabili;



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

- una zona lavaggio attrezzata con lavello a comando non manuale e lavastoviglie, nel caso di utilizzo, per la somministrazione, di stoviglie non monouso;
- Attrezzature idonee al riscaldamento degli alimenti precotti;

Il numero dei servizi igienici per il pubblico va calcolato come segue:

- Un servizio igienico fino a 100 mq di superficie di somministrazione.
- Due servizi igienici oltre i 100 mq di superficie di somministrazione.

2) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazioni di gastronomia

Alimenti Somministrabili

In questi esercizi oltre a quanto previsto dalla tipologia precedente, sono consentiti anche :

1. il riscaldamento di prodotti precotti, anche con apparecchiature semiautomatiche, da somministrarsi in porzioni singole in seguito a frazionamento;
2. la preparazione di prodotti ottenuti previo lavaggio e assemblaggio, quali :
 - piatti freddi a base di salumi, formaggi, caprese, prosciutto e melone, bresaola, frutta e verdura;
 - macedonie;
 - insalate a base di verdure preparate sul posto con aggiunta di latticini ed alimenti conservati ;
3. la preparazione di verdure cotte;
4. lievitazione e cottura di pasticceria surgelata;

Requisiti Specifici

In aggiunta ai requisiti generali e ai requisiti specifici per la tipologia A occorre prevedere:

- Un ambiente separato, utilizzato per le preparazioni previste per la tipologia, con dimensioni idonee in rapporto all'attività;
- Una zona lavaggio attrezzata con lavello dotato di rubinetteria a comando non manuale e lavastoviglie;

Il numero dei servizi igienici per il pubblico va calcolato come segue:

- Un servizio igienico fino a 100 mq di superficie di somministrazione .
- Due servizi igienici oltre i 100 mq di superficie di somministrazione .

3) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione o ristorazione veloce.

Alimenti Somministrabili

In questa tipologia sono inseriti gli esercizi con annesso un laboratorio di preparazione. Si configura come un'attività comunemente definita piccola ristorazione o ristorazione veloce, con requisiti strutturali minori rispetto a quelli richiesti per una ristorazione tradizionale e con alcune limitazioni produttive da valutarsi da parte del Servizio.

Le attività di preparazione non possono avere le caratteristiche specifiche della ristorazione tradizionale con menù completi e differenziati, ma un menù semplice.



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio
Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

In questi esercizi oltre a quanto previsto dalle tipologie precedenti è consentita la produzione di

:

- pizzette, gnocco, tigelle, burlenghi, patatine fritte;

La preparazione di piatti semplici non elaborati del tipo:

- primi piatti espressi;
- carne alla griglia;

E' esclusa la preparazione di :

- dolci e gelati;
- pasta fresca e pasta ripiena;

Requisiti Specifici

In aggiunta ai requisiti generali occorre prevedere:

- Un laboratorio ad uso cucina con superficie di almeno **12** metri quadrati, dotato di zone distinte per preparazione, lavaggio e cottura;
- Apposito lavello convenientemente posizionato da utilizzare per il lavaggio di frutta e verdura, dotato di rubinetteria a comando non manuale;
- Una zona lavaggio attrezzata con lavello e lavastoviglie;

Il numero dei servizi igienici per il pubblico va calcolato come segue:

- Un servizio igienico fino a 50 posti tavola;
- Due servizi igienici fino a 100 posti tavola;
- Un servizio igienico ogni 50 posti in più.

4)Esercizi con preparazione di alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale

Alimenti Somministrabili

L'attività di ristorazione tradizionale è caratterizzata dalla preparazione e somministrazione di tutto quanto previsto dalle tipologie precedenti e di ogni altro tipo di preparazione gastronomica, sia tramite personale addetto che per autoservizio.

Requisiti Specifici

Per questa tipologia devono essere previsti tutti i requisiti elencati nella parte generale e ove pertinenti i requisiti previsti per le tipologie precedenti.

- **Cucina** dotata di locali distinti ovvero di zone separate in uno stesso locale, se sufficientemente ampio, per i seguenti reparti:
 1. preparazione
 2. cottura
 3. lavaggio

La superficie destinata ai servizi di cucina nel suo insieme deve essere non inferiore a **mq 20** esclusa la zona lavaggio, per i primi 50 posti tavola, con un aumento proporzionale pari a 0,25 mq per ogni ulteriore posto tavola.



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio

Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

Le pareti raccordate con sagoma curva al pavimento vanno rivestite per una altezza di 2,00 metri con materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile.

La cucina deve essere costruita in modo tale da non creare percorsi di ritorno rispetto al flusso del processo di sanificazione dell'alimento.

La zona lavaggio stoviglie va posta di norma in un locale distinto o in uno spazio possibilmente delimitato in prossimità della sala di somministrazione.

Dovrà in ogni caso essere prevista un'adeguata dotazione di lavamani a comando non manuale, in particolare nella zona di passaggio fra settore di preparazione materie prime e gli ulteriori settori.

Per le preparazioni destinate alla congelazione o al sottovuoto, sono necessarie attrezzature adeguate ed è necessario attenersi alle procedure specifiche.

I ristoranti che effettuano preparazioni anticipate di cibi cotti devono dotarsi di apparecchiature per la refrigerazione rapida tramite abbattitore di temperatura per una corretta conservazione dei prodotti.

- **Magazzino / dispensa** per la conservazione degli alimenti, dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere destinati ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta, della verdura e degli altri alimenti deperibili. La cantina e il magazzino possono coesistere in un unico locale, devono comunque avere dimensioni sufficienti rapportate ai volumi di attività (**10 mq** fino a 50 posti, 0,2 mq per ogni ulteriore posto tavola), possibilmente aerati, con pavimenti lavabili e pareti intonacate e tinteggiate; la dispensa deve poter essere rifornita senza attraversare la cucina ed essere posta in comunicazione con la stessa o nelle immediate vicinanze.
- **Sala di somministrazione**
I locali destinati alla somministrazione di alimenti devono essere ben aerati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quanto occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico. In ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno **1.2 mq per ciascun posto a tavola.**
- L'esposizione in sala ristorante di alimenti a libero servizio deve avvenire in vetrine condizionate (caldo/ freddo) in modo da rispettare le temperature di conservazione.

Il numero dei servizi igienici per il pubblico va calcolato come segue:

- Un servizio igienico fino a 50 posti tavola;
- Due servizi igienici fino a 100 posti tavola;
- Un servizio igienico ogni 50 posti in più.

5) Altre tipologie

PIZZERIA

L'attività di pizzeria è comunemente associata alla attività di ristorazione tradizionale o può configurarsi come attività singola. In quest'ultimo caso devono essere previsti i requisiti generali e specifici per la piccola ristorazione o ristorazione veloce.

Quando la preparazione, la farcitura e la cottura delle pizze viene fatta in un banco apposito,



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio
Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

questo deve possedere i seguenti requisiti:

- Lavamani dedicato;
- Forno elettrico o a legna dotato di canna di esalazione e/o canna fumaria;
- Vaschette refrigerate per gli ingredienti di farcitura;
- Cassettine per la lievitazione;
- Spazio riparato per la legna qualora prevista ;
- Spazio per l'impastatrice con pareti e pavimento facilmente lavabili e disinfettabili all'interno del laboratorio cucina o nelle immediate vicinanze della zona farcitura pizze;

CATERING

Per l'attività di catering si richiedono:

- mezzi mobili idonei al trasporto di alimenti deperibili, conformità dei materiali che vengono a contatto con alimenti, adeguate procedure di sanificazione.
- cucina dotata dei requisiti minimi, con uno spazio/locale per la preparazione degli alimenti da trasportare.

Attività di somministrazione di alimenti con estensione della autorizzazione al catering

La richiesta di ampliamento dell'attività di ristorante al catering va comunicata al competente Servizio SIAN ai sensi della Deliberazione della G.R. n. 1015 del 07/07/2008 e secondo le modalità previste nella Determinazione regionale n. 9223 del 01.08.2008, allegando la relazione tecnica che tenga conto di:

- compatibilità con l'esercizio ordinario
- dimensione dei locali
- attrezzature
- tipi di preparazioni
- spazi dedicati
- adeguamento del manuale di autocontrollo

AREE ESTERNE AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

L'uso di aree esterne per la somministrazione di alimenti va comunicato al competente Servizio SIAN compilando lo specifico modello e allegando la planimetria e la relazione in riferimento ai seguenti requisiti igienici:



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

PROVINCIA DI MODENA

Settore III Servizi al Territorio
Servizio Urbanistica Edilizia Attività Economiche

- pavimentazione dell'area (pedana, cemento, asfalto, porfido, legno, ecc., facilmente pulibili e lavabili in assenza di fosse biologiche visibili);
- copertura dei tavoli (ombrelloni, gazebo, tettoie, portici, ecc.);
- delimitazione dell'area (fioriere, steccati, siepi nel rispetto dei regolamenti Comunali)
- assenza di cassonetti per rifiuti in prossimità dell'area
- assenza di ponteggi o cantieri edili in prossimità dell'area;
- distanza dell'area di somministrazione dai locali di produzione;
- superficie dell'area di somministrazione e numero posti previsti in rapporto alla superficie della cucina.
