



COMUNE DI SPILAMBERTO

*P.zza Caduti della Libertà, n. 3 – 41057 Spilamberto
Provincia di Modena*

§§§§§§§§§§§§§§§§

REGOLAMENTO COMUNALE PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

§§§§§§§§§§§§§§§§

Approvato dal Consiglio Comunale con delibera n. 45 del 22/05/2006

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Ambito di applicazione e definizioni

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 Spilamberto e detta norme sull'esercizio dell'attività.

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 (art. 2 co. 2 Legge Emilia Romagna 26/07/2003 n. 14), nonché quella esercitata mediante distributori automatici in locali esclusivamente adibiti a 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 qualifichino 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.
Il gestore della mensa interaziendale può somministrare alimenti o bevande soltanto ad utenti in possesso di apposita tessera o ticket o badge fornito dalle imprese convenzionate.
- 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 visita. All'esterno del complesso aziendale non possono esservi insegne, targhe o altre indicazioni che pubblicizzino l'attività di somministrazione esercitata all'interno.
- f. Nell'esercizio di "piccoli trattenimenti musicali senza ballo" sono inclusi:
 - 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, karaoke.
- g. 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 destinata 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.
- h. 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.
- i. 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 persone al metro quadrato¹ riferito al totale delle superfici delle sale che compongono l'esercizio, equivalente alla superficie totale di somministrazione dell'esercizio stesso.
- j. Per “requisiti di sorvegliabilità” s'intendono i requisiti stabiliti con D.M. 17/12/1992 n. 564, modificato dal D.M. 5/8/1994 n. 534.
- k. 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.

¹ 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.

1. 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 con specifico atto predisposto dall’U.S.L. di Modena e riportato nell’allegato A al presente Regolamento.

Art. 2 - Attività escluse

Il presente Regolamento non si applica alle attività di somministrazione svolte in forma occasionale e gratuita, fatto salvo quanto previsto al successivo art. 13, co.5, nonché alle sotto elencate attività regolamentate da leggi speciali:

- a) attività di agriturismo di cui alla legge 5/12/1985 n. 730 e legge regionale 28/6/1994 n. 26, titolo I,
- 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 di cui all’art. 13 della legge Emilia Romagna 16/2004,

Sono soggetti esclusivamente alle leggi di settore e all’autorizzazione 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 rientra nell’ambito di applicazione della legge regionale 14/2003 e del presente Regolamento il consumo immediato dei prodotti alimentari effettuato ai sensi dell’art. 7, co. 3, del D.lgs. 31/3/1998 n. 114 negli esercizi di vicinato abilitati alla vendita di prodotti alimentari a condizione che non si effettui il servizio di somministrazione e che non vi siano attrezzature ad esso direttamente finalizzate.

Non costituisce attività di somministrazione di alimenti e bevande l’assaggio gratuito organizzato dal venditore o da un suo fornitore a fini promozionali o pubblicitari.

4. Non rientra nell’ambito di applicazione della legge regionale 14/2003 e del presente Regolamento l’attività esercitata dalle imprese iscritte all’Albo delle Imprese Artigiane consistente nella vendita dei propri prodotti sul luogo di produzione²e relative operazioni strumentali o accessorie.

² 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 di produzione di beni o di prestazioni 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”

Art. 3 - Attività non soggette a programmazione

1. L'esercizio delle attività elencate di seguito non è soggetto a programmazione comunale:

- a) Attività di somministrazione di alimenti o bevande effettuata congiuntamente ad attività di spettacolo, trattenimento e svago in:
- sale da ballo, locali notturni,
 - 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 non è soggetta ai criteri comunali di programmazione solo se si verificano entrambe le seguenti condizioni:

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

- b) gli esercizi di somministrazione posti all'interno di aree di servizio delle strade extraurbane principali ed autostrade,
- c) gli esercizi di somministrazione posti nelle stazioni dei mezzi di trasporto pubblico (treni, pullman, ecc.) e sui mezzi stessi,
- d) gli esercizi di somministrazione posti nell'ambito degli impianti stradali di distribuzione di carburanti dotati di dispositivi self-service con pagamento posticipato purché l'attività sia svolta in connessione con l'attività di distribuzione carburanti, sia collocata in modo tale da essere facilmente accessibile ai clienti che si recano nell'area di pertinenza del distributore e l'autorizzazione alla somministrazione sia intestata al titolare della licenza di esercizio (U.T.F.) per la vendita di carburanti, fatta salva la previsione di cui al successivo art. 18,
- e) gli esercizi di somministrazione posti nei rifugi alpini,
- f) l'attività di somministrazione svolta in esercizi polifunzionali previsti dall'art. 9 della legge Emilia Romagna 5/7/1999 n. 14 ,
- g) le mense aziendali, le mense interaziendali, i bar aziendali o interni e le altre strutture di servizio non aperte al pubblico quali i mercati all'ingrosso o i centri agroalimentari ed altre strutture eventualmente individuate dalla Giunta Comunale, nonché nelle seguenti strutture, qualora affidate alla gestione di terzi: 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 (individuate ai sensi dell'art. 4, comma 5, lett. f), della L.R. 14/2003),

- h) i circoli privati aderenti ad organismi nazionali aventi finalità assistenziali³ e aventi atto costitutivo o statuto conforme a quanto previsto dall'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 intendono svolgere attività di somministrazione di alimenti e bevande a favore dei propri associati presso la sede in cui si svolge l'attività istituzionale,
- i) le attività di somministrazione alimenti e bevande temporanee di cui all'art 10 della legge Emilia Romagna 26/07/2003 n. 14,
- j) le attività di somministrazione al domicilio del consumatore,
- k) le attività di somministrazione rivolte a persone non alloggiate o non ospitate in occasione di manifestazioni o convegni organizzati esercitate dalle strutture ricettive alberghiere, extralberghiere e all'aria aperta di cui alla L.R.16/2004⁴.

L'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui al precedente comma, ad esclusione delle lettere i) j), è vincolato al collegamento funzionale e logistico con le attività sopraindicate che devono risultare prevalenti; tali attività di somministrazione non sono pertanto trasferibili in altra sede se non congiuntamente all'attività principale cui si riferiscono.

L'esercizio delle attività di cui al comma 1 è subordinato:

- a) alla sussistenza dei requisiti indicati al successivo art. 6,
- b) alla presentazione della dichiarazione d'inizio attività ai sensi dell'art. 19 della L. 241/90 e successive modifiche e integrazioni, come interpretato dalla Deliberazione della Giunta Regionale n. 863/2005;
- c) per i circoli privati, alla presentazione della dichiarazione di cui all'art. 20 del presente regolamento, ai sensi dell'art. 19 della L. 241/90 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 4 - Attività soggette a programmazione

1. Sono soggette a programmazione le attività di somministrazione esercitate:

- 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, adibiti esclusivamente all'attività di somministrazione a mezzo distributori automatici e appositamente attrezzati ,
- c) nell'ambito del turismo rurale di cui alla legge della Regione Emilia Romagna 28/6/1994 n. 26 titolo II (cfr. art. 2 co. 4 lett. a),

³ 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.

⁴ 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.

- d) 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.,
- e) negli impianti stradali di distribuzione di carburanti privi di dispositivi self-service con pagamento posticipato, nonché quelli con dispositivi self-service con pagamento posticipato qualora l'autorizzazione non sia richiesta dal titolare della licenza tecnico-fiscale rilasciata dall'U.T.F..

Art. 5 - Tipologia degli esercizi

1. Gli atti autorizzativi rilasciati 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 dal dirigente comunale competente 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 tipologie di prodotti somministrati o impiegati nel ciclo produttivo dell'attività e le produzioni enogastronomiche tipiche locali.
4. I titolari di autorizzazione di tipo a), b) o c) 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 Regolamento e a condizione che sia preventivamente e adeguatamente modificata l'autorizzazione sanitaria.
5. A partire dall'11 febbraio 2004 i titolari di due autorizzazioni riferite allo stesso locale rilasciate in base alla legge 287/1991 che non si siano avvalsi della facoltà di cui all'art. 20 co. 4 della L.R. 14/2003, sono decaduti dal diritto di trasferire in altra sede o di cedere a terzi separatamente i rami d'azienda e le relative autorizzazioni sono da intendere concentrate, cioè ricondotte ad un unico titolo.

Art. 6 - Requisiti soggettivi di accesso all'attività

1. Chi svolge attività di somministrazione di alimenti e bevande deve essere in possesso dei requisiti soggettivi previsti dall'art. 5 commi 2 e 4 del D.lgs. 31/3/1998 n. 114, dagli artt. 11, 12, 92 e 131 del R.D. 773/1931 (T.U. delle leggi di P.S) e dalle altre norme vigenti in materia.
2. In caso di ditta individuale i requisiti di cui al comma 1 devono essere posseduti dal titolare.
In caso di società i requisiti morali debbono essere posseduti da:

- tutti i soci di società in nome collettivo,
- tutti i soci accomandatari di società in accomandita semplice e di società in accomandita per azioni,
- tutti i legali rappresentanti e tutti i componenti del Consiglio di amministrazione delle società per azioni, delle società a responsabilità limitata e delle associazioni,
- tutti coloro che rappresentano società estere con sedi secondarie in Italia,
- tutti i legali rappresentanti, i membri del consiglio di amministrazione e ciascuno dei consorziati che detenga una partecipazione superiore al 10% dei consorzi con attività esterna, delle società consortili e dei consorzi cooperativi.
- i delegati,
- i rappresentanti.

3. Chi svolge attività di somministrazione di alimenti e bevande, oltre ai requisiti di cui ai commi precedenti, deve essere in possesso dei requisiti professionali previsti dall'art. 6, comma 2 della legge regionale 14/2003. Costituisce requisito:

- a) aver frequentato un corso professionale per la somministrazione istituito o riconosciuto dalla Regione Emilia Romagna o da altra regione o dalle province autonome di Trento e Bolzano e aver superato la relativa prova finale,
- b) essere in possesso di un diploma di istituto professionale o di istituto tecnico alberghiero o universitario attinente la manipolazione, preparazione o somministrazione di alimenti e bevande,
- c) aver esercitato l'attività di somministrazione di alimenti e bevande per almeno due anni nell'ultimo quinquennio:
 - c₁) in proprio (ad es.: come legale rappresentante di società di capitali iscritto all'INPS nella gestione speciale degli esercenti attività commerciali oppure, nelle società di persone, come socio amministratore che versi i dovuti contributi all'INPS quale quota di partecipazione nella gestione speciale degli esercenti attività commerciali fermo restando il requisito dell'iscrizione alla citata gestione),⁵
 - c₂) oppure come dipendente di imprese esercenti la somministrazione, addetto alla manipolazione, preparazione o somministrazione di alimenti e bevande, inquadrato come quadro o al I, II, III o IV livello del C.C.N.L. del settore pubblici esercizi. Per il IV livello la qualifica deve essere di cuoco, chef de rang, barman, cantiniere, caffettiere e deve essere documentata da dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà riportante gli estremi necessari per effettuare le verifiche del caso (denominazione dell'impresa presso cui si è prestata l'attività, periodo di lavoro prestato, numero di posizione INPS, mansione svolta e livello di inquadramento).
 - c₃) oppure come dipendente inquadrato come quadro o al I, II, III o IV livello del C.C.N.L. del settore aziende alberghiere, purché la qualifica sia attinente alla manipolazione, preparazione o somministrazione di alimenti e bevande e sia documentata da dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà riportante gli estremi necessari per effettuare le verifiche del caso (denominazione dell'impresa presso cui si è prestata

⁵ In tal senso vedi lettera Regione Emilia Romagna dell'11.2.2004, prot. n. AIA/COM/04/3701 (Risposta a quesito posto da Confartigianato); vedi, inoltre, lettera Regione Emilia Romagna 11.12.2003, prot. n. AIA/COM/03/36999 – (Risposta a quesito Comune di Farini su socio dipendente)

l'attività, periodo di lavoro prestato, numero di posizione INPS, mansione svolta e livello di inquadramento).

- c₄) oppure come dipendente di impresa agrituristica purché la qualifica sia attinente alla manipolazione, preparazione o somministrazione di alimenti e bevande e sia documentata da dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà riportante gli estremi necessari per effettuare le verifiche del caso (denominazione dell'impresa presso cui si è prestata l'attività, periodo di lavoro prestato, numero di posizione INPS, mansione svolta e livello di inquadramento).
- c₅) oppure come familiare collaboratore iscritto all'INPS in qualità di coniuge o parente o affine entro il 3° grado dell'imprenditore esercente l'attività di somministrazione.

Ai fini del raggiungimento dei due anni di attività nell'ultimo quinquennio, sono cumulabili i requisiti dalla lettera c₁ alla lettera c₅.

- d) essere stato iscritto, negli ultimi 5 anni, al Registro degli Esercenti il Commercio (R.E.C.) di cui alla legge 426/1971 per l'attività di somministrazione o alla Sezione Speciale del R.E.C. (R.I.T.) per la gestione di imprese turistiche. Tali requisiti, se non sono fatti valere, decadono il 10 agosto 2008,
- e) aver presentato domanda d'iscrizione al R.E.C. prima del 10 agosto 2003 ed essere in possesso dei relativi requisiti (art. 20 co. 5 L.R. 14/2003),
- f) aver conseguito un titolo di studio o di qualificazione professionale o aver maturato la pratica professionale in un paese dell'Unione Europea, riconosciuti con le modalità di cui al D.lgs. 20/9/2002 n. 229.
- g) oltre ai titoli e requisiti sopra descritti s'intendono fin da ora riconoscibili i titoli di studio o di formazione professionale individuati dalla Giunta Regionale ai sensi dell'art. 6 co. 4 della L.R. 14/2003.

4. 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.

5. 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 (comprensivo del ricongiungimento familiare).

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

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

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 pronta reperibilità⁶.

2. La cessazione dell'incarico da parte del delegato senza che si sia proceduto alla sua sostituzione, comporta la decadenza dal diritto allo svolgimento dell'attività, sempre che l'impresa non provveda, nel termine assegnato con l'avvio del procedimento, a dimostrare di aver già provveduto a designare altro delegato. In tale periodo l'attività deve essere sospesa (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 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 attività

1. Le attività disciplinate dal presente Regolamento sono soggette all'ottenimento dell'autorizzazione amministrativa rilasciata dal Comune o alla presentazione al Comune di dichiarazione d'inizio attività.
2. E' soggetta ad autorizzazione amministrativa l'apertura di nuovi esercizi di cui al precedente art. 4, soggetti a programmazione.
3. Sono soggetti alla dichiarazione di inizio attività:
 - a) l'apertura degli esercizi indicati al precedente art. 3 e non soggetti a programmazione,

⁶ Sulla figura del delegato v. anche circolare del 1/12/2003, punto 1, della Regione Emilia Romagna.

- b) il trasferimento di qualsiasi tipologia di pubblico esercizio
 - c) il subingresso in qualsiasi tipologia di pubblico esercizio,
 - d) la modifica dei locali, compresi l'ampliamento e la riduzione di superficie,
4. La cessazione dell'attività degli esercizi di cui agli artt. 3 e 4 del presente Regolamento è soggetta a semplice comunicazione da presentare al Comune, congiuntamente alla restituzione dell'autorizzazione o della dichiarazione di inizio attività.
5. L'esercizio dell'attività di cui al presente Regolamento è subordinato alla sussistenza dei requisiti soggettivi di cui all'art. 6 della legge regionale 14/2003 e dei requisiti previsti dalle norme in materia edilizia e urbanistica, di igiene e sanità degli alimenti, sull'inquinamento acustico, sulla sicurezza e prevenzione incendi e, limitatamente agli esercizi aperti al pubblico ed ai circoli od associazioni di cui al successivo art. 20, sulla sorvegliabilità. I locali ed i luoghi destinati alla somministrazione devono rispondere ai requisiti indicati nell'allegato A al presente Regolamento, approvati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.S.L. di Modena.

Art. 10 - Attività di somministrazione in aree esterne aperte al pubblico

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'autorizzazione all'apertura o all'ampliamento ai sensi dei successivi articoli riguardanti il procedimento per il rilascio delle autorizzazioni o per le dichiarazioni d'inizio attività (artt. 15 e 16).
2. La somministrazione con attrezzature temporanee su aree esterne pubbliche o private è soggetta ad apposita comunicazione di inizio attività, ai sensi del successivo art. 16, fatta salva la comprovata disponibilità dell'area privata o l'ottenimento dell'autorizzazione all'occupazione del suolo pubblico e il rispetto delle disposizioni di cui all'art. 8, comma 5, della L.R. 14/2003, ad esclusione di quelle relative alla destinazione d'uso.

Art. 11 - Attività accessorie

1. Oltre all'attività di somministrazione di alimenti e bevande, l'autorizzazione o la dichiarazione di inizio attività 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 intrattenimento;
 - 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 casuale⁷,

- non vi sia pagamento di un biglietto per l'ingresso,
- non si applichino aumenti dei costi delle consumazioni.

2. In caso di organizzazione dei piccoli trattenimenti succitati devono essere rispettate le norme in materia di inquinamento acustico, di sicurezza e di prevenzione incendi. In particolare:
 - a) Quanto al rispetto delle norme in materia di 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, ai sensi del successivo art. 19.
 - b) Quanto al rispetto delle norme sulla sicurezza, è consentita l'installazione di palchi o pedane per artisti, di altezza non superiore a cm 80 muniti di
 - 1) certificato di idoneità statica,
 - 2) 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)⁸ 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. Per l'esercizio dei piccoli trattenimenti aventi le caratteristiche di cui al co. 1 lett. b) di questo articolo ma rivolti ad un pubblico superiore a 100 persone, l'esercente dovrà richiedere la licenza di cui all'art. 69 del TULPS. Nel caso di spettacoli e trattenimenti non aventi le caratteristiche di cui al succitato comma 1, si applica l'art. 68 del TULPS. E' fatta salva l'applicabilità dell'art. 80 del TULPS ai fini della verifica dell'agibilità e della sicurezza dei luoghi, degli impianti e delle attrezzature, qualora ne sussistano le condizioni, nonché della normativa in materia di inquinamento acustico.
4. L'esercizio dell'attività di spettacolo e trattenimento è consentito entro i limiti orari che potranno essere stabiliti nell'ambito dell'ordinanza sindacale con la quale è fissata la disciplina degli orari di apertura e chiusura degli esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art. 16 della L.R. 14/2003 e, comunque, non è mai consentito l'utilizzo dell'esercizio di somministrazione ai soli fini di attività di spettacolo e trattenimento.
5. Per quanto concerne la detenzione e l'effettuazione di giochi meccanici e l'installazione e

⁷ 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,

2. 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,
3. 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",
4. 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

⁸ v. D.M. 19/8/1996 - Titolo IX.

l'esercizio di apparecchi da trattenimento e da gioco di abilità è fatta salva l'applicazione degli artt. 86 e 110 del R.D. 773/1931 e di eventuali disposizioni regolamentari di semplificazione del procedimento.

Art. 12 - Attività stagionali

1. Nel territorio comunale possono essere rilasciate, nel rispetto dei criteri di programmazione, autorizzazioni stagionali per uno o più periodi nell'arco dell'anno. Tali periodi, che devono essere riportati sull'autorizzazione, nel complesso non possono essere inferiori a 60 giorni o superiori a 240 giorni nell'arco di ciascun anno solare.

Art. 13 - Autorizzazioni temporanee

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
2. L'attività di somministrazione 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 dichiarazione.
3. Il 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 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).
6. 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 delle autorizzazioni

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, anche se per le attività stagionali la validità è limitata al periodo indicato sul titolo autorizzatorio.
3. Costituiscono eccezione a quanto previsto dal comma 2 le autorizzazioni temporanee la cui validità è circoscritta alla manifestazione o evento cui sono collegate.

TITOLO II - DISPOSIZIONI SUL PROCEDIMENTO

Art. 15 - Procedimento per le autorizzazioni

1. Le domande di autorizzazione devono essere presentate a firma della persona fisica legittimata o avente titolo a richiedere l'autorizzazione e devono essere corredate dalla documentazione o, laddove previsto, dalla dichiarazione sostitutiva di certificazione o di atto di notorietà attestante 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, igienico-sanitarie, di prevenzione incendi, di sicurezza e di sorvegliabilità. E' fatto salvo quanto previsto al successivo comma 6.
2. A seguito della presentazione della domanda, viene data comunicazione dell'avvio del procedimento⁹ indicando: l'amministrazione competente, l'oggetto del procedimento, il servizio/settore e la persona responsabile del procedimento nonché l'ufficio in cui si può prendere visione degli atti.
3. Qualora la domanda non sia regolare o completa, il responsabile del procedimento, entro il termine di dieci giorni dal ricevimento richiede l'integrazione della documentazione mancante o la regolarizzazione della domanda stessa, fissando un termine congruo per la presentazione e avvisando che, decorso inutilmente tale termine, la domanda sarà archiviata.
4. Nel caso in cui sia necessario acquisire elementi integrativi o di giudizio che non siano già nella disponibilità dell'amministrazione e che essa non possa acquisire autonomamente, il responsabile del procedimento provvede tempestivamente a richiederli. In questo caso il termine dei sessanta giorni di cui al successivo comma 5 inizia a decorrere nuovamente dalla data di ricevimento della documentazione richiesta.
Non si ha interruzione del termine in caso di eventuali richieste di elementi integrativi successive alla prima.
Qualora l'interessato non provveda entro il termine fissato, la domanda sarà archiviata. Dell'avvenuta archiviazione viene data comunicazione al richiedente.
5. Il responsabile del procedimento, anche tramite la convocazione di una conferenza di servizi, ai sensi dell'art. 14 della legge 241/90 e successive modifiche ed integrazioni, verifica la sussistenza dei requisiti morali e professionali del richiedente ed il rispetto delle norme di programmazione.
Fatto salvo quanto previsto al successivo comma 10, decorsi 60 giorni dalla presentazione della domanda, in caso di silenzio, la stessa s'intende accolta (silenzio-assenso).
6. In deroga a quanto previsto al precedente comma 1, le domande di nuova apertura di esercizi di cui all'art. 9 comma 2 del presente Regolamento sono esaminate anche in mancanza dei

⁹ Cfr. 2° comma dell'art. 8 della legge 7/8/1990 n. 241 e art. 3 del D.P.R. 26/4/1992 n. 300.

requisiti previsti dalle norme in materia di edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di destinazione d'uso, di prevenzione incendi, di sicurezza e di sorvegliabilità.

7. In caso di esito favorevole, il Comune rilascia l'autorizzazione amministrativa subordinando l'esercizio dell'attività al possesso di tutti i requisiti indicati al precedente comma e avvisando l'esercente che l'attività dovrà essere iniziata, a pena di decadenza, nel termine di centottanta giorni dal rilascio dell'autorizzazione, salvo proroga in caso di comprovata necessità.
8. Gli estremi delle autorizzazioni e delle dichiarazioni d'inizio attività di somministrazione di alimenti e bevande sono comunicati al Prefetto e al Questore entro 10 giorni.
9. L'Amministrazione Comunale può decidere che il rilascio delle autorizzazioni all'apertura di nuovi esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 8 della L.R. n. 14/2003 avvenga a seguito di emissione di apposito avviso pubblico i cui criteri e priorità sono stabiliti con apposita delibera dalla Giunta Comunale.
10. L'Avviso Pubblico per l'assegnazione delle autorizzazioni all'apertura di nuovi esercizi di somministrazione è approvato con atto dirigenziale, pubblicato all'Albo Pretorio del Comune e deve prevedere:
 - a) il numero delle autorizzazioni da rilasciare;
 - b) i requisiti richiesti per il rilascio delle autorizzazioni;
 - c) l'indicazione degli elementi utili alla valutazione delle domande e l'indicazione delle priorità;
 - d) il termine entro il quale devono essere presentate le domande.
11. Il termine di 60 giorni di cui all'art. 8 comma 3 della L.R. n. 14/2003 decorre dalla data ultima di presentazione delle domande prevista dall'Avviso Pubblico.
12. Entro il termine di cui al precedente comma il Dirigente/Responsabile di settore competente provvede a dare formale comunicazione a coloro che hanno presentato istanza e provvede altresì al rilascio dell'autorizzazione all'avente o agli aventi diritto, secondo la graduatoria redatta nel rispetto delle priorità indicate nell'Avviso Pubblico.
13. Qualora il numero delle autorizzazioni previste dal bando superi il numero delle domande pervenute e/o accoglibili, le stesse possono essere rilasciate ai soggetti in possesso dei requisiti di legge che le richiedano in tempi successivi. Tali autorizzazioni saranno rilasciate sino a concorrenza del numero previsto dal bando ed in base all'ordine di presentazione delle domande al protocollo generale del Comune.

Art. 16 - Procedimento per la dichiarazione d'inizio attività e per la comunicazione di somministrazione in area esterna

1. A seguito della presentazione della dichiarazione d'inizio attività l'esercente, sussistendone i requisiti, può intraprendere l'attività e/o effettuare le operazioni elencate al precedente art. 9 comma 3 lettere a), b), c), d).
2. Qualora la dichiarazione non sia regolare o completa, il responsabile del procedimento, entro il termine di dieci giorni dal ricevimento richiede l'integrazione della documentazione mancante o la relativa regolarizzazione, fissando il termine per la presentazione.
Qualora l'interessato non provveda entro il termine fissato, il procedimento viene chiuso e la dichiarazione è considerata nulla, con conseguente inibizione all'esercizio dell'attività.

3. Nel caso in cui sia necessario acquisire elementi integrativi o di giudizio che non siano già nella disponibilità dell'amministrazione e che essa non possa acquisire autonomamente, il responsabile del procedimento provvede tempestivamente a richiederli. Il termine dei sessanta giorni di cui al successivo comma 5 inizia a decorrere nuovamente dalla data di ricevimento della documentazione richiesta.
Non si ha interruzione del termine in caso di eventuali richieste di elementi integrativi successive alla prima.
Qualora l'interessato non provveda entro il termine fissato, la dichiarazione sarà archiviata. Dell'avvenuta archiviazione viene data comunicazione all'interessato.
4. Il responsabile del procedimento verifica la sussistenza dei requisiti per l'esercizio dell'attività entro il termine di 60 giorni dal ricevimento della dichiarazione regolare e completa anche degli eventuali documenti richiesti ai sensi del precedente comma 3.
5. Nel caso in cui la verifica di cui al comma 4 dia esito negativo, il responsabile del procedimento deve darne prontamente comunicazione all'interessato disponendo, altresì, la conseguente inibizione dell'esercizio dell'attività.
6. Nel caso di presentazione di comunicazione di inizio attività di somministrazione in area esterna con strutture temporanee, l'esercente può intraprendere l'attività subito dopo la presentazione della stessa al Comune.
Il Comune trasmette copia della citata comunicazione all'Azienda Usl per il controllo ed eventuale sopralluogo e potrà impartire, con successivo atto, specifiche prescrizioni sullo svolgimento dell'attività.

Art. 17 - 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 o su modelli conformi allegando l'autocertificazione del legale rappresentante relativa alle modifiche societarie intervenute, ovvero allegando 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.
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. 7.
3. E' soggetta a comunicazione anche la variazione del delegato o del rappresentante di cui ai precedenti art. 7 e 8, nonché la variazione del presidente di un circolo privato.

Art. 18 - 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 da presentare al Comune 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 dichiarazione
2. Unitamente alla dichiarazione il subentrante deve presentare alternativamente:
 - a) la copia dell'atto di compravendita o di affitto d'azienda o altro titolo,
 - 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 autorizzativi originali (autorizzazione o dichiarazione di inizio attività) relativi all'attività 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 dichiarazione 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, salvo proroga in caso di comprovata necessità e su motivata istanza.
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.
6. **In caso di trasferimento della gestione del pubblico esercizio**, il subentrante presenta la relativa dichiarazione al Comune. Il cedente deve riconsegnare al Comune l'originale del titolo autorizzatorio o della dichiarazione di inizio attività relativi all'attività ceduta.
Alla scadenza o in caso di risoluzione del contratto, il proprietario presenta al Comune la dichiarazione 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 dichiarazione allegando alternativamente:
 - a) una copia dell'atto di cessione d'azienda,
 - 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.
8. Il subingresso in esercizi di somministrazione posti nell'ambito degli impianti stradali di distribuzione carburanti di cui all'art. 4, lett.c) della L.R. 14/2003, è possibile solo per affitto d'azienda. In tal caso, si applicano le disposizioni di cui al precedente comma 7.

9. In caso di subingresso senza modifiche ai locali, agli impianti, alle attrezzature e all'attività, si procede all'aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria senza necessità di richiedere il preventivo parere igienico sanitario all'Azienda Usl.

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. 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), gli esercenti attività di somministrazione di alimenti e bevande che non dispongono di sorgenti sonore significative devono presentare al Comune una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà in tal senso.

In presenza di sorgenti sonore significative si applica la deliberazione della Giunta regionale Emilia Romagna 14/04/2004 n. 673 secondo la quale occorre predisporre la "previsione di impatto acustico" redatta da un tecnico abilitato.

Tale documentazione deve essere prodotta al Comune e deve essere tenuta dal titolare dell'attività a disposizione delle Autorità di controllo.

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.

4. 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. 111 co. 4 quinquies 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 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 corredata dalla planimetria dei locali e relazione tecnica occorrenti per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, qualora questa non sia già stata ottenuta. L'esercizio dell'attività è comunque subordinato all'ottenimento dell'autorizzazione sanitaria ed alla verifica del rispetto di quanto previsto dalla normativa sulla sorvegliabilità.

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 dichiarazione d'inizio attività 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. 111 co. 4 quinquies 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, , presentano al Comune una domanda di rilascio di autorizzazione amministrativa che verrà rilasciata o negata sulla base dei criteri programmatori adottati dal Comune.

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 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. 111 co. 4 quinquies 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, , presentano al Comune una domanda di rilascio di autorizzazione amministrativa che verrà rilasciata o negata sulla base dei criteri programmatici adottati dal Comune.
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.
Il gestore presenta al Comune la domanda di rilascio dell'autorizzazione con le modalità descritte al precedente comma 8 e allega anche dichiarazione del presidente del circolo di affidamento della gestione dell'attività di somministrazione.
10. Nei casi in cui i criteri di programmazione consentano la somministrazione di alimenti e bevande anche ai non soci, il gestore deve presentare al Comune la richiesta di autorizzazione. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione amministrativa per somministrazione ai non soci è necessario il possesso del requisito professionale sia nell'ipotesi di gestione diretta che nell'ipotesi di gestione indiretta.
11. In caso di subingresso nell'attività di somministrazione senza modifiche ai locali, agli impianti, alle attrezzature e all'attività, si procede all'aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria senza necessità di richiedere il preventivo parere igienico sanitario all'Azienda Usl.

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. L'esercente, in caso di sospensione volontaria dell'attività di cui al presente articolo, è tenuto a comunicare la ripresa dell'attività.
4. 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'attività

- 1) Il Comune può ordinare la sospensione dell'autorizzazione 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) La sospensione è 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) Il Comune deve ordinare la sospensione dell'autorizzazione, 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'autorizzazione.

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

1. Ai sensi dell'art. 15 della legge Emilia Romagna 14/2003 l'autorizzazione 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 dal precedente art. 7 co. 2 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 abbia sospeso l'attività, non abbia ceduto l'azienda a terzi entro il termine di sei mesi dalla morte del titolare, salvo proroga in caso di comprovata necessità seguito di motivata istanza;
- g) qualora l'associazione o il circolo privato autorizzato allo svolgimento dell'attività di somministrazione ai propri soci non abbia conformato il proprio atto costitutivo o statuto a quanto previsto dall'art. 111 co. 4 quinquies del T.U.I.R. ;
- 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 la conseguente ordinanza di chiusura dell'esercizio 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 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 apertura o di continuazione dell'attività decaduta.

Art. 24 - Revoca dell'autorizzazione

1. L'autorizzazione amministrativa può essere revocata:

- a) qualora il titolare non rispetti i periodi di sospensione dell'autorizzazione 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) in caso di applicazione dell'art. 100 del R.D. 773/1931 da parte del Questore¹⁰;
- d) in caso di pubblico interesse di volta in volta individuato 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 241/1990¹¹.

¹⁰ 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.

¹¹ 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

- e) qualora il titolare non rispetti i limiti di orario e le altre prescrizioni date in autorizzazione per la tutela dei cittadini contermini.
2. Il procedimento di revoca dell'autorizzazione amministrativa avviene 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.
- 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..
3. Contestualmente al provvedimento di revoca viene ordinata la chiusura dell'attività.

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. Nell'allegato A al presente regolamento, recante i requisiti igienico sanitari dei locali, gli esercizi rientranti nell'attività di ristorazione sono definiti:
- "Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazioni di gastronomia"
 - "Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione o ristorazione veloce"
 - "Esercizi con preparazione di alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale"
 - nonché, limitatamente alla somministrazione di pasti pronti prodotti altrove in laboratori autorizzati: "Esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande".
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.
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.

TITOLO VI - NORME TRANSITORIE

Art. 27 - Rilascio di autorizzazioni prima dell'adozione dei nuovi criteri programmatori

1. Fino all'emanazione dei criteri comunali da adottare sulla base delle direttive di competenza della Giunta Regionale, si applicano le disposizioni di cui alla deliberazione della Giunta Comunale n. 128 del 12/12/2005.

TITOLO VII - SANZIONI

Art. 28 - 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:
 - 1) Esercizio dell'attività non autorizzato per:
 - inizio attività senza/prima del rilascio dell'autorizzazione,
 - inizio dell'attività senza/prima della presentazione della DIA .
 - 2) Esercizio dell'attività con autorizzazione decaduta o sospesa o revocata (ai sensi dell'art. 15 commi 1 o 2 o 3 della L.R. 14/2003).
 - 3) 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:
 - 1) insussistenza dei requisiti oggettivi di cui all'art. 8 co. 5 della L.R.14/2003, richiamati nel presente regolamento all'art. 9 co. 4, all'art. 10 co. 2 e 3 e all'art. 13 co. 4,
 - 2) inosservanza di quanto previsto in materia di orari dall'art. 16 co. 3 e 4 (omesso 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) e 17 co. 2 e 3 (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);
 - 3) 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, compresi i casi di sospensione dell'attività di cui all'art. 21 del presente Regolamento,

- 4) 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 richiamato nel presente regolamento all'art. 25 co. 1 e 2,
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.
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 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) delegato all'attività di somministrazione che non garantisce la pronta reperibilità (art.7 co.1)
 - b) omessa comunicazione di nomina o di cessazione del delegato alla gestione (art.7 co. 1 o 2)
 - c) omessa comunicazione di nomina del rappresentante in caso di prolungato impedimento del titolare o del legale rappresentante di società a gestire l'attività (art.8 co.2)
 - d) omessa comunicazione delle modifiche societarie (art.17 co.1)
 - e) omessa comunicazione delle variazioni della compagine sociale che comportino il cambio del legale rappresentante (art.17 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 euro a 150,00 euro.
7. Il Comune è 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 - CONSULTAZIONI - ACCESSO AGLI ATTI

Art. 29 - Consultazioni

1. Nei casi previsti dalla legge e quando ritenuto opportuno si procede alla consultazione delle organizzazioni del commercio, del turismo e dei servizi, delle associazioni dei consumatori e delle organizzazioni sindacali più rappresentative a livello provinciale e comunale.

Art. 30 - Pubblicità e accesso agli atti

Per quanto riguarda la pubblicità e l'accesso agli atti si rimanda alle vigenti disposizioni di legge o di regolamento.

**REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LOCALI PER LA PREPARAZIONE E LA
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
RELATIVAMENTE ALLE ATTIVITA' DI SOLA SOMMINISTRAZIONE, PREPARAZIONI DI
GASTRONOMIA, PICCOLA RISTORAZIONE E RISTORAZIONE TRADIZIONALE**

TIPOLOGIA DI ATTIVITA'

ALIMENTI SOMMINISTRABILI

**Esercizi di sola
somministrazione di
alimenti e bevande.**

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.

**Esercizi di
somministrazione di
alimenti e bevande con
preparazioni di gastronomia**

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.

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

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.

In questi esercizi oltre a quanto previsto dalle tipologie precedenti è consentita:

- la produzione di pizette, 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;

Esercizi con preparazione di alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale.

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.

In tutte le suddette tipologie di esercizi, qualora dotati delle apparecchiature occorrenti al mantenimento della corretta temperatura è consentita la somministrazione di gelati (confezionati e sfusi) e di pasticceria.

Invece, per la produzione sul posto di gelati e/o di pasticceria occorre per le prime tre tipologie, specifico laboratorio e autorizzazione conseguente.

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 alla L. 283/62, ad D. P. R. 327/1980 ed al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155.

In linea generale le disposizioni dei locali e delle attrezzature deve 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 criteri applicativi di seguito definiti rappresentano unicamente requisiti minimi necessari per l'esercizio della attività.

- 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 fino ad almeno 2 metri;
- I piani di lavoro devono essere di materiale lavabile e disinfettabile, opportunamente separati per le varie lavorazioni;
- Le finestre e altre aperture del laboratorio e della dispensa devono essere protette con idonei sistemi di lotta agli insetti;
- Tutti i locali devono possedere illuminazione naturale pari a 1/8 della superficie del pavimento e superficie apribile 1/16 della superficie del pavimento. Il ricorso a sistemi artificiali deve essere motivato da specifiche situazioni strutturali; per i locali ad uso spogliatoio, servizi igienici, deposito è possibile prevedere aerazione meccanica;
- 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 numero di operatori contemporaneamente presenti;
- Tutti gli esercizi devono possedere almeno un servizio igienico destinato al pubblico opportunamente dimensionato e 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.

Servizi Igienici per il pubblico

Esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande.

- Un servizio igienico fino a 100 mq di superficie di somministrazione;
Limitatamente agli esercizi di sola somministrazione posti nei centri storici, è consentito per il pubblico l'uso del servizio previsto per il personale, purchè sia accessibile dalla sala;
- due servizi igienici oltre i 100 mq di superficie di somministrazione.

Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazioni di gastronomia.

- Un servizio igienico fino a 100 mq di superficie di somministrazione;
Limitatamente agli esercizi esistenti di sola somministrazione posti nei centri storici, è consentita la presenza del solo servizio igienico per il personale da mettere a disposizione del pubblico; in tal caso il servizio dovrà essere accessibile dalla sala.
- due servizi igienici oltre i 100 mq di superficie di somministrazione.

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

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

Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con attività di preparazione alimenti,

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

configurabile come attività di ristorazione tradizionale. oltre i primi 100.

REQUISITI LOCALI PER FUMATORI

I locali riservati ai fumatori di cui all'art. 51 comma 1 lettera b) della legge 16/1/2003 n. 3 devono essere contrassegnati come tali e realizzati in modo tale da risultare adeguatamente separati da altri ambienti limitrofi, nei quali è vietato fumare. I requisiti strutturali sono definiti dal D.P.C.M. 23/12/2003 (riportato nell'appendice legislativa).

REQUISITI SPECIFICI PER SINGOLA TIPOLOGIA

Esercizi di sola somministrazione di alimenti e bevande

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 composti quali panini, tramezzini, tartine, toast, ed altri prodotti farciti analoghi, completamento di cottura di pasticceria surgelata precotta ed assimilabili;
- 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;

Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazioni di gastronomia

In aggiunta ai requisiti generali e ai requisiti specifici per la tipologia precedente 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;

Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce

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;

Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con preparazione di alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale

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.

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 quant'altro 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.

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, 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;
- Cassetine 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 somministrazione al catering, va valutata tenendo conto dei seguenti elementi:

- compatibilità con l'esercizio ordinario
- dimensione dei locali
- attrezzature
- tipi di preparazioni

- spazi dedicati
- procedure HACCP

AREE ESTERNE AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

L'uso di aree esterne per la somministrazione di alimenti è subordinato al rispetto dei seguenti requisiti ed alla valutazione dei seguenti aspetti igienico-sanitari:

- 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 ove necessario (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 ed al numero dei servizi igienici.

REQUISITI DEL PERSONALE

La legge regionale n. 11/03 e la Delibera di Giunta regionale 342/04 hanno abolito per chi lavora in Emilia Romagna il libretto di idoneità sanitaria e lo hanno sostituito con l'obbligo del conseguimento di un attestato di partecipazione ad uno specifico corso di formazione.

Non tutti gli addetti al settore alimentare dovranno acquisire tale attestato Infatti, ai fini dei corsi, le mansioni degli addetti al settore alimentare vengono suddivise in tre livelli di rischio(in grassetto le mansioni che possono interessare il settore)

Livello rischio 0 (non soggetti all'obbligo di corso)

- **baristi con sola somministrazione di bevande**
- **camerieri**
- distributori automatici
- farmacisti
- imballaggio uova
- **lavapiatti**
- lavorazione e vendita prodotti ortofruttili, spezie, prodotti erboristici
- magazzinieri
- mungitori
- tabaccai
- personale docente nelle strutture scolastiche
- personale sanitario o di assistenza in strutture sanitarie
- produzione conserve
- produzione pasta alimentare secca
- produzione/vendita vino e bevande

- produzioni alimentari a basso rischio (torrefazioni, tostatura, oleifici, miele, caramelle, funghi freschi e secchi...)
- promoter
- pulizia in strutture alberghiere e collettive
- stagionatura formaggi
- trasportatori
- vendita pesce

Livello rischio 1:

- **bar**
- pane, pizze, piadine e simili (produzione)
- vendita alimenti sfusi
- somministrazione/porzionamento pasti presso scuole e strutture socio assistenziali
- sagre e feste popolari (solo 1 responsabile per ogni associazione che esercita somministrazione di alimenti)

Livello rischio 2:

- carni (lavorazione, sezionamento, vendita con laboratorio cibi pronti)
- **cucine (mense, ristoranti, rosticcerie, centri pasti)**
- gelateria (produzione)
- gastronomia
- latte e formaggi (lavorazione)
- pasta fresca
- pasticceria
- pesce e molluschi (vendita con laboratorio cibi pronti)
- salumerie
- uova (produzione ovoprodotti)
- sagre e feste popolari (solo 1 responsabile per ogni associazione che esercita preparazione di alimenti)

Sulla base di quanto previsto da tali norme dal 17 marzo 2004 i nuovi assunti sprovvisti di libretto:

- se vengono adibiti ad una delle mansioni indicate nel livello 0 non hanno obbligo né del libretto di idoneità sanitaria né dell'attestato di partecipazione al corso;
- se vengono adibiti ad una delle mansioni indicate nei livelli 1 o 2 possono essere assunti sotto la responsabilità del datore di lavoro e dovranno frequentare un corso di formazione entro un mese dall'assunzione.

Coloro che sono in possesso di un libretto sanitario valido alla data dell'8/07/ 2003 o rilasciato dopo:

- se vengono adibiti ad una delle mansioni indicate nel livello 0 non hanno obbligo di rinnovo del libretto né di partecipazione al corso.
- se vengono adibiti ad una delle mansioni indicate nei livelli 1 o 2 dovranno frequentare un corso di aggiornamento rispettivamente entro il 31 dicembre 2007 o 31 dicembre 2006.

E' prevista la compatibilità con altre iniziative in particolare :

- previa valutazione da parte del Dipartimento di Sanità Pubblica di iniziative organizzate dalle aziende alimentari nell'ambito degli obblighi formativi previsti dal DLgs 155/97.
- Analogamente può esser rilasciato dal Dipartimento di Sanità Pubblica l'attestato di formazione a quei soggetti che hanno frequentato con esito positivo un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande istituito o riconosciuto idoneo dalla Regione Emilia Romagna o da altra Regione o Provincia autonoma come previsto dall'art. 6 della LR n. 14 del 26/7/03.
- Analogamente può essere rilasciato l'attestato di formazione ai soggetti in possesso di dichiarazione delle competenze rilasciata al termine dei corsi di idoneità al Commercio alimentare in attuazione della L.R. 14/99, in applicazione dell'art. 5 del DLgs 31/3/1998, n. 114.

