



Sportello Unico Attività Produttive  
Comune di Gabicce Mare

# LE ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

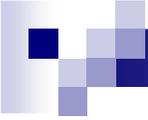


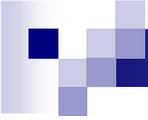
A cura della Dott.ssa Giovanna Prioli  
Responsabile del I Settore – Affari Generali  
Responsabile S.U.A.P.  
del Comune di Gabicce Mare

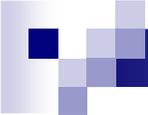


La **normativa di riferimento** è contenuta:

- nella L.R. 27/2009,
- nel Regolamento Regionale n.5 del 04/08/2011,
- nel Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza e precisamente nell'art.86 del T.U.L.P.S.
- e nei regolamenti comunali.

- 
- **Per somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, si intende** la vendita per il consumo sul posto; si ha quindi in tutti i casi in cui gli acquirenti consumano il prodotto nei locali dell'esercizio o in un'area aperta al pubblico (ossia in area adiacente o pertinente ai locali dell'esercizio) appositamente attrezzati allo scopo.
  - L'attrezzatura che configura la possibilità di consumare sul posto è di norma riconducibile al posizionamento di tavoli e sedie.
  - Negli ultimi anni per effetto dell'applicazione delle norme comunitarie, le procedure necessarie per l'apertura di un esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande si sono notevolmente semplificate.
  - Si tratta di una vera e propria **liberalizzazione** in quanto non sono più applicabili i previgenti contingenti numerici che di fatto, per decenni, hanno limitato l'apertura di nuovi bar e ristoranti.

- 
- Inoltre a differenza di qualche anno fa, l'attività di somministrazione è unica, non vi è più una distinzione in tipologie che determina i limiti dell'attività da svolgere. Oggi il limite dei prodotti somministrabili deriva solo ed esclusivamente dai requisiti igienico sanitari dei locali in cui si svolge l'attività.
  - Ogni Comune stabilisce con apposita delibera di consiglio i criteri, con esclusione di quello numerico, e le procedure relativi al “rilascio delle autorizzazioni” all'apertura, al trasferimento di sede e all'ampliamento della superficie.



## IN GENERALE CHI INTENDE APRIRE UN'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE OGGI DEVE POSSEDERE:

- **requisiti morali**, ossia non deve essere stato condannato per i reati previsti dall'art.61 della L.R. 27/2009, dall'art.71 del D.Lgs. 59/2010 e dagli artt. 11, 12 e 92 del T.U.L.P.S.
  
- **requisiti professionali**: è consentito svolgere l'attività di somministrazione di alimenti e bevande a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:
  - a) avere frequentato, con esito positivo, un **corso professionale** per il commercio o per la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano.



## requisiti professionali:

b) **avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese**, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;

c) essere in possesso di **laurea**, anche triennale, **o diploma di scuola secondaria superiore o di altra scuola a indirizzo professionale**, almeno triennale, purché nei corsi di studio siano previste materie **attinenti** al commercio ovvero alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.



## requisiti professionali:

d) essere stato **dipendente di amministrazioni pubbliche con profilo professionale di cuoco ed aiuto cuoco**, anteriormente alla data di entrata in vigore della legge regionale 27/2009.

e) ai **soggetti provenienti da altre regioni o da paesi dell'Unione europea in possesso di uno dei requisiti per l'esercizio dell'attività previsto dalle rispettive normative.**

f) ai **cittadini e alle società di Stati non appartenenti all'Unione europea in possesso di titoli di studio riconosciuto dalle norme statali ed internazionali.**



## requisiti professionali:

g) essere in possesso di uno dei **requisiti professionali previgenti** all'entrata in vigore della legge regionale 27/2009 (esempio: vecchia iscrizione al Registro Esercenti il Commercio per il commercio settore alimentare o al S.A.B.)

**PREPOSTO:** Sia per le imprese individuali che per le società, le associazioni o gli organismi collettivi, i requisiti professionali devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale, o, in alternativa, dall'eventuale persona preposta all'attività commerciale. Il preposto deve possedere anche i requisiti morali sopra indicati.

- 
- **requisito della sorvegliabilità dei locali** ex [d.p.r. 4 aprile 2001, n.235](#). Tale requisito è volto a garantire che le forze dell'ordine siano sempre in grado di intervenire nel caso in cui un malvivente acceda all'interno di un pubblico esercizio di somministrazione.
  - **disponibilità dei locali** nei quali intende esercitare l'attività.
  - **requisiti urbanistici, edilizi e di destinazione d'uso** dei locali sede dell'attività.
  - **requisiti igienico sanitari**. Deve essere presentata alla Azienda Sanitaria Unica Regionale competente e al Comune una **notifica di inizio attività del settore alimentare ai fini della registrazione**, ai sensi dell'art. 6 del regolamento ce n. 852/2004 e della d.g.r. n. 2232 del 28-12-2009



- **requisiti richiesti dalle norme sull'inquinamento acustico**

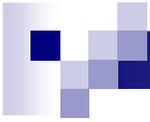
Nel caso in cui vengano utilizzati attrezzature o impianti rumorosi, possono essere verificati tramite la presentazione di una valutazione di impatto acustico redatta da tecnico abilitato. Nel caso in cui non si utilizzino macchinari o impianti rumorosi occorre invece che venga presentata una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà a firma del richiedente dalla quale risulti che l'attività non comporta l'utilizzo di tali impianti e macchinari e che la stessa rientra nei limiti di emissioni sonore previste dal piano di classificazione acustica comunale.



- **requisiti eventualmente stabiliti all'interno degli atti comunali, ossia dei criteri comunali**

Il Comune di Gabicce Mare, sfruttando la possibilità data dalla norma regionale, per le nuove aperture e per i trasferimenti di sede, ha stabilito che il locale deve avere la disponibilità di almeno un servizio igienico per i dipendenti e di almeno un servizio igienico per la clientela, attrezzato anche per i soggetti diversamente abili. Il servizio igienico per la clientela può essere realizzato, ove necessario, anche in spazi o locali esterni siti in area contigua all'esercizio e raggiungibili tramite aree dotate di copertura.

Il locale deve inoltre essere dotato di idonei accessi privi di barriere architettoniche, tali accessi possono essere garantiti anche attraverso soluzioni mobili o temporanee la cui presenza deve essere segnalata al pubblico verso l'esterno.



**N.B.**

- **L'attività di somministrazione di alimenti e bevande deve essere sempre esercitata nel rispetto delle disposizioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di sicurezza, di prevenzione incendi, di inquinamento acustico, pena l'adozione di provvedimenti di sospensione e di chiusura dell'attività.**

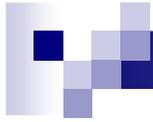


- **L'APERTURA E IL TRASFERIMENTO DI SEDE DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE:**

- sono soggetti ad **autorizzazione** in quei Comuni che hanno previsto all'interno dei loro criteri comunali, divieti o limitazioni per ragioni non altrimenti risolvibili di sostenibilità ambientale, sociale e di viabilità che rendano impossibile consentire ulteriori flussi di pubblico nella zona senza incidere in modo gravemente negativo sui meccanismi di controllo in particolare per il consumo di alcolici, e senza ledere il diritto dei residenti alla vivibilità del territorio e alla normale mobilità o per tutelare e salvaguardare le zone di pregio artistico, storico, architettonico e ambientale.

- sono soggetti a **Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.)** nei Comuni in cui tali limitazioni e divieti non sono stati previsti.

- Tutte le altre pratiche riconducibili ad un esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (subingresso, ampliamento, variazioni, ...) sono soggette a S.C.I.A., sempre.
- Nel Comune di Gabicce Mare avendo l'Amministrazione deciso di non stabilire i divieti e le limitazioni all'apertura di nuove strutture sopra indicati, tutte le pratiche relative all'attività di somministrazione, quindi anche le pratiche di apertura e di trasferimento di sede, possono essere presentate sotto forma di segnalazione certificata di inizio attività.

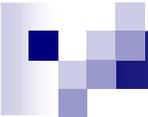


- Non vi sono limiti minimi né massimi di superficie per esercizio; i locali destinati all'attività debbono però avere una superficie adeguata per assicurare la funzionalità della gestione e la razionalità del servizio da rendere al consumatore e per garantire l'agevole movimento del personale e della clientela.

Le attività possono essere **stagionali o annuali**. **Le attività stagionali devono esercitare la loro attività, in ciascun anno solare, per minimo di un mese ed il massimo di sette, anche non continuativi**. Nel Comune di Gabicce Mare il periodo di stagionalità viene individuato tramite delibera di Giunta, facendolo coincidere con il periodo di maggior afflusso turistico, che di norma va dalla settimana prima di pasqua e gli inizi di ottobre.

- Il Comune può determinare, con ordinanza del Sindaco, che le attività a carattere stagionale debbano aprire o chiudere obbligatoriamente in determinati periodi.





■ **Anche per le attività di somministrazione svolte:**

- a) nel domicilio del consumatore;
- b) negli esercizi situati all'interno delle autostrade, delle stazioni dei mezzi di trasporto pubblico, delle stazioni ferroviarie, aeroportuali e marittime;
- c) all'interno di musei, teatri, sale da concerto, cinema e simili;
- d) nelle mense aziendali e negli spacci di aziende, enti, scuole ed università, ospedali, case di riposo, caserme, stabilimenti delle forze dell'ordine, strutture di accoglienza per immigrati o rifugiati ed altre strutture simili;
- e) negli esercizi polifunzionali;
- f) negli esercizi situati all'interno dei centri commerciali, dei centri agroalimentari e dei mercati all'ingrosso;
- g) negli esercizi in cui la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande viene svolta congiuntamente ad una prevalente attività di spettacolo, intrattenimento e svago, quali: sale da ballo, locali notturni, impianti sportivi, sale da gioco, stabilimenti balneari;
- h) negli esercizi posti nell'ambito degli impianti stradali di distribuzione carburanti;
- i) negli esercizi di somministrazione annessi ai rifugi alpini.

**occorre presentare al Comune nel cui territorio è ubicato  
l'esercizio apposita S.C.I.A..**

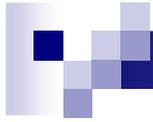
- 
- La somministrazione di alimenti e bevande negli esercizi sopra elencati, ad esclusione di quelli situati all'interno delle autostrade, delle stazioni dei mezzi di trasporto e nell'ambito degli impianti stradali di distribuzione carburanti, è effettuata esclusivamente a favore di chi usufruisce dell'attività degli esercizi medesimi e negli orari di apertura degli stessi.
  - Negli esercizi in cui la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande viene svolta congiuntamente ad una prevalente attività di spettacolo, intrattenimento e svago, lo spazio in cui si svolge l'attività di somministrazione non deve superare il 25 per cento dell'intera superficie del locale.

## ATTIVITÀ TEMPORANEA DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

- In occasione di fiere, feste, mercati o di altre riunioni straordinarie di persone è possibile effettuare **attività temporanea di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande** previa presentazione al Comune competente di apposita S.C.I.A. che deve riportare il periodo esatto della manifestazione durante il quale si intende somministrare ed il luogo in cui si intende somministrare.
- Presupposti per l'esercizio dell'attività di somministrazione temporanea sono: il possesso dei requisiti morali, dei requisiti professionali (salvo i casi sotto indicati), la disponibilità dei locali o dell'area in cui si intende svolgere l'attività, la sussistenza dei requisiti igienico sanitari e di sicurezza.



- 
- L'attività temporanea di somministrazione non è soggetta al rispetto della normativa vigente in materia di destinazione d'uso delle aree e degli edifici.
  - La possibilità di presentare la pratica sotto forma di S.C.I.A. presuppone che l'organizzatore abbia già la disponibilità dell'area in cui vuole realizzare l'attività, quindi, nel caso in cui si tratti di un'area pubblica, abbia già ottenuto dal concessione di occupazione suolo pubblico e abbia già provveduto a presentare alla Azienda Sanitaria Unica Regionale competente e al Comune una notifica di inizio attività del settore alimentare ai fini della registrazione, ai sensi dell'art. 6 del regolamento ce n. 852/2004 e della d.g.r. n. 2232 del 28-12-2009



- La durata massima dell'attività temporanea non può superare i trenta giorni consecutivi e ogni comune può aver definito all'interno dei propri criteri eventuali specifiche sul metodo di applicazione di tale termine massimo.
- Per le manifestazioni a carattere religioso, benefico, politico, sociale o sportive non è richiesto il possesso del requisito professionale



- **Gli orari di apertura e chiusura al pubblico degli esercizi di somministrazione di alimenti sono liberi.** Rimane in capo al gestore l'obbligo di comunicare l'orario prescelto sia al Comune, sia alla clientela, mediante l'esposizione di cartelli all'interno e all'esterno dell'esercizio.

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

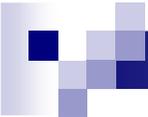
- a) per quanto concerne le bevande mediante esposizione, all'interno dell'esercizio, di apposita tabella ben visibile;
- b) per quanto concerne gli alimenti mediante esposizione, all'interno dell'esercizio, di apposita tabella ben visibile, cui si aggiunge, per le attività di ristorazione, l'obbligo di esposizione della tabella anche all'esterno dell'esercizio o comunque leggibile dall'esterno.
- Sui menù con formule a prezzo fisso, è vietata l'applicazione di costi aggiuntivi per servizio e coperto e deve essere chiaramente espresso il costo delle bevande non comprese nel costo fisso.
- Qualora il servizio di somministrazione sia effettuato al tavolo, il listino dei prezzi deve essere posto a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione e deve indicare l'eventuale componente del servizio, con modalità tali da rendere il prezzo chiaramente e facilmente comprensibile al pubblico.



## **Gli esercizi di somministrazione aperti al pubblico sono inoltre abilitati:**

- **a vendere per asporto dei prodotti per i quali sono stati autorizzati ad effettuare la somministrazione;**
- **ad installare ed usare di apparecchi radiotelevisivi ed impianti per la diffusione sonora e di immagini;**
- **ad installare giochi, nel rispetto delle disposizioni previste dalle leggi di settore.**





Si precisa che l'installazione e utilizzazione e apparecchi radiotelevisivi e di impianti per la diffusione sonora e di immagini, nonché di giochi può avvenire senza bisogno di ottenere altre autorizzazioni a condizione che:

- vengano rispettate le disposizioni previste dalle leggi di settore;
- i locali non siano allestiti in modo da configurare un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento;
- non venga imposto il pagamento di un biglietto di ingresso.

Nel caso di installazione di apparecchi per il gioco lecito e di organizzazione di giochi leciti, il titolare/gestore dell'esercizio deve comunque provvedere a richiedere in Comune la Tabella dei Giochi Proibiti, per le finalità di cui all'art.110 comma 1 del T.U.L.P.S..

Inoltre, fatta salva la presentazione al Comune della comunicazione e della documentazione sotto indicata, le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande regolarmente “abilitate” all’esercizio dell’attività possono inoltre svolgere:

- a) piccoli trattenimenti musicali senza ballo;



- b) spettacoli ovvero divertimenti o attrazioni cui il pubblico assiste in forma prevalentemente passiva, consistenti in rappresentazioni musicali senza ballo, esposizione di opere artistiche, presentazione di libri, svolgimento di conferenze e manifestazioni similari;



- c) trattenimenti ovvero divertimenti o attrazioni cui il pubblico può attivamente partecipare, esclusi i trattenimenti danzanti;





**a condizione che:**

- - l'esercizio sia dotato di sale aventi complessivamente capienza e afflusso non superiori a 100 persone;
- - il trattenimento si svolga in occasione della normale attività di somministrazione;
- - i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento, ossia non siano idonei all'accoglimento prolungato del pubblico che assiste o partecipa in maniera diretta e non incidentale o causale;
- - non vi sia pagamento di un biglietto d'ingresso;
- - non si applichino aumenti dei costi delle consumazioni, rispetto al listino prezzi ordinariamente applicato.

La comunicazione da presentare in Comune deve riportare il tipo di trattenimento che intende effettuare, dichiarando il rispetto delle disposizioni in materia di inquinamento acustico, di sicurezza e di prevenzione incendi ed allegando la documentazione sotto indicata:

- **per quanto riguarda l'inquinamento acustico,**  
**i criteri del Comune di Gabicce Mare prevedono che:**



il titolare/gestore dell'esercizio deve produrre una relazione previsionale di impatto acustico con la quale venga effettuata una valutazione del trattenimento rumoroso redatta da tecnico abilitato.

Nel caso in cui, dalla relazione previsionale di impatto acustico, emerga il superamento dei valori di emissione, l'interessato deve presentare al Comune, almeno 30 giorni prima del piccolo trattenimento, apposita richiesta di deroga alla rumorosità allegando la relazione previsionale di impatto acustico. Nel caso in cui, dalla relazione previsionale di impatto acustico, non emerga il superamento dei valori di emissione, la comunicazione va presentata al Comune almeno 15 giorni prima del piccolo trattenimento, allegando la documentazione di previsione di impatto acustico.

La deroga alla rumorosità e/o della comunicazione presentata in Comune e copia della relazione previsionale di impatto acustico devono essere tenute presso il locale e mostrate, su richiesta, agli organi di controllo.



- **per quanto riguarda le norme sulla sicurezza:**

è consentita l'installazione di palchi o pedane per artisti di altezza non superiore a 80 centimetri, muniti di certificato di idoneità statica e certificato di corretto montaggio, a firma di un geometra, ingegnere, architetto o perito industriale. E' consentita inoltre l'installazione di impianti elettrici, compresi quelli per l'amplificazione sonora comunque installati in aree non accessibili al pubblico, dotati di dichiarazione di conformità a firma di un tecnico abilitato. Il certificato di idoneità statica e il certificato di corretto montaggio e/o la dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico devono essere allegati alla comunicazione da presentare in Comune ed una copia deve essere tenuta a disposizione degli organi di controllo.

- **per quanto riguarda le norme di prevenzione incendi,**

occorre che siano approntati idonei mezzi antincendio ai sensi della normativa vigente in materia.



**Per gli orari di effettuazione di tali attività accessorie occorre rispettare quanto stabilito all'apposita ordinanza del Sindaco.**

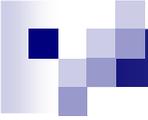


## Gestione di reparto

Il titolare di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande organizzato su più reparti, in relazione alla gamma di prodotti somministrati o alle tecniche di prestazione del servizio impiegato, può **affidare la gestione di uno o più di tali reparti** a uno o più soggetti in possesso dei requisiti soggettivi necessari, dandone contestuale comunicazione al Comune, alla quale vanno allegati:

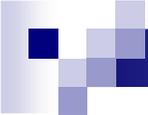
- a) il contratto di gestione;
- b) la dichiarazione da parte del gestore del possesso dei requisiti morali o professionali.

L'autorizzazione o la SCIA resta intestata al titolare e la comunicazione dà diritto al gestore di esercitare l'attività dalla data di presentazione. Le eventuali sanzioni si applicano al gestore di reparto.



# FATTISPECIE DI VIOLAZIONE - SANZIONI

- A chiunque eserciti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande senza il prescritto titolo abilitativo
  - A chiunque eserciti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande con titolo abilitativo revocato o sospeso o decaduto
- sanzione amministrativa prevista dall'art.17 bis comma 1 del TULPS, ossia sanzione amministrativa del pagamento di una somma da 154 euro a 1.032 euro
  - + disposizioni di cui agli articoli 17 ter del TULPS (Provvedimento motivato, la cessazione dell'attività condotta con difetto di autorizzazione)
  - + 17 quater del TULPS



# FATTISPECIE DI VIOLAZIONE - SANZIONI

- A chiunque eserciti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande in mancanza dei requisiti morali o professionali

- sanzione amministrativa prevista dall'art.17 bis comma 1 del TULPS, ossia sanzione amministrativa del pagamento di una somma da 154 euro a 1.032 euro
- + revoca del titolo abilitativo



# FATTISPECIE DI VIOLAZIONE - SANZIONI

- Per ogni altra violazione alle disposizioni della L.R.

- sanzione amministrativa prevista dall'art.17 bis comma 1 del TULPS, ossia sanzione amministrativa del pagamento di una somma da 154 euro a 1.032 euro
- + disposizioni di cui agli articoli 17 ter del TULPS (Ordinanza di sospensione dell'attività)
- + 17 quater del TULPS