

Attività Produttive

Somministrazione › Somministrazione all'interno di pubblici esercizi (bar, ristoranti)

Descrizione

Per somministrazione all'interno di pubblici esercizi si intende la vendita per il consumo sul posto di alimenti e bevande sia all'interno dei locali dell'esercizio sia in un'area attrezzata aperta al pubblico. Per pubblici esercizi si intendono ad esempio bar, tavole fredde, ristoranti.

Requisiti

Per svolgere l'attività sopra descritta occorre essere in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti morali:

assenza di cause ostative elencate nell'art. 71 del D.LGS. 59/2010

assenza di cause ostative elencate nell'art. 67 del D.LGS. 159/2011

È possibile nominare un delegato alla somministrazione anche se il richiedente è persona fisica

Requisiti professionali:

possesso requisiti professionali previsti dall'articolo 71 del D.Lgs n. 59/2010

Presupposti e ulteriori requisiti specifici:

I pubblici esercizi devono possedere la giusta destinazione urbanistica ed i requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dalle norme di legge e regolamentari vigenti in materia.

Al fine del rilascio dell'autorizzazione occorre accertare la conformità del locale ai criteri stabiliti con D.M. n. 564/1992.

dettagli relativi ai requisiti igienico-sanitari

Cucina

altezza media minima mt 2,70;

cubatura minima mc 24;

aerazione illuminazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale;

impianti di cottura: tutti gli impianti di cottura (a gas, elettrici, a combustibili solidi) necessitano di

cappe aspiranti collegate a canna di esalazione/fumaria indipendente, a tenuta, sfociante un metro oltre il colmo del tetto;

impianti a gas: necessitano di certificazione ai sensi del Decreto Ministero dello Sviluppo Economico 22 gennaio 2008, n. 37 corredata di copia dei requisiti tecnico-professionali dell'installatore e recante le specifiche norme tecniche applicate per la realizzazione del medesimo impianto. Il locale deve essere dotato di apertura/e di ventilazione permanente fornita di griglia, con protezione dall'ingresso di insetti e altri animali.

Caratteristiche del locale e attrezzature minime:

non deve avere comunicazione diretta con i servizi igienici o con i locali di abitazione e non deve essere impiegato in alcun modo per sosta o dimora di persone e di animali;

pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a mt 2, con materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili;

soffitti e attrezzature sopraelevate realizzati in modo tale da evitare accumulo di sporcizia, formazione di muffa e caduta di particelle;

pavimenti facili da pulire, realizzati con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico;

porte rivestite di materiale liscio e impermeabile;

aperture dotate di reti anti-insetti;

superfici e attrezzature a contatto con gli alimenti devono essere idonee a tale scopo, oltre ad essere facilmente pulibili, disinfettabili, in materiale liscio, lavabile, resistente alla corrosione e non tossico;

lavelli per gli alimenti in numero adeguato alle necessità dell'esercizio e muniti di rubinetti di acqua fredda e calda con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;

impianti eroganti acqua calda e fredda per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e dispense per il loro ricovero;

deve essere presente un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani, con acqua calda e fredda, dotati di sapone non riutilizzabile e sistema igienico d'asciugatura. Gli impianti per il lavaggio alimenti devono essere separati da quelli di lavaggio delle mani;

percorsi e passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, di larghezza superiore almeno a cm 70 all'ingombro massimo dei mezzi. In ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro;

devono essere disponibili postazioni di lavoro tali da evitare la contaminazione nelle varie fasi di manipolazione.

Servizi igienici

Sono necessari:

almeno un servizio igienico annesso (interno all'esercizio) ad uso esclusivo del personale; servizi igienici per il pubblico in numero di uno ogni mq 60, o frazione, della superficie del locale/i di somministrazione.

Ad eccezione di quello per il pubblico disabile (regolamentato da normative specifiche), tutti i servizi igienici dovranno avere le seguenti caratteristiche:

locale WC, contenente il vaso, con superficie minima di mq 1, altezza media non

inferiore a mt 2,40 e dotato di finestra per aerazione naturale diretta, non inferiore a mq 0,50.

Se privo di finestra (bagno cieco), dovrà essere dotato di aspirazione forzata con ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione

forzata intermittente a comando automatico; in tal caso esso deve essere adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente; antibagno con superficie minima di mq 1, altezza media non inferiore a mt 2,10. La porta che accede all'esterno dovrà essere dotata di ritorno automatico, con apertura verso l'esterno; pavimenti e pareti, fino ad altezza di mt 2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; lavabo con distributore di sapone liquido e con asciugamano elettrico o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso; erogatori dell'acqua potabile e scarico del wc azionati a comando non manuale e non a gomito; contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

Spogliatoi

superficie commisurata a non meno di mq 1,50 per ogni addetto; altezza media non inferiore a mt 2,40; aerazione naturale oppure idonei dispositivi per il ricambio dell'aria, come stabilito per i bagni ciechi; riscaldamento adeguato; pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad una altezza minima di mt 2,00 dal pavimento; devono essere collocati armadietti individuali a doppio scomparto per la custodia separata degli indumenti da lavoro da quelli personali. L'antibagno che rispetta tali requisiti può essere usato come spogliatoio.

Deposito/vano

locale/vano di adeguate dimensioni, proporzionato all'entità delle attività svolte, con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti, scaffalature e bancali rivestiti di materiale lavabile sanificabile; altezza media non inferiore a mt 2,70 e rapporti aeroilluminanti non inferiori a 1/10 della superficie se con permanenza di persone; altezza media non inferiore a mt 2,10 se non vi è permanenza di persone; tutte le aperture protette da reticelle a maglia fine; pareti intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a mt 2, con materiali di colore chiaro e lavabili; soffitti di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari.

Locale somministrazione

altezza minima mt 2,70; cubatura minima mc 24; aerazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale.

L'insufficiente aerazione naturale diretta può essere integrata o sostituita con impianto di condizionamento conforme; illuminazione naturale diretta pari a 1/10 della superficie di calpestio del locale integrabile o sostituibile con illuminazione artificiale; Gli alimenti esposti devono essere mantenuti ad idonea temperatura e protetti dalla contaminazione con apposite vetrine o similari.

Modalità smaltimento rifiuti

I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.

Si devono prevedere opportune procedure per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri infestanti.

Riferimenti di legge

Regolamento CE 29 aprile 2004, n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari D.P.R. 29 marzo 1980, n. 327 – Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande (art. 28);

Decreto Ministero Sviluppo Economico 22 gennaio 2008, n. 37 – Regolamento concernente l'attuazione dell'art. 11-quaterdecies, comma 13, lettera a), della legge n. 248 del 2/12/2005, recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici.

Adempimenti

L'attività oggetto della domanda può essere avviata solo dopo il completamento dell'istruttoria e il rilascio dell'autorizzazione.

Al termine dell'istruttoria di rito il Servizio comunicherà all'utente l'esito dell'istanza presentata. In caso di esito favorevole la parte può iniziare l'attività nei termini stabiliti dalla norma (entro 2 anni dalla notifica) previa presentazione di una segnalazione di inizio attività.

Per richiedere l'autorizzazione all'**apertura** o al **trasferimento di sede di un pubblico esercizio** occorrepresentare:

- modello apertura/trasferimento di sede;
- planimetria dei locali, in scala non inferiore a 1:100, con l'indicazione della superficie totale del locale e di quella destinata all'attività di somministrazione in metri quadrati; dalle planimetrie relative allo stato di fatto o al progetto, dovranno essere deducibili i requisiti di sorvegliabilità dell'esercizio ai sensi del Decreto del Ministero dell'Interno 17/12/1992 n. 564 (PUO' ESSERE PRESENTATA SUCCESSIVAMENTE, AL MOMENTO DELLA PRESENTAZIONE DELLA SCIA);
- autocertificazione di conformità urbanistico edilizia e di agibilità dei locali (PUO' ESSERE PRESENTATA SUCCESSIVAMENTE, AL MOMENTO DELLA PRESENTAZIONE DELLA SCIA);
- autocertificazione della disponibilità di parcheggi;
- documentazione idonea a comprovare la disponibilità del locale nel quale si intende esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande (PUO' ESSERE

PRESENTATA SUCCESSIVAMENTE, AL MOMENTO DELLA PRESENTAZIONE DELLA SCIA);

- copia documento di riconoscimento valido del dichiarante;
- copia del permesso di soggiorno, in corso di validità, del dichiarante, (SOLTANTO IN CASO DI CITTADINANZA ESTERA).
- delega per la somministrazione (SE NECESSARIA)
- copia di un documento di riconoscimento del delegato (SOLTANTO IN CASO DI DELEGA);
- copia del permesso di soggiorno, in corso di validità, del delegato (SOLTANTO IN CASO DI DELEGA E IL DELEGATO POSSIEDE CITTADINANZA ESTERA);
- copia della ricevuta di versamento “diritti di segreteria”.

Per inviare la **segnalazione di inizio attività** è necessario presentare:

- SCIA Modello A;
- Scheda 1;
- Scheda 2;
- relazione tecnica contenente la descrizione del ciclo produttivo e tecnologico;
- comunicazione denominazione dell'attività;
- comunicazione orario d'esercizio;
- planimetria dei locali, in scala non inferiore a 1:100, con l'indicazione della superficie totale del locale e di quella destinata all'attività di somministrazione in metri quadrati, debitamente sottoscritta da tecnico abilitato; dalle planimetrie relative allo stato di fatto o al progetto, dovranno essere deducibili i requisiti di sorvegliabilità dell'esercizio ai sensi del Decreto del Ministero dell'Interno 17/12/1992 n. 564 (se non precedentemente presentata);
- autocertificazione di conformità urbanistico edilizia e di agibilità dei locali (se non precedentemente presentata);
- documentazione idonea a comprovare la disponibilità del locale nel quale si intende esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande (se non precedentemente presentata);
- ricevuta di versamento oneri ASL;
- Copia documento di riconoscimento valido del dichiarante;
- Copia del permesso di soggiorno, in corso di validità, del dichiarante, in caso di cittadinanza estera.
- Copia della ricevuta di versamento “diritti di segreteria”.

Per quanto riguarda il subentro, la sospensione e/o la cessazione, tali attività possono essere iniziate IMMEDIATAMENTE, a partire dalla data della presentazione della segnalazione all'amministrazione.

Per **modificare locali/impianti** ovvero **trasferire l'esercizio** o **cambiare il ciclo**

tecnologico (s'intende la modifica del tipo di attività di somministrazione svolta) è necessario presentare:

- SCIA Modello A;
- scheda 1;
- scheda 5;
- planimetria dei locali, in scala non inferiore a 1:100, con l'indicazione della superficie totale del locale e di quella destinata all'attività di somministrazione in metri quadrati, debitamente sottoscritta da tecnico abilitato; dalle planimetrie relative allo stato di fatto o al progetto, dovranno essere deducibili i requisiti di sorvegliabilità dell'esercizio ai sensi del Decreto del Ministero dell'Interno 17/12/1992 n. 564;
- relazione tecnica contenente la descrizione del ciclo produttivo e tecnologico;
- comunicazione denominazione dell'attività (SE MODIFICATA);
- autocertificazione attestante la disponibilità dei locali (solo in caso di trasferimento di sede);
- Copia documento di riconoscimento valido del dichiarante;
- Copia del permesso di soggiorno, in corso di validità, del dichiarante, in caso di cittadinanza estera.
- ricevuta di versamento oneri ASL;
- Copia della ricevuta di versamento "diritti di segreteria".

Per **variare l'attività in caso di ampliamento o riduzione della superficie di somministrazione** occorre presentare:

- SCIA Modello A;
- scheda 1;
- scheda 2;
- planimetria dei locali, in scala non inferiore a 1:100, con l'indicazione della superficie totale del locale e di quella destinata all'attività di somministrazione in metri quadrati, debitamente sottoscritta da tecnico abilitato; dalle planimetrie relative allo stato di fatto o al progetto, dovranno essere deducibili i requisiti di sorvegliabilità dell'esercizio ai sensi del Decreto del Ministero dell'Interno 17/12/1992 n. 564;
- Copia documento di riconoscimento valido del dichiarante;
- Copia del permesso di soggiorno, in corso di validità, del dichiarante, in caso di cittadinanza estera.
- Copia della ricevuta di versamento "diritti di segreteria".

Nel caso di **modifiche dei locali che non comportino la variazione dei mq di somministrazione**, occorre presentare:

- SCIA Modello A;
- scheda 2;
- relazione descrittiva della modifica dei locali;
- planimetria dei locali, in scala non inferiore a 1:100, con l'indicazione della superficie totale del locale e di quella destinata all'attività di somministrazione in metri quadrati, debitamente sottoscritta da tecnico abilitato; dalle planimetrie relative allo stato di fatto o al progetto, dovranno essere deducibili i requisiti di sorvegliabilità dell'esercizio ai sensi del Decreto del Ministero dell'Interno 17/12/1992 n. 564;
- Copia documento di riconoscimento valido del dichiarante;

- Copia del permesso di soggiorno, in corso di validità, del dichiarante, in caso di cittadinanza estera.
- Copia della ricevuta di versamento “diritti di segreteria”;
- Copia della ricevuta di versamento alla ASL.

Per **subentrare in un’attività di somministrazione di alimenti e bevande** è necessario stipulare un atto notarile (compravendita, affittanza, donazione, cessione di quota, altro) e presentare al SUT:

- SCIA Modello B;
- scheda 2;
- copia atto notarile;
- Copia autorizzazione originale del cedente;
- Copia documento di riconoscimento valido del dichiarante;
- Copia del permesso di soggiorno, in corso di validità, del dichiarante, in caso di cittadinanza estera;
- Copia della ricevuta di versamento “diritti di segreteria”;
- Copia della ricevuta di versamento alla ASL.

Sospensione/riattivazione: la sospensione deve essere comunicata a partire dal 31° giorno di inattività e può durare al massimo per un anno.

Entro il termine del periodo di sospensione, è obbligatorio comunicare la riattivazione o la cessazione dell’attività.

Per sospendere o riattivare un’attività è necessario inoltrare al SUT:

- SCIA Modello B;
- copia dell’autorizzazione originale (NEL CASO IN CUI LA SOSPENSIONE SUPERI I 6 MESI);
- copia del registro dei corrispettivi (NEL CASO IN CUI LA SOSPENSIONE SUPERI I 6 MESI);
- Copia documento di riconoscimento valido del dichiarante;
- Copia del permesso di soggiorno, in corso di validità, del dichiarante, in caso di cittadinanza estera.
- Copia della ricevuta di versamento “diritti di segreteria”.

Cessazione: la cessazione dell’attività è la chiusura definitiva dell’attività di somministrazione. deve essere inoltrato al SUT:

- SCIA Modello B;
- Copia documento di riconoscimento valido del dichiarante;
- Copia del permesso di soggiorno, in corso di validità, del dichiarante, in caso di cittadinanza estera.
- Copia della ricevuta di versamento “diritti di segreteria”.

PAGAMENTO DIRITTI, IMPOSTE E ONERI:

L’importo da pagare ammonta a:

- euro **xxx,xx** per imposte;
- euro **xxx,xx** per tasse ;
- euro **xxx,xx** per diritti di segreteria.

Il pagamento deve essere effettuato con le seguenti modalità:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

SANZIONI

Per quanto riguarda la domanda di autorizzazione:

L'amministrazione, in caso di accertata carenza dei requisiti e dei presupposti, nel termine di sessanta giorni dal ricevimento della domanda, adotta motivato provvedimento di rigetto della domanda di autorizzazione. In caso di dichiarazioni sostitutive di certificazione e dell'atto di notorietà false o mendaci, l'amministrazione, ferma restando l'applicazione delle sanzioni penali, nonché di quelle di cui al capo VI del testo unico di cui al decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, può sempre e in ogni tempo adottare i provvedimenti in autotutela.

MEZZI DI RICORSO:

Impugnazione degli eventuali provvedimenti di diniego all'autorizzazione entro 60 giorni dalla comunicazione del provvedimento.

OBBLIGHI

La validità dell'autorizzazione è permanente, salvo modifiche sostanziali relative al soggetto titolare o alla struttura.

Gli obblighi da rispettare nell'esercizio dell'attività di somministrazione sono:

- esporre l'autorizzazione;
- esporre il cartello orario;
- pubblicizzare i prezzi.

L'obbligo di esposizione dei prezzi è assolto per quanto concerne:

- le bevande, mediante esposizione, all'interno dell'esercizio, di apposita tabella;
- gli alimenti, con le stesse modalità di cui al punto precedente, cui si aggiunge l'obbligo di esposizione del menù anche all'esterno dell'esercizio, o comunque leggibile dall'esterno.

Prezzi:

qualora, nell'ambito dell'esercizio, sia effettuato il servizio al tavolo, il listino dei prezzi deve essere posto a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione e deve, inoltre, indicare l'eventuale componente del servizio. Le modalità di pubblicità dei prezzi prescelte dall'esercente debbono essere tali da rendere il prezzo chiaramente e facilmente comprensibile al pubblico, anche per quanto concerne somme aggiunte attribuibili al servizio. Inoltre il titolare dell'esercizio di somministrazione deve indicare in modo chiaro e ben visibile, mediante cartello o altro mezzo idoneo allo scopo, il prezzo dei prodotti destinati alla vendita per asporto, esposti nelle vetrine, sul banco di vendita o in altro luogo.

Normativa

Legge 7 agosto 1990 n.241 “Nuove norme sul procedimento amministrativo” (art.19);
Decreto Legislativo 26 marzo 2010 , n. 59 “Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno”;
Decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 “Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136”;
Decreto Ministeriale 17 dicembre 1992 n. 564 - Regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande.

Per la Regione Lombardia:

Legge Regionale 2 febbraio 2010 n. 6 - Testo unico delle leggi regionali in materia di commercio e fiere.

Deliberazione Giunta Regionale 17 maggio 2004 n. VII/17516 - Indirizzi generali per il rilascio da parte dei comuni, delle autorizzazioni relative alle attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Deliberazione Giunta Regionale 23 gennaio 2008 n. VIII/6495 - Indirizzi generali per il rilascio, da parte dei comuni, delle autorizzazioni relative alle attività di somministrazione di alimenti e bevande.