



COMUNE DI SOLAGNA

PROVINCIA DI VICENZA

UFFICIO TECNICO

c.a.p. 36020 - via 4 Novembre, 43 - tel. 0424/816003 0424/816148 - fax 0424/558045

E-Mail: ufficiotecnico@comune.solagna.vi.it - partita I.V.A. 00459400248

Prot.n. 1456

Solagna, lì 29/02/2008

Nuove norme in materia di somministrazione di alimenti e bevande – Procedure amministrative comunali e autorizzazioni sanitarie ULSS.

Nuove procedure amministrative : Legge regionale n. 29/2007 “Disciplina dell’esercizio dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande” – sintesi delle principali novità.

1. Tipologia unica di autorizzazione:

- Eliminate le autorizzazioni “specializzate” di tipo A, B, C e D;
- Le nuove autorizzazioni permettono di aprire indifferentemente bar, ristoranti, pizzerie, ecc. purchè siano rispettate le norme igienico-sanitarie, inquinamento acustico, ecc. (art.5).
- Le autorizzazioni di tipo A, B, e D già rilasciate diventano autorizzazioni a tipologia unica. Le autorizzazioni A+B si fondono in un’unica autorizzazione a tipologia unica. Per modificare/ampliare l’attività che attualmente si esercita occorre rispettare le specifiche norme igienico-sanitarie, inquinamento acustico, ecc. (art.38 co.59 specificatamente previste per la nuova attività.
- I comuni stabiliscono entro il 30.06.2008 il numero massimo di autorizzazioni rilasciabili.

2. Circoli privati: si applicano le regole previste per gli esercizi di somministrazione quando è previsto almeno uno dei seguenti elementi (art. 2 co.5)

- Pagamento del biglietto d’ingresso effettuato di volta in volta anche da non soci o rilascio, senza alcuna formalità particolare, di tessere associative a chiunque acquisti o meno il biglietto d’ingresso;
- Pubblicità dell’attività di somministrazione o di singoli spettacoli o singoli trattenimenti a mezzo giornali, manifesti, internet o altri mezzi di diffusione destinati all’acquisto o alla visione della generalità dei cittadini;
- Strutturazione del locale in cui si svolge l’attività tale da apparire prevalente la destinazione dell’esercizio ad un’attività imprenditoriale di somministrazione di alimenti e bevande in ragione della presenza di specifiche attrezzature quali, tra l’altro, cucine per la cottura dei cibi nonché sale da pranzo, personale addetto al servizio ai tavoli e attività di trattenimento e similari;
- Rilevante numero delle persone che accedono ai locali del circolo rispetto alle effettive finalità istituzionali e comunque in numero superiore ai limiti fissati per i locali di pubblico spettacolo e di trattenimento in genere dal Decreto del Ministro dell’Interno 16.02.1982 concernente la determinazione delle attività soggette alle visite di prevenzione incendi;
- Ubicazione dei locali in cui si somministrano alimenti e bevande con accesso diretto dalla pubblica via.

3. Nuove figure professionali:

a) Procuratore:

- Nelle società, associazioni, organismi collettivi o circoli privati i requisiti morali e professionali devono essere posseduti da un legale rappresentante oppure da un procuratore (art.4 co.7)

- Il procuratore è la persona ...” a cui è conferita la rappresentanza nell’effettiva conduzione dell’esercizio di somministrazione ... ai sensi dell’art. 2209 del C.C. (art.3 co. 1 lett. m)
- La nomina del procuratore va effettuata con scrittura autenticata dal notaio o con delibera degli amministratori (in caso di società di capitali) e va iscritta al Registro Imprese.
- Una stessa persona non può essere nominata procuratore di più imprese (art.4 co.7)
- Le imprese che attualmente utilizzano una persona che è procuratore di più società che esercitano la somministrazione devono conformarsi alle nuove disposizioni entro aprile 2009 (art. 38 co.8)
- Il procuratore nominato dopo il rilascio dell’autorizzazione va comunicato al Comune entro 30 gg. dalla nomina. Copia della comunicazione va esposta al pubblico (art. 4 co.9)

b) Preposto:

- E’ la persona a cui è affidata “... l’effettiva conduzione del singolo esercizio di somministrazione di alimenti e bevande” (art. 3 co.1 lett.n.)
- Deve possedere i requisiti morali e professionali (art. 4 co.8)
- La nomina del preposto è obbligatoria quando il titolare o il procuratore non “provvedono direttamente all’effettiva conduzione dell’esercizio” (art. 4 co.8)
- La nomina va effettuata con il modello predisposto dal comune.
- Il preposto nominato dopo il rilascio dell’autorizzazione va comunicato al Comune entro 30 gg. dalla nomina. Copia della comunicazione va esposta al pubblico (art. 4 co.9)

4. Requisiti professionali:

- E’ stato abrogato il requisito dell’esperienza professionale, riconosciuto a chi aveva lavorato 2 anni negli ultimi 5 in un esercizio di somministrazione.
- Riconosciuto il superamento dell’esame (senza iscrizione) nel REC solo se avvenuto dopo l’1.1.2001 (art. 4 co. 6 lett. c)
- Riconosciuti nuovi diplomi e lauree oltre al diploma rilasciato dall’Istituto Alberghiero (Vedere sito della Regione Veneto)
- Riconosciuta anche l’iscrizione nel REC sez. Strutture ricettive (art. 4 co.6 lett. a)
- I corsi di formazione professionale riconosciuti da altre Regioni e dalle province Autonome devono essere esaminati dalla Regione Veneto per poter essere ritenuti validi (art. 4 co.12)
- Per le strutture ricettive (alberghi, ...) i requisiti professionali sono ora richiesti anche ai titolari/legali rappresentanti che effettuano la somministrazione “ ... a favore delle persone alloggiate, dei loro ospiti e di coloro che sono ospitati nella struttura ricettiva in occasione di manifestazioni e convegni” (art. 4 co.14). I requisiti professionali di cui sopra sono riconosciuti d’ufficio ai titolari/legali rappresentanti delle strutture ricettive operanti al 10.10.2007 (art. 38 co.7)

5. Orari:

- Eliminato l’obbligo di mantenere l’orario per tutto l’anno previsto dalla Legge Regionale 40/97 (ora abrogata). Viene mantenuto l’obbligo di comunicazione preventiva al Comune.
- Rimane valida l’ordinanza sindacale di fissazione orari del 26.01.2006.
- Osservano l’orario degli esercizio di somministrazione senza intrattenimento :
 - a) gli artigiani del settore alimentare che vendono nei locali di produzione o in locali adiacenti;
 - b) le gelaterie, gastronomie, rosticcerie e gelaterie non artigiane;
 - c) gli esercizi specializzati in vendita di bevande.

6. Turno di chiusura settimanale (art. 28)

- eliminato il turno di chiusura settimanale obbligatorio
- Un esercizio può rimanere chiuso per turno fino a due giornate/settimana
- Il Comune su richiesta, può concedere, ulteriori giornate/mezze giornate di chiusura.

7. Sospensione dell’attività (art. 27)

- In caso di sospensione dell'attività superiore ai 30 gg. è previsto l'obbligo di comunicazione al Comune almeno 5 giorni prima.
- In caso di sospensione per periodi inferiori a 30 gg. deve essere esposta al pubblico un'apposita comunicazione.

8. Divieto somministrazione alcolici (art. 6):

- Entra in vigore ad aprile 2008.
- Si applica a tutte le attività di somministrazione e commerciali in cui si vende e si somministrano alcolici e superalcolici (compresi circoli e agriturismo)
- Il divieto entra in vigore alle 1 AM se c'è accordo con le Regioni confinanti, in caso di mancato accordo alle 2 AM.
- Il divieto deve essere comunicato al pubblico attraverso un apposito cartello (art.7)

9. Pubblicità dei prezzi (art.30):

- Entra in vigore ad aprile 2008.
- I bar ecc... devono esporre un listino visibile anche dall'esterno durante l'apertura.
- I ristoranti ecc.. devono mettere a disposizione dei clienti il menu' che va esposto anche all'esterno durante l'apertura.
- Devono osservare la pubblicità dei prezzi anche gli artigiani del settore alimentare che vendono nei locali di produzione o in locali adiacenti.

10. Somministrazione non assistita:

- Consentita ai negozi di generi alimentari e ai panifici e solo con l'utilizzo di piani d'appoggio e piatti e posate a perdere,
- L'avvio dell'attività di somministrazione non assistita è soggetta a comunicazione preventiva al comune
- Previsti limiti precisi per i negozi di generi alimentari:
 - a) somministrazione solo di gastronomia fredda senza cottura o riscaldamento
 - b) divieto di consumo sul posto di alcolici

11. Distributori automatici di alimenti e bevande (art. 13)

- Introdotta nuove modalità di avvio/esercizio dell'attività:
 - a) all'imprenditore sono richiesti i requisiti per la somministrazione e non più quelli del commercio alimentare
 - b) obbligo di comunicazione preventiva in ogni comune in cui sono installati i distributori
 - c) obbligo di aggiornamento semestrale dell'ubicazione dei distributori
- introdotto il divieto di vendita alcolici con distributori automatici
- Applicazione della disciplina del subingresso prevista per gli esercizi di somministrazione (art. 15 co.9)

12. Chioschi fissi su aree pubbliche (art. 2 co.1 lett. a)

- a chi esercita la somministrazione in aree pubbliche con l'uso di strutture fisse si applica ora la disciplina della somministrazione e non più quella del commercio su aree pubbliche.

13. Subingresso:

- per causa di morte da parte di eredi in possesso o meno dei requisiti professionali
- reintestazione da parte del proprietario dell'esercizio di un'autorizzazione data in gestione;
- continuazione dell'attività da parte di soci in caso di morte del legale rappresentante o del procuratore,
- società di nuova costituzione cui contestualmente è conferita un'attività di somministrazione
- cessione di quote societarie con mutamento del legale rappresentante o del procuratore
- per le attività di somministrazione non contingentate il subingresso va comunicato al Comune entro 30 giorni dalla data del trasferimento e non più prima dell'effettivo avvio dell'attività

14. Autorizzazioni Temporanee (art. 11)

- In occasione di sagre, fiere, ecc... il Comune può rilasciare autorizzazioni in deroga alla programmazione
- Sono richiesti i requisiti morali e professionali

- Quando le sagre, fiere, ecc. hanno carattere religioso, benefico o politico non sono richiesti i requisiti professionali.

15. Autorizzazioni stagionali (Art. 12)

- E' possibile il rilascio di autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande in forma stagionale.
- L'attività stagionale è svolta per uno o più periodi complessivamente non inferiori a novanta giorni e non superiori a duecentosettanta per ciascun anno solare.

Per quanto non riportato in questo elenco si dovrà far riferimento alla Legge Regionale n. 287/91. La nuova Legge Regionale n. 29/2007 è integralmente scaricabile nel sito della Regione Veneto. I nuovi modelli previsti sono disponibili presso la sede municipale – Ufficio Tributi e Commercio.

Nuove procedure sanitarie D.Lvo 06.11.07 n. 193 e D.G.R. 20.11.07 n. 3710 – Requisiti igienico sanitari minimi per la preparazione somministrazione e/o vendita di alimenti e bevande. – sintesi delle principali novità.

1. Autorità competente:

- Ministero della Salute
- Regioni
- Az. ULSS

2. Modulistica:

- a partire dal 24.11.2007 l'autorizzazione sanitaria è stata abrogata e sostituita con la Dichiarazione di Inizio Attività (DIA) – Legge 241/90 - scaricabile dal sito dell'Ulss.
- Le autorizzazioni, i nulla-osta e le certificazioni igienico-sanitarie relative alle aziende del settore alimentare vengono sostituite con l'obbligo di RICONOSCIMENTO e REGISTRAZIONE.

3. Obbligo di presentazione della Dia:

- tutte le ditte che effettuano attività in campo alimentare non all'ingrosso - in caso di aziende già in attività non va presentata la DIA.
- Concessionari di installazione di distributori automatici
- Titolari di stand in occasione di manifestazioni temporanee.

4. Presentazione e termini delle DIA:

- la Dia dev'essere presentata solo al Dipartimento di Prevenzione di Bassano del Grappa, direttamente allo sportello o a mezzo raccomandata a/r
- la dia deve essere presentata quando sono terminati i lavori di adeguamento e i locali interessati sono pronti per iniziare l'attività.

5. Termini di inizio attività - nuove aperture:

- dopo la presentazione della Dia le autorità sanitarie effettuano la verifica della correttezza formale e sostanziale della documentazione presentata e dei suoi allegati ed effettuano il sopralluogo;
- dopo 30 giorni dalla presentazione della DIA e se non vengono riscontrate non conformità l'attività può iniziare.

6. Termini di inizio attività – variazioni:

- deve essere presentato apposito documento di aggiornamento (scaricabile dal sito internet dell'ULSS) in caso di cambio ragione sociale o variazioni societarie, cessione o chiusura dell'unità d'impresa, variazione significativa dell'attività, delle strutture o del ciclo produttivo;
- Fatti i salvi i requisiti igienico-sanitari l'attività può essere proseguita senza alcuna interruzione

7. Termini di inizio attività – Fiere, manifestazioni paesane temporanee.

- La Dia deve essere presentata dai Legali Rappresentanti di circoli e/o associazioni ai competenti uffici delle Az. Ulss una volta terminati i lavori e i locali /stands sono allestiti e pronti all'attività, almeno 10 giorni prima dell'inizio della manifestazione temporanea organizzata, onde permettere al SIAN (Dipartimento di prevenzione) il sopralluogo e il rilascio diretto e immediato dell'autorizzazione (fatto salvo il riscontro di eventuali non conformità)

8. Limitazioni dell'attività:

- in sede di verifica il personale ULSS può disporre la limitazione dell'attività esercita (es. bar, ristorante limitato, ristorante) andando a limitare l'attività commerciale rientrate nella tipologia unica.

Si ricorda che la Dichiarazione di inizio attività deve essere compilata in modo veritiero onde evitare sanzioni penali per false dichiarazioni in atti d'ufficio.

Tutti i moduli di inizio/ variazione attività sono direttamente scaricabili dal sito internet dell'Ulss - www.aslbassano.it e direttamente reperibili presso gli uffici comunali Ufficio Tributi- commercio.

Menzione obbligatoria merita la prossima **Adunata degli Alpini** prevista a Bassano del Grappa dal 9 all'11 Maggio 2008, che, onde evitare diversificazioni nel territorio e per adeguare la predisposizione degli stand allestiti, il Dipartimento di Prevenzione ha richiesto la redazione di una medesima ordinanza sindacale da parte di tutti i Comuni limitrofi in cui vengono fissati precisi requisiti igienico-sanitari per le tre tipologie di somministrazione di alimenti e bevande. I modelli di richiesta da presentare al Dipartimento sono già stati inviati per posta alle associazioni interessate, e comunque sono scaricabili dal sito internet di cui sopra o reperibili presso l'ufficio commercio comunale.