

Attività Produttive

Commercio › Somministrazione di Alimenti e Bevande

Descrizione

Per somministrazione al pubblico di alimenti e bevande si intende una forma di commercio al dettaglio connotata dal consumo dei prodotti alimentari nei locali dell'esercizio (o in superfici aperte al pubblico a tal fine attrezzate annesse all'esercizio), anche quando effettuata con distributori automatici. Per superficie aperta al pubblico si intende l'area a disposizione dell'operatore, pubblica o privata, comunque pertinente al locale e destinata all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Le attrezzature di somministrazione sono tutti i mezzi e gli strumenti finalizzati a consentire il consumo di alimenti e bevande sul posto; si tratta sia degli arredi dell'esercizio, quali tavoli, panche, sedie, lo stesso banco di somministrazione, ma anche delle stoviglie non monouso che costituiscono una parte dei beni componendi l'azienda di pubblico esercizio.

La superficie di somministrazione è l'area alla quale ha accesso il pubblico, occupata dalle attrezzature di somministrazione, con esclusione dell'area destinata ai magazzini o ai depositi, ai locali di lavorazione o agli uffici e ai servizi; il concetto è quindi analogo a quello di superficie di vendita del commercio al dettaglio.

Benchè la definizione normativa non lo dica espressamente, elemento costitutivo del concetto di somministrazione è il "servizio assistito", cioè la presenza, all'interno dell'esercizio, di personale addetto al servizio al tavolo. Proprio la mancanza del servizio assistito permette di distinguere la somministrazione vera e propria dal commercio al dettaglio di alimenti e bevande (ad esempio, l'acquisto di pane e di salumi al supermercato, ancorché il cliente chieda che gli venga preparato un panino, è attività di commercio al dettaglio, perché il cliente acquista al banco e non gli viene fornito alcun servizio al tavolo; la legge infatti consente ai titolari di esercizi di vicinato di lasciare a disposizione della propria clientela i normali arredi dell'azienda, per favorire il consumo sul posto); non rientra nella somministrazione neppure la vendita di prodotti propri da parte dell'artigiano alimentare (ad esempio, la pizza al taglio, la gelateria artigiana, la kebaberia, cioè tutte quelle attività in cui il prodotto alimentare viene acquistato in cassa senza usufruire di alcun tipo di servizio assistito).

Gli esercizi di "tipologia a)" o c.d. "tipologia unica" sono esercizi aperti al pubblico, per la somministrazione di alimenti e di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte, dolciumi, generi di pasticceria, gelateria e di prodotti di gastronomia, che possono assumere le denominazioni più varie quali bar, ristoranti, pizzerie, trattorie, osterie, gelaterie, bar bianchi, wine bar, birrerie, pub, enoteche, caffetterie, sala da the e simili, tavole calde, self service, fast food e simili.

Poiché un esercizio di tipologia "unica" può effettuare operazioni più o meno complesse di manipolazione, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, a seconda di come il

suo titolare vuole caratterizzare la propria attività, dovranno essere adottati gli accorgimenti igienico-sanitari più idonei rispetto alla scelta imprenditoriale effettuata.

Gli esercizi di somministrazione hanno facoltà di vendere per asporto, senza ulteriori titoli autorizzativi, gli alimenti e le bevande che somministrano (mentre per la vendita di articoli del settore non alimentare, ad esempio, gadget, devono presentare la SCIA di vicinato).

Gli esercizi di somministrazione possono essere allocati in ogni zona urbanisticamente compatibile, nel rispetto del regolamento comunale.

Gli esercizi di somministrazione devono avere una caratteristica particolare, cioè essere sorvegliabili. Per sorvegliabilità si intende il rispetto delle caratteristiche costruttive previste dal 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), differenziate a seconda siano locali aperti al pubblico o riservati a una cerchia di persone.

Sorvegliabilità significa che tutti gli accessi o le uscite destinate al pubblico degli avventori devono (art. 1, comma 2°, DM 564/1992), permettere <<l'accesso diretto dalla strada, piazza o altro luogo pubblico e non possono essere utilizzati per l'accesso ad abitazioni private>>.

La "ratio" del DM 564/1992 sulla sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande è impedire o comunque a rendere difficoltosa la fuga dal locale di soggetti "malavitosi" e dall'altra favorire l'accesso nei locali dell'autorità di pubblica sicurezza, preposta all'intercettazione ed alla cattura dei soggetti suindicati.

Nessuna norma di legge vieta a priori l'esercizio congiunto di diverse attività produttive nei medesimi locali, anche nel caso in cui le distinte attività siano intestate a soggetti diversi: tuttavia alcune norme di settore rendono ciò estremamente difficile o improbabile. Ad esempio, le disposizioni in tema di sorvegliabilità degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, rendono estremamente improbabile la coesistenza tra un bar e un'altra attività produttiva, con distinte titolarità, anche ai fini dell'attribuzione della responsabilità di conduzione.

Quando titolare delle distinte attività è lo stesso soggetto, la somministrazione può essere esercitata congiuntamente ad altre attività (cioè in forma promiscua), sia appartenenti alla materia del commercio come, ad esempio, attività di commercio al dettaglio, sia estranee ad essa, come ad esempio, attività artigianale di panificazione.

Le unità funzionali in cui avvengono le varie attività devono possedere le caratteristiche previste dalle Leggi di settore che le disciplinano (leggi del commercio, leggi della somministrazione e così via).

Requisiti

Condizioni necessarie per esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande:

1. **Requisiti morali:** il titolare di impresa individuale o il legale rappresentante, i soci e il preposto della società devono essere in possesso dei requisiti morali definiti nell'art. 71, c. 1, del d.lgs. 59/2010.

2. Requisiti professionali: in caso di vendita di prodotti alimentari il titolare di impresa individuale o il legale rappresentante o preposto della società devono essere in possesso di almeno uno fra i requisiti professionali di cui alla normativa vigente.

Altre condizioni necessarie

Conformità dei locali: il locale dell'esercizio deve rispettare la normativa vigente compresa quella in materia di prevenzione incendi, urbanistica, igienico-sanitaria e di tutela dell'inquinamento acustico. I locali dove si intende svolgere l'attività devono inoltre avere caratteristiche costruttive conformi al Decreto Ministeriale 17 dicembre 1992 n. 564.

- **Sorvegliabilità Esterna:** - I locali e le aree devono avere caratteristiche costruttive tali da non impedire la sorvegliabilità delle vie di accesso o di uscita. - Le porte e gli altri ingressi devono consentire l'accesso diretto dalla strada o da altro luogo pubblico e non possono essere utilizzati per l'accesso di abitazioni private. - In caso di locali parzialmente interrati gli accessi devono essere integralmente visibili dalla strada o da altro luogo pubblico. - In caso di locali posti ai piani superiori possono essere imposte altre determinate prescrizioni.

- **Sorvegliabilità Interna:** - Le porte interne, ad esclusione dei servizi igienici e dei vani non aperti al pubblico, non possono essere chiuse a chiave o con altri sistemi di chiusura che non consentono un immediato accesso. - Gli eventuali locali interni non aperti al pubblico devono essere comunicati al momento della richiesta di rilascio dell'autorizzazione. - Negli eventuali locali interni non aperti al pubblico deve sempre essere consentito l'accesso agli ufficiali e agli agenti di pubblica sicurezza. - Deve essere osservata mediante targhe o altre indicazioni l'identificabilità degli accessi ai vani interni dell'esercizio e delle vie di uscita. - Inoltre, nessun impedimento deve frapporsi all'ingresso o uscita del locale durante l'orario di apertura e le porte di accesso devono sempre consentire l'apertura dall'esterno.

Registro imprese: l'impresa deve essere iscritta al Registro Imprese Camera di Commercio (si ha tempo fino a 30 giorni dopo l'avvio dell'attività).

Per i cittadini degli Stati membri dell'Unione europea e società costituite in conformità con la legislazione di uno Stato membro dell'Unione europea ed aventi la sede sociale, l'amministrazione o il centro dell'attività principale all'interno dell'Unione europea, l'accertamento dei requisiti morali e professionali viene effettuato in base a quanto previsto dal decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206;

Per i cittadini non appartenenti all'Unione europea l'accertamento dei requisiti morali e professionali viene effettuato in base alle disposizioni delle normative internazionali vigenti. E' necessario:

- essere in possesso dei requisiti sopra indicati
- compilare ed inviare l'apposita segnalazione/modulistica mediante il portale del SUAP del Comune di Milena

Tempi

Per le aree in cui è prevista la programmazione comunale l'attività può avere inizio dopo il rilascio dell'autorizzazione entro 60 giorni dalla data di presentazione della richiesta), salvo diversa comunicazione da parte dello Sportello unico.

In tutti gli altri casi l'attività può essere iniziata subito dopo la presentazione della SCIA.

Adempimenti

Modulistica SCIA come indicata nella sezione modulistica

LA MODULISTICA INDICATA COME FACOLTATIVA E' RIMESSA ALLE VALUTAZIONI DEL CONSULENTE/ TECNICO/DITTA CHE TRASMETTE LA SCIA, IN RELAZIONE ALLE SPECIFICITA' DELL'ATTIVITA' CHE SI VUOLE AVVIARE

L'attività oggetto della domanda, persistendo tutti i requisiti richiesti, può essere avviata dopo la presentazione telematica della SCIA e l'acquisizione della ricevuta e deve essere allegato il documento di riconoscimento

Normativa

Normativa di riferimento

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande sono disciplinate:

- Legge n.287 del 25/08/1991;
- Decreto Legislativo n.59 del 26/10/2010 art.64 (attuazione della direttiva europea " la Bolkestein" 2006/123/CE del 12/12/2006);
- Circolare, Assessorato delle Attività Produttive, Regione Sicilia n. 4 del 06/10/2010;
- Legge Regionale Siciliana n.5 del 05/04/2011;
- Decreto del Ministero dell'Interno n.564 del 17/12/1992;
- Legge n.122 del 30/07/2010 art. 49 comma 4 bis;
- Legge n. 241 del 07/08/1990 art. 19;
- Regolamento Comunitario n. 852/2004/CE;