

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

Per **somministrazione** si intende la vendita con il consumo sul posto di alimenti e bevande, con apposito servizio assistito, nei locali dell'esercizio o in un'area aperta al pubblico, a tal fine attrezzati. Gli esercizi di somministrazione sono costituiti da un'unica tipologia: esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione e hanno facoltà di vendere per asporto i prodotti oggetto dell'attività di somministrazione.

Ai sensi del D.P.G.R. 3/3/2008 n. 2/R gli esercizi di somministrazione si distinguono in:

esercizi di tipologia 1 - bar tavola fredda con somministrazione di alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e riscaldamento (caffè, panini, toast, brioches surgelate e dorate, ecc.).

esercizi di tipologia 2 - bar con somministrazione di: prodotti di gastronomia preparati in esercizi autorizzati ed eventualmente riscaldati, piatti semplici (macedonie, insalate, salumi, formaggi ecc), kebab, hot dog, patatine fritte crepes.

esercizi di tipologia 3 - bar tavola calda e/o piccola ristorazione.

esercizi di tipologia 4 - ristorazione tradizionale.

Il Suap si occupa:

- del rilascio di nuove autorizzazioni per l'apertura e/o il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi art. 9 della L.R. 38/2006;
- dei subingressi nelle attività già esistenti ai sensi art. 13 della L.R. 38/2006;
- delle attività di somministrazione annesse ad altre attività ai sensi art. 8 comma 6 della L.R. 38/2006 (sale giochi, discoteche, complessi ricettivi, aree di servizio, catering, mense aziendali, scuole, ospedali, case di riposo, cinema, musei, complessi sportivi ecc.);
- delle attività di somministrazione temporanea di alimenti e bevande.

Per l'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande al pubblico, è necessario (oltre alla maggiore età e all'assolvimento degli obblighi scolastici), essere in possesso dei requisiti morali e professionali. I requisiti morali sono quelli previsti dall'art. 71 commi 1,2,3,4,5 del D.Lgs. 26/03/2010 n. 59 come modificato dal D.Lgs. 147/2012 (inesistenza di condanne penali per reati ostativi all'attività), e devono essere posseduti dal titolare (se impresa individuale) o dal legale rappresentante e da altri soci (se trattasi di società), nonché dal delegato alla somministrazione.

Sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti professionali devono essere posseduti dal titolare o dal rappresentante legale, ovvero in alternativa da eventuale persona preposta all'attività di somministrazione.

I requisiti professionali sono quelli previsti dall'art. 5 della L.R. 38/2006, dall'art. 71 comma 6 del D.Lgs 59/2010 (come modificato dal D.Lgs 147/2012 e successive circolari esplicative):

- Essere stato iscritto nel REC per la somministrazione di alimenti e bevande della Camera di Commercio ai sensi dell'art. 2 della L. 287/91 e non esserne stato cancellato per perdita dei requisiti morali;
- Essere stato iscritto al REC per uno dei gruppi merceologici individuati dalle lettere a), b) e c) dell'art. 12 comma 2 del D.M. n. 375/1988 in attuazione L. 426/1971 (disciplina del commercio);
- Avere superato l'esame di idoneità all'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande o di vendita alimentari, presso la Camera di Commercio;
- Aver frequentato un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni o dalle Province autonome di Trento e di Bolzano, ed averne superato l'esame finale;

- Essere in possesso del diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti;
- Aver esercitato in proprio, per almeno due anni, anche non continuativi, nell'ultimo quinquennio, l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande;
- Aver prestato la propria opera, per almeno due anni anche non continuativi, nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande in qualità di: dipendente qualificato addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, socio lavoratore o coadiutore familiare (se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore), comprovata dall'iscrizione all'INPS.

Ai sensi dell'art. 5 comma 7 della L.R. 38/2006: "non è consentito allo stesso soggetto di agire contemporaneamente in qualità di titolare di ditta individuale, legale rappresentante di società in possesso del requisito professionale, di delegato per più esercizi di somministrazione alimenti e bevande". L'attività di somministrazione deve essere svolta nel rispetto delle norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica e igienico sanitaria, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi, di inquinamento acustico e delle disposizioni sulla sorvegliabilità dei locali (D.M. 564/92).

Prima dell'inizio dell'attività dovrà essere presentata, con firma digitale e tramite Posta Elettronica Certificata, al Comune SUAP, la Notifica sanitaria di Inizio o variazione Attività, ai sensi dell'art. 6 Reg. CE n. 852/2004, come previsto dalla D.G.R. 14/11/2012 n. 16-4910 e dalla D.D. 15/11/2012 n. 799. Il Comune provvederà a trasmetterla all'ASL