



Comune di Roncobello
Provincia di Bergamo

Via Barghetto, 25 - 24010 Roncobello (BG) - Telefono 0345-84047 Fax 0345-84453
Cod. Fiscale 85001490169 - Partita Iva 00672670163

**NORME E DIRETTIVE PER
L'ATTIVITA' DEL COMMERCIO SU
AREE PUBBLICHE**

Ai sensi del D. Lgs. 31 marzo 1998, 114
e
Legge Regionale 21 marzo 2000, n. 15



Comune di Roncobello
Provincia di Bergamo

Via Barghetto, 25 - 24010 Roncobello (BG) - Telefono 0345-84047 Fax 0345-84453
Cod. Fiscale 85001490169 - Partita Iva 00672670163

CAPITOLO PRIMO

CONSIDERAZIONI GENERALI

CONSIDERAZIONI GENERALI

Il D.Lgs.31 marzo 1998, n. 114 - Riforma della disciplina relativa ai Settore del commercio. a norma dell'art. 4, comma 4, della 15 marzo I 997, n.59, prevede che le regioni, al fine di assicurare il servizio più idoneo a soddisfare gli interessi dei consumatori ed un adeguato equilibrio con le altre forme di distribuzione, stabiliscono, altresì sulla base delle caratteristiche economiche del territorio, della densità della rete distributiva e della popolazione residente e fluttuante, i criteri generali ai quali i comuni si devono attenere per la determinazione delle aree e del numero dei posteggi da destinare allo svolgimento dell'attività, per l'istituzione, la soppressione o lo spostamento dei mercati che si svolgono quotidianamente o a cadenza diversa nonché per l'istituzione di mercati destinati a merceologie esclusive. Stabiliscono, altresì, le caratteristiche tipologiche delle fiere, nonché le modalità di partecipazione alle medesime.

Il comune, sulla base delle disposizioni emanate dalla regione stabilisce l'ampiezza complessiva delle aree da destinare all'esercizio dell'attività, nonché le modalità di assegnazione dei posteggi, la loro superficie e i criteri di assegnazione delle aree riservate agli agricoltori che esercitano la vendita dei loro prodotti.

Al fine di garantire il miglior servizio da rendere ai consumatori i comuni possono determinare le tipologie merceologiche dei posteggi nei mercati e nelle fiere.

Il comune deve individuare altresì le aree aventi valore archeologico, storico, artistico e ambientale nelle quali l'esercizio del commercio di cui al presente articolo è vietato o sottoposto a condizioni particolari ai fini della salvaguardia delle aree predette.

Possono essere stabiliti divieti e limitazioni all'esercizio anche per motivi di viabilità, di carattere igienico sanitario o per altri motivi di pubblico interesse.

Vengono altresì deliberate le norme procedurali per la presentazione e l'istruttoria delle domande di rilascio, il termine, comunque non superiore a novanta giorni dalla data di ricevimento, entro il quale le domande devono ritenersi accolte qualora non venga comunicato il provvedimento di diniego, nonché tutte le altre norme atte ad assicurare trasparenza e snellezza dell'azione amministrativa e la partecipazione al procedimento, ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, e successive modifiche.

Al fine di valorizzare e salvaguardare il servizio commerciale nelle aree urbane, rurali, montane ed insulari, le regioni e i comuni possono stabilire particolari agevolazioni, fino all'esenzione, per i tributi e le altre entrate di- rispettiva competenza per le attività effettuate su posteggi posti in comuni e frazioni con popolazione inferiore a 3.000 abitanti e nelle zone periferiche delle aree metropolitane e degli altri centri di minori dimensioni.

DISPOSIZIONI GENERALI

La Regione Lombardia con la legge 21 marzo 2000, n. 15, ha emanato gli indirizzi di programmazione del commercio su aree pubbliche, intesi a favorire la razionalizzazione ed il potenziamento della rete distributiva esistente, offrire opportunità di ingresso nel settore a nuovi operatori commerciali e tutelare l'interesse generale dei consumatori attraverso una struttura commerciale che assicuri efficienza, razionalità e convenienza del sistema.

CRITERI GENERALI DL PROGRAMMAZIONE

Il comune nel predisporre i propri atti programmatici in materia di commercio su aree pubbliche deve perseguire, in particolare, i seguenti obiettivi:

- a) favorire la realizzazione della rete distributiva del commercio su aree pubbliche che assicuri la migliore produttività del sistema e la qualità dei servizi da rendere al consumatore;
- b) assicurare, con riguardo al commercio su aree pubbliche, il rispetto del principio della libera concorrenza, garantendo un equilibrato ed armonico sviluppo delle diverse tipologie distributive;
- c) rendere compatibile l'impatto territoriale ed ambientale delle aree mercatali e fieristiche con particolare riguardo ai fattori quali la mobilità, il traffico e l'inquinamento;

- d) valorizzare la funzione commerciale al fine di assicurare un servizio anche nelle zone, nei quartieri e nei comuni montani non sufficientemente serviti dalla struttura commerciale esistente;
 - e) salvaguardare e riqualificare i centri storici anche attraverso la valorizzazione delle varie forme di commercio su aree pubbliche nel rispetto dei vincoli relativi alla tutela del patrimonio artistico ambientale;
 - f) favorire le zone in via di espansione e le zone cittadine a vocazione turistica in relazione anche all'andamento turistico stagionale;
 - g) salvaguardare e riqualificare la rete distributiva esistente dotando le aree mercatali di servizi igienici e di adeguati impianti per l'allacciamento alla rete elettrica, idrica e fognaria in conformità alle vigenti norme igienico-sanitarie;
 - h) favorire l'individuazione di aree pubbliche o private, coperte o scoperte, che consenta uno sviluppo dei mercati nei centri abitati evitando il congestionamento del traffico e della viabilità;
 - i) assicurare che la individuazione di nuove aree destinate al commercio su aree pubbliche sia strettamente correlata all'incremento demografico, alla propensione al consumo e alla offerta commerciale già esistente nel territorio comunale;
- 1) localizzare le aree mercatali e fieristiche in modo da consentire:
- un facile accesso ai consumatori;
 - sufficienti spazi di parcheggio per i mezzi degli operatori;
 - il minimo disagio alla popolazione residente;
 - la salvaguardia dell'attività commerciale in atto ed in particolare quella dei mercati nei centri storici, compatibilmente con il rispetto della normativa riguardante gli aspetti urbanistici, igienico-sanitarie, viabilistici e di pubblica sicurezza.

INDIVIDUAZIONE DELLE AREE

Il comune nell'individuare le aree deve far riferimento e quindi osservare:

- a) le previsioni dei vigenti strumenti urbanistici comunali;
- b) i vincoli per determinare zone o aree, previsti dal Ministero dei beni culturali ed ambientali;
- c) le limitazioni e i vincoli imposti per motivi di polizia stradale, igienico-sanitari o di pubblico Interesse in genere;
- d) le limitazioni o i divieti previsti nei regolamenti di polizia urbana;
- e) le caratteristiche socio-economiche del territorio;
- f) la densità della rete distributiva in atto e della presumibile capacità di domanda della popolazione residente e fluttuante.

VALORIZZAZIONE DEL COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE IN PARTICOLARI ZONE

Al fine di valorizzare e salvaguardare il servizio commerciale delle aree urbane, rurali e montane, i comuni possono stabilire particolari agevolazioni, fino all'esenzione per i tributi e le altre entrate di rispettiva competenza per le attività effettuate su posteggi posti in comuni e frazioni con popolazione inferiore a 3.000 abitanti e nelle zone periferiche delle aree metropolitane e degli altri centri di minori dimensioni.



Comune di Roncobello
Provincia di Bergamo

Via Barghetto, 25 - 24010 Roncobello (BG) - Telefono 0345-84047 Fax 0345-84453
Cod. Fiscale 85001490169 - Partita Iva 00672670163

CAPITOLO SECONDO

DEFINIZIONE DEL COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

DEFINIZIONE DEL COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

Il D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, stabilisce che per commercio sulle aree pubbliche si intende:

- a) l'attività di vendita di merci al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche comprese quelle del demanio marittimo o sulle aree private delle quali il comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte;
- b) per aree pubbliche, le strade, i canali, le piazze, comprese quelle di proprietà privata gravate da servitù di pubblico passaggio ed ogni altra area di qualunque natura destinata ad uso pubblico;
- c) per posteggio, la parte di area pubblica o di area privata della quale il comune abbia la disponibilità che viene data in concessione all'operatore autorizzato all'esercizio dell'attività commerciale;
- d) per mercato, l'area pubblica o privata della quale il comune abbia la disponibilità composta da più posteggi, attrezzata o meno e destinata all'esercizio dell'attività per uno o più o tutti i giorni della settimana o del mese per l'offerta integrata di merci al dettaglio, la somministrazione di alimenti e bevande, l'erogazione di pubblici servizi;
- e) per fiera, la manifestazione caratterizzata dall'afflusso, nei giorni stabiliti sulle aree pubbliche o private delle quali il comune abbia la disponibilità, di operatori autorizzati ad esercitare il commercio su aree pubbliche, in occasione di particolari ricorrenze, eventi o festività:

1. MODALITA' DI ESERCIZIO DELL'ATTIVITA.

Il commercio sulle aree pubbliche può essere svolto:

- a) su posteggi dati in concessione per dieci anni:
- b) su qualsiasi area purché in forma itinerante.

L'esercizio dell'attività è soggetto ad apposita autorizzazione rilasciata a persone fisiche o a società di persone regolai-mente costituite secondo le norme vigenti.

L'autorizzazione all'esercizio dell'attività di vendita sulle aree pubbliche mediante l'utilizzo di un posteggio è rilasciata, in base alla normativa emanata dalla regione, dal comune sede del posteggio ed abilita anche all'esercizio in forma itinerante nell'ambito del territorio regionale e alla partecipazione alle fiere che si svolgono sul territorio nazionale.

L'autorizzazione all'esercizio dell'attività di vendita sulle aree pubbliche esclusivamente in forma itinerante è rilasciata in base alla normativa emanata dalla regione, dal comune nel quale il richiedente ha la residenza se persona fisica, o la sede legale.

L'autorizzazione di cui al presente comma abilita anche alla vendita al domicilio del consumatore nonché nei locali ove questi si trovi per motivi di lavoro, di studio, di cura, di intrattenimento o svago.

L'autorizzazione all'esercizio dell'attività di vendita sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari abilita anche alla somministrazione dei medesimi se il titolare risulta in possesso dei requisiti prescritti per l'una e l'altra attività. L'abilitazione alla somministrazione deve risultare da apposita annotazione sul titolo autorizzatorio.

L'esercizio del commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari è soggetto alle norme comunitarie e nazionali che tutelano le esigenze igienico sanitarie. Le modalità di vendita e i requisiti delle attrezzature sono stabiliti dal Ministero della sanità con apposita ordinanza..

L'esercizio del commercio nelle aree demaniali marittime è soggetto al nulla osta da parte delle competenti autorità marittime che stabiliscono modalità e condizioni per l'accesso alle aree predette.

Senza permesso del soggetto proprietario o gestore è vietato il commercio sulle aree pubbliche negli aeroporti, nelle stazioni e nelle autostrade.

2. DEFINIZIONI E DISPOSIZIONI REGIONALI RIGUARDANTI LE AREE MERCATALI

Con la Regionale del 21 marzo 2000, n. 15 sono stati emanati gli indirizzi di programmazione del commercio al dettaglio su aree pubbliche, così come previsto dall'art. 28 del D.Lgs. 31 marzo 1998, n.114.

In particolare viene stabilito:

3. TIPOLOGIA DEI MERCATI

Per mercato si intende:

- l'area pubblica o privata della quale il comune abbia la disponibilità, composta da più posteggi, attrezzati o meno e destinati all'esercizio dell'attività per uno o più giorni della settimana o del mese per l'offerta integrata di merci al dettaglio, la somministrazione di alimenti e bevande, l'erogazione di pubblici servizi

Per mercato specializzato o esclusivo:

- quando il 90% dei posteggi è destinato a merceologie del medesimo genere, affini o complementari con una periodicità non superiore al mese.

Per mercato stagionale:

- quando ha una durata non inferiore a due mesi e non superiore a sei mesi.

Per mercato straordinario si intende:

- l'edizione aggiuntiva di un mercato che si svolge in giorni diversi e ulteriori rispetto alla cadenza normalmente prevista senza riassegnazione di posteggi e con la presenza degli operatori normalmente concessionari di posteggio. Di norma i mercati straordinari si svolgono, oltre che collegati ad eventi particolari, nel periodo:

- natalizio.
- pasquale,
- estivo.

Nel corso di un anno solare non possono essere effettuate più di 12 giornate di mercato straordinario.

4. AREE PRIVATE

Qualora più soggetti anche in forma cooperativa o consorziata mettano gratuitamente a disposizione del comune un'area privata, attrezzata o meno, coperta o scoperta, per uno o più giorni della settimana o del mese, la stessa può essere inserita fra le aree destinate all'esercizio dell'attività di commercio su aree pubbliche. Fatto salvo il rispetto delle disposizioni statali e regionali vigenti, i soggetti sopra citati hanno titolo di priorità nell'assegnazione dei posteggi su dette aree.

In caso di più aree messe a disposizione ai sensi del comma precedente, hanno la priorità quelle proposte da consorzi costituiti fra operatori e associazioni di operatori su aree pubbliche maggiormente rappresentative sul territorio regionale.

5. PROGRAMMAZIONE REGIONALE DELLA RETE MERCATALE

L'obiettivo Regionale per il triennio 2000-2002 prevede uno sviluppo del 3 per cento della rete mercatale comunale esistente nell'ambito della regione.

Sempre nel triennio 2000-2002, la Giunta Regionale può autorizzare l'istituzione o l'ampliamento dei mercati oltre il 3 per cento previsto e comunque fino a un massimo di 1.000 nuovi posteggi nell'ambito della regione, a seguito di valutazione dei seguenti elementi:

- le caratteristiche economiche del territorio secondo quanto previsto dall'art. 6, comma 3 del D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114;
- il potenziamento e la ristrutturazione dei mercati esistenti in conseguenza anche del loro adeguamento alla vigente normativa igienico-sanitaria;
- favorire l'individuazione di nuove aree pubbliche o private, coperte o scoperte, che consenta uno sviluppo dei mercati nei centri abitati evitando il congestionamento del traffico e della viabilità cittadina;
- assicurare che la individuazione di nuove aree destinate al commercio su aree pubbliche sia strettamente correlata all'incremento demografico, alla propensione al consumo e all'offerta commerciale già esistente nel territorio comunale;
- consentire un facile accesso ai consumatori;

- garantire sufficienti spazi di parcheggio per i mezzi degli operatori;
- creare il minimo disagio alla popolazione residente;
- consenta la salvaguardia dell'attività commerciale in atto ed in particolare quella dei mercati nei centri storici, compatibilmente con il rispetto della normativa riguardante gli aspetti urbanistici, igienico-sanitarie, viabilistici e di pubblica sicurezza;
- stabilisca un riequilibrio dei flussi di domanda attualmente diretti verso i centri storici o verso aree congestionate;
- promuovere l'aggregazione associativa degli operatori mediante la costituzione di cooperative o consorzi per la gestione dei servizi mercatali.
- la individuazione di nuove aree mercatali in stretta correlazione con l'incremento della domanda.

I comuni, in conformità ai precedenti indirizzi generali possono ampliare fino ad un massimo del 20 per cento la superficie della rete mercatale esistente mantenendo inalterato il numero dei relativi posteggi.

I criteri e i parametri da utilizzare per le valutazioni degli elementi sopra indicati saranno determinati dalla Giunta regionale.

6. DISPOSIZIONI PER I COMUNI MONTANI

I comuni montani sprovvisti di mercato e con popolazione inferiore ai 1.000 abitanti, individuati dalla D.G.R. 20 novembre 1998, n.VI/ 39709, che non sono sufficientemente serviti dalla struttura commerciale esistente, possono istituire aree mercatali anche in deroga a quanto stabilito al precedente punto 2.5.

I mercati così istituiti possono avere le seguenti dimensioni massime:

- comuni con meno di 1.000 abitanti (tabella "A" D.G.R.) N. 12 posteggi;
- centri abitati con meno di 500 abitanti (tabella "B" D.G.R.) N. 6 posteggi. Almeno un terzo dei posteggi deve essere destinato a merceologie alimentari.

7. POSTEGGI- DISPOSIZIONI GENERALI

Gli standard dimensionali minimi che il comune prende a riferimento per i posteggi dei mercati di nuova istituzione e per quelli potenziati o ampliati sono stabiliti dalla Giunta Regionale.

I posteggi, tutti o parte di essi, debbono avere una superficie tale da poter essere utilizzati anche dagli autoveicoli attrezzati come punti di vendita. Qualora il titolare del posteggio impieghi uno di tali autoveicoli e la superficie dell'area concessa sia insufficiente, ha diritto a che venga ampliata o, se ciò non sia possibile, che gli venga concesso un altro posteggio, fermo restando il rispetto delle prescrizioni urbanistiche, nonché delle limitazioni e dei divieti posti nelle zone aventi valore archeologiche, storico, artistico e ambientale.

La concessione del posteggio mercatale o isolato ha una durata di dieci anni, eccettuati casi di concessioni già esistenti per le quali fosse stata predefinita una durata inferiore, e può essere rinnovata con semplice comunicazione dell'interessato. Fatti salvi in ogni caso gli effetti della predetta comunicazione, il comune può provvedere ad appositi avvisi in vista della scadenza della concessione.

Fatti salvi i diritti acquisiti, nello stesso mercato l'operatore commerciale, persona fisica o società di persone, può avere in concessione un massimo di due posteggi.

L'operatore commerciale ha diritto a utilizzare il posteggio assegnato per tutti i prodotti oggetto della sua attività, nel rispetto delle esigenze igienico-sanitarie, delle prescrizioni e delle limitazioni di cui alla vigente legislazione, nonché delle eventuali disposizioni comunali relative alle tipologie merceologiche dei posteggi.

Il comune mette a disposizione degli operatori una planimetria del mercato continuamente aggiornata.

I soggetti già concessionari, preliminarmente all'avvio della procedura di cui all'art. 5 della legge Regionale 21 marzo 2000, n.15, possono chiedere al comune di cambiare il proprio posteggio con uno dei posteggi liberi da assegnare. Tale modificazione comporta la correlativa rinuncia alla concessione del posteggio di cui il soggetto richiedente è già titolare.

8. POSTEGGI RISERVATI AGLI AGRICOLTORI

Ai produttori agricoli può essere riservato fino ad un massimo del 3 per cento dei posteggi mercatali complessivamente disponibili per il settore alimentare e prodotti orto-frutticoli.

9. DISPOSIZIONI IN MATERIE DI ORARI

Il comune nello stabilire gli orari per il commercio su aree pubbliche si attiene ai seguenti indirizzi:

- a) L'esercizio dell'attività può essere effettuata in fasce orarie anche diverse rispetto a quella degli altri operatori al dettaglio in sede fissa;
- b) la fascia oraria massima di articolazione dell'orario per il commercio su aree pubbliche è compresa tra le ore 5,00 e le ore 24,00 con possibilità di effettuazione dei mercati anche in orari pomeridiani e serali;
- c) è vietata l'istituzione di mercati che si svolgono in giornate domenicali o festive;
- d) sono fatti salvi i mercati istituiti precedentemente al 24 aprile 1998, che si effettuano nelle giornate domenicali o festive;
- e) è fatto divieto di effettuare mercati e fiere nei giorni di Natale, Capodanno e Pasqua. I mercati che coincidono con le festività di cui sopra, possono essere anticipati;
- f) limitazioni temporali possono essere stabilite nei casi di indisponibilità dell'area commerciale per motivi di polizia stradale, di carattere igienico- sanitario e per motivi di pubblico interesse.
- g) si applicano in quanto compatibili le disposizioni in materia di orari degli esercizi di vendita al dettaglio in sede fissa di cui al titolo IV del decreto legislativo 31 marzo 1998, n.1 14.

10. COMMISSIONE CONSULTIVA

La legge Regionale 21 marzo 2000, n. 15, prevede che nei comuni con popolazione residente superiore ai 15.000 abitanti è istituita una commissione consultiva presieduta dal Sindaco o da un suo delegato composta dai rappresentanti delle Associazioni dei consumatori e degli utenti, delle imprese commerciali su aree pubbliche e del comune interessato; mentre nei comuni con popolazione residente inferiore ai 15.000 abitanti la costituzione della commissione è facoltativa.

La commissione è nominata dal Sindaco. I criteri di designazione, di rappresentanza, di durata in carica e di funzionamento della commissione sono stabilite dal comune, sentiti i soggetti indicati a comma 1.

La commissione è sentita in riferimento alla:

- programmazione dell'attività;
- definizione dei criteri generali per la determinazione delle aree da destinarsi all'esercizio del commercio su aree pubbliche e del relativo numero di posteggi;
- istituzione, soppressione e spostamento o ristrutturazione dei mercati e delle fiere;
- definizione dei criteri per l'assegnazione dei posteggi e dei canoni per l'occupazione del suolo pubblico;
- predisposizione dei regolamenti comunali e delle deliberazioni regionali e comunali aventi per oggetto l'attività di commercio su aree pubbliche.

Qualora la commissione non sia stata istituita, il comune sente obbligatoriamente le associazioni di cui al comma 1.



Comune di Roncobello
Provincia di Bergamo

Via Barghetto, 25 - 24010 Roncobello (BG) - Telefono 0345-84047 Fax 0345-84453
Cod. Fiscale 85001490169 - Partita Iva 00672670163

CAPITOLO TERZO

**DISPOSIZIONI PER L'ATTIVITA' IN
FORMA ITINERANTE**

DISPOSIZIONI PER L'ATTIVITA' IN FORMA ITINERANTE

Il Decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114 - Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'articolo 4, comma 4, della L. 15 marzo 1997, n. 59, prevede che il commercio sulle aree pubbliche può essere svolto, oltre che su posteggi dati in concessione, anche su qualsiasi area purché in forma itinerante.

L'esercizio di tale attività è soggetto ad apposita autorizzazione rilasciata a persone fisiche o a società di persone regolarmente costituite secondo le norme vigenti.

L'autorizzazione all'esercizio dell'attività di vendita sulle aree pubbliche esclusivamente in forma itinerante è rilasciata, in base alla normativa emanata dalla regione, dal comune nel quale il richiedente ha la residenza, se persona fisica, o la sede legale.

L'autorizzazione abilita anche alla vendita ai domicilio del consumatore nonché nei locali ove questi si trovi per motivi di lavoro, di studio, di cura, di intrattenimento o svago, nonché alla partecipazione alle fiere che si svolgono sul territorio nazionale.

L'autorizzazione all'esercizio dell'attività di vendita sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari abilita anche alla somministrazione dei medesimi se il titolare risulta in possesso dei requisiti prescritti per l'una e l'altra attività. L'abilitazione alla somministrazione deve risultare da apposita annotazione sul titolo autorizzatorio.

L'esercizio del commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari è soggetto alle norme comunitarie e nazionali che tutelano le esigenze igienico sanitarie. Le modalità di vendita e i requisiti delle attrezzature sono stabiliti dal Ministero della sanità con apposita ordinanza.

L'esercizio nelle aree demaniali marittime è soggetto al nulla osta da parte delle competenti autorità marittime che stabiliscono modalità e condizioni per l'accesso alle aree predette.

Senza permesso del soggetto proprietario o gestore è vietato il commercio sulle aree pubbliche negli aeroporti, nelle stazioni e nelle autostrade.

1. DISPOSIZIONI REGIONALI PER LE AREE DESTINATE ALL'ATTIVITA' IN FORMA ITINERANTE

Il commercio su aree pubbliche in forma itinerante è svolto con mezzi mobili e con soste limitate, di norma, a tempo strettamente necessario per effettuare le operazioni di vendita.

Il Comune può individuare aree del proprio territorio dove applicare i divieti e le limitazioni all'esercizio delle attività in forma itinerante, stabilendo tempi e modalità di sosta.

Nei comuni con popolazione residente superiore ai 5.000 abitanti, il commercio in forma itinerante con soste oltre i limiti di tempo stabiliti può essere consentito solo in apposite aree individuate dal comune in conformità ai criteri indicati al CAPITOLO 1-

Per ogni operatore, persona fisica o società di persone, non può essere rilasciata più di una autorizzazione.

Il commercio su aree pubbliche in forma itinerante può essere oggetto di limitazioni e divieti per comprovati motivi di viabilità, di carattere igienico sanitario o per altri motivi di pubblico interesse. Non sono consentite limitazioni e divieti all'esercizio dell'attività al fine di creare zone di rispetto a tutela della posizione di operatori in sede fissa

Durante lo svolgimento di un mercato o di una fiera il comune interdice il commercio su aree pubbliche in forma itinerante nelle aree circostanti fino ad una distanza di 500 metri.

Il titolare dell'autorizzazione di cui all'art 28, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 114/1998, può esercitare l'attività

in forma itinerante solamente nei giorni in cui non è concessionario di posteggio.

Le presenti disposizioni si applicano anche ai produttori agricoli che esercitano la vendita dei propri prodotti in forma itinerante ai sensi della legge 9 febbraio 1963, n. 59.



Comune di Roncobello
Provincia di Bergamo

Via Barghetto, 25 - 24010 Roncobello (BG) - Telefono 0345-84047 Fax 0345-84453
Cod. Fiscale 85001490169 - Partita Iva 00672670163

CAPITOLO QUARTO

**DETERMINAZIONE DELLE AREE
PUBBLICHE**

DETERMINAZIONE DELL'AMPIEZZA DELLE AREE PUBBLICHE DESTINATE ALL'ESERCIZIO DEL COMMERCIO

L'art. 28, comma 15, del D. Lgs. 31 marzo 1998, n. 114 prescrive che il comune, sulla base delle disposizioni emanate dalla regione stabilisce l'ampiezza complessiva delle aree da destinare all'esercizio dell'attività del commercio su aree pubbliche.

Le disposizioni Regionali prevedono, tra l'altro, che l'ampiezza delle aree da destinare all'attività per il commercio su aree pubbliche sono stabilite sulla base delle caratteristiche economiche del territorio, della densità della rete distributiva e della presumibile capacità di domanda della popolazione residente e fluttuante, al fine di assicurare la migliore funzionalità e produttività del servizio da rendere al consumatore ed un adeguato equilibrio con le installazioni commerciali a posto fisso e le altre forme di distribuzione in uso.

1. CONSISTENZA ATTUALE DELLA RETE COMMERCIALE

La rete commerciale del comune è così composta:

- attività commercio al dettaglio in sede fissa N. 3
- esercizi della somministrazione alimenti e bevande N. 5
- mercato settimanale di merci varie, posteggi N. 19
- mercato settimanale di merci varie, posteggi riservati agli agricoltori N. 1

2. POSTEGGI UBICATI AL DI FUORI DELL'AREA DEL MERCATO

Non esistono posteggi al di fuori dell'area di mercato.



Comune di Roncobello
Provincia di Bergamo

Via Barghetto, 25 - 24010 Roncobello (BG) - Telefono 0345-84047 Fax 0345-84453
Cod. Fiscale 85001490169 - Partita Iva 00672670163

CAPITOLO QUINTO

AUTORIZZAZIONE COMUNALE

(Ai sensi dell'art. 28, comma 1, lett. A D.Lgs. 114/1998)

AUTORIZZAZIONE COMUNALE

Le presenti disposizioni concernenti l'autorizzazione comunale per il commercio su aree pubbliche sono redatte secondo quanto previsto dall'art.28, comma 1, lettera a) del D. Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, e dalla legge regionale 21 marzo 2000, n. 15.

1. AUTORIZZAZIONE COMUNALE

Per esercitare il commercio su aree pubbliche mediante posteggio nel mercato, di cui all'art.28, comma 1, lettera a) del D.Lgs. 114/1998, è necessario ottenere la prescritta autorizzazione Comunale, la quale può essere rilasciata sia a persone fisiche che a società di persone regolarmente costituite secondo le norme vigenti.

2. DISPONIBILITA' DI POSTEGGI DA ASSEGNARE

Il Comune trasmette alla Giunta Regionale, per la relativa pubblicazione sul B.U.R.L., i. dati concernenti i posteggi da assegnare in concessione, compresi quelli riservati ai produttori agricoli.

Entro il termine di 60 giorni dalla pubblicazione sui. B.U.R.L. gli interessati presentano al Comune la domanda per il rilascio dell'autorizzazione comunale con le indicazioni del posteggio che chiedono in concessione.

3. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

La domanda intesa ad ottenere l'autorizzazione di cui al precedente punto 6.2., deve essere redatta in competente carta legale ed inviata al Comune mediante raccomandata o mediante consegna della stessa direttamente all'ufficio protocollo del comune e deve contenere:

- generalità o ragione sociale;
- nazionalità
- codice fiscale;
- indirizzo o sede legale;
- il possesso dei requisiti di cui all'art. 5 del D.Lgs. 114/1998;
- di non possedere più di una autorizzazione e relativa concessione di posteggi nello stesso mercato;
- il settore o i settori merceologici;
- la denominazione del mercato, il giorno di svolgimento, l'indicazione delle caratteristiche del posteggio chiesto in concessione.

In caso di presentazione di domande incomplete, il responsabile dell'ufficio competente ne dà comunicazione al richiedente entro dieci giorni, indicando le cause di irregolarità o di incompletezza. La data di presentazione sarà quella relativa alla presentazione della documentazione richiesta.

4. FORMULAZIONE DELLA GRADUATORIA DELLE DOMANDE PRESENTATE

Delle domande presentate viene formata una graduatoria secondo i seguenti criteri di priorità:

- a) al richiedente con maggior numero di presenze maturate nell'ambito del singolo mercato;
- b) al richiedente con maggior anzianità di registro delle imprese;
- c) al richiedente con maggior anzianità dell'attività di commercio su aree pubbliche attestata dal registro delle imprese;

A parità dei predetti titoli di priorità la domanda è valutata in base all'ordine cronologico di spedizione o di consegna della domanda.

Entro 30 giorni dal termine per la presentazione delle domande il Comune pubblica la graduatoria sfilata sulla base dei criteri sopra indicati.

Contro la graduatoria è ammessa istanza di revisione da presentarsi al Comune entro quindici giorni dalla sua pubblicazione.

Su predetta istanza il comune si pronuncia entro i successivi quindici giorni e l'esito della stessa è pubblicata nel medesimo giorno.

Le domande non accolte verranno archiviate e i richiedenti, qualora interessati ad eventuali nuove assegnazioni, dovranno riproporre nuova domanda

5. RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE

Decorsi trenta giorni dalla pubblicazione della graduatoria il comune rilascia la relativa autorizzazione.

L'autorizzazione oltre a consentire l'attività nell'ambito del mercato per il quale è stata rilasciata, abilita il titolare della stessa anche all'esercizio dell'attività in forma itinerante nell'ambito del territorio della Regione Lombardia e alla partecipazione alle fiere che si svolgono sul territorio nazionale.

6. SOSPENSIONE DELL'AUTORIZZAZIONE

L'autorizzazione può essere sospesa, per un periodo non superiore a venti giorni di calendario, nel caso di violazioni di particolare gravità, quali:

- a) il mancato rispetto delle disposizioni inerenti alla pulizia del posteggio e delle aree mercatali;
- b) l'abusiva estensione di oltre un terzo della superficie autorizzata;
- c) il danneggiamento della sede stradale, degli elementi di arredo urbano e del patrimonio arboreo;
- d) venga commessa la stessa violazione per almeno due volte in un anno, anche se si è proceduto al pagamento della sanzione.

7. REVOCA DELL'AUTORIZZAZIONE

L'autorizzazione è revocata:

- a) nel caso in cui il titolare non inizi l'attività entro sei mesi dalla data dell'avvenuto rilascio, salvo proroga in caso di comprovata necessità;
- b) per mancato utilizzo del posteggio in ciascun anno solare per periodi di tempo complessivamente superiore a 4 mesi, salvo in caso di assenza per malattia, gravidanza o servizio militare;
- c) nel caso il titolare non risulti più provvisto dei requisiti di cui all'art 5 del Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n. 114;
- d) qualora entro un anno dalla morte del titolare dell'autorizzazione gli aventi diritto non presentano comunicazione di reintestazione dell'autorizzazione stessa.

8. SUBINGRESSO E REINTESTAZIONE DELL'AUTORIZZAZIONE

Il trasferimento in gestione o in proprietà dell'azienda o di un ramo d'azienda per l'esercizio del commercio su aree pubbliche, per atto tra vivi o a causa di morte, comporta di diritto il trasferimento dell'autorizzazione amministrativa a chi subentra nello svolgimento dell'attività sempre che sia provato l'effettivo trasferimento dell'azienda ed il subentrante sia in possesso dei requisiti di cui all'articolo 5 del D.Lgs. 114/1998.

La reintestazione dell'autorizzazione su posteggi dati in concessione è effettuata dal comune sede di posteggio previa comunicazione del reintestataro e contestuale autocertificazione del possesso dei requisiti previsti per l'esercizio dell'attività commerciale. La concessione del posteggio segue la cessione dell'azienda, o di un ramo di essa, con obbligo di volturarla.

Il trasferimento in gestione o in proprietà dell'azienda comporta anche il trasferimento dei titoli di priorità del dante causa relativi all'autorizzazione ceduta.

Il subentrante in possesso dei requisiti di cui all'articolo 5 del D.Lgs. 114/1998 deve comunicare l'avvenuto subingresso entro quattro mesi, pena la decadenza del diritto di esercitare l'attività del dante causa, salvo proroga di ulteriori 30 giorni in caso di comprovata necessità.

Il subentrante per causa di morte ha comunque la facoltà di continuare provvisoriamente l'attività fino alla regolarizzazione prescritta dal comma precedente, fermo restando il rispetto dei termini di decadenza.



Comune di Roncobello
Provincia di Bergamo

Via Barghetto, 25 - 24010 Roncobello (BG) - Telefono 0345-84047 Fax 0345-84453
Cod. Fiscale 85001490169 - Partita Iva 00672670163

CAPITOLO SESTO

NORME E DIRETTIVE PER LO SVOLGIMENTO DEL MERCATO

DISPOSIZIONI PER LO SVOLGIMENTO DEL MERCATO

Nel giorno di MARTEDI', nell'area indicata nella planimetria allegata, si svolge il mercato settimanale di merci varie;

I titolari di posteggio dovranno accedere al mercato non prima delle ore 6,30.

L'orario di vendita è stabilito dalle ore 8,00 alle ore 12,30.

Lo sgombero dell'area dovrà avvenire entro le ore 13,00.

Le operazioni per l'assegnazione dei posti temporaneamente non occupati dal titolare entro le ore 8,00, avranno luogo alle ore 8,30.

1. RILASCIO DELLA CONCESSIONE DEL POSTEGGIO

La concessione del posteggio è rilasciata ai titolari dell'autorizzazione di cui al capitolo precedente.

La concessione del posteggio ha una durata di dieci anni e può essere rinnovata con semplice comunicazione dell'interessato entro 60 giorni dalla scadenza.

Il Comune, entro 120 giorni dalla scadenza della singola concessione, provvede ad inviare avviso ai titolari delle concessioni interessate alla scadenza.

In mancanza di comunicazione di rinnovo da parte degli interessati nei termini sopra stabiliti, si intenderà rinuncia della concessione di posteggio.

2. PERSONALE PREPOSTO ALLA DIREZIONE DEL MERCATO

Alla direzione del mercato è preposto il responsabile del servizio commercio appositamente incaricato dal Sindaco, al quale spetta il compito di curare l'andamento amministrativo.

3. OPERAZIONI DI ACCESSO E SGOMBERO DEL MERCATO

I relativi orari sono indicati al punto precedente.

Il Sindaco potrà, in occasioni o ricorrenze particolari, modificare gli orari indicati, anche su richiesta delle rappresentanze provinciali di categoria.

4. DIMENSIONAMENTO DEI POSTEGGI E CARATTERISTICHE DEI BANCHI DI VENDITA

Le dimensioni di ogni singolo posteggio sono indicate nella planimetria allegata. L'area di posteggio assegnata è comprensiva di ogni tipo di ingombro quali: merce, banco, veicolo, tendoni.

Tra un posteggio e l'altro dovrà essere lasciato uno spazio divisorio di almeno in. 0,50 che dovrà essere lasciato sempre libero da cose e attrezzature.

L'eventuale tendone a copertura del banco deve essere ad un'altezza minima dal suolo di due metri, misurata nella parte più bassa.

Il titolare di posteggio può porre in vendita tutti i prodotti oggetto della sua autorizzazione commerciale, fatto salvo il rispetto delle norme igienico-sanitarie nonché delle prescrizioni e delle limitazioni della vigente legislazione.

Non è consentito lo svolgimento dell'attività con il sistema del "BATTITORE".

5. TRASMISSIONE DEL POSTEGGIO

La concessione del posteggio non può essere ceduta se non con l'azienda commerciale o un ramo d'azienda. Nel caso di trasferimento dell'azienda relativa al posteggio occupato, il subentrante ha diritto che gli venga rilasciata a suo nome la concessione del posteggio con le stesse modalità e condizioni indicate nella concessione di cui era titolare il cedente, con l'osservanza di quanto stabilito nel capitolo precedente.

6. ASSEGNAZIONE DEI POSTEGGI TEMPORANEAMENTE NON OCCUPATI DAI TITOLARI

Il posteggio temporaneamente non occupato dal titolare entro trenta minuti dopo l'orario stabilito per l'inizio della vendita, ovvero di cui si ha notizia della non occupazione, viene assegnato, per il periodo di non utilizzazione, agli operatori, legittimati ad esercitare il commercio su aree pubbliche, che ne facciano richiesta verbale al personale della polizia municipale incaricato alla vigilanza del mercato.

Al fine dell'assegnazione dei posteggi temporaneamente non occupati dai titolari, il personale incaricato della vigilanza dei mercati provvede a formare specifica graduatoria in base alle presenze effettuate dai singoli operatori.

Gli interessati dovranno presentarsi al personale preposto alla vigilanza del mercato, esibendo la propria autorizzazione per il commercio su aree pubbliche, per l'annotazione della presenza per la formazione della graduatoria.

L'assegnazione viene effettuata a chi vanta il più alto numero di presenze effettive e di presenze nel mercato riferibili all'autorizzazione.

A parità di presenze si tiene conto della maggior anzianità dell'attività di commercio su aree pubbliche attestata dal registro delle imprese.

Nel caso vengano presentate, da parte di operatori aventi parità di requisiti, richieste superiori al numero dei posteggi disponibili, si procederà all'assegnazione dei posteggi mediante sorteggio.

I concessionari di posteggi che si presentano al mercato dopo l'orario stabilito, possono partecipare all'assegnazione di un posteggio dopo che sia stata effettuata l'assegnazione per tutti gli altri.

7. DECADENZA DELLA CONCESSIONE DEL POSTEGGIO

Il titolare del posteggio decade dalla concessione:

a) per il mancato utilizzo del posteggio per 3 giornate di mercato nell'arco dei due mesi di svolgimento del mercato estivo (luglio e agosto), salvo il caso di assenza per malattia, gravidanza o servizio militare. Tali circostanze devono essere documentate con consegna della giustificazione e documentazione relativa all'ufficio comunale entro 5 giorni prima dei termini massimo consentito del non utilizzo del posteggio. Accertato il mancato utilizzo del posteggio nei termini prescritti senza che sia pervenuta giustificazione o la documentazione non sia valida, la decadenza è automatica e va immediatamente comunicata all'interessato.

8. REVOCA DELLA CONCESSIONE DI POSTEGGIO PER MOTIVI DI PUBBLICO INTERESSE

Qualora si renda necessario provvedere a rendere libera l'area occupata dal posteggio, causa la necessità di eseguire lavori stradali per motivi di viabilità, per una diversa organizzazione dell'area, o per altri motivi di pubblico interesse, la concessione del posteggio può essere revocata senza alcun onere per il comune.

Il titolare del posteggio revocato ha diritto di ottenere un altro posteggio nel territorio comunale di uguale superficie fino alla scadenza del termine previsto dalla concessione revocata.

In attesa della nuova assegnazione l'operatore ha facoltà di continuare provvisoriamente ad esercitare l'attività nel posteggio già assegnato e da revocarsi.

9. CAMBIO DI POSTEGGIO

I titolari di posteggi, al fine di migliorare la propria posizione, possono presentare domanda al Comune, intesa ad ottenere l'autorizzazione al trasferimento ai uno dei posteggi che si rendessero eventualmente disponibili, ovvero l'autorizzazione a scambiarsi tra concessionari i relativi posteggi.

10. PULIZIA DEL SUOLO PUBBLICO

I titolari dei posteggi non devono gettare sul suolo rifiuti o residui di qualsiasi genere inerenti la propria attività.

Alla chiusura del mercato, il posteggio occupato ed i tratti di passaggio antistanti e retrostanti, dovranno essere lasciati puliti ed i rifiuti ed i contenitori usati per confezionare le merci (cassette, cartoni, ecc.) devono essere raccolti in sacchi per le immondizie e riposti negli appositi contenitori collocati, a cura del comune, nelle vicinanze del mercato.

11. TASSA OCCUPAZIONE SUOLO PUBBLICO RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI URBANI

Il concessionario dovrà corrispondere per l'uso del posteggio, la tassa o canone di occupazione di suolo pubblico determinata dal regolamento comunale, in base alle disposizioni del D.Lgs. 15 novembre 1993, n.507, e successive modificazioni.

Dovrà essere pure corrisposta la tassa di raccolta e smaltimento rifiuti solidi urbani, nella misura e con le modalità stabilite dal comune nello specifico regolamento.

Il mancato pagamento entro i termini previsti, comporta il divieto di occupare il posteggio fino all'avvenuta regolarizzazione del pagamento, fatte salve le sanzioni previste.

13. PARTICOLARI DIVETI PER I CONCESSIONARI DI POSTEGGI

Oltre a quanto stabilito dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n.114 e dalle disposizioni Regionali in quanto applicabili, ai titolari dei posteggi al mercato è fatto divieto di

- a.- adottare sistemi di vendita che arrechino disturbo sul mercato;
- b – vendere generi infiammabili
- c- detenere materie che siano causa di cattive o nocive esalazioni
- d- sostare, dopo l'inizio delle operazioni di vendita, con veicoli o altri mezzi di trasporto che non servono da banco o da sostegno delle merci, che non trovino sistemazione nell'area del posteggio assegnato;
- e- allacciarsi agli impianti esistenti per l'illuminazione dell'energia elettrica, installare prese d'acqua, senza la preventiva autorizzazione comunale o di altre autorità competenti;
- f- danneggiare in qualsiasi modo il suolo, aiuole, piantagioni, segnaletica stradale o qualsiasi altra attrezzatura o pertinenza stradale;
- g- praticare affissioni o iscrizioni di qualsiasi genere, se non preventivamente autorizzate dall'autorità comunale, salvo per le iscrizioni riguardanti il prezzo di vendita delle merci;
- h- collocare tende, assiti od altra opera fissa o mobile o anche merci in modo da danneggiare o intralciare l'attività di vendita attigua o i passaggi destinati al pubblico;
- i- accatastare merci nei posteggi o sui banchi in modo da costituire pericolo per l'incolumità delle persone;
- l- lasciare animali liberi;
- m- usare bilance a stadera o rette a mano;
- n- usare altoparlanti o altri strumenti acustici per attirare gli acquirenti salvo che per consentire l'ascolto di dischi o musicassette ai clienti e comunque con volume moderato;
- o- esporre merci sui banchi ad un'altezza inferiore dal suolo di m. 0,50 salvo che per i generi di: calzature, terraglie, piante e fiori, ferramenta, arredamenti.

Le trasgressioni alle norme sopra indicate, quando non costituiscano reato ovvero non siano punite da altre Leggi o regolamenti, sono accertate e punite con la procedura di cui agli artt. 106 e 110 del T.U.L.C.P. 383 /1934, con sanzione amministrativa con il limite massimo di Euro 516,46, ai sensi dell'art. 113 della L. 389.-

14. SPOSTAMENTO-SOPPRESSIONE-TRASFERIMENTO DEL MERCATO

1) Spostamento della giornata di effettuazione del mercato

Con provvedimento del Sindaco per motivi di pubblico interesse, cause di forza maggiore o per motivi imposti da motivi di viabilità, traffico o igienico- sanitario può essere stabilito che il mercato si svolga in altro giorno, non festivo.

2) Spostamento del mercato in altra sede

Qualora si rendesse necessario provvedere allo spostamento del mercato, temporaneamente o definitivamente, in altra sede per motivi di pubblico interesse, cause di forza maggiore o per motivi imposti da motivi di viabilità, traffico o igienico-sanitario, la riassegnazione dei posteggi agli operatori già titolari di concessione avviene con le seguenti modalità:

- a) anzianità di presenza effettiva sui posteggi;
- b) anzianità di presenza effettiva sul mercato;
- e) anzianità di iscrizione all registro delle imprese;
- d) dimensioni e caratteristiche dei posteggi disponibili, in relazione alle merceologie alimentari o non alimentari o tipo di attrezzatura di vendita.

3) Diminuzione dei posteggi

Entro 30 giorni dalla adozione del provvedimento determinante la diminuzione dei posteggi deve essere data comunicazione alla Regione del numero dei posteggi soppressi.

4) Aumento del numero dei posteggi

L'aumento dell'organico del mercato deve essere adottato in riferimento alle disposizioni regionali di programmazione previste nel capitolo precedente.



Comune di Roncobello
Provincia di Bergamo

Via Barghetto, 25 - 24010 Roncobello (BG) - Telefono 0345-84047 Fax 0345-84453
Cod. Fiscale 85001490169 - Partita Iva 00672670163

CAPITOLO SETTIMO

**NORME E DIRETTIVE PER
L'ATTIVITA' DEI PRODUTTORI
AGRICOLI**

DISPOSIZIONI PER L'ATTIVITA' DEI PRODUTTORI AGRICOLI

1. DISPONIBILITA' DI POSTEGGI DA ASSEGNARE

Entro il termine di 60 giorni dalla pubblicazione sul B.U.R.L. dei dati concernenti i posteggi da assegnare in concessione riservati ai produttori agricoli, di cui al capitolo sesto, punto 6.2., gli interessati presentano al Comune la domanda per il rilascio dell'autorizzazione comunale con le indicazioni del posteggio che chiedono in concessione.

La domanda per l'assegnazione del posteggio riservato ai produttori agricoli, deve essere inviata al Comune, mediante lettera raccomandata o consegna della stessa direttamente all'ufficio protocollo del Comune, in competente bollo e deve contenere:

- generalità;
- indirizzo;
- codice fiscale;
- prodotti che s'intendono porre in vendita;
- indicazione del o dei periodi di vendita (annuale o stagionale);
- la qualità di produttore agricolo mediante certificato in carta libera rilasciato dal Comune del comune in cui si trova il terreno destinato all'allevamento o alla coltivazione dei prodotti da porre in vendita;
- la specifica qualifica di produttore agricolo attestata dall'iscrizione alla camera di commercio nella sezione imprenditori o coltivatori diretti.

2. ESAME DELLE DOMANDE E RILASCIO DELLA CONCESSIONE DEL POSTEGGIO

L'assegnazione dei posteggi destinati ai produttori agricoli può essere annuale o stagionale, inteso quest'ultimo per un periodo non inferiore a 90 giorni e non superiore a 180 giorni.

Nel caso di assegnazione di posteggi stagionali possono essere rilasciate più concessioni per lo stesso posteggio per le varie stagioni.

Delle domande presentate viene formata una graduatoria per l'assegnazione dei posteggi secondo i seguenti criteri di priorità:

- al richiedente con maggior numero di presenze effettive maturate nell'ambito del mercato;
- al richiedente con maggior numero di presenze nell'ambito del medesimo mercato;
- al richiedente con maggior anzianità nella qualità di produttore agricolo;

A parità dei predetti titoli di priorità la domanda è valutata in base all'ordine cronologico di spedizione o di consegna della stessa.

Entro 30 giorni dal termine per la presentazione delle domande il Comune pubblica la graduatoria stilata sulla base dei criteri sopra indicati.

Contro la graduatoria è ammessa istanza di revisione da presentarsi al Comune entro quindici giorni dalla sua pubblicazione.

Le domande non accolte verranno archiviate e i richiedenti, qualora interessati ad eventuali nuove assegnazioni, dovranno riproporre nuova domanda

3. RICONFERMA DELLA CONCESSIONE DEL POSTEGGIO

La concessione annuale del posteggio ha validità sino al 31/12 dell'anno in cui è stata rilasciata. Il titolare, qualora interessato, deve inoltrare comunicazione di riconferma, entro il 30/11, per l'anno successivo, diversamente si intende rinunciatario.

La concessione stagionale deve essere riconfermata mediante comunicazione da presentare prima della scadenza del periodo in corso, diversamente si intende rinunciatario.

Alla comunicazione di riconferma deve essere allegato il certificato del Sindaco e di iscrizione alla camera di commercio, che devono essere rinnovati annualmente.

4. ASSEGNAZIONE DEI POSTEGGI TEMPORANEAMENTE NON OCCUPATI DAI TITOLARI

Il posteggio temporaneamente non occupato dal titolare entro trenta minuti dopo l'orario stabilito per l'inizio della vendita, ovvero di cui si ha notizia della non occupazione viene assegnato, per il periodo di non utilizzazione, ai produttori legittimati ad esercitare il commercio dei propri prodotti che ne facciano richiesta verbale al personale incaricato alla vigilanza del mercato.

Al fine dell'assegnazione dei posteggi temporaneamente non occupati dai titolari, il personale incaricato della vigilanza del mercato provvede a formare specifica graduatoria in base alle presenze effettuate dai singoli operatori.

Gli interessati dovranno presentarsi al personale preposto alla vigilanza del mercato, esibendo la documentazione che attesti la loro qualità di produttore agricolo, per l'annotazione della presenza per la formazione della graduatoria.

L'assegnazione viene effettuata a chi vantino il più alto numero di presenze effettive e di presenze nel mercato.

A parità di presenze si tiene conto della maggior anzianità nella qualità di produttore agricolo;

Nel caso vengano presentate, da parte di operatori aventi parità di requisiti, richieste superiori al numero dei posteggi disponibili si procederà all'assegnazione dei posteggi mediante sorteggio.

I produttori agricoli concessionari di posteggi che si presentano al mercato dopo l'orario stabilito, possono partecipare all'assegnazione di un posteggio dopo che sia stata effettuata l'assegnazione per tutti gli altri.

5. DECADENZA O SOSPENSIONE DELLA CONCESSIONE DEL POSTEGGIO

Il titolare del posteggio decade dalla concessione:

a) annuale, per il mancato utilizzo del posteggio per periodi di tempo complessivamente superiori a quattro mesi in ciascun anno solare:

b) stagionale, per il mancato utilizzo del posteggio per periodi di tempo complessivamente superiori a 45 giorni in ciascun periodo;

Non si tengono conto delle assenze per malattia, gravidanza o servizio militare. Tali circostanze devono essere documentate con consegna della giustificazione e documentazione relativa all'ufficio comunale entro 5 giorni prima del termine massimo consentito del non utilizzo del posteggio. Accertato il mancato utilizzo del posteggio nei termini prescritti senza che sia pervenuta giustificazione o la documentazione non sia valida, la decadenza è automatica e va immediatamente comunicata all'interessato.

L'autorizzazione può essere sospesa, per un periodo non superiore a venti giorni di calendario, nel caso di violazioni di particolare gravità, quali:

a) il mancato rispetto delle disposizioni inerenti alla pulizia del posteggio e delle aree mercatali;

b) l'abusiva estensione di oltre un terzo della superficie autorizzata

c) il danneggiamento della sede stradale, degli elementi di arredo urbano e del patrimonio arboreo;

d) venga commessa la stessa violazione per almeno due volte in un anno, anche se si è proceduto al pagamento della sanzione.



Comune di Roncobello
Provincia di Bergamo

Via Barghetto, 25 - 24010 Roncobello (BG) - Telefono 0345-84047 Fax 0345-84453
Cod. Fiscale 85001490169 - Partita Iva 00672670163

CAPITOLO OTTAVO

**CONSULTAZIONI DELLE PARTI
SOCIALI**

CONSULTAZIONE DELLE PARTI SOCIALI

Ai sensi dell'at 10 della legge Regionale 21 marzo 2000, n. 22, per l'esame e per l'approvazione dei seguenti provvedimenti relativi all'attività del commercio su aree pubbliche:

- a) programmazione dell'attività;
- b) definizione dei criteri generali per la determinazione delle aree;
- c) istituzione, soppressione, spostamento o ristrutturazione dei mercati e delle fiere;
- d) il numero dei posteggi;
- e) definizione dei criteri per l'assegnazione dei posteggi;
- f) definizione dei criteri per la determinazione dei canoni per l'occupazione del suolo pubblico;
- g) predisposizione dei regolamenti comunali;

devono essere obbligatoriamente sentite le associazioni dei consumatori e degli utenti, delle imprese commerciali su aree pubbliche e del comune interessato.



Comune di Roncobello
Provincia di Bergamo

Via Barghetto, 25 - 24010 Roncobello (BG) - Telefono 0345-84047 Fax 0345-84453
Cod. Fiscale 85001490169 - Partita Iva 00672670163

APPENDICE

**ORDINANZA MINISTERIALE DEL
03.04.2002 RIGUARDANTE LE
NORME IGIENICO-SANITARIE**

10. ALIMENTI, BEVANDE, OGGETTI USO DOM., SOST.AGR.(Igiene
A) Vigilanza igienica su alimenti, bevande, sost. uso agrario

O.M. 3-4-2002

Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.
Pubblicata nella Gazz. Uff. 17 maggio2002, n. 114.

Epigrafe

Premessa

- 1. Campo di applicazione e definizioni*
- 2. Catteristiche generali delle aree pubbliche.*
- 3. Caratteristiche delle costruzioni stabili.*
- 4. Caratteristiche dei negozi mobili.*
- 5. Caratteristiche dei banchi temporanei.*
- 6. Prescrizioni particolari.*
- 7. Attività di somministrazione.*
- 8. Autorizzazione e idoneità sanitaria.*
- 9. Autocontrollo.*
- 10 Vigilanza e controllo.*
- 11. Disposizioni transitorie e finalL*
- 12. Abrogazioni.*
- 13. Entrata in vigore.*

O.M. 3 aprile 2002 (1)

Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.

(1) Pubblicata nella Gazz. Uff. 17 maggio 2002, n. 114.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Vista la legge 30 aprile 1962, n. 283, recante «Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande»;

Visto l'art. 3, ultimo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980 n. 327 recante «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»;

Visto il decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123 recante «Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari»;

Visto il decreto legislativo 26 maggio 1997 n. 155, recante «Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari»;

Visto il decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114 recante «Riforma della disciplina relativa al settore del commercio a norma dell'art. 4, comma 4, della legge 15 marzo 1997, n. 59», ed in particolare l'art. 28, comma 8 che attribuisce al Ministero della sanità il compito di emanare una ordinanza per fissare le modalità di vendita e i requisiti delle attrezzature necessari nel settore del commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche;

Vista l'O.M. 2 marzo 2000 pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - serie generale - n. 56 dell'8 marzo 2000, concernente i requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche;

Considerate le difficoltà di adeguamento alle prescrizioni di detta ordinanza segnalate dalle associazioni di categoria;

Tenuto conto delle segnalazioni delle aziende sanitarie locali e di altre amministrazioni pubbliche relative alla difficoltà di applicare la citata ordinanza in occasione di manifestazioni temporanee (come sagre, fiere e simili), nelle quali si procede alla somministrazione e vendita di prodotti alimentari su aree pubbliche;

Ritenuto pertanto opportuno predisporre adeguate modifiche alle disposizioni contenute nell'O.M. 2 marzo 2000

Ordina:

1. Campo di applicazione e definizioni.

1. La presente ordinanza fissa i requisiti igienico-sanitari:

a) delle aree pubbliche, nelle quali si effettuano, in un determinato arco di tempo, anche non quotidianamente, i mercati per il commercio dei prodotti alimentari;

b) dei posteggi, sia singoli, sia riuniti in un mercato, sia presenti nelle fiere;

c) delle costruzioni stabili, dei negozi mobili e dei banchi temporanei che insistono sui posteggi di cui alla lettera b

2. Ai fini della presente ordinanza si applicano le definizioni di cui all'art. 27, comma 1, lettere b), c), d) ed e) del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114. Inoltre, si intende per:

a) commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari: l'attività di vendita dei prodotti alimentari al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese quelle del demanio marittimo o sulle aree private delle quali il comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte; tale commercio può comprendere anche attività di preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari alle condizioni indicate agli articoli 6 e 7;

b) mercato in sede propria: il mercato che ha un suo luogo esclusivo, destinato a tale uso nei documenti urbanistici, costruito appositamente per il commercio, con configurazioni edilizie specifiche e materiali adatti;

c) mercato su strada: il mercato che occupa, per un certo tempo nell'arco della giornata, spazi aperti, sui quali si alterna con altre attività cittadine;

d) costruzione stabile: un manufatto isolato o confinante con altri che abbiano la stessa destinazione oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzato con qualsiasi tecnica e materiale;

e) negozio mobile: il veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio;

f) banco temporaneo: insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale;

g) operatori: soggetti autorizzati all'esercizio dell'attività di cui alla lettera a) sui posteggi delle aree;

h) somministrazione di alimenti e bevande: la vendita dei prodotti alimentari effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti e attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che consentono la consumazione sul posto dei prodotti;

i) alimento deperibile: qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento tecnico per la sua conservazione;

l) acqua potabile: acqua avente i requisiti indicati dal decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236 e, dal momento della sua entrata in vigore, i requisiti indicati dal decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 e successive modifiche e integrazioni.

2. Caratteristiche generali delle aree pubbliche.

1. Le aree pubbliche di cui all'art. 1, comma 1, lettera a) e i posteggi che siano isolati o in numero tale da non far raggiungere nel loro insieme la qualifica di mercato secondo la legislazione regionale e la pianificazione comunale, dove si effettua il commercio dei prodotti alimentari, devono possedere caratteristiche tali da garantire il mantenimento delle idonee condizioni igieniche.

2. Le aree pubbliche, di seguito denominate aree, destinate ai mercati di cui all'art. 1, comma 2, lettera b), dove si svolge quotidianamente il commercio dei prodotti alimentari devono avere i requisiti generali di cui al comma 1 e inoltre, in particolare, devono essere:

a) appositamente delimitate o recintate, ove non lo impediscano vincoli di tipo architettonico, storico, artistico ed ambientale, ed avere sia una propria rete fognaria con esito finale idoneo secondo la normativa vigente sia una pavimentazione con strato di finitura compatto ed igienicamente corretto per l'uso al quale è destinato. Tale pavimentazione deve avere idonee pendenze che permettano il regolare e rapido deflusso delle acque meteoriche e di quelle di lavaggio, per consentire un'adeguata pulizia, ed essere dotata di apposite caditoie atte a trattenere il materiale grossolano. Le fognature devono assicurare anche lo smaltimento idoneo dei servizi igienici sia generali del mercato sia dei posteggi che ne abbiano la necessità secondo questa ordinanza;

b) dotate di reti per allacciare ciascun posteggio all'acqua potabile, allo scarico delle acque reflue attraverso un chiusino sifonato, anche nella fognatura prescritta alla lettera a) e all'energia elettrica. Tali reti devono prevedere apparecchiature di allaccio indipendenti nella superficie di ciascun posteggio;

c) dotate di contenitori di rifiuti solidi urbani, muniti di coperchio, in numero sufficiente alle esigenze, opportunamente dislocati nell'area e facilmente accessibili in particolare dai posteggi;

d) corredate di servizi igienici sia per gli acquirenti sia per gli operatori. Tali servizi sono da distinguere per sesso e un numero adeguato di essi, sempre divisi per sesso, deve essere riservato agli operatori alimentari. I servizi igienici, che possono essere del tipo prefabbricato autopulente, devono avere la porta con chiusura automatica e fissabile con serratura di sicurezza ed il lavabo e lo sciacquone con erogatore di acqua corrente azionabile automaticamente o a pedale; nel loro interno vi devono essere il distributore di sapone liquido o in polvere e gli asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

3. Se nelle aree di cui al comma 2 i posteggi destinati alla vendita ed alla somministrazione dei prodotti alimentari sono riuniti in uno o più spazi destinati esclusivamente ad essi, le prescrizioni di cui allo stesso comma 2 sono vincolanti soltanto per tali spazi.

4. Il comune, od il soggetto gestore del mercato in sede propria, è tenuto ad assicurare, per ciò che attiene gli spazi comuni del mercato e dei relativi servizi, la funzionalità delle aree come prescritta nei precedenti commi ed in particolare, per quanto di competenza, la manutenzione ordinaria e straordinaria, la potabilità dell'acqua fornita, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Ciascun operatore è responsabile, per ciò che attiene il posteggio nel quale è autorizzato ad esercitare l'attività, del rispetto delle prescrizioni indicate nella presente ordinanza, dell'osservanza delle norme igienico-sanitarie, e deve assicurare, per quanto di competenza, la conformità degli impianti, la potabilità dell'acqua dal punto di allaccio, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione, la raccolta e l'allontanamento dei rifiuti. Gli operatori hanno tali responsabilità e doveri anche se il loro posteggio è isolato o riunito con altri che insieme non raggiungano la qualifica di mercato.

3. *Caratteristiche delle costruzioni stabili.*

1. La costruzione stabile di cui all'art. 1, comma 2, lettera d), realizzata in un posteggio per comprendervi le attrezzature per il commercio sulle aree pubbliche, deve avere i seguenti requisiti:

a) essere posta permanentemente sull'area nell'intero periodo di tempo nel quale accoglie l'attività commerciale alla quale è destinata; essere coperta, se non è altrettanto protetta in un mercato in sede propria, e delimitata da pareti; realizzare un'adeguata protezione degli alimenti dalle contaminazioni esterne; essere sufficientemente ampia e ben ventilata; avere infissi bloccabili con serratura di sicurezza che vi impediscano l'accesso durante l'inattività; avere un'altezza interna utile di almeno 2,70 metri;

b) essere costruita con criteri tali da consentire l'esposizione, la vendita e la conservazione dei prodotti alimentari in modo igienicamente corretto; in particolare deve permettere un'adeguata pulizia ed evitare l'accumulo di sporcizia e la contaminazione degli alimenti;

c) avere un pavimento realizzato con materiale antiscivolo, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile con uno o

più chiusini sifonati verso cui avviare i liquidi del lavaggio tramite pendenze idonee; avere pareti raccordate con sagoma curva al pavimento e rivestite per un'altezza di almeno 2,00 metri con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; le eventuali pedane poste sopra il pavimento devono averne le stesse caratteristiche suddette e consentire il deflusso dei liquidi di lavaggio verso i chiusini sifonati;

d) essere allacciabile, nel suo ambito, a reti di fognatura, attraverso un chiusino sifonato, e di distribuzione d'acqua potabile;

e) avere nel suo interno un contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti.

2. Nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili la costruzione di cui al comma 1 deve avere inoltre i seguenti requisiti:

a) essere allacciata ad una fonte di distribuzione d'energia elettrica;

b) essere dotata di impianto frigorifero per la conservazione e la esposizione dei prodotti, di capacità adeguata alle esigenze commerciali di ogni singola attività, che consenta la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo ed il rispetto delle condizioni di temperatura di conservazione prescritte, per i prodotti deperibili, dalle norme vigenti;

c) essere dotata di lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamani non riutilizzabili.

3. I banchi utilizzati nella costruzione stabile per l'esposizione e la vendita dei prodotti alimentari devono essere, sia per caratteristiche costruttive che per caratteristiche tecnologiche, idonei sotto l'aspetto igienico-sanitario, tenendo conto dei prodotti alimentari esposti. Tali prodotti devono essere comunque protetti da appositi schermi posti ai lati dei banchi rivolti verso i clienti, verticalmente per almeno 30 centimetri di altezza dal piano vendita ed orizzontalmente, sopra tali ripari verticali, per una profondità di almeno 30 centimetri. Dette protezioni non sono richieste per l'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi.

4. L'autorizzazione al commercio di carni fresche, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi nelle costruzioni di cui al comma 1 è subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti previsti dall'art. 6.

5. I valori delle dimensioni di cui al comma 1, lettere a) e c), e al comma 3 si applicano alle costruzioni stabili installate successivamente alla data di entrata in vigore della presente ordinanza.

4. *Caratteristiche dei negozi mobili.*

1. Il negozio mobile, di cui all'art. 1, comma 2, lettera e), con il quale viene esercitato il commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari, sia nei posteggi isolati sia dove questi sono riuniti in un mercato, deve avere, oltre ai requisiti previsti dal capitolo III dell'allegato al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 i seguenti requisiti:

a) struttura tecnicamente adeguata, in grado di assolvere alle esigenze igieniche di conservazione e protezione di prodotti alimentari, e realizzata con materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili, con un vano interno di altezza non inferiore a 2 metri ed il piano di vendita ad almeno 1,30 metri dalla quota esterna;

b) parete laterale mobile munita di dispositivo con funzione, comunque realizzata, di copertura protettiva dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente esposte;

c) impianto idraulico di attingimento che, in alternativa, sia collegabile con la rete di acqua potabile predisposta in un'area di mercato, oppure sia alimentata da apposito serbatoio per acqua potabile installato nel negozio mobile e di capacità adeguata alle esigenze dell'igiene personale e dei prodotti alimentari offerti o somministrati;

d) impianto idraulico di scarico che, in alternativa, sia collegabile con la fognatura predisposta in un'area di mercato oppure, quando non sia attrezzata l'area, riversi le acque reflue in un apposito serbatoio a circuito chiuso, di capacità corrispondente a quella del serbatoio per acqua potabile di cui alla lettera e); nel secondo caso tale impianto di scarico deve essere corredato di un dispositivo atto ad aggiungere disinfettante biodegradabile alle acque reflue;

e) impianto elettrico che deve essere allacciato direttamente alla rete di fornitura dell'energia elettrica predisposta in un'area di mercato oppure, in alternativa, qualora tale collegamento non sia stato ancora realizzato, l'impianto elettrico

deve essere alimentato da un sistema autonomo di erogazione. Tale sistema è comunque obbligatorio e deve essere azionato, al fine di mantenere ininterrotta la catena del freddo, in tutti i negozi mobili utilizzati per la vendita dei prodotti deperibili, prima e al termine dell'attività di vendita durante il raggiungimento del mercato o al ritorno al deposito o al ricovero. Il sistema deve essere opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalle vigenti normative, collocato in modo da evitare di contaminare con le emissioni, o comunque danneggiare, sia i prodotti alimentari nel negozio mobile sia l'ambiente esterno ad esso e utilizzato durante la sosta per la vendita, esclusivamente sulle aree pubbliche non attrezzate. Tutto il sistema deve garantire lo svolgimento corretto, da un punto di vista igienico-sanitario, della vendita dei prodotti alimentari o della somministrazione di alimenti e bevande, e, in particolare, deve garantire l'idoneo funzionamento degli impianti frigoriferi per il mantenimento della catena del freddo;

f) banchi fissi o a spostamento anche automatico, orizzontale o inclinato, con gli stessi requisiti di quelli di cui all'art. 3, comma 3, idonei in ogni caso alla conservazione e protezione dei prodotti alimentari offerti o somministrati;

g) frigoriferi di conservazione ed esposizione che consentano la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo e il rispetto delle temperature previste per i prodotti deperibili dalle norme vigenti;

h) lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere;

i) contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato, all'interno del negozio mobile, in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti.

2. I requisiti di cui al comma 1 non sono richiesti per la vendita di prodotti ortofrutticoli freschi e prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non.

3. Nell'interno dei negozi mobili, da sottoporre periodicamente ad idonei trattamenti di pulizia, disinfezione e disinfestazione, i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

4. L'autorizzazione al commercio nei negozi mobili di carni fresche, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi, è subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti previsti dall'art. 6.

5. I valori delle dimensioni di cui al comma 1, lettera a), si applicano ai negozi mobili immatricolati successivamente alla data di entrata in vigore della presente ordinanza.

6. È consentita la conservazione nei negozi mobili di limitate quantità di prodotti, anche deperibili, rimasti invenduti al termine dell'attività di vendita. In tal caso i prodotti deperibili vanno mantenuti a temperatura controllata negli appositi impianti frigoriferi di cui i negozi mobili dispongono.

5. *Caratteristiche dei banchi temporanei.*

1. I banchi temporanei di cui all'art. 1, comma 2, lettera j), ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene, devono avere i seguenti requisiti:

a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;

b) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;

c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne.

2. Le disposizioni di cui al comma 1, lettere b) e c), non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi e ai prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non. Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.

3. Per la vendita di prodotti della pesca, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:

idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime di freddo; serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;

lavello con erogatore automatico di acqua;

serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile;

adeguato piano di lavoro,

nonché rispettare le prescrizioni di cui all'art. 6, lettera e), punti 1), 2), 3) e 6).

4. Per la vendita di molluschi bivalvi vivi i banchi temporanei devono rispettare le prescrizioni di cui all'art. 6, lettera d).

5. Per la vendita di alimenti cotti, già preparati o che non necessitano di alcuna preparazione, o di altri alimenti deperibili confezionati, i banchi temporanei, oltre ad avere i requisiti di cui al comma 1, devono essere forniti di:

sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa di vendita alla temperatura compresa fra 60° e 65°, ovvero, per gli altri alimenti, di adeguato sistema di refrigerazione per il mantenimento delle temperature di conservazione del prodotto;

serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;

lavello con erogatore automatico di acqua;

serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile.

6. I banchi temporanei non possono essere adibiti alla vendita di carni fresche e alla loro preparazione, nonché alla preparazione dei prodotti della pesca.

6. *Prescrizioni particolari.*

1. La vendita e la preparazione sulle aree di cui all'art. 1 dei seguenti prodotti alimentari sono subordinate al rispetto delle norme vigenti e in particolare delle specifiche condizioni di seguito riportate:

a) carni fresche, preparazioni di carni e carni macinate, prodotti a base di carne:

1) devono essere disponibili strutture frigorifere, di capacità adeguata alle esigenze commerciali, delle singole unità e idonee a mantenere ininterrotta la catena del freddo sia durante la conservazione, sia durante l'esposizione delle carni, delle preparazioni di carne e dei prodotti di salumeria nei limiti richiesti dalle specifiche normative;

2) i banchi di esposizione devono essere provvisti di comparti separati per le carni fresche, per le carni avicunicole, per le preparazioni di carni e per i prodotti di salumeria;

3) le carni fresche allo stato di congelazione e scongelazione possono essere vendute solo all'interno di costruzioni stabili adeguatamente attrezzate; in questo caso, sono necessari banchi e attrezzature separati, rispettivamente per le carni refrigerate, congelate e scongelate;

4) si può procedere al momento, su richiesta dell'acquirente, alla produzione di carni macinate;

5) si può procedere al sezionamento delle carni, nel rispetto delle norme previste e della netta separazione per derrate igienicamente incompatibili, in un settore separato, non connesso direttamente con l'ambiente esterno, nel perimetro di una costruzione stabile; tale settore deve essere dotato di adeguata attrezzatura e disporre di uno spazio sufficiente e proporzionato alle capacità commerciali dell'attività;

6) si può procedere all'elaborazione di preparazioni di carne nel settore separato di cui al punto 5), purché in tempi diversi dall'attività di sezionamento delle carni, rispettando flussi igienici di produzione, limitatamente ai quantitativi che possono essere venduti nella stessa giornata di preparazione;

7) le attività di sezionamento e preparazione di cui ai punti 5) e 6) possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondente ai requisiti di cui all'art. 2, comma 2;

b) prodotti di gastronomia cotti:

i) si può procedere sul posto alla preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti soltanto in un settore separato chiuso sui quattro lati, non connesso direttamente con l'ambiente esterno e posto nel perimetro dell'attività di una costruzione stabile. Tale locale deve essere dotato dei requisiti minimi propri di un laboratorio e deve avere uno spazio sufficiente per il regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;

2) il piano di cottura, la friggitrice e il forno a girarrosto devono essere dotati di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori; essi e parte del banco caldo devono essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria per l'attività di preparazione di alimenti subordinata alla legge 30 aprile 1962, n. 283, deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale. Tale rilievo è finalizzato all'accertamento specifico che le emissioni derivanti dalle attività di cottura, frittura e girarrosto non creino molestia al vicinato e che siano in regola con le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti;

3) le attrezzature utilizzate per l'esposizione dei prodotti da conservarsi in «regime caldo» devono essere munite di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto in attesa della vendita, alla temperatura compresa tra 60 °C e 65 °C;

4) il banco, gli armadi e la vetrina frigorifera per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi, in attesa della vendita, devono essere mantenuti alle temperature previste dalla normativa vigente;

5) le attività di preparazione di prodotti della gastronomia da vendere cotti possono essere svolte soltanto in una costruzione stabile e se esiste nell'area un servizio igienico riservato agli operatori del settore alimentare rispondente ai requisiti di cui all'art. 2, comma 2;

6) nei negozi mobili è consentita l'attività di cottura di alimenti già preparati o che non necessitino di alcuna preparazione, per la successiva immediata somministrazione o in presenza delle attrezzature per l'esposizione dei prodotti da conservare in «regime caldo» di cui al punto 3);

c) prodotti della pesca:

1) i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione;

2) è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile;

3) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue o in apposito serbatoio;

4) si può procedere sul posto alla frittura dei prodotti della pesca soltanto in un settore separato e posto nel perimetro di una costruzione stabile o di un negozio mobile. Tale settore deve essere dotato di uno spazio sufficiente al regolare svolgimento dei flussi operativi e adeguato alle capacità commerciali dell'attività;

5) il piano della frittura deve essere fornito di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori e parte del banco caldo deve essere in acciaio inox e a tenuta stagna. L'autorizzazione sanitaria, subordinata alla legge 30 aprile 1962 n. 283 deve essere rilasciata, tra l'altro, tenendo conto dell'ubicazione dell'attività commerciale, previo accertamento della condizione specifica che l'emissione dei fumi derivante dalla frittura non crei molestia;

6) è vietata sulle aree pubbliche la preparazione dei prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione e sfilettatura possono essere effettuate nelle costruzioni stabili, nei negozi mobili e nei banchi temporanei aventi i requisiti di cui all'art. 5, comma 3, purché al momento su richiesta dell'acquirente;

d) molluschi bivalvi vivi:

1) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, e devono essere corredati da:

a) dispositivi atti a raccogliere e smaltire l'acqua intravalvare dei molluschi bivalvi vivi;

b) idoneo impianto che assicuri temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi;

c) appositi comparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità;

2) la vendita di molluschi bivalvi vivi è consentita solo nelle strutture di cui all'art. I, comma 2, lettere ci), e), j));

e) prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi:

1) la vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi deve avvenire in costruzioni stabili attrezzate in modo esclusivo per questa attività o comunque in un locale nettamente separato dalla vendita di alimenti;

2) gli acquari, a tenuta stagna, devono essere dotati delle necessarie attrezzature per il mantenimento delle idonee condizioni di vita dei prodotti detenuti;

3) la macellazione e l'eviscerazione dei pesci deve essere effettuata nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia.

2. E' vietata la vendita di funghi freschi allo stato sfuso nella forma itinerante prevista all'art. 28 del decreto legislativo 31 marzo 1998 n. 114.

3. La vendita di pane sfuso è consentita sulle aree pubbliche nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili soltanto in presenza di banchi di esposizione che abbiano le caratteristiche di cui all'art. 3, comma 3. In assenza di tali banchi, è consentita la vendita di pane confezionato all'origine dall'impresa produttrice.

4. L'esposizione e la vendita di prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non, e di prodotti ortofrutticoli freschi è consentita anche senza collegamento alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e di acqua potabile. In ogni caso l'eventuale bagnatura dei prodotti ortofrutticoli freschi può essere effettuata soltanto con acqua potabile.

5. In deroga a quanto previsto al comma 1, lettere a), b) e c), in occasione di manifestazioni temporanee come sagre, fiere e simili, la elaborazione e la cottura di preparati di carne o di altri prodotti di gastronomia da vendere cotti, nonché di prodotti della pesca, può essere effettuata anche in un settore separato posto nel perimetro di un negozio mobile o di un banco temporaneo avente le opportune caratteristiche indicate all'art. 5, per la sola durata della manifestazione, con modalità atte a garantire la prevenzione della contaminazione microbica e nel rispetto delle altre prescrizioni, indicate al comma 1, lettere a), b) e c).

7. Attività di somministrazione.

1. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 27, comma 1, lettera a) del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, deve essere effettuata, fatti salvi quelli previsti dall'allegato del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, nel rispetto dei seguenti requisiti:

a) avere apposite cucine o laboratori per la preparazione dei pasti, rispondenti ai requisiti dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1986 n. 327, autorizzati ai sensi dell'art. 25, comma 2, lettera e), del medesimo decreto, oppure, nel caso in cui i pasti provengano da laboratori o stabilimenti esterni, attrezzatura per la loro conservazione e per le relative operazioni di approntamento;

b) avere locali di consumo ben aerati, adeguatamente illuminati, sufficientemente ampi per contenere, con una razionale distribuzione, gli arredi, le attrezzature, l'utensileria e quant'altro occorre ai fini della somministrazione e per consentire agevolmente il lavoro del personale e la circolazione del pubblico, ovvero apposite aree di ristorazione attrezzate secondo criteri razionali sotto il profilo igienico-sanitario;

c) avere locali o armadi per il deposito degli alimenti e delle bevande da somministrare, corrispondenti per ampiezza all'entità dell'attività commerciale e provvisti, nel caso di alimenti deteriorabili, di impianto frigorifero e di banchi caldi;

ci) avere una dotazione di adeguati impianti per il lavaggio con lavastoviglie automatiche; nelle cucine di modeste potenzialità in assenza di detti impianti possono essere utilizzate stoviglie e posateria a perdere;

e) avere una adeguata erogazione di acqua potabile, avente i requisiti indicati all'art. 1, comma 1, lettera l.)-I medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;

f) avere servizi igienici fissi o mobili costituiti da gabinetti dotati di acqua corrente, forniti di vaso a caduta d'acqua, lavabi ad acqua corrente con comando di erogazione non azionabile a mano, con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso; avere la disponibilità di almeno 2 servizi igienici, distinti per sesso, per i primi cento posti a sedere; per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazione. In ogni caso dovrà essere previsto un servizio igienico ad

uso esclusivo del personale;

g) avere idonea separazione fra i servizi igienici ed i locali di somministrazione. Va evitato comunque l'accesso diretto dal locale di somministrazione al servizio igienico. I locali adibiti a servizi igienici devono avere pavimenti e pareti costruiti con materiale impermeabile, le pareti fino all'altezza di due metri, facilmente lavabili e disinfettabili, nonché sistemi di corretta aerazione naturale o meccanica;

h) avere contenitore dotato di dispositivo per l'apertura e chiusura non manuale, per la collocazione di sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi, collocato in un settore separato da quelli destinati agli alimenti.

2. La preparazione di piatti pronti per il consumo, le operazioni di assemblaggio di ingredienti, la manipolazione di alimenti di cui non viene effettuata la cottura, la guarnitura di alimenti composti pronti per la somministrazione, e tutte le altre lavorazioni che comportano manipolazioni simili vanno effettuate in settori o spazi separati con modalità che garantiscano la prevenzione della contaminazione microbica. I cibi preparati pronti per la somministrazione devono essere adeguatamente protetti da contaminazioni esterne e conservati, ove occorra, in regime di temperatura controllata. La conservazione dei cibi può avvenire anche nei banchi di esposizione dell'esercizio di somministrazione rispondenti ai requisiti di cui all'art. 3, comma 3, della presente ordinanza.

3. Qualora l'attività di somministrazione non possa disporre di locali di cui al punto 1), lettera a), sono richiesti i requisiti generici di cui agli articoli 3 e 4 e può essere esercitata esclusivamente l'attività di somministrazione di sole bevande espresse quali infusi, latte, frullati, preparate con le strutture da banco, di alimenti e bevande in confezioni originali chiuse e sigillate, di alimenti pronti per il consumo prodotti in laboratori autorizzati. I locali devono disporre di adeguata attrezzatura per la pulizia delle stoviglie e degli utensili mediante l'impiego di lavastoviglie a ciclo termico oppure devono essere utilizzate posate e stoviglierie a perdere. Gli utensili e le stoviglie pulite devono essere posti in appositi contenitori costituiti da materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, ed al riparo da contaminazioni esterne.

4. Nel caso di strutture adibite alla preparazione di alimenti composti che comportano una elevata manipolazione quali i tramezzini, le tartine, i panini farciti, le frittate, la farcitura di pizze precotte, oltre ai requisiti di cui al comma 2, devono essere previsti appositi settori o spazi opportunamente attrezzati.

5. Qualora venga effettuato trattamento di riscaldamento e cottura dei cibi, sono richiesti appositi settori o spazi strutturati ed attrezzati secondo le disposizioni vigenti in materia di aspirazione dei gas, vapori, odori e fumi prodotti.

Autorizzazione e idoneità sanitaria.

1. L'attività di preparazione e trasformazione di alimenti e bevande è subordinata al rilascio, da parte dell'organo competente dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della legge 30 aprile 1962 n. 283 in relazione dell'attività esercitata. Tale provvedimento deve espressamente indicare la specializzazione merceologica dell'attività medesima.

2. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 28 del decreto legislativo 31 marzo 1998 n. 114 e per il rilascio dell'autorizzazione amministrativa prevista dal medesimo articolo, nonché di quella sanitaria prevista dall'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, l'autorità sanitaria territorialmente competente accerta la sussistenza dei requisiti sanitari prescritti dalla presente ordinanza. Al momento della presentazione della domanda, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria o di nulla-osta sanitario, il venditore deve indicare le modalità di conservazione e di condizionamento termico, qualora previsto, degli alimenti durante i periodi di non attività commerciale e deve altresì indicare il luogo dove è ricoverato il negozio mobile o il banco temporaneo.

3. Per i negozi mobili, l'autorizzazione di cui all'art. 2 deve contenere:

a) indirizzo del luogo di ricovero del mezzo;

b) indirizzo dei locali di deposito della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale.

4. I locali di cui al comma 3, lettera b), devono essere adeguati da un punto di vista igienico, a contenere derrate alimentari, e garantire idonee modalità di conservazione e condizionamento termico per gli alimenti deperibili.

5. I negozi mobili sprovvisti dei requisiti di cui alle lettere c), d) ed e) del comma 1 dell'art. 4 e dell'impianto di erogazione autonomo di energia elettrica di cui al comma 1, lettera e), possono effettuare l'attività commerciale esclusivamente nelle aree di cui all'art. 1 della presente ordinanza munite rispettivamente di:

- a) allacciamento idropotabile accessibile da parte di ciascun veicolo;
- b) scarico fogna.rio sifonato accessibile da parte di ciascun veicolo;
- c) allacciamento elettrico accessibile da parte di ciascun veicolo.

6. Anche se il sistema autonomo di erogazione di energia dispone di potenza adeguata da soddisfare al mantenimento costante della temperatura durante la sosta per la vendita, il suo impiego non è da intendersi alternativo, ma subordinato all'assenza di disponibilità di allacciamento elettrico dell'area pubblica.

7. Per il personale addetto alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande si applicano le disposizioni di cui al *decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980 n. 327*, articoli 37 e 42.

9. *Autocontrollo.*

1. Per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche il responsabile dell'industria alimentare» come definita dall'art. 2, lettera b) del *decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155*, deve procedere ad effettuare attività di autocontrollo nel rispetto dei principi e delle procedure stabilite da tale decreto legislativo.

10. *Vigilanza e controllo.*

1. L'attività di vigilanza e controllo sull'osservanza delle norme di cui alla presente ordinanza è effettuata dagli organismi istituzionalmente preposti.

2. Tale attività è svolta anche dal personale del Comando Carabinieri per la sanità, funzionalmente dipendente dal Ministero della salute. Gli atti amministrativi compilati da detto personale vengono inoltrati all'autorità sanitaria competente per territorio in conformità alle procedure previste dalla *legge 30 aprile 1962 n.283*, e dal relativo regolamento d'esecuzione.

11. *Disposizioni transitorie e finali.*

1. I mercati in sede propria e su strada, realizzati dopo l'entrata in vigore dell'ordinanza, nei quali si effettui il commercio di prodotti alimentari, devono rispettare le disposizioni di cui all'art. 2 della presente ordinanza.

2. I mercati in sede propria e su strada, già esistenti alla data di entrata in vigore della ordinanza, nei quali si effettui il commercio dei prodotti alimentari, devono adeguarsi alle disposizioni previste dalla presente ordinanza entro il 30 giugno 2003. Per i mercati nei centri storici o in zone urbane dove non sia possibile l'adeguamento integrale, sono comunque vincolanti le prescrizioni di cui all'art. 6. -

3. I banchi temporanei di cui all'art. 5 debbono essere conformi ai requisiti prescritti dalla presente ordinanza entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della stessa.

12. *Abrogazioni.*

1. *L'O.M. 2 marzo 2000* del Ministro della sanità è abrogata.

13. *Entrata in vigore.*

1. La presente ordinanza entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.