



ACCORDO DI SEMPLIFICAZIONE DEL PROCEDIMENTO AUTORIZZATIVO CONNESSO AL RILASCIO DI OCCUPAZIONI DI SUOLO PUBBLICO PER ISTALLAZIONE DI ARREDI MOBILI (DEHORS) A SERVIZIO DI PUBBLICI ESERCIZI.

L'anno 2015, il giorno 05 del mese di maggio presso il Comune di Salerno

TRA

Il Comune di Salerno, nella persona del dirigente del Settore Attività Produttive del Comune di Salerno dr. Raffaele Lupacchini

e

L'ASL di Salerno Dipartimento di Prevenzione Area Centro – U.O. Prevenzione Collettiva ambito Pellezzano - Salerno, nella persona del dirigente medico responsabile dr. Matteo De Sio

PREMESSO

- Che con deliberazione del Consiglio Comunale del 20/01/2015 è stato approvato il “Regolamento per la disciplina delle occupazioni di suolo pubblico con arredi mobili da parte di pubblici esercizi”, di seguito denominato “Regolamento”;
- Che l'art. 3 del Regolamento prevede, per finalità di semplificazione ed accelerazione dell'azione amministrativa, la sottoscrizione di appositi accordi con gli Enti preposti, tra l'altro, alla tutela della sicurezza e della salute pubblica;
- Che, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 6 del Reg. CE 852/2004 *sull'igiene dei prodotti alimentari*, ogni operatore del settore è tenuto a notificare all'ASL di competenza, secondo le modalità prescritte dalla stessa, lo “stabilimento” posto sotto il proprio controllo che effettua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti, tanto ai fini della registrazione dello stesso;
- che, a seguito d'incontri, l'ASL ha trasmesso al Comune di Salerno, con nota prot 831/UOPC del 28.4.2015, la proposta inerente la procedura semplificata connessa all'ottenimento del parere igienico sanitario per l'istallazione di arredi mobili per la consumazione sul posto di alimenti all'esterno di esercizi pubblici

Tanto premesso, tra le parti si conviene e sottoscrive ;

Art.1

La premessa è parte integrante e sostanziale dell'accordo.

Art. 2 Finalità e ambito di applicazione

L'Accordo definisce i criteri di semplificazione per il rilascio del parere igienico sanitario, per l'occupazione di suolo pubblico o privato di uso pubblico con istallazione di arredi mobili per la somministrazione di alimenti e bevande all'esterno di pubblici esercizi.



Art. 3 Misure di accelerazione

Ai sensi e per gli effetti del presente Accordo, le parti convengono che, per l'ASL, la dichiarazione del richiedente, rilasciata ai sensi della legge 445/2000, inerente l'esistenza dei requisiti strutturali minimi per la installazione di arredi per la consumazione sul posto di alimenti e bevande, sia all'esterno che all'interno di esercizi pubblici, equivale a parere igienico-sanitario preventivo favorevole; a tale scopo **gli esercenti devono:**

1. inoltrare al Comune di Salerno Settore Attività produttive, in allegato alla domanda di autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico di cui all'art. 4 del Regolamento 20/01/2015, apposita dichiarazione attestante che il progetto è conforme al **documento A.S.L. Requisiti strutturali minimi per la installazione di arredi per la somministrazione di alimenti e bevande sia all'esterno che all'interno di esercizi pubblici (edizione 1.5.2015)**, che si allega al presente accordo e ne forma parte integrante (Allegato 1) . Il Comune si impegna a pubblicare sul proprio sito web il suddetto **documento A.S.L.**
2. trasmettere a propria cura all' ASL e in triplice copia, successivamente al rilascio da parte del Comune dell'autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico, il *Modulo, notifica di modifica ad attività alimentare registrata (art.6 Reg. CE 852/2004) – edizione 1.5.2015*, debitamente compilato e con i relativi allegati, predisposto dall'Asl e pubblicato sul sito web del Comune di Salerno . Una delle copie di detto modulo, che si allega al presente accordo e ne forma parte integrante (All. 2), dopo la protocollazione dovrà essere trasmessa dall'ASL al Comune di Salerno.

L'ASL, dopo le verifiche di competenza, si impegna, in caso di esito negativo, a darne tempestiva comunicazione al Comune.

Le parti si impegnano a costituire un tavolo di confronto comune per monitorare l'attuazione del presente Accordo in termini di ricadute sulla qualità e sulla tutela dell'ambiente urbano oggetto di tutela, al fine di proporre eventuali modifiche migliorative al Regolamento, alle procedure autorizzative o al presente Accordo.

Art. 4 Disposizioni finali

il presente Accordo ha durata quinquennale dalla data della sottoscrizione, con possibilità di rinnovo.

Il Dirigente Settore Attività Produttive
Comune di Salerno

IL DIRIGENTE
dot. Raffaele Lupacchini

Il Dirigente ASL di Salerno
U.O. Prevenzione Collettiva

[Handwritten signature]

Att. 1

ASL SALERNO



Azienda Sanitaria Locale Salerno

Dipartimento di Prevenzione Area Centro - U.O. Prevenzione Collettiva ambito Pellezzano-Salerno
Via Sichelmanno 79 - SALERNO - tel. 089-6307863 fax 089-722815
mail : dp.uopc.salerno@aslsalerno.it

Requisiti strutturali minimi per la installazione di arredi per la somministrazione di alimenti e bevande sia all'esterno che all'interno di esercizi pubblici (edizione 1.5.2015)

Si premettono le seguenti **definizioni** :

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.

(O.M. 3 aprile 2002 : **Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.**)

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

(O.M. 3 aprile 2002 : **Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.**)

Gli esercizi pubblici che possono installare attrezzature (tavoli, sedie, ecc.), sia all'interno che all'esterno dei confini del locale sede principale, con lo scopo di consentire la consumazione di prodotti alimentari sul posto, sono quelli provvisti di servizi igienici per gli avventori distinti da quelli per gli addetti.

Non devono esservi antibagni in comune fra servizi per addetti e per avventori.

Requisiti tecnico – sanitari dehors

- Superficie calpestabile** : deve essere facilmente pulibile, lavabile, disinfettabile, idrorepellente. Essa può essere ricoperta, per tutta l'estensione, da un tappetino, pedana o pavimento purché con superficie tendenzialmente liscia, lievemente rugosa o irregolare onde non causare cadute per scivolamento (non sono ammessi tappetini in panno o di erba sintetica).
- Spazio in alto** : deve essere racchiuso, per tutta l'estensione, con adatta copertura (vedere ciò che consente il Regolamento Comunale) in grado di proteggere dalla caduta di materiali provenienti dall'alto.
- Barriere frangivento** devono perimetrare l'area. E' ammessa l'assenza di barriere solo ove l'area per la somministrazione all'esterno sia naturalmente protetta (cortili, spazi con altri tipi di barriere, luoghi privi di traffico stradale, condizioni similari). Le caratteristiche delle barriere sono :
 - altezza pari a metri 1,60 dal piano di calpestio del dehors (per ciò che attiene ai pertinenti aspetti tecnici, attenersi al vigente Regolamento Comunale);
 - parte rivolta verso l'interno liscia, lavabile, disinfettabile, idrorepellente;
 - trasparenza per tutta la superficie (da sopra a sotto);
 - nei periodi caldi, le barriere possono essere opportunamente posizionate in maniera da garantire adatto confort attraverso una migliore ventilazione nel dehors, ma senza che questo modifichi la loro funzione di protezione.

Capacità ricettiva pubblici esercizi con spazi esterni per la somministrazione

	Posti a sedere interni	N° max posti a sedere esterno + interno
con dehors aperto	Indice affollamento ^(*) (n _s) 0,6 / 0,8	40 / W.C. clienti

^(*)Ristoranti = 0,6 ^(*)Bar = 0,8

Altri aspetti relativi a dehors

- Ogni arredo, ove il Comune lo imponga, deve essere mobile;
- Per gli impianti installati deve essere disponibile il certificato di conformità alla normativa vigente (D.M. 37/2008).
- Devono essere verificati eventuali obblighi relativi alla sicurezza antincendio (arredi ignifughi, vie di fuga, ecc.).
- Ai fini del superamento e della eliminazione delle barriere architettoniche, devono essere osservate le prescrizioni tecniche per garantire l'accessibilità e la visitabilità fissate dal D.M. 236/14.6.1989.
- Devono essere valutati gli aspetti sulla sicurezza dei lavoratori di cui al Decreto 81/2008.
- Deve essere presentata notifica aggiornata (Reg. CE 852/2004) per l'ampliamento della attività.
- Il piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.), implementato per quanto previsto dall'art. 5 del Reg. CE 852/2004, deve affrontare i problemi relativi al trasporto in sicurezza di alimenti all'esterno.

