



CITTA' DELLA DISFIDA
Medaglia d'oro al merito civile
Settore Sviluppo Economico e Attività Produttive

OGGETTO: richiesta chiarimenti sul regolamento per le attività di somministrazione di alimenti e bevande approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 104 del 09.12.2019.

In relazione al Regolamento per le attività di somministrazione di alimenti e bevande approvato con la Delibera di Consiglio Comunale n. 104 del 09/12/2019, un utente ha posta all'attenzione dello Sportello Unico Attività Produttive, i seguenti quesiti, per i quali sono state formulate le seguenti risposte:

Quesito n. 1

In merito ai criteri strutturali, l'obiettivo 2 punto c, relativo all'impatto acustico prodotto dall'attività, lo sportello SUAP chiede autocertificazione prodotta da tecnico competente in acustica o sua relazione tecnica. A parere dello scrivente è sufficiente l'autocertificazione prodotta dal titolare o dal rappresentante legale dell'attività quando l'attività NON utilizzi impianti di diffusione sonora o NON svolga manifestazioni ed eventi. Di seguito si riporta l'art. 4 comma del DPR 227/2011:

" Sono escluse dall'obbligo di presentare la documentazione di cui all'articolo 8, commi 2, 3 e 4 della legge 26 ottobre 1995, n. 447, le attività a bassa rumorosità elencate nell'Allegato B, fatta eccezione per l'esercizio di ristoranti, pizzerie, trattorie, bar, mense, attività ricreative, agroturistiche, culturali e di spettacolo, sale da gioco, palestre, stabilimenti balneari che utilizzino impianti di diffusione sonora ovvero svolgano manifestazioni ed eventi con diffusione di musica o utilizzo di strumenti musicali. In tali casi è fatto obbligo di predisporre adeguata documentazione di previsione di impatto acustico ai sensi dell'articolo 8, comma 2 della legge 26 ottobre 1995, n. 447. Resta ferma la facoltà di fare ricorso alla dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà di cui all'articolo 8, comma 5, della legge 26 ottobre 1995, n. 447, ove non vengano superati i limiti di emissione di rumore di cui al comma 2.

Risposta al quesito n. 1

Si condivide il richiamo alla dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà previsto dall'art. 8, comma 5 della Legge 447/1995 che testualmente recita; *"La documentazione di cui ai commi 2, 3 e 4 è resa sulla base dei criteri stabiliti ai sensi dell'articolo 4, comma 1, lettera l), con le modalità di cui al d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445"*, con la quale il titolare e/o il legale rappresentante si assume la responsabilità della veridicità delle dichiarazioni riportate.



CITTA' DELLA DISFIDA
Medaglia d'oro al merito civile
Settore Sviluppo Economico e Attività Produttive

Quesito n. 2

In merito ai criteri strutturali, l'obiettivo 2 punto b, relativo all'accessibilità dei diversamente abili ai locali di somministrazione e ai relativi servizi igienici, lo sportello SUAP chiede la presenza obbligatoria dei servizi igienici anche nel caso in cui l'attività non preveda la somministrazione ai tavoli (ad esempio un bar dotato unicamente di banco di servizio ai clienti). In tale fattispecie non essendoci stazionamento della clientela, a parere dello scrivente cade l'obbligatorietà di avere i servizi per la clientela e di conseguenza il bagno adeguato alla clientela diversamente abile. A supporto di tale tesi propongo la Deliberazione della Giunta Regionale n. 1225 del 04/07/2013 che pur riferendosi al commercio sulle aree pubbliche riporta nel testo della delibera quanto segue:

"(omissis)

Per gli esercizi di somministrazione quali bar, caffetterie ed esercizi similari, ove sono presenti posti a sedere, deve essere previsto almeno un servizio igienico destinato al pubblico (accessibile anche a persone diversamente abili,)"

Quanto sopra sottolinea appunto come la discriminante sia la presenza dei posti a sedere. Difatti, alla data odierna, il servizio SIAN dell'ASL BAT non prevede servizi igienici per la clientela se non c'è somministrazione ai tavoli.

A supporto di questa tesi ci sono svariati Regolamenti di Igiene riportanti i requisiti minimi igienico-sanitari per le attività di somministrazione e vendita di alimenti. A titolo di esempio si riporta di seguito quanto previsto dal Regolamento di Igiene elaborato dal SIAN di Vibo Valentia per le attività di somministrazione e vendita di alimenti (rev. n. 2 del gennaio 2016, pagg. 6, 7):

"Per i bar-caffetteria ove non è prevista alcuna sosta, ma solo il consumo immediato, il bagno per il pubblico non è obbligatorio (è necessario solo il bagno per il personale). In queste attività non devono esserci né tavoli né sedie ma solo piani di appoggio per il consumo immediato."

Al netto delle considerazioni tecniche, considerata la struttura dei locali di somministrazione presente a Barletta, in particolare nel centro storico, e non risultando allo scrivente la presenza di deroghe specifiche, si ritiene che questo obiettivo rischi di bloccare la nascita di nuovi locali di somministrazione, con una progressiva riduzione del numero delle attività presenti nel centro storico in quanto man mano che si presenteranno le chiusure, le stesse non saranno rimpiazzate dalle aperture.



CITTA' DELLA DISFIDA
Medaglia d'oro al merito civile
Settore Sviluppo Economico e Attività Produttive

Risposta al quesito n. 2

Il suggerimento posto dall'istante, pur essendo sostanzialmente condivisibile nello specifico dei locali che prevedono solo consumo immediato, è sostanzialmente inapplicabile per la stragrande maggioranza dei bar insistenti nella città di Barletta

E' noto infatti che – tranne i casi-limite di locali estremamente angusti – in ogni bar sono disponibili tavolini per le consumazioni sia all'interno durante la stagione invernale, che all'esterno con i dehors durante la stagione estiva.

L'accoglimento del suggerimento dell'istante potrebbe determinare la sistematica mancata applicazione di una specifica normativa a favore di categorie socialmente protette.

Tale suggerimento é, pertanto, da ritenersi inapplicabile.

Quesito n. 3

In merito ai criteri gestionali, l'obiettivo 1 lettera b, circa l'obbligatorietà di presentare una relazione di progetto dell'attività che contenga la tipologia del servizio che si intende offrire, non è ben chiaro cosa si intenda per servizio offerto in quanto con la presentazione della SCIA già si sta dichiarando i servizi offerti. Si dovrà presentare una relazione descrittiva dell'attività di ristorazione, di pizzeria o di bar?

Risposta al quesito n. 3

La prescrizione indicata nei criteri gestionali all'obiettivo 1, lettera b fa esplicito riferimento ai criteri di qualificazione dell'offerta di servizio. Non si tratta quindi solo di indicare se si tratta di attività di ristorazione, pizzeria o bar, ma di descrivere più compiutamente l'approccio alla qualità del servizio che l'imprenditore vuole proporre (tipologia di pietanze, utilizzo di materie prime regionali, attenzione alle componenti allergeniche del cibo, esclusione di materie prime OGM, ecc.)

Quesito n. 4

In ultimo, visto che il Regolamento è stato pubblicato sulla pagina web del comune di Barletta sezione SUAP in data 25/02/2020, Le chiedo se le ditte che hanno presentato la SCIA nel periodo



CITTA' DELLA DISFIDA
Medaglia d'oro al merito civile
Settore Sviluppo Economico e Attività Produttive

che va dalla data di approvazione del Regolamento (9 dicembre 2019) a quella di pubblicazione siano tenute al rispetto dello stesso.

Risposta al quesito n. 4

E' evidente che – a norma di legge e nonostante la tardiva pubblicazione sul sito del Comune di Barletta – il Regolamento è stato approvato con immediata esecutività dal Consiglio Comunale e quindi la sua validità é da intendersi efficace dal giorno successivo.

IL DIRIGENTE
d.ssa Santa Scommegna