



**Comune
di Cesena**

Settore Servizi Amministrativi,
Partecipazione e Patrimonio
Piazza del Popolo, 10 - 47521 Cesena (FC)
protocollo@pec.comune.cesena.fc.it

0547 356593
0547 356246
segreteria@comune.cesena.fc.it

ASTA PUBBLICA PER LA CONCESSIONE IN USO A TERZI DI LOCALI IN CESENA, PIAZZA DEL POPOLO, SITI NEL LOGGIATO COMUNALE AI CIVICI N. 14, 15 E 16. PROT. N. 75992/2023 DEL 06.06.2023, PROROGATO CON PROT. N. 83520/2023 DEL 19.06.2023.

FAQ AGGIORNATE AL 13.09.23

1) Quale tipologia di pubblico esercizio è possibile svolgere presso l'immobile oggetto del bando?

L'art. 7 della L.R. 14/2003 stabilisce che “gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono costituiti da un'unica tipologia così definita: **esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione**”.

Si specifica che il Regolamento Edilizio del Comune di Cesena, approvato con delibera di C.C. n. 4 del 09.03.2023 (<https://www.comune.cesena.fc.it/Regolamenti>), all'art. 2.3.84 “Linee guida per la realizzazione di **locali da destinare a pubblici esercizi-bar**”, recepisce integralmente le Linee Guida del Dipartimento di Sanità Pubblica di Cesena “BAR”.

Sulla base delle suddette linee guida e delle caratteristiche strutturali del locale oggetto di concessione, l'attività svolta dal concessionario potrà essere classificata come **BAR – Tipologia 2 o Tipologia 3** in base alla scelta progettuale e operativa del concessionario.

La dicitura presente nella scheda tecnica (allegato A al bando in oggetto) al paragrafo “Descrizione delle unità immobiliari”, recante “utilizzo attuale: Pubblico esercizio / bar – piccola ristorazione”, è stata inserita a titolo meramente esemplificativo.

- BAR Linee Guida del Dipartimento di Sanità Pubblica di Cesena

BAR

Le attività di bar devono essere registrate mediante notifica di Inizio Attività ai sensi dell'articolo 6 Regolamento CE 852/2004 e della Determina della Regione Emilia Romagna n°9223 del 01/08/2008.

Requisiti strutturali

Superfici

Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano, si vendono o si somministrano prodotti alimentari devono:

- essere dotati di deposito/dispensa;
- essere tenuti sgombri da segatura o altro materiale contaminate o sdruciolevole;
- essere adeguatamente puliti con la massima cura al termine di ogni ciclo produttivo, o comunque prima dell'inizio del ciclo lavorativo successivo;
- nella disposizione degli arredi (attrezzature, mobilio, ecc.) si dovrà tenere conto che i percorsi per raggiungere l'uscita d'emergenza dovranno avere larghezza non inferiore a cm 80. e dovranno essere mantenuti costantemente liberi da ostacoli.

I locali destinati ad attività lavorativa dovranno possedere i seguenti requisiti e caratteristiche:

- a) Essere dotati delle infrastrutture utili a garantire la sicurezza delle persone ivi impegnate; in particolare per attività che possono comportare, a parere del Dipartimento di Sanità Pubblica, operazioni pregiudizievoli per la salute, è necessario l'adozione di soluzioni progettuali e/o impiantistiche utili ad eliminare, ridurre o minimizzare l'impatto sull'ambiente di lavoro delle lavorazioni effettuate.
- b) Le pareti dei locali destinati alla lavorazione, dei servizi igienici e degli spogliatoi, devono essere rivestite in materiale lavabile idrorepellente, disinfettabile e possibilmente di colore chiaro fino ad una altezza minima di mt. 2,00. I locali destinati alla lavorazione, inoltre, devono avere battiscopa o altro sistema che consenta una adeguata pulizia e manutenzione.
- c) Devono essere presenti una o più unità igieniche, in rapporto al numero dei dipendenti, ad uso esclusivo del personale addetto alla preparazione di alimenti (oltre a 10 addetti distinte per sesso) con relativo spogliatoio. Per unità igienica si intende un locale suddiviso in:
 - locale destinato ad accogliere w.c. o turca di almeno mq 1,20;
 - antibagno di almeno mq 1,20 dotato di lavabo con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) per l'erogazione dell'acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica;
 - un vano spogliatoio o apposita area nell'antibagno sufficientemente ampia per contenere armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro, *di superficie almeno 1,20 mq/addetto*
- d) - un apposito settore o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie. Qualora il locale destinato antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso per il deposito delle attrezzature di pulizia e come spogliatoio.

In tutti i WC e spogliatoi deve essere garantita la ventilazione naturale tramite una finestra, completamente apribile e comunicante con l'esterno, di almeno mq 0,40; ove ciò non sia possibile, in alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri, con aspirazione discontinua, almeno 10 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata all'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita dal servizio; se l'aspirazione è continua, questa deve garantire almeno 5 ricambi/ora.

- e) Tutte le aperture con l'esterno devono essere dotate di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di mosche ed altri infestanti, nonché di roditori (es.: reticelle per le finestre, tende a canne pendule per le porte, sistemi elettronici, etc.).
- f) I pavimenti devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile e antisdruciolevole.
- g) Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori, odori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione portati a tetto.
- h) Arredamenti e attrezzature che consentano una facile pulizia.

Gli esercizi a prevalente somministrazione di bevande, ma anche di alimenti (bar e affini con ristorazione veloce) sono suddivisi in tre tipologie:

- **tipologia 1.** Esercizi in cui è possibile effettuare la finitura di alimenti precotti e surgelati (es.: la cottura di paste crude surgelate ancora da lievitare), la cottura di pasta/risi prelevati da confezioni originali chiuse, conditi con ingredienti preconfezionati, la preparazione di piatti freddi a base di salumi, formaggi, e verdure, in tali esercizi sono inoltre consentite le preparazioni previste nelle **tipologie 2 e 3**;

- **tipologia 2.** Esercizi in cui è possibile effettuare la preparazione e somministrazione di insalate e/o macedonie di frutta, il riscaldamento, porzionamento (se dotati di idonee attrezzature di conservazione) e somministrazione di prodotti di gastronomia e pasticceria preparati da laboratori registrati, la preparazione di piatti freddi a base di salumi, formaggi, e verdure,. In tali esercizi inoltre sono consentiti le preparazioni della **tipologia 3**. Inoltre possono essere preparati panini ed affini che per quantità ed elaborazione, non possono essere prodotti negli esercizi di cui alla **tipologia 3**;

- **tipologia 3.** Esercizi in cui è possibile riscaldare prodotti di pasticceria cotta e surgelata, nonché prodotti di gastronomia in confezione monodose nonché somministrazione di prodotti preparati estemporaneamente da apparecchi a distribuzione automatica; la preparazione di panini e affini è consentita solo in forma estemporanea, a diretta richiesta del cliente.

In nessuna tipologia è consentita la produzione e somministrazione di prodotti della pesca crudi, molluschi bivalvi vivi crudi e carni crude

Gli esercizi di queste tipologie devono essere dotati di:

tipologia 1:

- cucina di superficie non inferiore a mq 9 avente il lato minimo non inferiore a m 2,10 dotata di lavastoviglie, lavandino lavamani con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) e cappa aspirante su zona cottura con emissioni portate al tetto;
- almeno una zona/locale dispensa di superficie non inferiore a mq 6 per la conservazione degli alimenti e delle bevande;
- gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, in modo che gli alimenti siano al contempo debitamente conservati al caldo o al freddo a seconda delle esigenze e facilmente prelevabili;
- servizi igienici a disposizione del pubblico, dimensionati nel seguente modo:

locale con area di somministrazione minore/uguale a mq 100:

1 lavandino e 1 w.c. per il pubblico

locale con area di somministrazione superiore a mq 100:

1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini

1 lavandino e 1 w.c. per le donne

In questi esercizi, qualora si disponga di un locale adibito a laboratorio con superficie minima di mq 20 avente il lato minimo non inferiore a m 2,10 è possibile, in relazione alle attrezzature ed al percorso sporco-pulito, la preparazione, compresa la cottura, degli ingredienti per la farcitura ed elaborazione dei panini ed affini, nonché la produzione e somministrazione di piadina romagnola e/o pizza.

Tipologia 2:

- zona di preparazione protetta con superficie non inferiore a mq 5, costituita da banco bar e/o con caratteristiche di arredo e attrezzature previste per i locali cucina per le preparazioni effettuate;
- almeno una zona/locale dispensa di superficie non inferiore a mq 6 per la conservazione degli alimenti e delle bevande.
- una lavastoviglie, lavandino lavamani con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) ;
- servizi igienici a disposizione del pubblico, dimensionati nel seguente modo:

locale con area di somministrazione minore/uguale a mq 100:
1 lavandino e 1 w.c. per il pubblico

locale con area di somministrazione superiore a mq 100:
1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini
1 lavandino e 1 w.c. per le donne

Tipologia 3:

- una zona protetta dal pubblico, ricavata nella zona banco bar per il riscaldamento e la preparazione dei panini;
- un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione e al tipo di attività ammessa da utilizzare come deposito (eventualmente anche bevande), almeno di 4 mq.;
- i servizi igienici, considerata la limitata manipolazione degli alimenti correlata alle attività di questa tipologia, in deroga a quanto sopra, potranno essere costituiti da un'unica unità igienica attrezzata nell'anti-wc con il lavandino dotato di rubinetteria con comando non manuale (pedale, elettrico, o altro) ed utilizzata sia dal personale che dal pubblico.

– Igiene degli ambienti.

Negli esercizi è vietato:

- adibire i locali ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti, o altro materiale in disuso, ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- al pubblico autoservirsi o comunque toccare con le mani le merci esposte non confezionate, a meno che non venga predisposto un apposito sistema di autoservizio mettendo a disposizione dei clienti idonei strumenti (guanti a perdere, pinze, sacchetti, etc.) per il prelievo della merce;
- effettuare ed accettare la consegna delle merci depositandole all'esterno dell'esercizio;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
- tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici salvo quanto previsto da apposite ordinanze;
- fumare all'interno dei locali di preparazione. Il pubblico può fumare solo in locali eventualmente riservati ai fumatori e adeguati a tale scopo;

I prodotti alimentari finiti e pronti per il consumo, devono essere tenuti tutti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo (pellicola, alluminio, etc.) che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti e distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili; i reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati dai reparti alimentari.

Il locale dispensa/deposito dovrà avere pareti intonacate e tinteggiate con vernice lavabile ed essere attrezzato con scaffalature e pianali lisci e lavabili che garantiscono una disposizione ordinata delle merci, che dovranno essere comunque sollevate dal pavimento. Vini e bevande devono essere conservati in uno spazio idoneo; quando le dimensioni della dispensa lo consentono, può essere ricavato, all'interno della stessa, un settore per le bottiglie.

Le unità igieniche a disposizione del pubblico debbono essere articolate in:

- locale destinato ad accogliere w.c. o turca;
- antibagno, dotato di lavabo con acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.

Requisiti impiantistici e attrezzature

- **Acqua**

Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, non espressamente vietati da ordinanze o regolamenti comunali, l'acqua deve essere riconosciuta idonea al consumo umano da parte del Servizio competente del Dipartimento di Sanità pubblica, a seguito di valutazione preventiva dell'origine, impiantistica di approvvigionamento, eventuale trattamento di potabilizzazione, nonché verifiche analitiche chimiche e microbiologiche. Durante l'utilizzazione deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi semestrale dell'acqua e monitoraggio, definito nelle procedure di autocontrollo, del buon funzionamento dell'impianto e dei trattamenti di potabilizzazione adottati. Nel caso di lavorazioni stagionali di durata inferiore ai 6 mesi, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente l'inizio dell'attività.

- **Frigoriferi**

Le apparecchiature refrigeranti (frigoriferi e congelatori) devono essere dotate di termometro, a lettura esterna.

Requisiti organizzativi e gestionali

- **Notifica ai fini della registrazione ai sensi art. 6 reg. CE 852/2004 e della determina della Regione Emilia Romagna n. 9223 del 01/08/2008 e successive modifiche**

- **Piano di Autocontrollo / Delibera regione Emilia Romagna n° 1869 del 17/11/2008. Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare.**

- **Formazione personale**

Con la legge della Regione Emilia Romagna 24.06.2003, n.11 "Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria" e la delibera della Giunta della Regione Emilia Romagna n.2004/342 "Criteri e modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti e per il rilascio del relativo attestato ai sensi dell'art. 3 della L.R. n.11/03", **le persone addette alla lavorazione degli alimenti non hanno più l'obbligo di possedere il libretto di idoneità sanitaria. Tale libretto è sostituito da un attestato ottenuto a seguito di un breve, ma specifico percorso formativo**, finalizzato a rafforzare nell'alimentarista l'abitudine ad adottare comportamenti corretti dal punto di vista igienico-sanitario.

Sono previste due tipologie di corsi:

- **Corso Base tipo I:** (corso di formazione) della durata di ore 3, destinato a soggetti che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione e non sono in possesso del libretto sanitario precedentemente rilasciato.
- **Corso Base tipo II:** (corso di aggiornamento) della durata di ore 2, destinato a soggetti in possesso del libretto sanitario e a quelli che richiedono il rinnovo dell'attestato.

L'obbligatorietà o meno del possesso dell'attestato di formazione e la periodicità del rinnovo dello stesso è legato essenzialmente alla specifica mansione dell'operatore e alla rischiosità della lavorazione cui l'operatore alimentarista è addetto all'interno della struttura.

Il personale addetto alla manipolazione e vendita di qualsiasi sostanza o prodotto alimentare non confezionato e che si consumi senza cottura, lavaggio o sbucciatura non può essere contemporaneamente addetto a compiti di cassa, a meno che gli alimenti sopradescritti non vengano distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili. o con uso di guanti.

Gli addetti devono indossare idonee sopravvesti e copricapo che devono rimanere sul luogo di lavoro, riposti in idonei armadietti a doppio scomparto. È vietato allontanarsi dai luoghi di lavoro con la sopravveste usata durante l'attività.

Il personale addetto alla diretta manipolazione degli alimenti deve avere mani ben curate con unghie corte e pulite e non indossare durante il lavoro anelli e bracciali, orologi, cerotti essendo gli stessi potenziali ricettacoli di germi.

Il personale addetto alla manipolazione di alimenti deve essere periodicamente oggetto di interventi di formazione specifica, così come previsto dalla normativa vigente.