



COMUNE DI NOCETO

PROVINCIA DI PARMA

P.le Adami, 1 - 43015 Noceto (PR) - Tel. 0521 622011 Fax 0521 622100
www.comune.noceto.pr.it - C.F.-P.IVA 00166930347



AVVISO

DISCIPLINA DEL COMMERCIO ITINERANTE SU AREA PUBBLICA E RELATIVE DEROGHE

Ai sensi dell'art. 3 della L.R. n. 12/1999 e dell'art. 20 del Regolamento comunale per i mercati e le fiere, nel territorio del Comune di Noceto trova applicazione la seguente disciplina per il commercio itinerante su area pubblica.

E' vietata la collocazione e la sosta, anche occasionale di operatori su aree pubbliche, in tutte le zone del capoluogo nelle giornate di mercato e fiera.. Fatto salvo quanto previsto nel comma 7, in qualsiasi giorno della settimana è altresì vietata la sosta in tutto il perimetro del centro abitato del capoluogo; per le frazioni di Pontetaro, Sanguinaro, è assolutamente vietata la sosta anche momentanea, lungo la Via Emilia e nelle aree laterali delle vie afferenti alla stessa via Emilia; salvo quanto precedentemente vietato e comunque quanto previsto nel comma 7, è consentita la sosta solo per il tempo strettamente necessario alla vendita.

Nei casi in cui è consentita, l'attività di vendita itinerante può essere effettuata per il tempo strettamente necessario a servire il consumatore, fatte salve le eventuali deroghe di cui al comma 7, e con mezzi motorizzati o altro, purché la merce non sia posta a contatto con il terreno e non sia esposta su banchi.

Possono tuttavia essere introdotte dall'Amministrazione comunale, a norma dell'art. 3, comma 4 della L.R. n. 12/1999, eventuali deroghe alla disciplina della vendita in forma itinerante, definendo:

- a) aree/zone di deroga;
- b) durata massima della deroga (giorni ed orari in cui è ammessa, eventuale numero massimo di giorni per anno o frazione di anno, periodi dell'anno ecc...)
- c) specializzazioni merceologiche;
- d) eventuali strutture di vendita mobili consentite;
- e) eventuali prescrizioni a tutela delle aree, degli edifici e per la civile convivenza, a tutela dell'ordine pubblico, della viabilità ed ogni altra ritenuta necessaria;
- f) eventuali criteri per regolare l'occupazione in caso di più operatori interessati.

In tali casi, non si ha riconoscimento di presenze né di anzianità di posteggio.

Ad oggi risultano individuate nell'ambito del territorio comunale le seguenti deroghe all'itinerantato, di cui vengono riportate le specifiche:

- Localizzazione: piazza Partigiani, limitatamente all'area pedonale ubicata nella zona nord della piazza, posta a fianco del gazebo esistente a servizio del pubblico esercizio;
- Giorni ed orari: ogni venerdì, all'interno della fascia oraria ricompresa tra le ore 17:00 e le ore 22:00.
- Merceologia: alimentare;

- Specificazione merceologica: pesce.

Per il restante territorio, valgono le norme generali in materia, sopra riportate.

A norma dell'art. 5 L.R. n. 12/1999 è fatto obbligo agli operatori di esibire l'autorizzazione per il commercio su area pubblica ad ogni richiesta degli organi di vigilanza, ed ogni altra documentazione prescritta dalla legge.

Gli operatori che utilizzano per la propria attività impianti GPL devono inoltre essere in possesso della documentazione prescritta dal Regolamento comunale mercati e fiere, redatta utilizzando il modello disponibile in allegato alla presente.

MODELLO (da compilarsi su carta intestata del tecnico sottoscrittore)

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA VIGENTE DI IMPIANTI GPL PER OPERATORI COMMERCIALI SU AREA PUBBLICA

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____ residente a _____ in Via/Piazza _____

Telefono _____ Fax _____ email _____

iscritto all'albo/collegio degli/dei _____ di _____

in qualità di tecnico incaricato dalla (ditta individuale / società)

denominata _____

avente sede legale a _____ in Via/Piazza _____, n. _____

C.F. /P. IVA _____, telefono _____ fax _____

esercitante attività di vendita e/o somministrazione di cibi e/o bevande cotti su area pubblica

DICHIARA

AI SENSI della normativa vigente, dell'art. 32 del Regolamento comunale mercati e fiere e delle regole tecniche allegate alle Indicazioni tecniche di prevenzione incendi del Ministero dell'Interno - Dipartimento dei Vigili del Fuoco prot. n. 3794 del 12.03.2014

1. che l'attività sopra indicata utilizza gas combustibile esclusivamente per esigenze di cottura di prodotti alimentari;

2. che la cottura dei prodotti alimentari avviene:

a) mediante un singolo apparecchio di cottura installato sul banco di vendita rispondente alle seguenti caratteristiche:

- gli apparecchi di cottura non presentano perdite di gas a valle del collegamento all'impianto e inoltre
 risultano non risultano marcati CE;
 sono non sono muniti di termovalvola di sicurezza

di un numero massimo di bidoni pari a _____, corrispondente alla quantità fissata nel documento di omologazione rilasciato dal costruttore dell'impianto;

di un recipiente in pressione, di tipo fisso, verificato e collaudato secondo quanto previsto dalle norme vigenti;

b) mediante n. _____ apparecchi di cottura installati su automezzo per la gastronomia targato _____

marca _____ alimentati con impianto fisso, aventi le seguenti caratteristiche:

- gli apparecchi di cottura non presentano perdite di gas a valle del collegamento all'impianto e inoltre
 risultano non risultano marcati CE;
 sono non sono muniti di termovalvola di sicurezza

• l'alimentazione dell'apparecchio di cottura avviene tramite l'utilizzo:

di un numero massimo di bidoni pari a _____, corrispondente alla quantità fissata nel documento di omologazione rilasciato dal costruttore dell'impianto;

di un recipiente in pressione, di tipo fisso, verificato e collaudato secondo quanto previsto dalle norme vigenti;

- l'impianto fisso installato sull'automezzo tg. _____ risulta in regola a seguito di esito positivo della prova di funzionamento e tenuta eseguita dal sottoscritto secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- gli ulteriori impianti (idraulico, meccanico, elettrico, termico) presenti sull'automezzo risultano in regola secondo quanto previsto dalla normativa vigente, a seguito di verifica eseguita dal sottoscritto (*IN ALTERNATIVA, ALLEGARE LE RELATIVE CERTIFICAZIONI*);

3) che gli apparecchi di cottura sono collegati agli impianti di alimentazione indicati al precedente punto 2, mediante tubo flessibile in regola con le norme vigenti in materia ed in particolare:

- fissato al portagomma con idonee fascette stringitubo;
- di lunghezza non maggiore di 1,5 metri;
- privo di intercettazioni e/o giunzioni intermedie;
- dotato di marcatura in conformità alle norme vigenti ed in regola con la data di scadenza stampigliata sul tubo stesso;

4) che gli apparecchi di cottura e relativo impianto di alimentazione come sopra individuati, sono dotati di almeno DUE estintori a polvere:

- non inferiore a 6 kg;
- in regola con le revisioni periodiche;
- di capacità estinguente pari o superiore a 13 A 89 BC.

5) di avere effettuato la verifica di tenuta del gas negli apparecchi di cottura,

6) di avere opportunamente **istruito il personale addetto all'impianto con riguardo alle misure di sicurezza** da adottare in caso di manipolazione sui collegamenti (sostituzione bidoni, chiusura valvole, ecc.).

7) la conformità dall'impianto alle norme UNI-CIG di riferimento

(luogo e data)

(timbro e firma del tecnico)

La presente dichiarazione ha validità:

- un anno dalla data di sottoscrizione, per i banchi vendita e gli automezzi gastronomici;