



# La legislazione e licenza/ burocrazia

Numero Verde  
800 821 021

APRIRE O RISTRUTTURARE UN BAR

Contattaci e saremo  
lieti di darti supporto

Sono molte le “faccende burocratiche” da sbrigare per poter aprire un locale.

Eccovi una sintesi delle più importanti per non rischiare passi falsi.

La primissima cosa da fare per “mettersi in proprio” aprendo un’attività commerciale è scegliere la formula giuridica da adottare. **Avventurarsi da soli o condividere l’onere e gli onori con dei soci? Ed eventualmente, quale tipo di società scegliere?** Per rispondere a queste domande rivolgetevi alla Camera di Commercio e affidatevi all’esperienza di un commercialista.

Scelta la forma giuridica da adottare, passiamo alle pratiche da avviare per aprire un locale pubblico. Si parte con l’iscrizione al **Registro Esercenti di Commercio** (REC) presso la sede locale della Camera di Commercio.

Per poterlo fare è necessario:

- essere maggiorenni;
- aver terminato la scuola dell’obbligo;
- aver frequentato una scuola alberghiera o corsi professionali per la somministrazione di alimenti e bevande riconosciuti dalla Regione o dalla Provincia. In alternativa è possibile sostenere un esame d’idoneità presso la Camera di Commercio stessa.



UNIVERSITÀ  
del CAFFÈ

[www.unicaffe.com](http://www.unicaffe.com)

L'apertura di un bar con licenza di vendita e somministrazione di alcolici, poi, prevede un'autorizzazione del **Sindaco** del Comune in cui ha sede il locale. Questa autorizzazione ha validità di cinque anni ed è automaticamente rinnovata se non vi sono motivi specifici a sfavore.

Esistono diverse tipologie di Licenza, a seconda del tipo di attività:

**Licenza A** Si riferisce ai ristoranti e prevede la somministrazione di pasti e bevande, compresi gli alcolici (anche quelli con una gradazione superiore al 21%) e il latte.

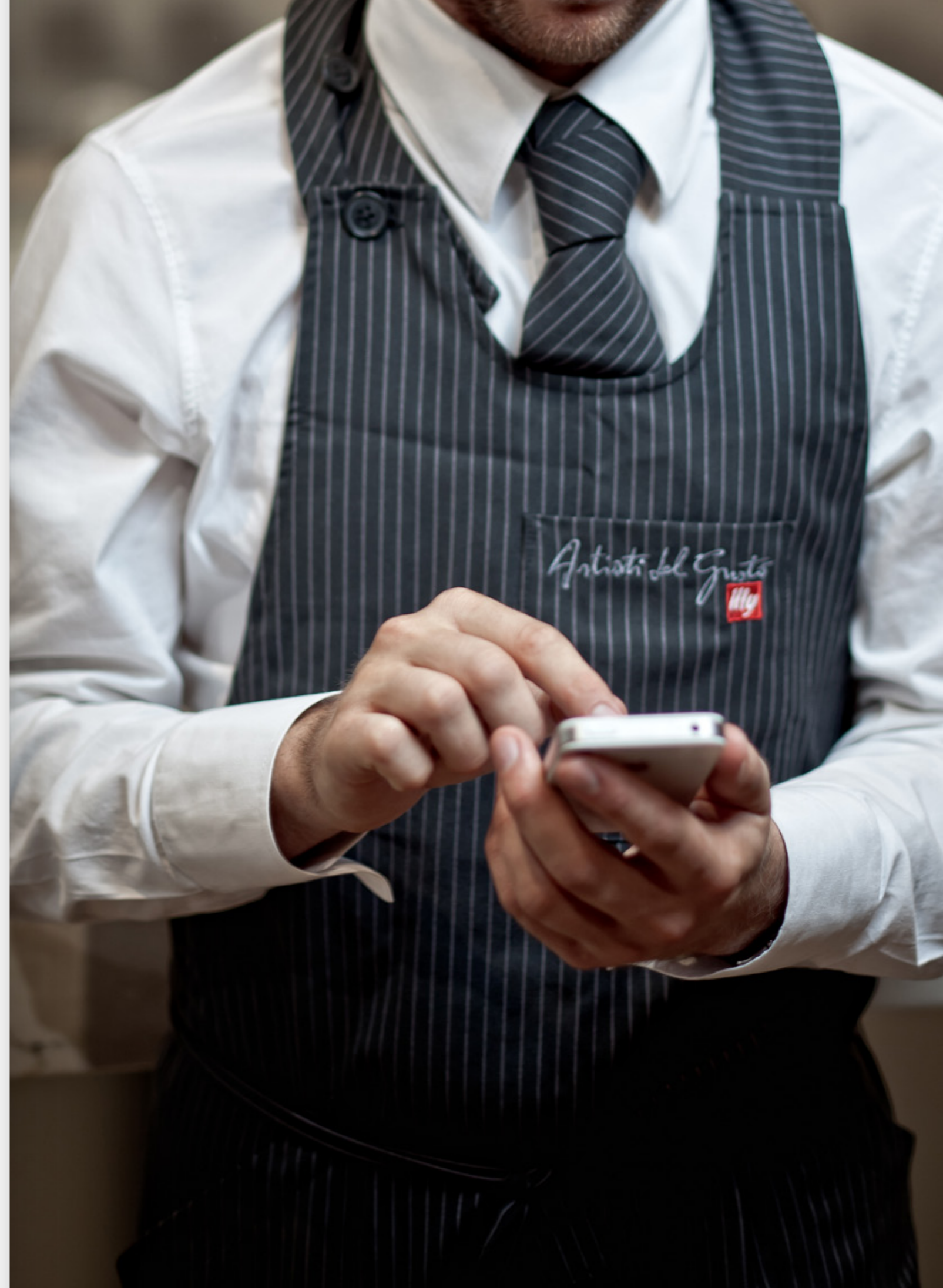
**Licenza B** Si riferisce a bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi simili e prevede la somministrazione di bevande - comprese quelle alcoliche e il latte - dolci - inclusi i generi di pasticceria e gelateria - e prodotti di gastronomia.

**Licenza C** Questa categoria si riferisce alle due precedenti (**A** e **B**) a cui aggiunge la possibilità di svolgere attività di intrattenimento e svago, ed è destinata a sale da ballo, sale gioco, locali notturni, stabilimenti balneari ed esercizi affini.

**Licenza D** Si riferisce a esercizi che prevedono la possibilità di fornire bevande, latte, dolci, pasticceria, nei quali è però esclusa la somministrazione di alcolici di qualsiasi gradazione.

È sempre il **Sindaco**, poi, che stabilisce gli orari di apertura e chiusura di un esercizio pubblico.

**È possibile posticipare l'apertura e anticipare la chiusura fino a un massimo di un'ora, ma l'esercente ha l'obbligo di comunicare al Comune l'orario adottato e di renderlo pubblico alla clientela con un cartello ben visibile.**



Con la vostra licenza in tasca, ora non vi resta che documentarvi su tutte le normative che regolano le attività commerciali. Ecco in breve quali sono e cosa prevedono.

## Normative igienico-sanitarie

- 1 Autorizzazione sanitaria**  
Si richiede all'ASL locale ed è un documento obbligatorio che otterrete dopo un controllo di idoneità igienico-sanitaria, entro 30 giorni dalla consegna della domanda.
- 2 Autocontrollo igienico-sanitario**  
Il sistema HACCP. È una sorta di codice di comportamento per la sicurezza degli alimenti. Il titolare è tenuto a compilare un'autocertificazione in cui individua gli eventuali aspetti critici (igiene dei locali e delle attrezzature, tempi e temperature di conservazione degli alimenti ecc.) per la sicurezza degli alimenti nelle procedure di preparazione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione.
- 3 Libretto sanitario**  
Deve esserne munito chiunque lavori nel bar e si occupi della preparazione, manipolazione e vendita di alimenti – compreso il titolare dell'esercizio ed eventualmente i suoi familiari che prestino attività anche gratuita all'interno del bar. Ha validità di un anno e viene rilasciato dall'autorità sanitaria locale.

**Non è più obbligatorio** in Friuli Venezia Giulia e Piemonte, mentre in Lombardia e in Emilia Romagna sono previsti dei corsi di formazione specifici.

## Norme di pubblica sicurezza

- 1 Normativa sulla sicurezza sul posto di lavoro**  
Il datore di lavoro deve valutare i rischi di salute e la sicurezza dei suoi dipendenti. È prevista la compilazione di una **Relazione sulla Valutazione dei Rischi**. Per le imprese con meno di dieci dipendenti è possibile compilare un'autocertificazione, da conservare in azienda.
- 2 Norme di sicurezza degli impianti elettrici**  
La realizzazione e la manutenzione straordinaria degli impianti elettrici deve essere effettuata da imprese abilitate, che al termine dei lavori devono dichiarare che l'impianto è a norma di legge. Il documento originale va poi conservato, mentre una copia dev'essere depositata in Comune.
- 3 Normativa antincendio**  
La norma prevede diversi adempimenti riguardo alle misure da adottare per ridurre la probabilità di incendio, al controllo dell'efficienza dei sistemi antincendio e alla formazione e informazione del personale.

Vi sarà utile prendere nota di tutte le richieste dei diversi interlocutori, Comune, Camera di Commercio e ASL, e suddividere il da farsi in base alle urgenze. Il nostro consiglio è di rivolgervi a dei professionisti competenti.

Un bravo commercialista vi saprà guidare in tutte le fasi di avvio dell'attività e poi vi aiuterà a rispettare le scadenze fiscali e vi informerà sulle tasse comunali da onorare.

Il geometra o l'architetto che segue i lavori di progettazione del locale vi sarà di aiuto per tutte le comunicazioni e richieste comunali necessarie per adeguare gli spazi all'attività pubblica.