



*Comune di Padova*

***REGOLAMENTO***

***DEL MERCATO DI PIAZZA DEI FRUTTI***

*Approvato con deliberazione di C.C. n. 67 del 4 luglio 2011*

## **INDICE**

Art. 1 – Conformazione del mercato .....	1
Art. 2 - Banco - prescrizioni .....	3
Art. 3 – Orari .....	3
Art. 4 - Norme igienico-sanitarie per la vendita di alimentari.....	4
Art. 5 –Lavorazione dei carciofi e delle verdure .....	4
Art. 6 - Smaltimento rifiuti .....	5
Art. 7 – Assenze .....	5
Art.8 – Vendita caldarroste.....	6
Art.9 - Vendita usato .....	6
Art.10 Fornitura di energia elettrica .....	6
Art. 11 – Sanzioni.....	7
Art. 12 - Norme generali .....	7

## REGOLAMENTO DEL MERCATO DI PIAZZA DEI FRUTTI

Il mercato di Piazza dei Frutti ha una esistenza plurisecolare; formalmente è stato istituito con la deliberazione del Consiglio Comunale n 1084 del 27 ottobre 1986.

### Art. 1 – Conformazione del mercato

Il Mercato è posizionato sulla parte sopraelevata della Piazza, salvo per due posteggi che sono ubicati sotto il Volto della Corda; ha una superficie complessiva di vendita di mq 903 ed è composto da **50 posteggi**, con le seguenti caratteristiche:

Nuovo nr. Posteggi	Vecchio nr. Posteggi	Misure	merceologia
1	1	5 x 5	Non alimentare
2	2	5 x 5	Non alimentare
3	3	5 x 5	Non alimentare
4	4	5 x 5	Non alimentare
5	5	5 x 5	Non alimentare
6	6	5 x 5	Non alimentare
7	7	5 x 5	Non alimentare
8	8	5 x 5	Non alimentare
9	9	5 x 5	Non alimentare
10	10	5 x 5	Non alimentare
11	11	5 x 5	Non alimentare
12	12	5 x 5	Non alimentare
13	13	5 x 5	Non alimentare
14	14	5 x 5	Non alimentare
15	15	5 x 5	Non alimentare
16	16	5 x 5	Non alimentare
17	17	5 x 5	Non alimentare
18	18	5 x 5	Non alimentare
19	19	5 x 5	Non alimentare
20	20	5 x 5	Non alimentare
21	21	5 x 5	Non alimentare
22	22	5 x 5	Non alimentare
23	23	5 x 5	Non alimentare

24	24	5 x 5	Non alimentare
25	25	Mq.36	frutta e verdura
26	26	5 x 5	frutta e verdura
27	27	5 x 5	frutta e verdura
28	22 bis	5 x 5	Non alimentare
29	48	5x5	Non alimentare
30	32	4.50 x 3	Frutta e verdura
31	38	4.50 x 3	frutta e verdura
32	33	5 x 5	Non alimentare
33	34	5 x 5	Non alimentare
34	35	5 x 5	Non alimentare
35	36	5 x 5	Non alimentare
36	37	5 x 5	Non alimentare
37	39	5 x 5	Non alimentare
38	40	5 x 5	Non alimentare
39	41	5 x 5	Non alimentare
40	42	5 x 5	Non alimentare
41	43	5 x 5	Non alimentare
42	46	5 x 4	Frutta e verdura
43	47	5 x 4	Frutta e verdura
44	52	5 x 4	Alimentare con esclusione di frutta e verdura
45	51	5 x 3	Frutta e verdura
46	53	5 x 3	Fiori
47	54	3,5 x 3,5	Non alimentare
48	55	3 x 2,60	Non alimentare
49	56	3 x 2,60	Non alimentare
P1/50	P1	2 x 2,5	produttore diretto miele

## **Art. 2 - Banco - prescrizioni**

Anche in considerazione del particolare pregio storico-architettonico della Piazza in cui si svolge il mercato, pur confermando la possibilità di lavoro con automarket inferiore a 35 Q o con automezzo al seguito, è necessario prevedere una uniformità delle strutture di vendita sotto il profilo dell'arredo urbano, pertanto:

- tutti i banchi del mercato devono essere coperti sulla parte anteriore e sui fianchi con teli lavabili di colore blu e le tende di copertura devono essere di materiale lavabile di colore bianco. Tende e teli devono essere mantenuti in costanti condizioni di pulizia e decoro e devono essere sostituiti quando presentino livelli eccessivi di deterioramento;
- tutti i banchi devono essere sempre coperti dalla tenda; la stessa può sporgere dal lato di vendita per una superficie non superiore ad 1 m; sulle parti laterali e sulla parte posteriore del posteggio la sporgenza della tenda non deve comunque essere tale da invadere il posteggio attiguo, senza il consenso dell'altro assegnatario.
- i piani rialzati di vendita devono essere sopraelevati da terra;
- Le corsie centrali del mercato e gli spazi laterali dei posteggi non possono essere occupati con materiale di vendita o altro (carrelli, contenitori vari ecc.).
- Nel periodo aprile/ottobre, per proteggere la merce dal sole, possono essere utilizzati dei teli, esclusivamente di colore bianco, puliti ed in ordine.
- La sosta sul piano rialzato della piazza dei Frutti di autocarri e simili è consentita in relazione alle disposizioni contenute nell'apposita ordinanza del Settore Mobilità e Traffico che disciplina la zona ZTL;
- Medesime prescrizioni devono essere rispettate anche dai precari.

## **Art. 3 – Orari**

La vendita delle merci del settore alimentare si svolge per sei giorni alla settimana, mentre quella del settore non alimentare si svolge per cinque giorni, dal martedì al sabato.

Il mercato si svolge con i seguenti orari:

- per i generi alimentari: lunedì, martedì e mercoledì – dalle ore 8 alle ore 14  
giovedì, venerdì e sabato - dalle ore 8 alle ore 19;
- per i generi non alimentari (compresi quelli sotto il Volto della corda):  
martedì e mercoledì – dalle ore 8 alle ore 14  
giovedì, venerdì e sabato - dalle ore 8 alle ore 19 .

Nei mesi di gennaio, febbraio, luglio e agosto in considerazione delle condizioni climatiche l'orario pomeridiano 14,00 - 19,00 diventa facoltativo.

Nelle giornate prefestive, quando non è prevista la possibilità di apertura nella giornata festiva, l'orario può facoltativamente essere prorogato alle ore 20.

L'orario di apertura per la vendita è fissato alle ore 8.00.

Il banco deve rimanere attivo ed aperto durante tutto l'orario di vendita.

Le operazioni di chiusura del mercato dovranno terminare entro un'ora e mezza dalla chiusura delle vendite e l'area deve essere resa libera e pulita da ogni cosa inerente l'attività.

Durante le Fiere di Natale (8 dicembre- 6 gennaio) e di Pasqua (dal sabato antecedente la domenica delle Palme alla vigilia di Pasqua), gli operatori possono osservare l'orario di apertura stabilito per le Fiere con ordinanza del dirigente del Settore Commercio.

L'accesso alla Piazza per le operazioni di scarico della merce e per il montaggio delle strutture di vendita è consentito in relazione alle disposizioni contenute nell'ordinanza del Settore Mobilità e Traffico che disciplina la zona ZTL.

#### **Art. 4 - Norme igienico-sanitarie per la vendita di alimentari**

La merce esposta deve essere contrassegnata da apposito cartello indicante in modo ben leggibile il prezzo di vendita, la provenienza, la categoria e la qualità. Non può essere posta in vendita merce di qualità scadente, in eccessivo stadio di maturazione o tantomeno avariata.

I prodotti alimentari non esposti sul banco devono essere sempre mantenuti in idonei contenitori sollevati dal suolo; è fatto divieto assoluto di disporre a terra la merce.

L'acqua potabile è fornita al mercato tramite apposite fontane. In ogni caso l'eventuale bagnatura dei prodotti ortofrutticoli freschi può essere effettuata soltanto con acqua potabile pulita.

Ciascun operatore è responsabile, per ciò che attiene il proprio posteggio, ad esercitare l'attività nel rispetto delle prescrizioni indicate nell'ordinanza del Ministero della Sanità del 3 aprile 2002 e successive modificazioni e all'osservanza di tutte le norme igienico – sanitarie; deve pertanto assicurare la costante pulizia personale di ogni addetto, la pulizia e la disinfezione del banco e la raccolta e allontanamento dei rifiuti; a tal fine dovrà munirsi di apposito contenitore per rifiuti allocato nello spazio concesso.

L'operatore durante le operazioni di vendita deve costantemente mantenere pulita l'area costituente il posteggio e l'area limitrofa e a vendita ultimata dovrà lasciare l'area in ordine e priva di rifiuti.

La violazione degli obblighi indicati nel presente articolo, oltre alle sanzioni specificamente previste dalla normativa vigente, costituisce motivo di sospensione dell'attività fino a 3 giorni. In casi particolarmente gravi o di recidiva (due violazioni nei 12 mesi), potrà essere comminata la sospensione fino a 20 giorni.

#### **Art. 5 –Lavorazione dei carciofi e delle verdure**

Si specificano innanzitutto le diverse operazioni :

**Taglio/porzionatura:** si intende quella operazione necessaria per dividere il prodotto in parti, per creare porzioni dello stesso quando le dimensioni lo rendono necessario. Esempio: taglio dell'anguria o della zucca per venderne una sola parte

anziché l'intero frutto. Può essere liberamente svolta, con l'applicazione delle normali procedure igieniche.

**Toelettatura:** operazione per pulire il prodotto da foglie esterne o parti inutilizzabili. Si tratta di un'operazione di "pulizia e riordino del prodotto" che non prevede la lavorazione. Nella toelettatura si può usare anche il coltello, ma non per incidere in modo significativo il prodotto. Dopo la toelettatura infatti il prodotto non è utilizzabile direttamente e immediatamente per essere cucinato o consumato ma deve essere sottoposto ad ulteriori operazioni da parte dell'acquirente. Può essere liberamente svolta, con l'applicazione delle normali procedure igieniche.

**Lavorazione:** operazione attraverso la quale il prodotto viene modificato in modo da renderlo pronto per essere cucinato o consumato. Questa operazione deve essere effettuata presso un laboratorio autorizzato, anche mobile.. In questa definizione rientrano le operazioni necessarie per trasformare un carciofo in fondo di carciofo, la zucca in pezzi piccoli sbucciati pronti per la cottura, l'operazione per sgranare ortaggi e legumi (piselli fagioli ecc. ), la trasformazione di ortaggi misti in preparato crudo per minestrone. Si ricorda che l'art. 12 definisce la modalità di conservazione sul banco dei prodotti trasformati a seguito di lavorazione: "L'esposizione per la vendita deve essere effettuata in vasca d'acciaio con copertura trasparente da mantenere chiusa ed il prelievo deve avvenire con apposita pinza d'acciaio. Frutta e verdura di quarta gamma (macedonie, minestrone, ecc.) deve essere preincartata in laboratorio ed essere mantenuta idoneamente refrigerata.". Il materiale per preincartare deve essere traspirante (sacchetti per alimenti con microfori).

**Il trasporto** dei carciofi lavorati deve avvenire in recipienti di acciaio coperti; il prodotto deve essere immerso in acqua idoneamente refrigerata, a cui può essere addizionato un prodotto antiossidante ammesso e con la diluizione consentita.

**L'esposizione** per la vendita deve essere effettuata in vasca d'acciaio con copertura trasparente da mantenere chiusa ed il prelievo deve avvenire con apposita pinza d'acciaio.

Frutta e verdura di quarta gamma (macedonie, minestrone, ecc.) deve essere preincartata ed essere mantenuta idoneamente refrigerata.

## **Art. 6 - Smaltimento rifiuti**

Ogni operatore dovrà dotarsi di apposito contenitore di idonee dimensioni, da allocare nell'area concessa, con il quale raccogliere e smaltire nei contenitori generali i rifiuti.

I rifiuti di ogni specifica natura (umido, plastica, cartone, ecc..) dovranno essere conferiti in modo da garantire la raccolta differenziata ed il corretto smaltimento.

## **Art. 7 – Assenze**

La mancata apertura (comprovata dalla presenza di: merce, prezzi, registratore attivo ed addetto) entro l'orario di vendita o la chiusura anticipata rispetto all'orario obbligatorio, saranno conteggiati quali "assenza" non giustificata.

Ai sensi della normativa vigente, le assenze ingiustificate possono raggiungere il numero massimo di 104 giornate per gli alimentaristi e di 87 giornate per i non alimentaristi; superato tale limite si procederà alla revoca dell'autorizzazione/concessione.

Per il produttore le assenze sono considerate in relazione alle giornate previste nella concessione.

### **Art.8 – Vendita caldarroste**

Durante il periodo autunnale per tradizione in piazza dei Frutti viene effettuata la cottura e vendita di castagne, patate americane e frutta secca. Tale vendita è riservata ai concessionari di posteggi di frutta e verdura. Gli operatori interessati dovranno presentare domanda entro il 30 agosto di ogni anno, indicando le modalità di cottura.

Il periodo, gli orari di vendita, il numero degli operatori ammessi e le modalità di cottura, sono disciplinati dall'Ordinanza del Dirigente del Settore Commercio.

### **Art.9 - Vendita usato**

Qualora vengano messi in vendita prodotti usati, l'operatore ha l'obbligo di indicare tali prodotti con appositi cartelli ben visibili al pubblico, di misura non inferiore a cm.50x70 e di tenerli in settori separati dall'altra merce. I prodotti di abbigliamento usati, prima di essere posti in vendita, devono aver subito un processo di sanificazione. A richiesta degli organi di vigilanza l'operatore ha l'obbligo di darne dimostrazione.

### **Art.10 Fornitura di energia elettrica**

Tutti gli operatori devono essere obbligatoriamente collegati alla rete di distribuzione dell'energia elettrica appositamente predisposta dal Comune a servizio del mercato; le spese di allacciamento sono a carico di ogni ditta.

I costi per il consumo e la manutenzione ordinaria, sono a carico degli operatori e verranno suddivisi proporzionalmente tra tutti gli operatori titolari di posteggio.

In caso di cessione dell'azienda o ramo d'azienda per affitto o comodato, l'obbligo del pagamento dei costi su citati permarrà in capo al titolare della concessione (al cedente con riferimento all'autorizzazione).

E' vietato l'uso di generatori o di altre forme di energia.

E' vietato mantenere luci accese qualora la luce naturale sia sufficiente; è altresì vietato l'uso dell'energia elettrica se non per il funzionamento delle bilance, dei registratori di cassa e dell'illuminazione.

E' fatto obbligo di lampadine a basso consumo.



### **Art. 11 – Sanzioni**

La violazione degli obblighi indicati nel presente regolamento è soggetta alle sanzioni previste dalla normativa vigente e dal Regolamento Comunale per la vendita su aree pubbliche; in particolare, anche una sola violazione degli obblighi previsti agli artt. 4 e 5, oltre alle sanzioni specificamente previste, può costituire motivo di sospensione dell'attività fino a 3 giorni.

### **Art. 12 - Norme generali**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Regolamento, è applicabile quanto previsto dal Regolamento per l'esercizio su aree pubbliche del Comune di Padova.