



COMUNE DI CAGLIARI

SERVIZIO ATTIVITA' PRODUTTIVE E TURISMO
DIREZIONE MERCATI CIVICI AL DETTAGLIO

Sigg.ri Operatori Reparto Ittico e Piccola Dipendenza
MERCATO SAN BENEDETTO

OGGETTO: AREA DI VENDITA ESTERNA AL MERCATO.

L'Amministrazione Comunale, a seguito della recente improvvisa chiusura del piano terra del Mercato di San Benedetto, ha stabilito di adibire alla vendita un'area esterna, individuata nei parcheggi di via Pacinotti, da destinarsi alla vendita dei prodotti ittici e degli altri prodotti del reparto piccola dipendenza.

I banchi di vendita dovranno essere allestiti dagli Operatori sulla base delle prescrizioni normative indicate nell'allegato alla presente circolare. L'Amministrazione potrà detrarre dal canone la somma massima di € 100 IVA inclusa, agli Operatori che presenteranno la documentazione fiscale giustificativa dell'acquisto o noleggio.

Si invitano i Sigg.ri Operatori che intendono allestire un banco provvisorio all'interno dell'area di preavvisare la Direzione Mercati con comunicazione scritta.

L'area verrà resa disponibile sino alla chiusura dei lavori di messa in sicurezza del piano terra.

Gli Operatori concessionari di categorie merceologiche per le quali risulta particolarmente oneroso l'allestimento di un banco temporaneo potranno utilizzare provvisoriamente i posteggi vacanti presenti negli altri Mercati Civici al Dettaglio, come già comunicato verbalmente nelle scorse giornate, dietro preventiva comunicazione alla Direzione Mercati.

A partire dal giorno 24 agosto, sino alla data di ultimazione lavori, il canone dovuto dagli Operatori del piano terra verrà detratto dal canone del mese successivo.

Cordiali saluti

IL DIRETTORE
Dott. Ignazio Leo

IL DIRIGENTE
Dott.ssa Antonella Delle Donne

Mercato San Benedetto, via Cocco Ortu 46, 09126 CAGLIARI
Tel. 0706775601 Fax. 0706775600
mercaticivici@comune.cagliari.it

Oggetto: Prescrizioni per banchi temporanei

- 1) I banchi temporanei ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene, devono avere i seguenti requisiti:
 - a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;
 - b) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;
 - c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne.
- 2) Per la vendita di prodotti della pesca, i banchi temporanei, , devono essere forniti di idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime di freddo;
 - rubinetto o serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;
 - lavello con erogatore automatico di acqua;
 - serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile o collegamento alla rete fognaria
 - adeguato piano di lavoro,
- 3) i prodotti della pesca devono essere mantenuti a temperatura in regime di freddo per tutta la durata della vendita, del trasporto e durante la conservazione;
- 4) e' consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile;
- 5) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue o in apposito serbatoio
- 6) è vietata sulle aree pubbliche la preparazione dei prodotti della pesca. Le operazioni finalizzate alla vendita diretta, decapitazione, eviscerazione e sfilettatura possono essere effettuate nelle costruzioni stabili, nei negozi mobili e nei banchi temporanei purché al momento su richiesta dell'acquirente;
- 7) molluschi bivalvi vivi: 1) i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, e devono essere corredati da: a) dispositivi atti a raccogliere e smaltire l'acqua intravalvare dei molluschi bivalvi vivi; b) idoneo impianto che assicuri temperature adeguate al mantenimento in vita dei molluschi; c) appositi comparti separati da quelli degli altri prodotti della pesca per il loro mantenimento in condizioni di igiene e vitalità.
- 8) Sono esclusi dalla vendita nelle aree pubbliche i molluschi lamellibranchi senza un adeguata vetrina refrigerata e per lo stesso motivo i prodotti ittici surgelati, non si possono effettuare operazioni di cottura nei banchi temporanei

