



**Comune di Rho**  
Piazza Visconti, 23  
20017 RHO (MI)  
<http://www.comune.rho.mi.it>

-

## **DATI DEL PROTOCOLLO GENERALE**



c\_h264 - - 1 - 2018-06-13 - 0035512

### **RHO**

Codice Amministrazione: **c\_h264**

Numero di Protocollo: **0035512**

Data del Protocollo: **mercoledì 13 giugno 2018**

Classificazione: **1 - 4 - 0**

Fascicolo: **2018 / 10**

Oggetto: **REGOLAMENTO PER LA DISCIPLINA DELLE SAGRE**

### **MITTENTE:**

SEGRETARIO GENERALE

Copia cartacea ai sensi dell'art. 3 bis commi 4 bis e 4 ter d.lgs. n.82/2005 di originale informatico conservato negli archivi del Comune di Rho.

Documento firmato digitalmente ai sensi dell'art.24 del d.lgs. n.82/2005.

A norma dell'art. 3 del d.lgs. n.39/93 si indica che il documento è stato emanato da:

Matteo Bottari;1;736458



# **REGOLAMENTO**

## **PER LA DISCIPLINA DELLE SAGRE**

## **INDICE**

**Articolo 1** - Oggetto e finalità

**Articolo 2** - Organizzatori ed istanza per lo svolgimento delle sagre

**Articolo 3** - Programmazione annuale ed inserimento nel calendario Regionale fiere e sagre

**Articolo 4** - Modifiche del calendario regionale delle fiere e delle sagre

**Articolo 5** - Coinvolgimento degli operatori in sede fissa ed ambulanti

**Articolo 6** - Requisiti e condizioni per la realizzazione delle sagre

**Articolo 7** - Disciplina per l'avvio delle attività e requisiti specifici

**Articolo 8** - Prescrizioni generali di sicurezza ed in materia di smaltimento rifiuti

**Articolo 9** - Vigilanza, controllo e sanzioni

**Articolo 10** - Entrata in vigore. Abrogazioni

## Articolo 1 - Oggetto e finalità

1. Il presente Regolamento costituisce estensione del “*Regolamento per la disciplina del commercio e della somministrazione su aree pubbliche*” e disciplina lo svolgimento delle sagre, come definite rispettivamente dallo stesso Regolamento e dall’art. 16 della Legge Regionale 2 febbraio 2010 n. 6 s.m.i. nonché la loro durata e la relativa attività di somministrazione, in attuazione all’art. 18-ter della Legge Regionale 2 febbraio 2010 n. 6 s.m.i. e delle linee guida regionali di cui alla DGR X/5519;
2. Lo stesso Regolamento, persegue finalità di trasparenza, ampia partecipazione sociale e corretta competizione economica con riferimento all’organizzazione delle stesse sagre che si svolgono sul territorio comunale, consentendo all’Amministrazione di orientarne la realizzazione, di verificarne la sostenibilità, di valorizzare l’attrattività del territorio e di promuovere il coinvolgimento degli operatori del commercio sia in *sede fissa* che *ambulante*;
3. L’esercizio dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande in via temporanea, accessoria e non esclusiva, disciplinata dall’articolo 72 della Legge Regionale 2 febbraio 2010 n. 6 s.m.i., deve svolgersi nel rispetto della vigente normativa nazionale, regionale e comunale in materia: igienico-sanitaria, fiscale e di sicurezza a tutela di consumatori, lavoratori e fruitori della manifestazione;
4. Il presente Regolamento si applica anche alla fiere di cui alle medesime disposizioni, limitatamente al loro inserimento nel *calendario regionale delle fiere e delle sagre* di cui al *Regolamento per la disciplina del commercio e della somministrazione su aree pubbliche* ed all’art. 18-bis della Legge Regionale 2 febbraio 2010 n. 6 s.m.i.;

## Articolo 2 - Organizzatori ed istanza per lo svolgimento delle sagre

1. Le sagre, come definite per legge e per regolamento, ossia: “*ogni manifestazione temporanea comunque denominata, finalizzata alla promozione, alla socialità e all’aggregazione comunitaria in cui sia presente l’attività di somministrazione di alimenti e bevande in via temporanea, accessoria e non esclusiva indicata nel calendario regionale delle fiere e delle sagre*”, possono essere organizzate dai seguenti soggetti:
  - a) Enti pubblici;

- b) Enti ed associazioni per la promozione del territorio comunale a livello sportivo, culturale, gastronomico ecc.;
- c) Enti ed associazioni senza scopo di lucro con o senza personalità giuridica;
- d) Organismi religiosi;
- e) Partiti politici;
- f) Associazioni sindacali
- g) Imprese.

### **Articolo 3 - Programmazione annuale ed inserimento nel calendario Regionale fiere e sagre**

1. Al fine di consentire il monitoraggio e la conoscenza sul territorio delle fiere e delle sagre, nonché per permettere all'Amministrazione Comunale la verifica della sostenibilità di tutti gli eventi temporanei organizzati sul suo territorio, il Comune con deliberazione della Giunta Comunale redige ed approva un elenco annuale delle fiere e delle sagre che si svolgeranno nell'anno seguente che viene caricato entro il **15 dicembre di ogni anno**, sull'apposita piattaforma informatica messa a disposizione da Regione Lombardia.
2. Ai fini della stesura del calendario, ove vengano riproposte sagre già svolte nell'anno precedente, il Comune tiene conto dell'esito di queste ultime, sotto il profilo della loro riuscita in termini di organizzazione e risposta del pubblico, dei comportamenti tenuti dai soggetti responsabili e partecipanti e del gradimento in genere della cittadinanza, basandosi sulle relazioni dei propri uffici o di altri uffici addetti ai controlli di pubblica sicurezza ed igiene (Polizia, Carabinieri, Guardia di Finanza, Vigili del Fuoco, Ats, Arpa).
3. L'istanza per lo svolgimento della fiera o della sagra è presentata dagli organizzatori entro e non oltre **30 settembre di ogni anno** ed entro il successivo **30 novembre dello stesso anno**, il Comune, previa deliberazione della Giunta Comunale, redige l'elenco annuale delle fiere e delle sagre che si svolgeranno sul proprio territorio nell'anno successivo, e provvede al caricamento sull'apposita piattaforma informatica messa a disposizione da Regione Lombardia.
4. L'istanza, da presentare allo Sportello Unico delle Attività Produttive esclusivamente mediante la piattaforma telematica [www.impresainungiorno.gov.it](http://www.impresainungiorno.gov.it), deve contenere, a pena di inammissibilità:
  - a. *Dati anagrafici degli organizzatori e, nel caso di impresa, i relativi dati;*
  - b. *Indicazione dell'eventuale sito web della manifestazione e contatti (email / telefono);*
  - c. *Tipologia e numero indicativo degli operatori partecipanti;*

- d. *Denominazione, ubicazione ed orari di svolgimento della manifestazione;*
  - e. *Indicazione, sulla relativa planimetria, delle aree destinate a parcheggi, anche provvisori, nonché quelle riservate a parcheggi per i soggetti diversamente abili con percorso accessibile;*
  - f. *Indicazione di presenza di servizi igienici, compresi quelli destinati a soggetti diversamente abili, raggiungibili in autonomia e sicurezza, nei limiti stabiliti dalla normativa vigente;*
  - g. *Programma di massima della manifestazione;*
  - h. *Eventuale segnalazione di vendita o somministrazione di prodotti tipici enogastronomici, della cultura e dell'artigianato locale.*
5. Il suddetto Sportello Unico Attività Produttive, procede secondo quanto previsto dagli artt. 10 e 11 del *Regolamento di organizzazione e funzionamento del SUAP*; l'esito della Conferenza dei Servizi di cui alle citate disposizioni è comunicato al competente *ufficio Comunicazione* per la deliberazione di Giunta e la successiva pubblicazione descritte al precedente comma 3;
  6. Prima dell'inizio della sagra andrà prodotta al Comune, idonea fidejussione (o deposito cauzionale) a garanzia del ripristino dello stato dei luoghi al termine della manifestazione, garantendo anche la raccolta differenziata dei rifiuti;
  7. L'istanza è rigettata in caso di contrasto della stessa con atti di pianificazione e programmazione regionali e comunali;
  8. Devono essere inserite nell'elenco di cui al comma 1 anche le fiere e le sagre organizzate direttamente dal Comune;
  9. La Giunta Regionale ai sensi di quanto previsto dall'articolo 18 bis, comma 1 della Legge Regionale 2 febbraio 2010 n. 6 s.m.i. provvederà alla pubblicazione del "*calendario regionale delle fiere e delle sagre*" contenente tutte le informazioni previste dalla stessa disposizione.

#### **Articolo 4 - Modifiche del calendario regionale delle fiere e delle sagre**

1. L'elenco delle fiere e delle sagre inserito nel calendario regionale può essere integrato o modificato solo dal Comune, sentita la commissione di cui all'articolo 4 del *Regolamento per la disciplina del commercio e della somministrazione su aree pubbliche*;
2. Gli organizzatori che intendano modificare i dati già inseriti o, in via del tutto eccezionale, presentare istanza fuori termine per una nuova manifestazione non prevista e non

prevedibile in sede di programmazione annuale, devono rivolgersi al Comune almeno 30 giorni prima dell'ipotizzata data di inizio della manifestazione stessa, al fine di consentire l'espletamento di tutte le verifiche necessarie e di darne la necessaria visibilità al pubblico. Con solo riferimento alle modifiche di eventi già calendarizzati, tale termine può essere derogato, con provvedimento motivato, in ragione di emergenze o eventi meteorologici straordinari ed entro il limite strettamente necessario a superare tali difficoltà.

#### **Articolo 5 - Modalità di svolgimento e durata delle sagre.**

1. Gli organizzatori delle fiere e delle sagre devono presentare istanza al Comune territorialmente competente nel termine dallo stesso stabilito;
2. Nel caso in cui la sagra si svolga sul territorio di più Comuni, l'organizzatore dovrà presentare l'istanza a tutti i Comuni interessati. Quello il cui territorio è, in termini dimensionali, maggiormente interessato dall'attività, previa acquisizione di formale preventivo assenso delle altre amministrazioni, si farà carico di curare il procedimento e provvedere all'espletamento di tutte le pratiche necessarie;
3. In caso di sovrapposizione di due o più sagre nello stesso sito e negli stessi giorni, il Comune accoglie le istanze attenendosi, nell'ordine, ai seguenti criteri:
  - a. *sagra che abbia finalità di valorizzazione del territorio, del turismo, dei prodotti enogastronomici tipici, della cultura e dell'artigianato locale; i prodotti alimentari venduti e somministrati dovranno provenire in prevalenza dall'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia o comunque classificati e riconosciuti come DOP, IGP, DOC, DOCG e IGT della Regione Lombardia;*
  - b. *forte connotazione tradizionale dell'evento che giustifica la sagra (celebrazione religiosa, festa patronale, commemorazione di un evento importante per la comunità, ecc.);*
  - c. *anni di svolgimento della sagra;*
  - d. *grado di coinvolgimento degli operatori in sede fissa;*
  - e. *ordine cronologico di presentazione dell'istanza.*
4. La durata massima di una sagra è di quattro (4) giorni consecutivi; fanno eccezione quelle svolte nel Polo Fieristico o iniziative particolari organizzate o curate dall'Amministrazione Comunale.
5. Sono autorizzabili quattro (4) manifestazioni nel corso dell'anno, due per semestre, per ogni soggetto organizzatore di cui al precedente articolo 2.

6. Nella stessa zona, area o luogo, dovrà essere di norma evitata la sovrapposizione di sagre e manifestazioni di pubblico spettacolo e/o trattenimento in genere.
7. Qualora due eventi debbano svolgersi nello stesso luogo, ciò non potrà avvenire consecutivamente, ma dovranno intercorrere almeno quattro (4) giorni tra la fine dell'uno e l'inizio dell'altro.
8. Le sagre devono svolgersi solo su aree, ovvero nei luoghi, appositamente indicati dal Comune, il quale con atto di Giunta Comunale può individuare quelli vietati, per motivi di interesse pubblico e di sicurezza;
9. Con il medesimo atto la Giunta Comunale individua, inoltre, le aree sottoposte a tutela artistica, storica, architettonica, paesaggistica e ambientale, nonché tutte le altre aree nelle quali la somministrazione temporanea di alimenti e bevande di cui all'articolo 72 della Legge Regionale 2 febbraio 2010 n. 6 s.m.i., deve essere assoggettata ad autorizzazione.

#### **Articolo 5 - Coinvolgimento degli operatori in sede fissa ed ambulanti**

1. Durante lo svolgimento delle sagre, compatibilmente con le esigenze di tutela dell'ordine pubblico, il Comune può concedere agli esercizi di vicinato e ai pubblici esercizi di vendere e somministrare i propri prodotti sull'area pubblica antistante l'esercizio commerciale o su quella adiacente la sagra;
2. Il Comune può altresì prevedere che parte della superficie utilizzata per la sagra sia destinata agli operatori in sede fissa o agli ambulanti che normalmente esercitano l'attività sul territorio comunale. Qualora la suddetta superficie non sia utilizzata dagli operatori in sede fissa o dagli ambulanti, potrà essere impiegata dai partecipanti alla sagra. L'utilizzo di più del 10% della superficie utilizzata per la sagra potrà essere assentito previo accordo tra gli organizzatori della sagra e il Comune.

#### **Articolo 6 - Requisiti e condizioni per la realizzazione delle sagre.**

1. L'area interessata dalla manifestazione dovrà essere dotata di:
  - a. *servizi igienici, di cui almeno uno riservato ai disabili e raggiungibile in autonomia e sicurezza, in numero adeguato rispetto ai visitatori;*
  - b. *aree destinate a parcheggi anche provvisori, nei limiti stabiliti dalla normativa vigente;*
  - c. *parcheggi riservati a soggetti diversamente abili, con percorso accessibile quale collegamento con almeno parte delle aree destinate alla somministrazione temporanea di alimenti e bevande, anche attraverso soluzioni mobili o temporanee la cui presenza deve essere comunque segnalata;*

2. Il Comune, tenuto conto del luogo di svolgimento della sagra e della tutela dell'ordine pubblico e della sicurezza, può definire un orario massimo di svolgimento delle attività riportandolo nello specifico provvedimento autorizzativo o istitutivo;
3. Le sagre, che si svolgono sul territorio comunale, subordinatamente all'iscrizione nel *calendario regionale delle fiere e delle sagre* di cui al precedente articolo 3, devono in generale:
  - a) essere supportate da idonea assicurazione per la responsabilità civile di importo idoneo a coprire i rischi verso terzi e verso i danni al patrimonio pubblico causati dalla manifestazione;
  - b) rispettare le norme vigenti in materia di imposte e delle relative disposizioni in materia di certificazione dei corrispettivi;
  - c) riconoscere al Comune le tariffe applicate per lo smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle determinazioni assunte dai competenti organi comunali;
  - d) riconoscere al Comune, o al soggetto responsabile della riscossione, la tassa di occupazione del suolo pubblico e/o eventuali canoni di occupazione previsti;
  - e) garantire il rimborso dei costi connessi e sostenuti così come previsti dalla Legge 96/2017 in materia di sicurezza e polizia stradale;
4. La pulizia dell'area in cui si svolge la sagra resta a carico degli organizzatori così come l'onere per l'allacciamento ai pubblici servizi di acqua, luce, nonché dei relativi consumi, a meno che l'Amministrazione Comunale non disponga diversamente;
5. Per gli eventi che si svolgano sull'area di sedime del "*Mercato storico del Lunedì*", le operazioni di pulizia e di sgombero devono essere completate entro le ore 05,00 del lunedì.

#### **Articolo 7 - Disciplina per l'avvio delle attività e requisiti specifici**

1. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande svolte in forma temporanea in occasione delle sagre, purchè non collegate ad attività di intrattenimento soggetta a *Licenza di pubblico spettacolo ai sensi degli artt. 68 e 69 T.U.L.P.S.*, possono essere effettuate mediante la presentazione di Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), con il possesso dei requisiti e condizioni di cui all'art. 1 comma 3;
2. In occasione delle sagre lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, deve comunque avvenire nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari per i locali o aree in cui le attività sono svolte e dei requisiti previsti dalle norme in materia di sicurezza alimentare e di sicurezza dei luoghi, degli impianti e delle attrezzature utilizzate;

3. Le preparazioni alimentari dovranno essere effettuate nel rispetto del regolamento CE 852/2004, con particolare attenzione ai requisiti generali in materia di igiene, quali:
- *Locali, strutture ed attrezzature;*
  - *Condizioni di trasporto degli alimenti;*
  - *Rifiuti alimentari e loro gestione;*
  - *Rifornimento idrico;*
  - *Igiene del personale;*
  - *Uso dei materiali a contatto (MOCA);*
  - *Trattamento termico e conservazione degli alimenti;*
4. Le suddette preparazioni devono avvenire nei luoghi individuati nell'istanza, che non possono essere acquisiti ed utilizzati da organizzazioni diverse da quelle indicate dal soggetto organizzatore;
5. Durante lo svolgimento delle manifestazioni temporanee è vietata la somministrazione di bevande aventi contenuto alcolico superiore al 21% del volume, così come prescritto dall'art. 70 comma 1 della Legge Regionale 2 febbraio 2010 n. 6 s.m.i. ed è altresì vietata la somministrazione di ogni tipo di bevanda alcolica ai minorenni.;
6. Qualora nell'ambito della sagra siano previsti eventi/manifestazioni per loro natura assoggettati a Licenza/Autorizzazione di pubblico spettacolo ai sensi degli artt. 68 e 69 T.U.L.P.S., le relative istanze vanno presentate nei termini previsti dalle norme che li regolamentano e i relativi atti di assenso devono essere prodotti prima dell'effettuazione della sagra, o comunque entro i termini previsti dai singoli Regolamenti comunali applicabili ed in particolare il *Regolamento per la disciplina di pubblici spettacoli e manifestazioni temporanee* e *Regolamento di organizzazione e funzionamento del SUAP*.

#### **Articolo 8 - Prescrizioni generali di sicurezza ed in materia di smaltimento rifiuti - Ecosagre**

1. Nello svolgimento delle sagre, il soggetto organizzatore deve ottemperare alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza degli impianti, prevenzione incendi, igiene e sanità, nonché a quelle del presente Regolamento e contenute nelle leggi di settore, in sintesi riportate nello specifico *Regolamento per la disciplina di pubblici spettacoli e manifestazioni temporanee*, ed esemplificativamente:
- a) *Palchi, pedane, stand, tecnostrutture, torri faro e simili devono risultare staticamente idonei e tecnicamente certificati;*

- b) *Gli impianti e le linee elettriche devono essere realizzati in conformità alle norme vigenti e tecnicamente certificati; in presenza di colonnine di erogazione dell'energia elettrica, l'organizzatore dovrà stipulare contratto con il gestore per la somministrazione temporanea della stessa;*
- c) *Le uscite ed i percorsi di esodo devono essere illuminati e lasciati sgomberi da ogni ostacolo, nonché opportunamente evidenziati con segnaletica di sicurezza;*
- d) *Gli scarichi idrici devono essere realizzati nel rispetto delle norme vigenti in materia;*
- e) *E' fatto divieto di accensione di fuochi, bracieri ed altre fiamme libere nei pressi di vegetazione ad alto fusto o arbustiva ed in zone a rischio di incendio, in spazi non coperti o protetti e delimitati da idonee strutture atte ad impedire il propagarsi di fiamme o scintille;*
- f) *L'eventuale uso di bombole di GPL deve avvenire nel rigoroso rispetto delle norme di sicurezza vigenti ovvero delle ordinanze allo scopo imposte dall'Autorità;*
- g) *Devono altresì essere rispettate le prescrizioni di cui alla DG Regione Lombardia X/2453 del 07/10/2014 in materia di organizzazione dei soccorsi sanitari;*
- h) *Deve inoltre essere garantito il rispetto di norme, circolari, linee guida emanate dalle pubblica sicurezza, (prefettura, questura, commissariato, comando dei carabinieri) relativamente agli aspetti della sicurezza, oggi rientranti nella definizione di SAFETY, allo scopo di scongiurare il verificarsi di eventi criminosi che possono costituire pericolo per l'incolumità di operatori e partecipanti alle manifestazioni.*

*Dovranno in particolare essere garantite eventuali prescrizioni connesse alla specifica manifestazione in ragione delle caratteristiche della stessa in termini di ubicazione, natura della sagra, periodo di svolgimento, eventi concomitanti in aree limitrofe, ecc.*

2. Alle sagre si applicano criteri di sostenibilità nella gestione dei rifiuti, prevenendone la formazione attraverso l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili o riciclabili e comunque non di plastica ovvero compostabili realizzate in materiale certificato "compostabile CIC", la minimizzazione e il riutilizzo degli imballaggi, la realizzazione di materiale informativo e promozionale in carta ecologica. Ove ciò non fosse possibile, le stoviglie monouso dovranno essere in materiali termoplastici biodegradabili (bioplastiche, mater BI facilmente reperibili sul mercato); le stoviglie in mater BI dovranno essere smaltite mediante convogliamento nel ciclo della raccolta dell'umido;
3. In ogni sagra deve essere garantita la raccolta differenziata dei rifiuti (carta, plastica, vetro e organico) comunque prodotti e pertanto l'organizzazione dovrà indicare al Comune, prima

dell'inizio della manifestazione, un responsabile per la gestione dei rifiuti nel corso e a seguito della sagra, quale referente per la corretta attuazione dei principi di cui al presente articolo.

In generale si dovrà aderire alle regole che disciplineranno la gestione dei rifiuti in tutte le sue fasi: produzione, raccolta e conferimento, al fine di ridurre drasticamente la produzione degli stessi mediante modalità e comportamenti virtuosi, in particolare per quanto riguarda l'uso di materiali compostabili e/o riciclabili che ne minimizzino l'impatto ambientale.

4. Il Comune, attraverso l'assessorato all'Ambiente, potrà concedere l'utilizzo del marchio "ECOSAGRA" per i soggetti che si renderanno disponibili ad ottemperare a quanto di seguito indicato :
  - a) Designazione, da parte del richiedente la Sagra, del responsabile di cui al comma 3, che dia indicazioni ai partecipanti, guidi ed organizzi le fasi di raccolta e smaltimento dei rifiuti; lo stesso dovrà designare un' area facilmente accessibile e ben identificabile, da parte sia del personale operante che dei partecipanti, dove collocare i contenitori per la raccolta differenziata e raccogliere i contenitori per i vuoti a rendere nonché predisporre un'area dotata di fusti per la raccolta dell'olio esausto;
  - b) Utilizzo di materiali di cui al precedente comma 2;
  - c) Lavaggio delle stoviglie con macchine lavastoviglie - ove possibile - ovvero mediante lavaggio a mano unicamente con detersivi biodegradabili, preferibilmente biologici e comunque non con prodotti tradizionali;
  - d) Utilizzo di prodotti forniti con il minor numero possibile di imballaggi, favorendo cioè l'uso di grandi contenitori; in caso di impossibilità dovranno essere utilizzati contenitori di un unico materiale per semplificarne il recupero e lo smaltimento;
  - e) Dare evidenza di tutte le azioni sopra elencate agli utenti anche attraverso il materiale pubblicitario della sagra ed in particolare della presenza del marchio "ecosagre" su tovagliette e materiale divulgativo in genere, da realizzare in materiale ecologico.

#### **Articolo 9 - Vigilanza, controllo e sanzioni.**

1. Le attività di vigilanza e controllo sono in capo al Comune che applica le sanzioni e ne introita i proventi.
2. Per le violazioni relative all'attività di commercio su aree pubbliche si applicano:
  - *la Legge Regionale 2 febbraio 2010 n. 6 e s.m.i;*

- *il D. Lgs. 114/1998;*
  - *la normativa vigente in materia.*
3. Chiunque viola tutte le altre disposizioni del presente regolamento, non ricomprese nel comma precedente o le ordinanze eventualmente adottate in esecuzione del presente regolamento è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 100,00 ad euro 500,00.

#### **Articolo 10 - Entrata in vigore. Abrogazioni**

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello in cui è diventata esecutiva la relativa delibera consiliare d'approvazione.
2. Con l'entrata in vigore delle presenti norme è abrogata ogni altra disposizione regolamentare, ordinatoria e deliberativa dell'organo esecutivo comunale che dispongano in modo diverso l'uso del suolo pubblico per lo svolgimento delle sagre, in particolare quanto al riguardo disciplinato dal vigente *"Regolamento per la disciplina di pubblici spettacoli e manifestazioni temporanee"*.

Il presente Regolamento è stato approvato con atto di Consiglio Comunale n. 41 del 30/05/2018, divenuto esecutivo in data 12/06/2018.

**Il Segretario Generale  
Matteo Bottari**

Copia cartacea ai sensi dell'art. 3 bis commi 4 bis e 4 ter d.lgs. n.82/2005 di originale informatico conservato negli archivi del Comune di Rho.

Documento firmato digitalmente ai sensi dell'art.24 del d.lgs. n.82/2005.

A norma dell'art. 3 del d.lgs. n.39/93 si indica che il documento è stato emanato da:

Matteo Bottari;1;736458