



Città di Pomezia

Città Metropolitana di Roma Capitale

REGOLAMENTO COMUNALE PER L'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

APPROVATO CON DELIBERAZIONE DI CONSIGLIO COMUNALE N. 23 DEL 03 MARZO 2009

PREMESSA

L'entrata in vigore della Legge Regionale 29.11.2006 n. 21 "Disciplina dello svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande", sostituisce la precedente normativa nazionale Legge 25.08.1991 n. 287.

La Delibera di Giunta Regionale 563 del 25.07.2007 ha fissato le direttive generali in materia di programmazione, sulla base delle quali i Comuni stabiliscono i criteri di programmazione. Il nuovo modello di sviluppo settoriale si basa su di un principio ispiratore diverso rispetto a quello posto a fondamento della precedente normativa, superando così definitivamente l'applicazione dei parametri numerici già assunti ai sensi della Legge 287/1991, basati sul rapporto di attività di somministrazione/abitanti.

Il presente Regolamento persegue la finalità di assicurare la migliore funzionalità del servizio da rendere al consumatore, intesa sia come tutela della sua salute sia come diritto ad un giusto rapporto qualità-prezzo, nonché ad una corretta e tempestiva informazione, assicurando nello stesso tempo un mercato del settore pienamente concorrenziale che offra al consumatore la più ampia offerta (punto a, All.to A, del G.R. 25 luglio 2007, n. 563).

Al fine di raggiungere l'obiettivo che questo Regolamento si è prefissato, si è tenuto conto dei seguenti criteri individuati dalla Regione Lazio (All.to A della D.G.R. 25 luglio 2007 n. 563):

- a) favorire l'efficacia e la qualità del servizio da rendere al consumatore, in particolare attraverso l'adeguamento della rete e l'integrazione degli esercizi di somministrazione nel contesto sociale;
- b) perseguire la migliore fruibilità del servizio offerto da ogni stagione dell'anno, tenendo presente la necessità della sicurezza alimentare e della tutela della salute, della sicurezza pubblica, nonché l'esigenza della comodità del servizio stesso;
- c) favorire un'equilibrata dislocazione, sul territorio, degli esercizi, comunque assicurando che tutte le zone urbane siano adeguatamente servite in ogni periodo dell'anno sulla base di politiche di sviluppo concordate;
- d) tendere, attraverso lo sviluppo sul territorio delle diverse formule di offerta nell'ambito delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, ad un mercato del settore pienamente concorrenziale, che offra al consumatore la più ampia offerta;
- e) salvaguardare e riqualificare le zone di pregio artistico, storico, architettonico, archeologico e ambientale anche attraverso la presenza di attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- f) salvaguardare e riqualificare, anche attraverso il sostegno all'avvio di nuove attività di somministrazione, la rete delle zone densamente popolate che a volte manifestano fenomeni di desertificazione, in particolare nei comuni montani, rurali nei centri minori e nelle periferie urbane;
- g) garantire l'equilibrio tra lo svolgimento delle attività di somministrazione e le esigenze di tutela e promozione degli aspetti storico-artistici e architettonici nell'ambito dei contesti urbani in cui le medesime sono insediate, con particolare riferimento ai centri storici, nonché delle caratteristiche urbanistiche e sociali del territorio ed in particolare:

- evoluzione ed innovazione della rete dei pubblici esercizi a livello locale;

- valorizzazione del ruolo svolto dalle attività di somministrazione di alimenti e bevande nella promozione della qualità sociale della città, dell'enogastronomia e delle produzioni tipiche locali;
- armonizzazione ed integrazione del settore dei pubblici esercizi con altre attività economiche al fine di consentire lo sviluppo e il diffondersi di formule innovative;
- integrazione con insediamenti delle attività produttive, in particolare in zone caratterizzate da strutture industriali, artigianali e commerciali e con previsioni di ampliamenti;
- salvaguardia e riqualificazione delle zone di pregio artistico, storico, architettonico ed ambientale, attraverso la presenza di adeguate attività di somministrazione;
- flussi turistici, sia permanenti che stagionali;
- salvaguardia e riqualificazione della rete dei pubblici esercizi nelle aree periferiche e nelle frazioni;
- insediamenti residenziali, sportivi e scolastici;
- densità della popolazione intesa anche come rapporto tra popolazione residente e punti di somministrazione già operanti;

NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA

- A) Decreto Legge 04.07.2006 n. 223, convertito in legge 04.08.2006 n. 248, in particolare artt. 1 e 3.
- B) Legge Regionale 29 novembre 2006 n. 21 "Disciplina delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande".
- C) Modifiche alle leggi regionali 6 agosto 1999 n. 14 (Organizzazione delle funzioni a livello regionale e locale per la realizzazione del decentramento amministrativo) e 18 novembre 1999 n. 33 (Disciplina relativa al Settore Commercio) e successive modifiche. Con l'entrata in vigore di tale legge, ha cessato di avere diretta applicazione nella Regione Lazio la Legge 287/1991;
- D) Delibera Giunta Regionale n. 563 del 25.07.2007 All.to A.
- E) Regio Decreto 18 giugno 1931 n. 773, Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza (T.U.L.P.S.) e relativo Regolamento di esecuzione approvato con Regio Decreto 6 maggio 1940 n. 635.

TITOLO I

AMBITO DI APPLICAZIONE

Art. 1

Principi generali

1. Il presente Regolamento disciplina l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e

bevande in attuazione della Legge Regionale 29 novembre 2006 n.21 e degli indirizzi generali approvati dalla Giunta della Regione Lazio con Deliberazione n. 563 del 25.07.2007.

2. La regolamentazione si ispira ai principi di cui all'art.1 della Legge Regionale tenendo conto delle definizioni di cui all'art. 3, assumendo come scopo preponderante la "garanzia della libera concorrenza".

3. I criteri del presente regolamento hanno durata tre anni, e sarà possibile adottare varianti nel periodo della loro efficacia, qualora si verificano fatti, circostanze nuove e/o imprevisti, che comportino la necessità di rivedere la programmazione. In detto periodo non si prevedono limitazioni al rilascio di nuove autorizzazioni a condizione che le stesse rispettino i criteri urbanistici, la destinazione d'uso dei locali, i requisiti igienico sanitari, i requisiti di sorvegliabilità e quanto previsto dalla normativa in materia, e dal presente regolamento. Qualora in alcune zone del territorio, venga rilevata un'evidente "saturazione" del settore, la Giunta Comunale potrà adottare un provvedimento di salvaguardia, da sottoporre ad approvazione del C.C.

Art. 2

Tipologia degli esercizi di Somministrazione Alimenti e Bevande

1. Gli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (SAB) sono costituiti da un'unica tipologia, che comprende anche la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione, nei limiti previsti dell'autorizzazione sanitaria e/o dalla Denuncia Inizio Attività Settore Alimentare e nelle eventuali prescrizioni impartite nell'autorizzazione.

2. Le autorizzazioni rilasciate ai sensi della L. 287/91 sono state già convertite dal Settore IV - Servizio Attività Commerciali e si intendono unificate nella tipologia unica di cui al punto 1.

Art. 3

Denominazione e definizione delle Attività di Somministrazione Alimenti e Bevande

1. Le attività di Somministrazione di Alimenti e Bevande, in relazione all'attività esercitata ed in conformità all'autorizzazione sanitaria o alla Denuncia Inizio Attività del Settore Alimentare ai fini della registrazione, assumono le seguenti denominazioni e/o definizioni:

a) ristorante, trattoria, esercizi con cucina tipica, tavole calde, self service, fast food, pizzerie e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina con menù che include una sufficiente varietà di piatti e dotati di servizio al tavolo;

b) bar gastronomici, bar-caffè, bar pasticceria, bar gelateria, cremeria, creperia simili: esercizi in cui si somministrano alimenti e bevande, compresi i prodotti di gastronomia, pasticceria, gelateria e dolciari in genere anche preconfezionati o precotti, usati a freddo ed in cui la manipolazione dell'esercente riguarda l'assemblaggio, il riscaldamento, la farcitura e tutte quelle operazioni che non equivalgono né alla produzione né alla cottura;

e) wine bar, birrerie, pub, enoteche, caffetterie, sala da the e simili: esercizi prevalentemente specializzati nella somministrazione di specifiche tipologie di bevande eventualmente accompagnate da somministrazione di spuntini, pasti e/o piccoli servizi di cucina;

d) disco-bar, piano bar, american-bar, locali serali e simili: esercizi in cui la somministrazione di alimenti e bevande è accompagnata a servizi di intrattenimento che ne caratterizzano l'attività;

e) mensa aziendale: intesa come una struttura interna esercente la somministrazione di alimenti e bevande aperta solo ai dipendenti e a coloro che si trovano nell'azienda stessa o nell'ente per motivi di lavoro. La mensa aziendale interna può essere convenzionata con altre imprese.

f) mensa interaziendale: intesa come una struttura comune a più imprese, tra loro a tal fine convenzionate, destinata esclusivamente a svolgere l'attività di somministrazione nei confronti dei dipendenti e di coloro che si trovano per motivi di lavoro presso le medesime imprese. La struttura deve essere dotata di cartelli o altre indicazioni che la qualifichino come attività non aperta al pubblico e deve essere priva di insegne o elementi tipici dell'attività di esercizio di somministrazione alimenti e bevande rivolto ad un pubblico indifferenziato. Il gestore della mensa interaziendale somministra alimenti o bevande soltanto ad utenti in possesso di apposita tessera o ticket o badge fornito dalle imprese convenzionate.

g) bar aziendale o bar interno: inteso come una struttura interna, senza accesso autonomo sulla pubblica via, in cui la somministrazione di alimenti e bevande avviene in favore dei soli dipendenti e di coloro che si trovano nell'azienda stessa o nell'ente per motivi di lavoro o di visita. All'esterno del complesso aziendale non possono esservi insegne, targhe o altre indicazioni che pubblicizzino l'attività di somministrazione esercitata all'interno.

h) circoli privati che esercitano la somministrazione: intesi come associazioni esercenti la somministrazione di alimenti e/o bevande presso la sede in cui viene esercitata l'attività associativa, in locali il cui accesso è riservato ai rispettivi associati. Secondo quanto precisato dal Dipartimento di P.S. del Ministero dell'Interno, con Circolare n. 559/C19144. 12000.A del 30/04/1996 non sono tali gli esercizi che, ancorché asseriti come privati, presentino anche sola una delle seguenti caratteristiche:

- pagamento del biglietto d'ingresso, effettuato volta per volta anche da non soci o rilascio senza alcuna formalità particolare di tessere associative a chiunque acquisti il biglietto stesso;
- pubblicità degli spettacoli o dei trattenimenti a mezzo di giornali, manifesti o altri mezzi di comunicazione destinati alla generalità dei cittadini;
- struttura del locale dove si svolge l'attività, dalla quale si evinca l'esistenza di caratteristiche proprie dello svolgimento di un'attività di natura palesemente imprenditoriale.

2. Per "superficie di somministrazione" s'intende l'area in cui accede il pubblico, attrezzata per il consumo di alimenti e bevande, compresa l'area occupata da banchi, mobili ed altre attrezzature allestite per il servizio al cliente. Non costituisce superficie di somministrazione l'area destinata a cucina, depositi, servizi igienici, uffici e simili.

3. Per "strutture permanenti", termine usato a proposito della somministrazione in aree esterne pubbliche o private, si intendono le strutture che rimangono installate anche nei periodi non utilizzo. Viceversa, per "strutture temporanee" s'intendono le strutture o gli allestimenti che vengono rimossi nei periodi dell'anno di mancato utilizzo.

4. Per “requisiti igienico-sanitari” occorrenti per l’apertura, il trasferimento o l’ampliamento di pubblici esercizi, s’intendono i requisiti dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande stabiliti nella legge e nei provvedimenti dell’Azienda Sanitaria Locale.

Art. 4

Somministrazione di bevande alcoliche

1. Al fine di prevenire o limitare conseguenze dannose collegate alla somministrazione di bevande alcoliche in relazione a particolari situazioni di interesse pubblico, il Comune, mediante apposite ordinanze, può vietare la somministrazione di bevande alcoliche, anche in determinate fasce orarie, qualora non sia indicato o prescritto nell’autorizzazione.

2. Il divieto di somministrazione di bevande alcoliche e/o superalcoliche potrà essere emanato, previa ordinanza sindacale:

- a) come prescrizione temporanea o permanente per determinati esercizi;
- b) come disposizione generale per tutti gli esercizi di una determinata area del territorio comunale ovvero come prescrizione, data ai sensi dell’art. 9 del T.U.L.P.S., per determinati esercizi;
- c) in occasione di particolari eventi, manifestazioni o anche in determinate fasce orarie per prevenire conseguenze dannose, derivanti dalla assunzione di alcolici.

Art. 5

Requisiti morali e professionali

1. Per i requisiti morali si applica l’art. 5 commi 2, 3, 4 del D. Lgs. 114/98.

2. Lo svolgimento dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande è subordinato al possesso dei requisiti professionali di cui all’art. 8 L. R. 21/2006.

3. I requisiti professionali individuati dall’art. 8 della citata Legge Regionale devono essere posseduti dal titolare della ditta individuale e, in caso di società, associazione ed organismi collettivi dal legale rappresentante o dal preposto all’esercizio.

4. La figura del preposto è da intendere quale delegato all’attività al fine dell’accertamento del requisito professionale. Lo stesso soggetto non può contemporaneamente essere preposto all’esercizio dell’attività per più società, associazioni, organismi collettivi. Entro un anno dall’approvazione dei presenti indirizzi le aziende provvedono alla relativa regolarizzazione dandone comunicazione al Comune sede dell’esercizio di somministrazione di alimenti e bevande.

Art. 6

Ripartizione del territorio

Ai fini del Regolamento, il territorio comunale è considerato zona unica, ad eccezione delle vie ricomprese negli elaborati di cui all’allegato “A” al presente regolamento.

TITOLO II

NORME SUL PROCEDIMENTO

Art. 7

Autorizzazioni

1. Le domande di autorizzazione per l'apertura ed il trasferimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande devono essere presentate allo sportello SUAP o spedite, a mezzo Raccomandata A.R., a firma della persona fisica legittimata o avente titolo a richiedere l'autorizzazione.

2. La domanda deve necessariamente indicare:

- generalità del richiedente o del legale rappresentante in caso di società, associazione o altro organismo collettivo;
- il possesso dei requisiti morali {art. 5, commi 2, 3, 4 Decreto Legislativo 114/98) e professionali (art. 8 L.R. n.21/2006);
- l'ubicazione del locale in cui deve svolgersi l'attività di somministrazione;
- la tipologia dell'attività di somministrazione che si intende svolgere in relazione alle caratteristiche igienico-sanitarie del locale;
- l'eventuale indicazione del preposto;
- il possesso dell'autorizzazione sanitaria o Denuncia di Inizio Attività Alimentare ai fini della registrazione;
- il possesso dei requisiti d'idoneità dei locali rispetto alle norme edilizie, di prevenzione incendi, di sicurezza e di sorvegliabilità.

3. Unitamente all'istanza di cui al comma precedente, l'interessato dovrà produrre i seguenti documenti ed atti:

- a) planimetria dell'esercizio, possibilmente in scala 1:100 oppure 1:50 redatta da un tecnico abilitato, che evidenzia l'esatta ubicazione del locale di somministrazione sul territorio e la ripartizione tecnico-funzionale degli spazi, comprese le superfici utilizzate per magazzini, depositi, uffici, cucine e servizi, che dovrà essere conforme a quella depositata all'Ufficio Urbanistica e ASL ;
- b) atto costitutivo e statuto, dal quale risultino, inoltre, i legali poteri di firma del legale rappresentante o presidente (solo per le società, associazioni, cooperative, ecc.);
- c) copia del certificato o documento equipollente, attestante i requisiti professionali;
- d) copia di documento di riconoscimento valido;
- e) qualora l'esercizio preveda anche la presenza di emissioni sonore causate dallo svolgimento di attività complementari (es. piano bar, musica dal vivo, etc.) certificazione d'impatto acustico rilasciato dal Settore Ambiente del Comune;

4. Non sono richiesti ai fini dell'esame dell'istanza e del rilascio dell'autorizzazione, ma devono essere attestati o comunicati allo SUAP almeno 10 giorni prima dell'inizio dell'attività:

- la disponibilità dei locali;
- il rilascio del certificato prevenzione incendi, ove richiesto.

5. La presentazione della domanda su apposito modello predisposto dal SUAP, vale come comunicazione di avvio del procedimento.

6. Le istanze sono esaminate secondo l'ordine cronologico di presentazione.

7. Decorsi 60 giorni dalla presentazione della domanda, in caso di silenzio, la stessa si intende accolta.

8. Nel caso in cui sia necessario acquisire elementi integrativi o di giudizio che non siano già nella disponibilità dell'amministrazione e/o che essa non possa acquisire autonomamente, il responsabile del procedimento provvede tempestivamente a richiederli. In questo caso il termine dei sessanta giorni di cui al punto 5 inizia a decorrere nuovamente dalla data di ricevimento della documentazione richiesta. Non si ha interruzione del termine in caso di eventuali richieste di elementi integrativi successive alla prima. Qualora l'interessato non provveda entro il termine fissato, la domanda sarà archiviata. Dell'avvenuta archiviazione viene data comunicazione al richiedente.

9. Il responsabile del procedimento, all'occorrenza anche tramite la convocazione di una conferenza dei servizi ai sensi dell'art. 14 della legge 241/90, verifica la sussistenza dei requisiti morali e professionali del richiedente ed il rispetto delle norme di programmazione.

10. L'avvio del procedimento è comunicato, con le modalità di cui al successivo comma, ai soggetti nei confronti dei quali il provvedimento finale è destinato a produrre effetti diretti ed a quelli che per legge possono intervenire nel procedimento.

11. Allo stesso modo, sempre che non esistano ragioni che lo impediscono e quando da un provvedimento possono derivare pregiudizi a soggetti individuati o facilmente individuabili, diversi dai diretti destinatari dello stesso, l'amministrazione procedente deve fornire anche a loro e con le stesse modalità l'informazione dell'avvio del procedimento.

Art. 8

Denuncia di Inizio Attività (D.I.A.)

1. Sono soggette alla comunicazione di denuncia di inizio attività (DIA) le attività di "somministrazione alimenti e bevande di cui all'art. 6 della L.R. n. 21/06 comma 1 lettere a, b, c, f, g, h, i, l, m (come previsto dall'art. 11 comma 12 della L.R. 21/06) che vengono svolte:

a) congiuntamente ad altre attività prevalente, quale quella di spettacolo, intrattenimento, svago, sport, cultura, avente carattere non occasionale o stagionale; l'attività congiunta si intende prevalente nei casi in cui la superficie dei locali utilizzati per essa è pari ad almeno tre quarti della superficie della struttura complessivamente a disposizione per 1° svolgimento della attività, esclusi

magazzini, depositi, uffici e servizi igienici: non costituisce attività di intrattenimento e svago la semplice musica di accompagnamento anche se eseguita dal vivo;

b) in locali situati all'interno delle aree di servizio delle strade extraurbane principali e delle autostrade aventi una superficie di somministrazione inferiore a 250 metri quadrati, in conformità alle leggi regionali vigenti in materia di distribuzione dei carburanti;

c) al domicilio del consumatore;

d) in locali situati all'interno di porti, aeroporti e stazioni ferroviarie, aeroportuali e marittime;

e) nelle mense aziendali a favore dei dipendenti da amministrazioni, enti e imprese pubbliche e private;

f) in scuole, ospedali, comunità religiose, stabilimenti militari, delle forze di polizia e del corpo nazionale dei vigili del fuoco, strutture di accoglimento per immigrati, rifugiati, profughi ed altri simili strutture di accoglienza e sostegno;

g) nei mezzi di trasporto pubblico;

h) in locali situati all'interno delle strutture di vendita di cui all'art. 4 comma 1, lettere b e della L.R.33/1999 e successive modifiche;

i) in locali situati all'interno dei mercati all'ingrosso previsti dalla L.R. 7 dicembre 1984, n. 74 (Norme per la disciplina dei mercati all'ingrosso) e successive modifiche.

2. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande non è trasferibile se non con l'intera attività principale (essendo ormai conclamata la tipologia unica, "onnicomprensiva").

Art. 9

Procedimento per le Dichiarazioni di Inizio Attività (DIA)

1. La presentazione della dichiarazione d'inizio attività (DIA) da parte dell'esercente, previsto dal precedente articolo, comporta l'avvio al relativo procedimento che è disciplinato dalla legge 241/90 e successive modifiche e dalla vigente normativa regionale di settore.

2. La dichiarazione di inizio attività deve necessariamente indicare, in conformità alla modulistica disponibile presso il SUAP del Comune:

- il possesso dei requisiti morali (art. 5 commi 2, 3, 4 Decreto Legislativo 114/98) e professionali (art. 8 L R. n.21/06);
- le caratteristiche specifiche delle attività che intende svolgere;
- l'indicazione esatta dei locali, la superficie totale, distinta per ogni locale anche accessorio e quella destinata per la sola somministrazione e l'eventuale disponibilità degli stessi;
- l'eventuale indicazione del preposto;
- il possesso dell'autorizzazione sanitaria o Denuncia di Inizio Attività Alimentare ai fini della registrazione;

- il possesso dei requisiti d'idoneità dei locali rispetto alle norme edilizie, di prevenzione incendi, di sicurezza e di sorvegliabilità.

3. Unitamente alla DIA di cui al comma precedente, l'interessato dovrà produrre i seguenti documenti ed atti:

- a. Planimetria dell'esercizio, possibilmente in scala 1:100 oppure 1:50 redatta da un tecnico abilitato, che evidenzia l'esatta ubicazione del locale di somministrazione sul territorio e la ripartizione tecnico-funzionale degli spazi, comprese le superfici utilizzate per magazzini, depositi, uffici, cucine e servizi, che dovrà essere conforme a quella depositata all'Ufficio Urbanistica e alla ASL;
- b. Atto costitutivo e statuto, dal quale risulti, inoltre, i legali poteri di firma del legale rappresentante o presidente (solo per le società, associazioni, cooperative, ecc.);
- c. Copia del certificato o documento equipollente, attestante i requisiti professionali;
- d. Copia del documento da cui risulti il titolo di possesso e/o disponibilità del locale di somministrazione;
- e. Copia di documento di riconoscimento valido.

Art.10

Autorizzazioni temporanee

1. In occasione di fiere, feste, mercati o di altre riunioni straordinarie di persone è consentito lo svolgimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande, previo rilascio da parte dell'organo comunale della prescritta autorizzazione, fatto salvo il divieto di somministrazione di bevande superalcoliche su aree pubbliche o aperte al pubblico.

2. L'attività di somministrazione può essere esercitata solo nei locali o luoghi di svolgimento della suddette manifestazioni e nel periodo di svolgimento delle stesse.

3. Il periodo, che non può essere superiore a quella della durata della manifestazione, ed i luoghi di svolgimento dell'attività di somministrazione temporanea devono essere indicati sull'autorizzazione.

4. La domanda per l'autorizzazione temporanea deve essere presentata a mano allo sportello SUAP o spedita per raccomandata, almeno trenta giorni prima dell'inizio dell'attività. In caso di silenzio dell'Amministrazione, decorsi trenta giorni dalla data di presentazione della domanda, l'autorizzazione si intende rilasciata (silenzio-assenso) ed il richiedente è legittimato all'esercizio dell'attività temporanea di somministrazione nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari, delle norme di sicurezza e dei requisiti soggettivi, di viabilità e di decoro urbano, in base alle vigenti disposizioni in materia.

5. Il Comune può eventualmente procedere all'istruttoria delle richieste pervenute tardivamente, rispetto al termine indicato nel precedente comma 4 e rilasciare l'autorizzazione, compatibilmente con le esigenze organizzative e le risorse umane disponibili, nel rispetto dei requisiti di legge ed in particolare nel rispetto delle normative relative alla DIA Settore Alimentare al fine della registrazione.

6. Il richiedente o dichiarante oppure il preposto all'attività di somministrazione di alimenti e bevande, deve essere in possesso dei requisiti soggettivi (moralì e professionali).

7. Per le manifestazioni religiose, benefiche, politiche, sociali e ricreative sono richiesti i soli requisiti morali.

8. L'esercizio dell'attività è subordinato al possesso dei requisiti igienico-sanitari di cui alla normativa vigente ed al rispetto delle norme di sicurezza.

9. Qualora un organizzatore richieda più autorizzazioni per lo stesso luogo e/o con l'utilizzo delle medesime strutture, l'autorizzazione viene concessa purché dal precedente rilascio sia decorso un periodo di almeno sessanta giorni.

10. Nello stesso periodo, ovvero negli stessi giorni, non può essere effettuata l'attività di somministrazione di alimenti e bevande per più di una manifestazione svolta nel territorio comunale.

Art. 11

Autorizzazioni stagionali

Nel territorio comunale possono essere rilasciate autorizzazioni stagionali per uno o più periodi nell'arco dell'anno. Tali periodi, che devono essere riportati sull'autorizzazione, non possono essere inferiori a 30 gg. e complessivamente superiori a 180 gg. continuativi. Il periodo suddetto può comprendere anche parte dell'anno successivo a quello in cui ha inizio l'attività.

Art. 12

Somministrazione in aree esterne

1. La somministrazione di alimenti e bevande, in forma permanente o temporanea, in aree private o pubbliche, è esercitata previo possesso dei requisiti igienico-sanitari e del parere favorevole della Polizia Municipale in ordine alla viabilità qualora l'attività investa tale aspetto.

2. La somministrazione di alimenti e bevande, sia in forma permanente che in forma temporanea, in aree private o pubbliche, comporta l'ampliamento della superficie di somministrazione prevista dall'art. 20 del presente Regolamento e soggetta a tutte le procedure ad essa inerenti.

3. La somministrazione effettuata su aree pubbliche, è soggetta ad autorizzazione all'occupazione del suolo pubblico.

Art.13

Validità delle autorizzazioni

1. Le autorizzazioni e le dichiarazioni d'inizio attività (DIA) di somministrazione di alimenti e bevande si riferiscono esclusivamente ai locali e/o alle aree in esse indicati e sono condizionate a] permanere dei requisiti di legge.

2. Le autorizzazioni e le dichiarazioni d'inizio attività (DIA) di somministrazione hanno validità permanente. Per le attività stagionali la validità è limitata al periodo indicato sul titolo autorizzatorio.

3. Costituiscono eccezione le autorizzazioni temporanee la cui validità è circoscritta alla manifestazione o evento cui sono collegate.

Art.14

Criteria qualitativi

Al fine di garantire i principi citati in premessa del presente Regolamento l'apertura, l'ampliamento ed il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione, all'interno delle vie ricomprese negli elaborati di cui all'allegato "A" al presente regolamento, sono subordinati al raggiungimento di un punteggio minimo di 100 punti da conseguire in base ai valori elencati in apposita tabella (allegato B al presente regolamento). La condizione di cui al precedente comma verrà posta come prescrizione sull'autorizzazione al fine di garantire il livello qualitativo in questione anche in fase di subingresso.

Art. 15

Subingresso

L'istituto del subingresso all'interno delle vie ricomprese negli elaborati di cui all'allegato "A" al presente regolamento dovrà tenere in considerazione i principi di cui all'articolo precedente.

TITOLO III

ORDINAMENTO GENERALE

Art. 16

Disciplina dei piccoli trattenimenti

1. Le autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande abilitano anche allo svolgimento di piccoli trattenimenti musicali senza ballo, fermo restando il rilascio di apposita autorizzazione ai sensi del TULPS, come meglio definiti ai successivi punti:

- a) l'effettuazione di spettacoli musicali di divertimento e di attrazione, cui il pubblico assiste in forma prevalentemente passiva;
- b) le sale devono avere complessivamente capienza e afflusso non superiori a 100 persone per effettuare il trattenimento musicale;
- e) il trattenimento dovrà svolgersi nell'orario della normale attività di somministrazione;

d) non vi siano aumenti dei costi delle consumazioni rispetto al listino ordinariamente applicato.

2. Le autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande, abilitano anche allo svolgimento di altri piccoli trattenimenti del tipo:

a) installazione e l'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti per la diffusione sonora e di immagini, purchè i locali non siano allestiti in modo da configurare un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento;

b) installazione ed uso di giochi leciti e videogiochi previsti dall'art. 1 IO del T.U.L.P.S. e, comunque, nel rispetto di tutte le disposizioni previste dalle leggi di settore;

c) nell'esposizione di opere artistiche, nella presentazione di libri;

d) nell'effettuazione di conferenze e manifestazioni similari;

e) l'effettuazione di trattenimenti, ovvero di divertimenti, attrazioni, cui il pubblico può attivamente partecipare, fatta salva l'esclusione di trattenimenti danzanti;

3. In caso di organizzazione di piccoli trattenimenti devono essere rispettate le norme in materia di sicurezza, di prevenzione incendi dove prevista e di inquinamento acustico per quelli musicali. Per quanto riguarda l'inquinamento acustico, disciplinato dalla legge 26/10/1995 n. 447 e dal D.P.C.M. 16/04/1999 n. 215, occorre predisporre la "previsione di impatto acustico" redatta da un tecnico abilitato.

4. La documentazione, prevista nel comma precedente, deve essere prodotta al Comune prima dell'inizio dell'attività di piccolo trattenimento. E' fatta salva la possibilità dell'Autorità di controllo di richiedere al titolare dell'esercizio in attività la "verifica acustica sperimentale" a dimostrazione del rispetto dei valori limite previsti.

5. L'effettuazione degli spettacoli e dei trattenimenti deve comunque avvenire, agli effetti di cui ai punti precedenti, in modo tale da non configurarsi quale attivazione di un locale di pubblico spettacolo.

Art.17

Attività accessorie

1. L'uso di un televisore abilitato a trasmettere su reti decodificate partite di calcio od altri spettacoli con pagamento di un biglietto d'ingresso e senza trasformare il locale in sala da trattenimento, è soggetto al regime autorizzatorio di cui all'art. 69 del T.U.L.P.S., al pari dei "piccoli trattenimenti". Deve essere prodotta la Dichiarazione di Inizio Attività (DIA) di piccolo trattenimento ai sensi dell'art. 69 del T.U.L.P.S.

2. L'uso di un televisore abilitato trasmettere su reti decodificate partite di calcio od altri spettacoli con pagamento di un biglietto d'ingresso e con l'allestimento del locale in modo da trasformarlo in sala da trattenimento è soggetto al regime autorizzatorio di cui all'art. 68 del T.U.L.P.S.. Per detta attività di pubblico trattenimento deve essere prodotta apposita istanza per il rilascio dell'autorizzazione di cui agli artt. 68 e 80 del T.U.L.P.S.

3. Per l'esercizio di trattenimenti rivolti ad oltre 100 persone l'esercente, in applicazione dell'art. 19 della legge 241/90, deve presentare una dichiarazione d'inizio attività (DIA) di trattenimento ai sensi dell'art. 69 del T.U.L.P.S.

4. La Dichiarazione di Inizio Attività (DIA) deve indicare:

- Il possesso dei requisiti morali (art. 5, commi 2, 3, 4 Decreto Legislativo 114/98) e professionali (art. 8 L.R. n. 21/06);
- Le caratteristiche specifiche delle attività che intende svolgere;
- L'indicazione esatta dei locali, la superficie totale distinta per ogni locale, anche accessorio, e quella destinata per la sola somministrazione e l'eventuale disponibilità degli stessi;
- L'eventuale indicazione del preposto;
- Il possesso dell'autorizzazione sanitaria o Denuncia di Inizio Attività Alimentare ai fini della registrazione;
- Il possesso dei requisiti d'idoneità dei locali rispetto alle norme edilizie, di prevenzione incendi, di sicurezza e di sorvegliabilità.

Una copia della denuncia di inizio attività deve essere tenuta dal titolare a disposizione delle autorità di controllo, con gli estremi della data e del protocollo di arrivo al Comune. In caso di organizzazione di trattenimenti indicati nei commi precedenti, devono essere rispettate le norme in materia di sicurezza, di prevenzione incendi (dove prevista) e di inquinamento acustico disciplinato dalla legge 26.10.1995 n. 447 e dal D.P.C.M. 16.04.1999 n. 215.

Art.18

Modifiche societarie

1. La variazione della natura giuridica, della denominazione o della ragione sociale ed il trasferimento della sede legale che non comporti il trasferimento dell'ubicazione dell'esercizio, nonché ogni altra variazione societaria che non determini subingresso sono soggetti a comunicazione al Comune entro trenta giorni. Deve essere allegata l'autocertificazione del legale rappresentante relativa alle modifiche societarie intervenute, ovvero deve essere prodotta copia dell'atto di modifica, come prescritto dal codice civile.

2. Nel caso in cui una società esercente l'attività di somministrazione di alimenti e bevande subisca delle modifiche nella compagine sociale che comportino il cambio del legale rappresentante deve darne comunicazione al Comune entro trenta giorni e produrre la dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa al possesso dei requisiti morali da parte del nuovo legale rappresentante. Il nuovo legale rappresentante deve allegare, alla suddetta comunicazione, la dichiarazione sostitutiva di certificazione e/o di atto di notorietà relativa al possesso dei requisiti professionali, in alternativa deve indicare il preposto all'attività.

Art. 19

Subingresso

1. Il trasferimento della proprietà dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande per ano tra vivi o per causa di morte è soggetto a comunicazione da presentare al Comune entro trenta giorni dalla data dell'atto di cessione o dell'apertura della successione.

2. Il subentrante può iniziare l'esercizio dell'attività dalla data di presentazione della comunicazione di cui al punto precedente.

3. Nella comunicazione il subentrante deve indicare:

- Gli estremi dell'autorizzazione o DIA già in attività;
- Il titolo giuridico che dà luogo al subingresso;
- Il possesso dei requisiti morali (art. 5, commi 2, 3, 4 Decreto Legislativo 114/98) e professionali (art. 8 L.R. n. 21/06);
- Il possesso dell'autorizzazione sanitaria o DIA settore alimentare opportunamente volturata.

4. Il subentrante consegna al Comune, congiuntamente alla comunicazione di cui al comma 1, l'originale dell'autorizzazione. Entro 60 giorni il Comune procede alla reintestazione dell'autorizzazione.

5. In caso di subingresso per causa di morte del titolare di un esercizio di somministrazione gli eredi, anche in mancanza dei requisiti soggettivi di cui all'art. 8 della legge 21/06, a titolo provvisorio e previa presentazione di apposita comunicazione al Comune, possono continuare l'attività del de cuius per un anno dalla apertura della successione, salvo proroga in comprovati casi di forza maggiore.

6. Decorso il suddetto termine, in assenza dei requisiti suddetti, gli eredi decadono dal diritto di esercitare l'attività.

7. In caso di subingresso per causa di morte del titolare di un esercizio di somministrazione, gli eredi che non intendano proseguire l'attività del de cuius devono comunicare al Comune la sospensione dell'attività. La stessa non può essere superiore a quanto previsto all'art. 15 comma 2 lettera a) della L. R. 21/06.

8. In caso di decesso del legale rappresentante di società, ai soci superstiti, per quanto compatibili, si applicano le disposizioni di cui ai precedenti punti.

Art. 20

Gestione di reparto

1. Il titolare di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande, organizzato su più reparti in relazione alla gamma di prodotti somministrati o alle tecniche di prestazione del servizio impiegato, può affidare la gestione di uno o più di essi ad uno o più soggetti in possesso dei requisiti di cui all'art. 8 della L. R. 21/06.

2. Il titolare ne dà comunicazione al Comune entro 30 giorni, allegando la seguente documentazione:

- a) contratto di gestione;
- b) dichiarazione da parte del gestore del possesso dei requisiti morali e professionali;
- c) dichiarazione del rispetto delle norme sul lavoro, fiscali, igienico-sanitarie, di sicurezza e di sorvegliabilità.

3. Il Comune prende atto, con apposita comunicazione, che un determinato reparto di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, è dato in gestione ad un nuovo esercente.

4. Il gestore di reparto, nel rispetto delle norme sul lavoro, fiscali, igienico sanitarie, sicurezza e sorvegliabilità, può iniziare l'attività il giorno dopo la comunicazione al Comune.

5. L'autorizzazione o DIA, rimane in capo al titolare e la comunicazione dà diritto al gestore ad esercitare l'attività.

6. Nella fattispecie di gestione di reparto, le sanzioni di cui all'art.15 e 20 della L.R. 21/06 si applicano al gestore di reparto.

Art. 21

Inquinamento acustico

1. Ai fini del rispetto della normativa sull'inquinamento acustico (legge 26/1°/I 995 n. 447 e D.P.C.M. 16.04.1999 N. 215) le imprese che svolgono esclusivamente attività di somministrazione di alimenti e bevande e che non dispongono di sorgenti sonore significative, devono presentare una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà in tal senso.

2. Negli altri casi, cioè in presenza di sorgenti significative e nel caso di svolgimento di piccoli trattenimenti anche musicali, occorre il nulla osta rilasciato dal Settore Ambiente del Comune.

3. Nella DIA occorre indicare la data di redazione della previsione di impatto acustico ed il nominativo del tecnico firmatario.

Art. 22

Ampliamento dell'attività

1. L'ampliamento della superficie di attività di somministrazione di alimenti e bevande è soggetta alla semplice comunicazione DIA da trasmettere al Comune.

2. L'attività di somministrazione è esercitata nella parte ampliata decori trenta giorni dal ricevimento della comunicazione da parte del Comune stesso. Nella DIA di cui al comma 1 il soggetto interessato dichiara il rispetto dei requisiti e presupposti di legge in materia igienico-sanitaria, destinazione d'uso dei locali, compatibilità urbanistica, sicurezza, sorvegliabilità, nonché quanto previsto dalla normativa regionale e dai Regolamenti comunali.

Art. 23
Distributori automatici

1. L'esercizio dell'attività di somministrazione tramite apparecchi automatici è soggetta ad autorizzazione purchè i locali ove sono installati i distributori siano adibiti esclusivamente a tale attività e che siano anche opportunamente attrezzati per lo svolgimento della somministrazione di alimenti e bevande. Se non si verificano le condizioni di cui al comma precedente, l'attività tramite distributori automatici rientra nella vendita e quindi è soggetta alla disciplina di cui all'art. 17 del D.Lgs. 114/98.

2. Nei locali adibiti all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande mediante distributori automatici è vietata la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

Art. 24
Associazioni e Circoli

1. Le associazioni ed i circoli, al fine di poter svolgere l'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai soci, presentano al Comune una Denuncia di Inizio Attività ai sensi dell'art. 19 della Legge 241/90 corredata dalla planimetria dei locali, autorizzazione sanitaria o DIA settore alimentare ai fini della registrazione, lo statuto, il certificato di affiliazione e l'elenco dei soci.

2. Le associazioni ed i circoli privati, aderenti ad enti o organizzazioni nazionali aventi finalità assistenziali di cui all'art. 2 del D.P.R. 04.04.2001 n. 235 con atto costitutivo o statuto conforme a quanto previsto dall'art. 111 c. 4 quinquies del T.U.I.R., che intendono svolgere direttamente attività di somministrazione di alimenti e bevande a favore dei rispettivi associati presso la sede in cui si svolge l'attività istituzionale, non necessitano del possesso dei requisiti professionali.

3. Il presidente del circolo o dell'associazione privata e l'eventuale rappresentante designato ai sensi dell'art. 8 del T.U.L.P.S. devono essere in possesso dei requisiti morali di cui agli artt. 11, 12, 92 e 131 del T.U.L.P.S.

4. Qualora l'attività di cui al punto 2 sia affidata in gestione ad un terzo, occorre che il gestore, che eserciterà l'attività in regime d'impresa, sia in possesso dei requisiti morali e professionali.

5. Il gestore presenta al Comune una Denuncia d'Inizio Attività ai sensi dell'art. 19 della legge 241/90 con le modalità descritte al precedente punto 4 allegando dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà del presidente del circolo che attesti l'avvenuto affidamento in gestione a terzi dell'attività di somministrazione e le generalità del gestore.

6. Le associazioni ed i circoli privati non aderenti ad enti o organizzazioni nazionali aventi finalità assistenziali, di cui all'art.3 del D.P.R. 04.04.2001 n.235 con atto costitutivo o statuto conforme a quanto previsto dall'art. 111 comma 4 quinquies del T.U.I.R., che intendono svolgere direttamente attività di somministrazione di alimenti e bevande a favore dei rispettivi associati presso la sede in cui si svolge l'attività istituzionale, non necessitano del possesso dei requisiti professionali. Il presidente del circolo e l'eventuale rappresentante designato ai sensi dell'art. 8 del T.U.L.P.S. devono essere in possesso dei requisiti di cui agli artt. 11,12,92 e 131 del medesimo testo unico.

7. Qualora l'attività di cui al punto precedente sia affidata in gestione ad un terzo, occorre che il gestore che esercita l'attività in regime d'impresa, sia in possesso dei requisiti morali e professionali. Il gestore presenta al Comune la domanda di rilascio dell'autorizzazione con le modalità descritte al precedente punto 5.

8. Le associazioni ed i circoli privati aderenti o non aderenti ad enti o organizzazioni nazionali aventi finalità assistenziali di cui agli artt. 2 o 3 dei D.P.R. 04.04.2001 n. 235 con atto costitutivo o statuto non conforme a quanto previsto dall'art. 111 comma 4 quinquies del T.U.I.R., che intendono svolgere attività di somministrazione di alimenti e bevande a favore dei rispettivi associati presso la sede in cui si svolge l'attività istituzionale, necessitano del possesso dei requisiti morali e professionali.

9. Fatto salvo il D.P.R. 235/01 i riferimenti legislativi alla Legge 287/91 sono da intendersi come sostituiti con quelli alla Legge Regionale 21/06.

Art. 25

Orari

1. Il Sindaco, con apposita ordinanza, fissa il limite giornaliero minimo e massimo di apertura e chiusura degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande. L'orario può essere differenziato in ragione delle diverse esigenze dei consumatori e delle caratteristiche del territorio, della stagionalità e della tipologia di attività esercitata.

2. I titolari degli esercizi di somministrazione hanno l'obbligo di comunicare al Comune l'orario adottato, sulla base dell'attività esercitata, che può essere differenziato per giorni della settimana e per periodi dell'anno nel rispetto dei limiti di cui ai punti precedenti.

3. Qualora l'esercente abbia necessità di effettuare un orario prolungato rispetto a quello stabilito con l'apposita ordinanza, può presentare specifica e motivata richiesta ai fini dell'ottenimento dell'autorizzazione, la quale verrà valutata per ogni singolo caso.

4. L'esercente deve rendere noto al pubblico l'orario prescelto mediante l'esposizione di appositi cartelli ben visibili sia all'interno che all'esterno del locale.

5. L'orario scelto dall'esercente può essere continuativo o comprendere un intervallo di chiusura intermedia.

6. Gli esercizi possono osservare una o più giornate di riposo settimanale che devono essere indicati in appositi cartelli ben visibili all'interno e all'esterno dal pubblico.

7. Le comunicazioni, degli orari di apertura delle giornate di riposo settimanale, della chiusura temporanea, dovranno essere inoltrate al Comune nelle forme e nei tempi previsti dalla stessa Amministrazione tramite apposita ordinanza, ed è obbligatorio darne informazione al pubblico mediante cartelli visibili e leggibili dall'esterno.

8. Il Comune, al fine di tutelare il consumatore, a seguito della valutazione delle comunicazioni di cui al precedente punto 2, può predisporre programmi di apertura per turno degli esercizi di

somministrazione di alimenti e bevande. In tal caso vi è l'obbligo di osservanza della turnazione e la pubblicizzazione della stessa mediante cartelli visibili e leggibili dall'esterno.

9. Al fine di assicurare all'utenza idonei livelli di servizio anche durante il periodo estivo, gli esercenti sono tenuti a comunicare al Comune entro una data, da stabilire nell'ordinanza, il periodo di chiusura per ferie previsto per i mesi di luglio e agosto. Sulla base di tali comunicazioni, il Comune qualora valuti la carenza di servizio, dispone turni di apertura obbligatori sentite le OOSS di settore e le Associazioni maggiormente rappresentative.

10. In occasione di manifestazioni religiose o culturali a carattere locale il Comune può stabilire turni di apertura obbligatoria per gli esercizi ricadenti nella zona di svolgimento delle manifestazioni stesse.

Art. 26

Pubblicità dei prezzi

1. L'obbligo della pubblicità dei prezzi, per i prodotti destinati alla somministrazione, è assolto con le seguenti modalità:

a) Per le bevande e gli alimenti da somministrare, che non rientrano come attività di ristorazione, con l'esposizione di apposita tabella all'interno dell'esercizio;

b) Per le attività di ristorazione con l'esposizione obbligatoria, durante l'orario di apertura, della tabella dei prezzi sia all'interno che all'esterno dell'esercizio e, comunque, in luogo leggibile dall'esterno, con esclusione delle carte dei vini.

2. Nel caso di somministrazione di alimenti e bevande con formule a prezzo fisso è vietata l'applicazione di costi aggiuntivi per il servizio, il coperto, le bevande e quant'altro non sia compreso nell'offerta al pubblico ed appositamente pubblicizzato nell'offerta medesima.

3. Qualora il servizio di somministrazione sia effettuato al tavolo, la tabella od il listino dei prezzi deve essere posto a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione e deve indicare l'eventuale componente del servizio con modalità tali da rendere il prezzo chiaramente e facilmente comprensibile al pubblico. E' inoltre fatto divieto di applicare costi aggiuntivi per il coperto.

4. Se l'esercizio effettua servizio al tavolo il listino dei prezzi deve essere messo a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione. La maggiorazione per il servizio, qualora prevista, deve essere chiaramente esplicitata e portata a conoscenza del consumatore con mezzi idonei e chiari.

5. I prodotti destinati alla vendita per asporto sono soggetti alle norme in materia di pubblicità dei prezzi.

6. Le previsioni dei precedenti punti si applicano anche ai circoli privati aperti solo ai soci, alle mense aziendali, ai bar interni e alle attività di somministrazione al domicilio dei consumatori.

Art. 27

Cessazione dell'attività

1. Il titolare di autorizzazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande che cessa di esercitare l'attività deve trasmettere al Comune sede dell'esercizio, entro trenta giorni dalla cessazione apposita comunicazione scritta allegando l'autorizzazione stessa o DIA.

Art. 28

Disciplina sanzionatoria

1. Per quanto concerne la disciplina sanzionatoria inerente alla materia de qua si applicano gli artt. 15 e 20 della L.R. 21/2006.

Art. 29

Disposizioni generali

1. Gli esercizi di somministrazione hanno facoltà di vendere per asporto le bevande, i dolci, le tipologie di prodotti somministrati o impiegati nel ciclo produttivo dell'attività e le produzioni enogastronomiche tipiche locali.

2. I titolari di autorizzazione rilasciata in vigore della legge 287/1991 e convertita d'ufficio possono estendere la propria attività, purché l'esercizio sia dotato dei requisiti igienico sanitari prescritti dalla normativa.

3. Nel caso in cui l'esercente intenda estendere la propria attività, consegna allo sportello SUAP o spedisce comunicazione al Comune, allegando copia dell'autorizzazione sanitaria o della Denuncia Inizio Attività Settore Alimentare ai fini della registrazione;

4. Le domande, dichiarazioni e comunicazioni devono essere accompagnate da una fotocopia dei documenti di identità in corso di validità dei firmatari che non presentino personalmente la pratica. I cittadini stranieri devono esibire l'originale della carta di soggiorno o del permesso di soggiorno in corso di validità ed idonea per lo svolgimento del lavoro autonomo in Italia, rilasciato, cioè, per motivi di lavoro autonomo o di lavoro subordinato o per motivi di famiglia.

5. È obbligatorio l'utilizzo della modulistica regionale allegata alla deliberazione n. 864 del 24.07.2006 della Giunta Regionale, in luogo della quale può essere utilizzata solo altra modulistica avente medesimi contenuti.

6. L'attività ricettiva che intende aprire al pubblico l'attività di somministrazione, è soggetta al rispetto della disciplina sulla somministrazione, degli indirizzi regionali ed ai criteri comunali.

Art. 30

Integrazione Regolamento

Per quanto non pianificato e disciplinato dal presente regolamento, si rimanda al dettato della L.R. n. 21/06 e successive modifiche ed integrazioni ed al regolamento ed attuazione della legge in questione.

Art. 31
Entrata in vigore

1. Il presente regolamento, adottato dal Consiglio Comunale, entra in vigore dopo la sua pubblicazione all'Albo Pretorio Comunale, per quindici giorni consecutivi, successivi all'avvenuta esecutività della deliberazione di approvazione.
2. A decorrere dalla data di entrata in vigore, il presente regolamento annulla e sostituisce ogni precedente norma comunale in materia.

ALLEGATO B

CRITERI DI ASSEGNAZIONE PUNTEGGI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE
DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

N	CRITERI	PUNTEGGIO
1	Attestato di qualifica di corsi professionalizzanti nel settore alimentare promossi da organizzazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati minimo 40 ore oppure comprovata esperienza professionale effettivamente svolta nel settore per almeno due anni negli ultimi cinque, con qualifica uguale o superiore alla quarta. Punteggio assegnato per ogni addetto diverso dal titolare o dal delegato alla somministrazione (fino ad un massimo di 3 addetti)	3 (punteggio massimo 9)
2	Presenza di un delegato alla somministrazione specificamente preposto al solo esercizio interessato	3
3	Superficie di somministrazione di almeno 1,5 mq per ogni posto a sedere	5
4	Disponibilità di parcheggi su area di proprietà privata adiacente o distante dal locale di somministrazione non più di 50 ml. misurati sul percorso pedonale più breve (punteggio assegnato per ogni posto auto fino ad un (massimo di 7 posti)	1 (punteggio massimo 7)
5	Prossimità di un parcheggio pubblico entro la distanza di mt. 150 misurati sul percorso pedonale più breve	3
6	Servizi igienici a disposizione dei clienti aggiuntivi al numero minimo previsto dalla normativa vigente	3 (per ogni servizio igienico)
7	Attrezzature adeguate all'accoglimento di portatori di handicap (es. tavoli idonei per sistemazione di sedia a rotelle, menù in braille, ecc.) ed all'accoglimento di neonati (es. fasciatoio, scaldalatte, ecc.) oppure attrezzature migliorative/aggiuntive a quelle previste dalla normativa vigente per l'abbattimento delle barriere architettoniche	3
8	Locale di somministrazione climatizzati (certificati da un tecnico abilitato)	5
9	Insonorizzazione dei locali di somministrazione (certificata da un tecnico abilitato)	5
10	Distanza dal più vicino esercizio autorizzato alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande: (Requisito da possedere al momento della presentazione della D.I.A.) ----- ----- (fino a 20 mt) -----	0 3

	----- (oltre i 20 e fino 100 mt) ----- ----- (oltre 100 mt)	6
11	Area interna o esterna al locale attrezzatura per l'intrattenimento dei bambini	10
12	Disponibilità di un'area privata per la somministrazione in pertinenze esterne, con un minimo di superficie disponibile di 10 mq.	5 + (1 punto aggiuntivo ogni cinque mq. Fino ad un massimo di 15 punti)
13	Arredi ed ambienti realizzati con criteri di decoro ed immagine laziali	5
14	Attività di somministrazione di alimenti e bevande esercitata a distanza non superiore di metri 200 da centri di erogazione dei seguenti servizi: ospedale, casa di cura e riposo, poliambulatori, scuole	10
15	Adesione formale alle iniziative di promozione dei prodotti tipici laziali ed altre iniziative ufficiali coordinate a livello regionale e locale	5
16	Menù a offerta esplicita di prodotti tipici toscani adeguatamente pubblicizzati	3
17	Almeno un menù a prezzo fisso	3
18	Menù con piatti per celiaci e per diabetici	6
19	Menù per bambini	3
20	Carta dei vini contenente almeno 10 prodotti di aziende agricole del territorio laziale	20
21	Apertura per oltre 260 giorni/anno (Con obbligo di comunicazione dei periodi di chiusura e di mantenimento del requisito per almeno tre anni dalla presentazione della d.i.a.)	20
22	Apertura per oltre 300 giorni/anno (Con obbligo di comunicazione dei periodi di chiusura e di mantenimento del requisito per almeno tre anni dalla presentazione della d.i.a.)	30
23	Apertura giornaliera per oltre 13 ore al giorno (per almeno il 90% dei giorni di apertura) (Con obbligo di comunicazione dell'orario effettuato)	10
24	Apertura giornaliera per oltre 16 ore al giorno (per almeno il 90% dei giorni di apertura) (Con obbligo di comunicazione dell'orario effettuato)	15
25	Somministrazione di prodotti di pasticceria di produzione propria	8

