



Comune di Pieve a Nievole

(Provincia di Pistoia)

Regolamento comunale esercizi di somministrazione alimenti e bevande criteri e requisiti per la programmazione

Approvato con Deliberazione C.C. n. 19 del 30.05.2022

Art. 1 – Principi generali

Le attività di somministrazione di cibi e bevande contemperano il diritto dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività con quello della collettività e del pubblico alla fruizione di un servizio commerciale adeguato e rispondente alle diverse necessità ed esigenze anche stagionali del territorio.

Per somministrazione di alimenti e bevande s'intende la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio in una superficie aperta al pubblico, intesa come adiacente o pertinente al locale, appositamente attrezzati e gestiti per la funzionalità dell'esercizio.

L'Amministrazione Comunale promuove la semplificazione amministrativa e di riduzione delle barriere di accesso al mercato da parte di nuovi imprenditori, attraverso l'eliminazione del contingente numerico, con conseguente riduzione dei limiti di accesso al mercato da parte dei nuovi imprenditori e tutela la qualità del servizio reso alla collettività.

Art. 2 - Principi di riferimento

La Regione Toscana ha stabilito che i comuni definiscono i requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande non prevedendo limiti numerici, ma il possesso di requisiti qualitativi.

Sulla base di quanto stabilito dall'art. 49 della L.R. 62/2018, il Comune, previa concertazione con le organizzazioni di cui all'articolo 3, comma 2, della citata L.R., nell'ambito delle proprie funzioni di programmazione, definisce i requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, anche in relazione alle specificità delle diverse parti del territorio comunale, tenendo conto dei seguenti indirizzi:

- a) vocazione delle diverse aree territoriali;
- b) salvaguardia e qualificazione delle aree di interesse artistico, ambientale, storico e culturale, recupero di aree o edifici di particolare interesse attraverso la presenza di qualificate attività di somministrazione;
- c) esistenza di progetti di qualificazione e valorizzazione dei luoghi del commercio di cui al capo XV della Legge Regionale 62/2018.

I requisiti possono riferirsi anche alla materia urbanistica, edilizia, igienico-sanitaria e all'impatto ambientale.

Art. 3 – Ambito di applicazione

Il presente regolamento si applica agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande costituiti da un'unica tipologia così definita: esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, nei casi in cui vengano effettuati apertura, trasferimento di sede, ampliamento e modifiche strutturali dei locali dell'esercizio di somministrazione.

Esso si applica anche agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande aventi carattere stagionale, di cui all'art. 51 della legge regionale 62/2018.

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande sono attività economiche libere ai sensi e per gli effetti dell'art. 41 della Costituzione.

Art. 4 – Programmazione comunale

Ai fini dell'avvio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, soggette a programmazione comunale ed in riferimento ai principi ed esigenze di equilibrio urbano e socio economico, l'Amministrazione Comunale individua la seguente zonizzazione del proprio territorio e definisce la relativa adozione dei requisiti secondo quanto descritto dai successivi articoli:

- Zona 1: centro paese
- Zona 2: restante parte del territorio comunale

A tal fine è allegato al presente regolamento un elaborato grafico di rappresentazione della predetta zonizzazione. La programmazione si attua secondo le disposizioni riportate negli articoli seguenti.

Art. 5 – Criteri qualitativi

Ai fini dell'avvio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, soggette a programmazione comunale, la tabella seguente individua i criteri qualitativi che possono essere adottati e misurati per la proposta di esercizio per la somministrazione di cibi e bevande, nonché il relativo punteggio che viene attribuito in caso di possesso del criterio.

Criteri urbanistici		
N.	Descrizione	Punti
1	Disponibilità di parcheggio privato per i clienti, di superficie equivalente alla superficie di somministrazione, posto non oltre mt. 50 (metri cinquanta), misurati sul percorso pedonale più breve	10
2	Prossimità ad un parcheggio pubblico, di superficie non inferiore a quella determinata ai sensi del parametro 1, a distanza non superiore a mt. 200 (duecento) misurati sul percorso pedonale più breve.	5
3	Apertura su aree non servite da altri esercizi autorizzati alla somministrazione di alimenti e bevande nel raggio di mt. 200 (duecento)	5
4	Apertura in prossimità (entro mt. 300 -trecento - misurati sul percorso pedonale più breve) di importanti funzioni pubbliche come asili e scuole, centri sanitari, centri sportivi o plessi di significativa consistenza produttiva	10

Criteri Strutturali		
N.	Descrizione	Punti
5	Dotazione di una superficie di somministrazione di minimo mq. 30 (Trenta), con una superficie aggiuntiva minima di 1/5 dedicata ai locali di conservazione e preparazione, fino a mq. 15 (Quindici), oltre il quale il requisito si intende sempre raggiunto.	5
6	Dotazione di servizi igienici in quantità di almeno 1 (Uno) per uomini ed 1 (Uno) per donne, di cui almeno 1 (Uno) con i requisiti di accessibilità per i diversamente abili, separati da quelli degli addetti.	5
7	Individuazione di idonei spazi all'interno del locale o in aree private adiacenti l'esercizio di cui si abbia la disponibilità da destinare a contenitori separati per tipologia di rifiuto per la raccolta giornaliera differenziata porta a porta.	3

8	Dotazione di servizi ed attrezzature per favorire la accessibilità e fruibilità del servizio ai diversamente abili (es. tavoli idonei, menù braille, etc.) e/o per infanti (es. seggioloni, fasciatoi, scaldalatte, etc.).	2
9	Disponibilità di spazi privati esterni destinati alla somministrazione.	5
10	Ricorso a tecnologie ed impianti volti alla riduzione del consumo energetico ed all'impiego di fonti energetiche rinnovabili.	5
11	Assenza di immobili ad uso residenziale ai piani superiori od attigui al locale	5

Criteri Gestionali		
N.	Descrizione	Punti
12	Presenza nel menù di almeno il 20% di prodotti regionali e/o tipici e regionali (rif.to elenco ARSIA) e presenza e/o impiego nel menù di ricette o produzioni locali in quantità pari almeno al 20% degli alimenti offerti	2
13	Utilizzo di alimenti freschi con esclusione di alimenti precotti	2
14	Carta dei vini riportante almeno 3 vini di produzione locale	2
15	Somministrazione di prodotti per celiaci e diabetici	5
16	Apertura nei giorni festivi per almeno 8 ore	2
17	Servizio di somministrazione al tavolo e messa a disposizione del coperto senza maggiorazione.	2
18	Presenza di menù in italiano e in inglese.	2
19	Sottoscrizione di atto di impegno alla non installazione di apparecchi per il gioco nel locale di somministrazione che ne è privo.	8

Totale massimo ottenibile in caso di possesso di tutti i criteri	85
---	-----------

Art. 6 – Punteggi minimi

In considerazione delle peculiari differenze presentate dalle due zone del territorio comunale il punteggio minimo per le nuove aperture è stabilito come segue:

Zona 1: Centro paese	punti 40
Zona 2: restante territorio comunale	punti 30

Il punteggio posseduto è determinato mediante somma algebrica dei punteggi indicati all'art. 5 relativi ai criteri qualitativi posseduti dalla proposta di esercizio di somministrazione.

All'esterno dell'esercizio potrà essere esposta, a discrezione del titolare, una tabella riassuntiva dei criteri di qualità posseduti in base al presente Regolamento.

Art. 7 – Procedure per l'avvio degli esercizi di somministrazione

L'apertura, il trasferimento di sede, l'ampliamento e le modifiche ai locali degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono a soggette a Segnalazione Certificata di inizio attività (S.C.I.A.) e possono essere effettuate dalla data di ricevimento della dichiarazione.

I soggetti che presentano la Segnalazione Certificata di Inizio Attività:

- Possono iniziare l'attività dalla data di presentazione della Segnalazione;
- Dovranno iniziare l'attività entro 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione della Segnalazione Certificata Inizio Attività, salvo proroga fino ad un massimo di ulteriori 180 (centottanta) giorni, per comprovata necessità e su motivata istanza;

La segnalazione certificata di inizio attività, nel caso in cui l'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande non venga attivato entro i termini stabiliti dall'art. 107 comma 2 della legge, cessa con effetto immediato di produrre effetti giuridici per cui il competente ufficio procederà ad emettere provvedimento di decadenza dal diritto di esercitare l'attività, nei confronti del titolare della ditta.

La segnalazione certificata di inizio attività deve contenere pertanto, in aggiunta alla modulistica e agli allegati previsti dalle norme regionali o nazionali:

- l'attestazione dei criteri posseduti e previsti dal presente regolamento comunale per lo svolgimento dell'attività e l'attestazione del possesso del punteggio minimo per l'apertura di cui all'art. 6, nonché l'impegno al mantenimento dei criteri qualitativi durante l'esercizio dell'attività (ad eccezione dei criteri n. 2-3-4 di cui alla tabella dell'art. 5 che potrebbero modificarsi nel tempo, per cause non imputabili all'istante, successivamente all'avvio dell'attività).
- tutte le informazioni necessarie per la verifica da parte del competente ufficio comunale del possesso dei requisiti professionali, morali nonché dei requisiti strutturali ed igienico sanitari dei locali previsti dalla normativa e dal presente regolamento comunale.

Le procedure per l'apertura, l'ampliamento il trasferimento di sede, il subingresso, le modifiche strutturali, le modifiche ai processi produttivi, la riduzione di superficie e la cessazione delle attività di somministrazione di alimenti e bevande sono quelle in uso presso il competente ufficio Attività Produttive del Comune.

Art. 8 – Subingresso

In caso di subingresso e di ogni altra variazione, diversa dalla cessazione, a un esercizio di somministrazione già avviato:

- non è tenuto ad adeguare il locale ai nuovi criteri e requisiti se chi subentra non effettua modifiche ai locali ma effettua lavori solo di manutenzione ordinaria;
- è tenuto a rispettare i criteri e requisiti di cui agli artt. 5 e 6 chi effettua lavori di manutenzione straordinaria e/o interventi più rilevanti.

Gli interessati devono comunque essere in possesso di tutti i requisiti obbligatori previsti dalla normativa in materia.

Art. 9 – Mancato rispetto dei requisiti

La verifica del rispetto dei requisiti è demandata agli Enti, Organi ed Uffici preposti alla vigilanza della normativa vigente.

Nel caso in cui, durante l'esercizio dell'attività, si verifichi il venir meno anche solo di uno dei requisiti di cui sopra, l'Amministrazione procede a disporre, previa comunicazione di avvio procedimento, la

sospensione dell'attività fino alla relativa ricostituzione dei requisiti, che deve avvenire entro 180 giorni dalla data di notifica del provvedimento di sospensione, salvo proroga in caso di comprovata necessità e motivata istanza.

Qualora il provvedimento di sospensione non sia rispettato o non vengano ripristinati i requisiti minimi nei termini, il Comune dispone la chiusura dell'esercizio, la cui eventuale apertura rappresenterà, ad ogni effetto, apertura di un nuovo esercizio di somministrazione.

Art. 10 – Abrogazioni e entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore alla data di esecutività della relativa Deliberazione di approvazione.

Da tale data sono conseguentemente abrogate tutte le norme comunali in contrasto con il presente Regolamento ed in particolare il documento approvato con Deliberazione C.C. 99 del 27.12.2010, ai sensi e per gli effetti dell'art. 42 bis della Legge Regionale n. 28/2005, avente ad oggetto "Pubblici esercizi di somministrazione alimenti e bevande - Programmazione".

Allegato: planimetria zonizzazione territorio comunale

