

Comune di Fosdinovo

Regolamento per la liberalizzazione e semplificazione in materia di somministrazione alimenti e bevande

(Approvato con deliberazione del CC n. 10 del 31/03/2008)

Adeguamento della normativa comunale in materia di somministrazione di alimenti e bevande ai principi di liberalizzazione delle attività produttive e semplificazione amministrativa alla luce dei principi e delle disposizioni del d.l. 223/2006, del d.l. 7/2007 e della L.R. 28/2005

Art. 1 – Principi generali

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande sono attività commerciali libere ai sensi e per gli effetti dell'articolo 41 della Costituzione Italiana e sono esercitate in un regime di libera concorrenza, secondo condizioni di pari opportunità e corretto funzionamento del mercato, con l'obiettivo di assicurare ai consumatori finali un livello minimo ed uniforme di condizioni di acquisto di prodotti e servizi sul territorio nazionale.

L'Amministrazione comunale di Fosdinovo valorizza le forme di semplificazione amministrativa e di riduzione delle barriere di accesso al mercato da parte dei nuovi imprenditori individuando criteri qualitativi per l'esercizio dell'attività di somministrazione il più possibile omogenei tra territori comunali, nel rispetto delle caratteristiche peculiari delle aree ed a tutela della qualità del servizio erogato alla collettività.

La presente disciplina è indirizzata al contemperamento dell'interesse dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività con quello della collettività alla fruizione di un servizio commerciale adeguato, capillare e qualitativamente idoneo.

Al fine di applicare la programmazione comunale per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, in coerenza con le disposizioni e dei principi legislativi vigenti, nonché al fine di far fronte ad esigenze di miglioramento ed ottimizzazione dei servizi resi all'utenza, il presente atto introduce criteri qualitativi di ordine strutturale, relativi ai locali utilizzati per lo svolgimento dell'attività, e requisiti accessori professionali e qualitativi relativi alla conduzione ed al servizio offerto, da garantire in sede di apertura delle nuove attività, come meglio specificato ai successivi articoli.

Art.2 – Riferimenti normativi

La presente disciplina trae origine:

- dal Decreto Legge 4 luglio 2006 n. 223 “Disposizioni urgenti per il rilancio economico e sociale, per il contenimento e la razionalizzazione della spesa pubblica, nonché interventi in materia di entrate e di contrasto all'evasione fiscale”, così come convertito in legge con modificazioni dall'articolo 1 della legge 4 agosto 2006 n. 248;
- dalla Legge Regione Toscana 7 febbraio 2005 n. 28 “Codice del Commercio. Testo Unico in materia di commercio in sede fissa, su aree pubbliche, somministrazione di alimenti e bevande, vendita di stampa quotidiana e periodica e distribuzione di carburanti” così come modificato con Legge Regione Toscana 5 giugno 2007 n. 34, per la parte compatibile alla L. 248/06;

Alle attività di somministrazione di alimenti e bevande si applicano inoltre le seguenti disposizioni:

- Regolamento (CE) n. 852/2004;
- “Regolamento di attuazione del regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari e del regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale”, di cui al Decreto del Presidente della Giunta Regionale 1 agosto 2006 n. 40/R, utilizzando però il regime di DIA ad efficacia immediata per tutte le fattispecie ivi riportate in base all’applicazione degli art. 58 e 59 della L.R. 9/95.

Art.3 - Zonizzazione

Il territorio comunale è considerato zona unica.

Art. 4 – Ambito di applicazione del Regolamento

Il presente atto si applica alle seguenti fattispecie, soggette alla presentazione preventiva di dichiarazione di inizio attività (DIA) da parte dei soggetti interessati:

- l’avvio di nuove attività, ivi compreso l’ampliamento di attività conseguente alla possibilità di somministrazione ad una cerchia più ampia di soggetti (es. circoli, strutture ricettive, agriturismo ecc...);
- il trasferimento in altri locali, salvo che ciò sia dovuto a sfratto (escluso il caso di morosità: in tale ipotesi il trasferimento non è soggetto a deroghe e devono essere rispettati i punteggi minimi), nel qual caso il titolare ha dodici mesi di tempo decorrenti dal trasferimento nei nuovi locali per l’adeguamento agli standard qualitativi minimi previsti all’art. 5 del presente regolamento. Se i requisiti qualitativi minimi sono posseduti da subito, gli stessi vengono indicati nella DIA per l’inizio attività dell’esercizio.

Il presente atto non si applica invece alle seguenti fattispecie:

- alle nuove attività in cui la somministrazione è destinata esclusivamente ad una cerchia ristretta di soggetti (esempio: strutture ospedaliere, mense aziendali, ecc);
- ai negozi di vicinato per il consumo immediato sul posto dei prodotti di gastronomia che non si avvalgono della somministrazione assistita, ai sensi dell’art. 3, comma 1, lett. f-bis) del D.L. 223/06 convertito in Legge n. 248/06
- in caso di subingresso, a qualsiasi titolo verificatesi, se l’interessato subentra in attività esistenti prima dell’approvazione del presente atto;
- in caso di variazioni non significative dei locali e/o delle attrezzature. Per variazioni significative si intendono le variazioni che siano rilevanti ai sensi e per gli effetti del reg. CE 852/2004

Art. 5 – Livelli qualitativi minimi

Per l’ambito territoriale comunale sono individuati i seguenti livelli qualitativi minimi, individuati per singolo blocco di criteri, considerato comunque il diverso mix di criteri utilizzati nelle singole aree o il diverso peso che gli stessi assumono nei diversi ambiti, in base alle diverse caratteristiche ambientali, strutturali e vocazionali.

Art. 6 – Avvio degli Esercizi di somministrazione

Per consentire l'avvio dei nuovi esercizi di somministrazione, l'Amministrazione Comunale emana Avviso al pubblico, con l'indicazione dei criteri qualitativi individuati e di tutte le modalità atte a consentire la presentazione delle dichiarazioni da parte degli interessati.

Il bando ha validità pari al periodo di vigenza della presente programmazione.

Gli interessati devono presentare dichiarazione di inizio di attività, indicando il possesso dei requisiti professionali obbligatori, che non daranno luogo ad alcun punteggio, previsti all'art. 14 della L.R. 28/05, che dovranno essere posseduti dai seguenti soggetti:

1. il titolare dell'attività
2. il legale rappresentante della società
3. l'eventuale preposto.

La DIA dovrà contenere inoltre l'autocertificazione relativa ai criteri qualitativi posseduti, specificando il punteggio minimo per ogni singolo blocco di requisiti di cui all'art. 5 del presente regolamento.

Il punteggio necessario per l'apertura dell'esercizio, dovrà scaturire dalla somma di tutte le tipologie qualitative previste, ovvero dovrà essere formato da un punteggio minimo per ogni blocco di requisiti richiesti.

I locali che l'interessato intende utilizzare devono risultare idonei, per quanto attiene la destinazione urbanistica e d'uso e conformi per l'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Art. 7 - Decadenza

Il punteggio minimo qualitativo con il quale l'interessato procede all'attivazione del nuovo esercizio di somministrazione dovrà essere mantenuto nel tempo. I requisiti devono essere mantenuti anche in caso di subingresso (qualora il precedente titolare abbia rilevato l'attività dopo l'approvazione del presente atto) e di ogni altra variazione diversa dalla cessazione, così come riportato all'art. 4 del presente regolamento.

Fatta salva l'applicazione delle ipotesi di decadenza e di chiusura di attività previste dalla Legge Regionale n. 28/2005, nel caso in cui durante l'esercizio dell'attività venga meno alcuno dei requisiti che concorrono a determinare il punteggio minimo per singolo blocco, l'Amministrazione Comunale procede a comunicare l'avvio del procedimento diretto alla pronuncia di decadenza, assegnando all'interessato un termine non inferiore a trenta e non superiore a novanta giorni per l'adeguamento. In caso di mancato adeguamento entro il termine assegnato, interviene la pronuncia di decadenza.

Ai fini della verifica dei requisiti, oltre agli ordinari strumenti di vigilanza e controllo, l'Amministrazione potrà richiedere la presentazione di ulteriore documentazione relativa all'attività svolta.

Art. 8 – Criteri qualitativi

Ai criteri qualitativi validi per l'apertura di nuove attività di somministrazione di alimenti e bevande e per le modifiche delle stesse, sono attribuiti i punteggi specificati nell'allegato A

Art. 9 – Norme finali

Con l'entrata in vigore del presente atto, s'intendono abrogati i precedenti documenti programmatici e regolamentari dell'Amministrazione in materia di somministrazione di alimenti e bevande.

I riferimenti normativi di cui al presente regolamento si intendono automaticamente aggiornati per effetto dell'entrata in vigore di nuove disposizioni di legge in materia, purché compatibili.

Criteri di qualità per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

N.	Criteri soggettivi	Punteggio
1	L.R. 28/2005 – art. 14 comma 1 lett. B n. 3) essere stato iscritto al REC <i>Punteggio assegnato per ogni addetto ulteriore rispetto all'eventuale preposto</i>	2
2	Avere frequentato con esito positivo un corso di aggiornamento professionale o in materia enogastronomica relativo alla somministrazione di alimenti e bevande, in aggiunta al titolo che documenta il possesso del requisito professionale necessario per esercitare l'attività con Attestato di qualifica di partecipazione <i>Punteggio assegnato per ogni addetto ulteriore rispetto all'eventuale preposto</i>	5
3	Presenza di un delegato alla somministrazione specificamente preposto al solo esercizio interessato	5
4	Adozione di contratti di lavoro subordinato, anche stagionale, a tempo indeterminato <i>Punteggio assegnato per ogni dipendente in servizio</i>	3
5	Conoscenza di almeno una lingua straniera attestata da titoli di studio diversi da quelli della scuola dell'obbligo o da corsi di specializzazione da parte del titolare, soci o dipendenti <i>Punteggio assegnato per ogni lingua straniera conosciuta da ciascun soggetto (titolare, socio o dipendente)</i>	3
6	Attestato di sommelier conseguito al termine del corso di terzo livello, previo superamento dell'esame finale (titolare o addetto)	3
7	Diploma di assaggiatore olio extra vergine di oliva, conseguito al termine del corso organizzato da associazioni/enti riconosciuti (titolare o addetto)	3
		24

N.	Criteri oggettivi	Punteggio
1	Superficie di somministrazione di almeno 1,5 mq per ogni posto a sedere (con almeno 20 posti a sedere)	7
2	Disponibilità di parcheggi su area di proprietà privata adiacente o distante dal locale di P.E. non più di 50 mt. (ogni posto) <i>Punteggio assegnato per ogni posto auto fino la massimo di 7 punti</i>	1 (7)
3	Distanza dal più vicino esercizio autorizzato alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (oltre i 20 e fino a 100 mt)	3
4	Distanza dal più vicino esercizio autorizzato alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (oltre 100 mt)	5
5	Apertura esercizio in frazione o nuclei abitativi ove sono presenti meno di due esercizi di somministrazione autorizzati	10
6	Servizi igienici a disposizione dei clienti nel numero di 1 per uomini e 1 per donna ogni 50 posti a sedere ovvero in misura inferiore ma adeguati alla normativa sulle barriere architettoniche	5
7	Immobili adeguati alla normativa per portatori di handicap, se l'adeguamento non è già prescritto dalla normativa o da un provvedimento dell'autorità	10

	(esclusi i servizi igienici)	
8	Aria condizionata nel locale di somministrazione	2
9	Riscaldamento nel locale di somministrazione	2
10	Adesione alle iniziative di valorizzazione del territorio comunale organizzate o patrocinate formalmente dall'Amministrazione comunale, compreso struttura consona all'arredo urbano.	6
11	Insonorizzazione dei locali (certificata da un tecnico abilitato)	4
12	Presenza di un giardino di pertinenza del locale adibito alla somministrazione	3
13	Presenza di terrazze panoramiche	2
14	Area interna o esterna al locale attrezzata per l'intrattenimento dei bambini	3
15	Utilizzo di strumenti utili al risparmio energetico ed all'ottimizzazione delle fonti energetiche (pannelli solari o fotovoltaici, riciclo delle acque, riscaldamento a basso impatto energetico, etc.)	8
16	Apertura a Fosdinovo centro storico	5
		76 (82)

N.	Altri criteri	Punteggio
1	Somministrazione di menu' per celiaci e diabetici	7
2	Inserimento nel menù di almeno 3 ricette tipiche locali	3
3	Menù a disposizione del cliente tradotto in almeno altre due lingue oltre l'italiano	3
4	Carta dei vini con almeno 5 etichette di aziende del comune di Fosdinovo	5
5	Carta degli oli extra vergine di oliva con almeno 3 etichette di aziende del comune di Fosdinovo	5
6	Dichiarazione di impegno ad utilizzare prodotti biologici	2
7	Servizio di somministrazione al tavolo senza maggiorazioni e/o coperto	3
8	Pubblicizzazione delle iniziative dell'amministrazione Comunale e/o diffusione di informazioni di interesse per la collettività mediante apposite strutture, depliant, materiale illustrativo nel rispetto delle indicazioni impartite dall'Amministrazione Comunale	3
9	Apertura di almeno 330 giorni/anno	9
10	Apertura per almeno 25 giorni nel mese di agosto	5
11	Apertura giornaliera di almeno 10 ore (per almeno il 90% dei giorni di apertura)	3
12	Apertura dell'attività per pranzo e cena	9
13	Apertura nel periodo ottobre-marzo per almeno 160 giorni (con apertura giornaliera di almeno 10 ore)	5
14	Esposizione all'esterno dell'esercizio di una tabella riassuntiva dei criteri di qualità posseduti in base al presente atto	2
		64

Limite di punteggio dei criteri di qualità

Per ciascuna delle tipologie di criteri (soggettivi, oggettivi, altri criteri) deve essere garantito il rispetto del punteggio minimo qui di seguito riportato:

Punteggi minimi	
Criteri soggettivi	15 punti
Criteri oggettivi	20 punti
Altri criteri	15 punti

Nel caso di imprese individuali il punteggio di almeno 50 punti potrà essere ottenuto anche con soluzioni diverse, nel rispetto comunque di questi minimi:

Criteri soggettivi	5 punti minimo
Criteri oggettivi	15 punti minimo
Altri criteri	15 punti minimo