NUOVI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Ai sensi della Legge regionale 26 luglio 2003 n. 14, all'art. 5 e della deliberazione di Giunta Regionale n. 1879 del 23 Novembre 2009.

La programmazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande è finalizzata a introdurre nuovi criteri qualitativi con l'obiettivo di qualificare l'offerta di somministrazione con fattori di **qualità delle strutture e dei locali, della gestione e della professionalità.** Il conseguente superamento dei parametri numerici e delle modalità di rilascio delle autorizzazioni dovrà nel contempo garantire, nel rispetto della libertà imprenditoriale e della regolarità dei rapporti di lavoro, **una congrua sostenibilità sociale e ambientale** con particolare riferimento alla tutela dei residenti e alla qualità urbana.

Il territorio comunale, ai fini della programmazione degli esercizi di alimenti e bevande, è suddiviso in due zone:

- **centro storico;**
- **restante territorio comunale.**

I nuovi criteri di programmazione, specifici per ogni zona sopra riportata, sono ricompresi nelle seguenti macro-tipologie:

A) criteri strutturali dei locali;
B) criteri gestionali dell'attività;
C) criteri professionali.

I criteri qualitativi sono stabiliti come requisiti minimi ed obbligatori in relazione alla zonizzazione del territorio comunale (centro storico e restante territorio comunale) e alle richieste richieste presentate dagli operatori di seguito indicate:

A) richiesta di autorizzazione a **nuove aperture** di attività di somministrazione di alimenti e bevande (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti);
B) **trasferimento** di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri;
C) **modifiche edilizie** ai locali nei quali sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande alla data di approvazione dei nuovi criteri, saranno resi obbligatori i criteri ad eccezione del primo criterio strutturale dei locali;
D) **cambio di titolarità e/o gestione** di attività di somministrazione di alimenti e bevande (*c.d. subingressi*) esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri, saranno resi obbligatori i soli criteri gestionali dell'attività e i criteri professionali.

Il possesso e il mantenimento dei criteri qualitativi minimi e obbligatori saranno soggetti a controlli e verifiche da parte dell'Amministrazione comunale preliminarmente il rilascio dell'autorizzazione ed anche nella successiva fase di apertura e gestione dell'attività autorizzata. I criteri individuati nel presente documento costituiscono, pertanto, requisiti indispensabili per il rilascio e il mantenimento in vita dell'autorizzazione e in caso di accertata perdita dei medesimi, verrà pronunciata la revoca dell'autorizzazione amministrativa, ai sensi dell'art. 15 comma 3 lettera b) della Legge Regionale 14 del 26 luglio 2003, previo avvio del relativo procedimento amministrativo secondo le disposizioni di legge, con contestuale fissazione di un termine per il ripristino dei requisiti mancanti.

L'Amministrazione comunale si riserva, sentite le associazioni del commercio, le organizzazioni sindacali e le associazioni dei consumatori maggiormente rappresentative, di adottare delle deroghe ai suddetti criteri / modalità di applicazione nel caso di progetti di valorizzazione e riqualificazione urbanistico / commerciale, ai sensi della normativa regionale e statale vigente.

CRITERI PER LA ZONA "CENTRO STORICO"			
A. CRITERI STRUTTURALI DEI LOCALI			
OBIETTIVI		**CRITERI**	**ASSOGGETTABILITA'**
1.	**Equilibrato riparto della superficie destinata alla somministrazione e superficie complessiva dell'esercizio**	• Nel rispetto della normativa edilizia ed igienico sanitaria vigente, la superficie destinata alla somministrazione cui i clienti hanno libero accesso dovrà essere non inferiore **al 40%** della superficie totale dell'esercizio. La superficie totale dell'esercizio è da intendersi come la somma delle superfici calpestabili destinate: - alla somministrazione; - ai locali di servizio di preparazione, conservazione e produzione di alimenti e bevande, compresa quella dei locali destinati ai dipendenti; - ai servizi igienici.	• nuove aperture (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • trasferimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri. **I criteri dovranno essere certificati / asseverati con dichiarazione di tecnico abilitato.**
2.	**Funzionalità e adeguatezza dei locali e qualità dei locali**	• Dotazione di un servizio igienico destinato al pubblico e opportunamente segnalato; • I locali (destinati alla somministrazione, alla preparazione, conservazione e produzione di alimenti e bevande, compresa quella dei locali destinati ai dipendenti) nonché i servizi igienici dovranno essere conformi alla normativa edilizia ed igienico sanitaria vigente; • Obbligo di presentazione, ai sensi dell'art. 8 della Legge 447/95, della documentazione previsionale di impatto acustico redatta ai sensi della Deliberazione della Giunta Regionale 673/2004 da tecnico competente in acustica ai sensi di legge. Per le specifiche tecniche in base alle quali va predisposta la documentazione di impatto acustico si rinvia ad apposita determinazione del Dirigente del Servizio Attività Economico - Commerciali (*rif. Allegato 1*). • Obbligo di installazione di uno dei seguenti sistemi di sicurezza: - sistemi composti da telecamere a colori e videoregistratore con memoria degli eventi collegati in video alle forze dell'ordine o a istituti di vigilanza; - sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso, sistemi antintrusione con allarme acustico, nebbiogeni; - altri sistemi passivi quali casse a tempo, blindature, dispositivi antitaccheggio e vetri antisfondamento.	• nuove aperture (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • trasferimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri; • modifiche edilizie ai locali nei quali sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande. **I criteri dovranno essere certificati / asseverati con dichiarazione di tecnico abilitato.**

CRITERI PER LA ZONA "CENTRO STORICO"

B. CRITERI GESTIONALI DELL'ATTIVITA'

OBIETTIVI		CRITERI	ASSOGGETTABILITA'
1.	**Qualificazione dell'offerta del servizio**	• Obbligo di presentare una relazione, anche sintetica, di progetto di attività e di curriculum del gestore (solo per nuove aperture e trasferimenti). • Obbligo di apertura domenicale e festiva in misura almeno pari e coincidente con le date deliberate annualmente dall'Amministrazione comunale e in occasione di importanti eventi / manifestazioni le cui date verranno anticipatamente comunicate dall' Amministrazione. • Menù a disposizione del cliente o elenco dei prodotti offerti dovranno obbligatoriamente essere scritti oltre che in lingua italiana anche in inglese; • Obbligo di messa a disposizione anche ai non clienti dei servizi igienici.	• nuove aperture (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • trasferimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri; • modifiche edilizie ai locali nei quali sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande; • subingressi in attività esistenti di somministrazione alimenti e bevande. **I criteri dovranno essere certificati con dichiarazione del richiedente.**
2.	**Perseguimento di pratiche di sostenibilità ambientale**	• Obbligo di adottare - in modo continuativo - le seguenti pratiche di sostenibilità ambientale: - installazione di elettrodomestici di classe A e A+, di luci a risparmio energetico e di riduttori di flusso ai rubinetti (nel solo caso di subingresso tale obbligo decorre a partire dal 180° giorno); - divieto di utilizzo di stoviglie di plastica se non di mater-bi (biodegradabili); - adesione ai progetti di raccolta differenziata dei rifiuti istituiti dall'Amministrazione in collaborazione con il gestore del servizio; • Dichiarazione di impegno all'utilizzo: - dei prodotti alimentari DOP e IGP locali; - dei vini DOC DOCG locali; - dei prodotti alimentari tipici locali e dei prodotti a "km 0"; - dei prodotti provenienti dall'agricoltura biologica.	• nuove aperture (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • trasferimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri; • modifiche edilizie ai locali nei quali sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande; • subingressi in attività esistenti di somministrazione alimenti e bevande. **I criteri dovranno essere certificati con dichiarazione del richiedente.**
3.	**Compatibilità con la residenza**	• In caso di reiterate problematiche inerenti comportamenti molesti degli avventori, accertate dagli organi di Polizia, obbligo di istituzione - nell'ambito di un programma concordato anche con le Associazioni di categoria del commercio - di "referenti per la sicurezza" di cui alla deliberazione della Giunta Regionale n. 287 del 10 marzo 2008 "Approvazione della direttiva per gli enti locali relativa alle modalità di autorizzazione all'esercizio della funzione di referente per la sicurezza, ai sensi dell'art. 9 della L. R. 24/2003" ;	• nuove aperture (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • trasferimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri; • modifiche edilizie ai locali nei quali sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande; • subingressi in attività esistenti di somministrazione alimenti e bevande. **I criteri dovranno essere certificati con dichiarazione del richiedente.**

CRITERI PER LA ZONA "CENTRO STORICO"			
C. CRITERI PROFESSIONALI			
OBIETTIVI		**CRITERI**	**ASSOGGETTABILITA'**
1.	**Garantire la presenza professionale**	• Obbligo di presenza continuativa durante l'esercizio dell'attività di almeno un addetto con i requisiti professionali (titolare o delegato o dipendente)	• nuove aperture (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • trasferimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri; • modifiche edilizie ai locali nei quali sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande; • subingressi in attività esistenti di somministrazione alimenti e bevande. **I criteri dovranno essere certificati con dichiarazione del richiedente.**
2.	**Sviluppare la professionalità**	• Dichiarazione di impegno di partecipazione e frequentazione, entro i due anni dall'apertura, di un corso professionalizzante nel settore alimentare organizzato da Associazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati.	• nuove aperture (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • trasferimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri; • modifiche edilizie ai locali nei quali sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande; • subingressi in attività esistenti di somministrazione alimenti e bevande. **I criteri dovranno essere certificati con dichiarazione del richiedente.**

CRITERI PER LA ZONA "RESTANTE TERRITORIO COMUNALE"			
A. CRITERI STRUTTURALI DEI LOCALI			
	OBIETTIVI	**CRITERI**	**ASSOGGETTABILITA'**
1.	**Equilibrato riparto della superficie destinata alla somministrazione e superficie complessiva dell'esercizio**	• Nel rispetto della normativa edilizia ed igienico sanitaria vigente, la superficie destinata alla somministrazione cui i clienti hanno libero accesso dovrà essere non inferiore **al 40%** della superficie totale dell'esercizio. La superficie totale dell'esercizio è da intendersi come la somma delle superfici calpestabili destinate: - alla somministrazione; - ai locali di servizio di preparazione, conservazione e produzione di alimenti e bevande, compresa quella dei locali destinati ai dipendenti; - ai servizi igienici.	• nuove aperture (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • trasferimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri. **I criteri dovranno essere certificati / asseverati con dichiarazione di tecnico abilitato.**
2.	**Funzionalità e adeguatezza dei locali e qualità dei locali**	• Locali destinati alla somministrazione accessibili ai diversamente abili; • Dotazione di un servizio igienico destinato esclusivamente al pubblico ed opportunamente segnalato; • I locali (destinati alla somministrazione, alla preparazione, conservazione e produzione di alimenti e bevande, compresa quella dei locali destinati ai dipendenti) nonché i servizi igienici dovranno essere conformi alla normativa edilizia ed igienico sanitaria vigente; • Obbligo di presentazione, ai sensi dell'art. 8 della Legge 447/95, della documentazione previsionale di impatto acustico redatta ai sensi della Deliberazione della Giunta Regionale 673/2004 da tecnico competente in acustica ai sensi di legge. Per le specifiche tecniche in base alle quali va predisposta la documentazione di impatto acustico si rinvia ad apposita determinazione del Dirigente del Servizio Attività Economico - Commerciali (*rif. Allegato 1*). • Obbligo di installazione di uno dei seguenti sistemi di sicurezza: - sistemi composti da telecamere a colori e videoregistratore con memoria degli eventi collegati in video alle forze dell'ordine o a istituti di vigilanza; - sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso, sistemi antintrusione con allarme acustico, nebbiogeni; - altri sistemi passivi quali casse a tempo, blindature, dispositivi antitaccheggio e vetri antisfondamento.	• nuove aperture (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • trasferimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri; • modifiche edilizie ai locali nei quali sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande. **I criteri dovranno essere certificati / asseverati con dichiarazione di tecnico abilitato.**

CRITERI PER LA ZONA "RESTANTE TERRITORIO COMUNALE"			
B. CRITERI GESTIONALI DELL'ATTIVITA'			
OBIETTIVI		**CRITERI**	**ASSOGGETTABILITA'**
1.	**Qualificazione dell'offerta del servizio**	• Obbligo di presentare una relazione, anche sintetica, di progetto di attività e di curriculum del gestore (solo per nuove aperture e trasferimenti). • Menù a disposizione del cliente o elenco dei prodotti offerti dovranno obbligatoriamente essere scritti oltre che in lingua italiana anche in inglese; • Obbligo di messa a disposizione anche ai non clienti dei servizi igienici;	• nuove aperture (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • trasferimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri; • modifiche edilizie ai locali nei quali sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande; • subingressi in attività esistenti di somministrazione alimenti e bevande. **I criteri dovranno essere certificati con dichiarazione del richiedente.**
2.	**Perseguimento di pratiche di sostenibilità ambientale**	• Obbligo di adottare - in modo continuativo - le seguenti pratiche di sostenibilità ambientale: - installazione di elettrodomestici di classe A e A+, di luci a risparmio energetico e di riduttori di flusso ai rubinetti (nel solo caso di subingresso tale obbligo decorre dal 180° giorno); - divieto di utilizzo di stoviglie di plastica se non di mater-bi (biodegradabili); - adesione ai progetti di raccolta differenziata dei rifiuti istituiti dall'Amministrazione in collaborazione con il gestore del servizio; • Dichiarazione di impegno all'utilizzo: - dei prodotti alimentari DOP e IGP locali; - dei vini DOC DOCG locali; - dei prodotti alimentari tipici locali e dei prodotti a "km 0"; - dei prodotti provenienti dall'agricoltura biologica.	• nuove aperture (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • trasferimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri; • modifiche edilizie ai locali nei quali sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande; • subingressi in attività esistenti di somministrazione alimenti e bevande. **I criteri dovranno essere certificati con dichiarazione del richiedente.**
3.	**Compatibilità con la residenza**	• In caso di reiterate problematiche inerenti comportamenti molesti degli avventori, accertate dagli organi di Polizia, obbligo di istituzione - nell'ambito di un programma concordato anche con le Associazioni di categoria del commercio - di "referenti per la sicurezza" di cui alla deliberazione della Giunta Regionale n. 287 del 10 marzo 2008 "Approvazione della direttiva per gli enti locali relativa alle modalità di autorizzazione all'esercizio della funzione di referente per la sicurezza, ai sensi dell'art. 9 della L. R. 24/2003";	• nuove aperture (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • trasferimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri; • modifiche edilizie ai locali nei quali sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande; • subingressi in attività esistenti di somministrazione alimenti e bevande. **I criteri dovranno essere certificati con dichiarazione del richiedente.**

CRITERI PER LA ZONA "RESTANTE TERRITORIO COMUNALE"			
C. CRITERI PROFESSIONALI			
OBIETTIVI		**CRITERI**	**ASSOGGETTABILITA'**
1.	**Garantire la presenza professionale**	• Obbligo di presenza continuativa durante l'esercizio dell'attività di almeno un addetto con i requisiti professionali (titolare o delegato o dipendente)	• nuove aperture (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • trasferimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri; • modifiche edilizie ai locali nei quali sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande; • subingressi in attività esistenti di somministrazione alimenti e bevande. **I criteri dovranno essere certificati con dichiarazione del richiedente.**
2.	**Sviluppare la professionalità**	• Dichiarazione di impegno di partecipazione e frequentazione, entro i due anni dall'apertura, di un corso professionalizzante nel settore alimentare organizzato da Associazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati.	• nuove aperture (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • trasferimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri; • modifiche edilizie ai locali nei quali sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande; • subingressi in attività esistenti di somministrazione alimenti e bevande. **I criteri dovranno essere certificati con dichiarazione del richiedente.**

ALLEGATO 1: SPECIFICHE TECNICHE PER LA REDAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DI PREVISIONE DI IMPATTO ACUSTICO.

1. La documentazione di previsione di impatto acustico deve documentare il rispetto dei limiti associati alla classificazione acustica del territorio comunale e, in relazione all'esercizio delle sorgenti di rumore e/o delle attività rumorose previste e del rumore antropico prodotto dagli avventori, il rispetto del limite differenziale di immissione presso i ricettori individuati sia all'interno che all'esterno dell'edificio in cui è situato il pubblico esercizio.

2. La documentazione di previsione di impatto acustico deve contenere:

   - la planimetria aggiornata indicante la collocazione del P.E. e i ricettori presenti;

   - la descrizione degli impianti rumorosi a servizio dell'attività (cappe di aspirazione, frigoriferi, impianti di condizionamento dell'aria…) oltre che delle attività umane rumorose (carico/scarico merci);

   - la capacità ricettiva massima, l'orario di apertura al pubblico;

   - se presente, la descrizione dell'attività di intrattenimento che si intende esercitare all'interno del P.E.; in particolare si dovrà indicare se si tratta di diffusione di musica di sottofondo, di trattenimento con musica dal vivo, con presenza di un D.J. ecc.;

   - la puntuale collocazione di tutte le sorgenti che danno origine ad immissioni sonore nell'ambiente esterno o abitativo e le modalità e i tempi di funzionamento;

   - le modalità d'esecuzione e le valutazioni connesse alle rilevazioni fonometriche effettuate;

   - la descrizione del modello di calcolo eventualmente impiegato corredata dei dati di input utilizzati.

3. La documentazione di previsione di impatto acustico deve documentare il rispetto dei limiti di legge, sia del rumore generato dalle sorgenti fisse a servizio dell'attività sia delle attività di intrattenimento svolte all'interno del locale, sia del rumore antropico. Nel caso in cui il locale non sia dotato di un impianto di ricambio d'aria ai sensi della norma UNI 10339 o, in alternativa, di un impianto di trattamento aria dimensionato per l'affollamento previsto, la valutazione deve essere effettuata nella condizione di porte e finestre aperte.

4. I livelli sonori delle diverse sorgenti possono essere dedotti da dati relativi ai livelli di potenza sonora e/o ai livelli sonori a distanza nota forniti dal produttore o disponibili in letteratura oppure ottenuti con misure fonometriche effettuate su impianti o apparecchiature dello stesso tipo.

5. Nel caso di ricettori contermini all'edificio in cui è presente il P.E., la documentazione di previsione di impatto acustico deve contenere la valutazione dell'isolamento acustico delle partizioni interne all'edificio.

6. Nel caso in cui si evidenzi il superamento dei limiti di legge, la documentazione di previsione di impatto acustico deve contenere proposte di isolamento acustico per conseguire il rispetto dei limiti di legge.