



**REGOLAMENTO SULLA
PROGRAMMAZIONE
COMUNALE DEGLI
ESERCIZI DI
SOMMINISTRAZIONE DI
ALIMENTI E BEVANDE**

REGOLAMENTO SULLA PROGRAMMAZIONE COMUNALE DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 1

Definizioni dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande

Ai fini del presente articolo, si intendono esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, gli esercizi che effettuano la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, che deve essere intesa come adiacente o pertinente al locale stesso.

I predetti locali devono essere appositamente attrezzati e gestiti per la funzionalità dell'esercizio.

Le attività di somministrazione devono essere esercitate nel rispetto delle norme vigenti in materia igienico-sanitaria, edilizia, urbanistica, di sicurezza.

Art. 2

Promozione e valorizzazione del territorio, dei prodotti tipici e degli esercizi di somministrazione

L'Amministrazione Comunale promuove le produzioni tipiche del proprio territorio valorizzando così il proprio tessuto economico.

L'incentivazione avviene attraverso un maggiore utilizzo e la promozione dei prodotti tipici locali. A tale scopo si istituisce un protocollo, ad adesione volontaria, tra i produttori locali e gli esercizi presenti sul territorio.

La valorizzazione deve avvenire in concertazione con le attività interessate, presenti sul territorio, andando così a valorizzare il profilo turistico e produttivo del territorio fiesolano.

Per questo l'Amministrazione si farà promotrice di un marchio/vetrofania, che sarà assegnato alle attività che aderiranno al protocollo di cui sopra, e di altre iniziative particolari meglio definite nel protocollo che si andrà a realizzare.

Art. 3

Principi generali

1. La programmazione comunale è diretta all'omogeneizzazione dell'interesse dell'imprenditore e il libero esercizio dell'attività con quello della collettività relativamente alla fruizione di un servizio commerciale adeguato e rispondente alle necessità anche stagionali del territorio.
2. L'Amministrazione comunale promuove inoltre la semplificazione amministrativa e la riduzione delle barriere di accesso al mercato da parte dei nuovi imprenditori ed individua criteri di preferenzialità a tutela della qualità del servizio reso alla collettività.
3. Le norme del presente atto che prevedono limiti e vincoli all'attività economica di somministrazione devono essere interpretate in senso più favorevole all'interessato.
4. Con la disciplina del presente atto si perseguono le finalità enunciate dall'art. 2 della L.R. 28/2005 cui si fa esplicito rinvio, con particolare riguardo alla salvaguardia e allo sviluppo qualificato dei livelli occupazionali, alla tutela e alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla corretta applicazione dei CCNL.

Art. 4

Disposizioni

1. Il seguente articolato contiene i requisiti previsti per l'abilitazione all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla Legge Regionale 7 febbraio 2005, n. 28 "Codice del Commercio" e s.m.i., con particolare riferimento agli articoli da 41 a 49; contiene inoltre la descrizione dei procedimenti relativi all'attivazione, al trasferimento e al subingresso degli esercizi di somministrazione.
2. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande dovranno rispettare i requisiti di cui all'allegato "1" del presente regolamento, nonché tutti gli altri requisiti e/o prescrizioni contenuti nella vigente normativa, con particolare riferimento a quanto previsto in materia di abbattimento delle barriere architettoniche.
3. I requisiti e i procedimenti di cui al comma 1 rimangono validi fino a quando non interverranno elementi giuridici che li rendano inapplicabili.

Art. 5

Tipologia degli esercizi

1. Gli Esercizi di somministrazione soggetti alla presente programmazione comunale, ai sensi dell'art. 41 1° comma della Legge Regione Toscana n. 28/2005, sono costituiti da un'unica tipologia così definita: esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande. Tali esercizi possono somministrare anche le bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

Art. 6

Programmazione comunale

1. Ai fini dell'avvio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande soggette a programmazione comunale l'Amministrazione prevede l'adozione dei requisiti secondo lo schema allegato "1". La programmazione si attua con le disposizioni riportate nei punti successivi.

2. I requisiti di cui all'allegato "1" fanno riferimento alla normativa comunitaria, nazionale, regionale e comunale in materia:

- di somministrazione
- igienico/sanitaria
- urbanistica ed edilizia
- ambientale

Art. 7

Avvio di nuova attività

1. Gli interessati ad avviare l'attività di somministrazione:

- devono presentare dichiarazione di inizio di attività autocertificando il possesso dei requisiti di cui all'allegato "1" del presente atto;
- devono sottoscrivere atto di obbligo irrevocabile per i requisiti di cui all'allegato "1" che potranno essere effettivamente posseduti e verificati solo dal momento dell'inizio dell'attività;
- possono iniziare l'attività dalla data di presentazione della dichiarazione, ferme restando le ulteriori procedure previste dalla normativa di settore (es. notifica Reg. CEE n. 852/2004);

- dovranno iniziare l'attività entro centottanta (180) giorni dalla data di presentazione della D.I.A., salvo proroga fino ad un massimo di ulteriori centottanta (180) giorni per comprovata necessità;
- devono garantire il rispetto dei requisiti di cui all'allegato "1" del presente atto anche in caso di sub ingresso e di ogni altra variazione sostanziale diversa dalla cessazione .
- Per variazioni sostanziali si intendono modifica dei locali effettuata con pratica edilizia;

2. Gli interessati devono comunque essere in possesso dei requisiti obbligatori di cui agli artt. 13 e 14 della L.R. 28/2005;

3. Alle attività in esercizio alla data di entrata in vigore del presente atto, non si applica l'obbligo del rispetto dei requisiti di accesso, ad eccezione dei trasferimenti dell'attività.

Art. 8

Subingresso

1. In caso di subingresso a un esercizio di somministrazione già avviato, non rispondente ai requisiti stabiliti perché operante in base alla vecchia programmazione, se chi subentra non effettua modifiche ai locali o effettua lavori solo di manutenzione ordinaria non è tenuto ad adeguare il locale ai nuovi requisiti; se invece chi subentra intende effettuare dei lavori di manutenzione straordinaria e/o interventi più rilevanti, dovrà adeguare il locale ai requisiti di cui all'allegato "1".

2. Negli altri casi di subingresso, chi subentra dovrà autocertificare il possesso dei requisiti.

Art. 9

Trasferimento dell'attività

1. In caso di trasferimento di un'attività da un locale ad un altro, nella comunicazione di trasferimento dovrà essere autocertificato il possesso dei requisiti previsti nell'allegato "1" anche se si tratta di vecchie autorizzazioni.

Art. 10

Ristrutturazione del locale

1. In caso di manutenzione ordinaria, ai titolari di autorizzazioni non si richiede l'adeguamento ai nuovi requisiti.
2. In caso di manutenzione straordinaria e di interventi più rilevanti, anche ai titolari di vecchie licenze si richiede l'adeguamento ai nuovi requisiti.

Art. 11

Mancato rispetto dei requisiti/Decadenza

1. Nel caso in cui, nell'esercizio dell'attività, si verifici il venir meno dei requisiti di cui all'allegato "1" del presente atto, ai sensi dell'art. 107 della L.R. 28/2005, l'Amministrazione procede:
 - a) a comunicare l'avvio del procedimento diretto alla pronuncia di decadenza assegnando all'interessato un termine non inferiore a 30 e non superiore a 90 giorni per l'adeguamento;
 - b) a pronunciare la decadenza in caso di mancato adeguamento entro il termine assegnato.
2. In caso di recidiva, l'avvio del procedimento di cui al punto a) è volto all'adozione di un provvedimento di chiusura.
3. Si applicano comunque le ipotesi di chiusura di attività previste dalla Legge Regionale 28/2005 e s.m.i.
4. Ai fini della verifica dei requisiti, oltre agli ordinari strumenti di vigilanza e controllo, l'Amministrazione potrà chiedere la presentazione di dichiarazioni, certificazioni, copia di documenti anche di carattere fiscale.

Art. 12

Vigilanza e controllo

1. Il controllo della sussistenza dei requisiti dichiarati viene effettuato dagli uffici comunali preposti al momento dell'inizio dell'attività così come la verifica della permanenza dei requisiti di accesso.
2. L'ufficio Polizia Amministrativa e Commercio è incaricato della verifica della persistenza e dell'efficacia della presente regolamentazione alla scadenza di tre anni dall'entrata in vigore.

Art. 13

Sicurezza

1. Nella DIA di cui art. 43 del Codice del Commercio, L.R. 28/05, deve essere dichiarato il rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza con particolare riferimento alla normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e delle misure di prevenzione antincendio.

Art. 14

Validità della programmazione

1. La presente programmazione è efficace dalla data di esecutività della deliberazione di approvazione.
2. L'attuazione del presente provvedimento programmatico è soggetta a monitoraggi semestrali da parte dell'Amministrazione Comunale.

Art. 15

Orari

1. La disciplina degli orari di apertura e chiusura degli esercizi, è regolamentata apposito atto come previsto dall'art. 81 dalla L.R. 28/2005.

Art. 16

Rinvio

1. Per quello che non è previsto nel presente atto si rinvia alla disciplina della L.R. 28/2005 e successivi provvedimenti regionali in materia.
2. I presenti requisiti verranno aggiornati in base agli indirizzi regionali in materia di somministrazione di alimenti e bevande. Fino all'aggiornamento si applicano i presenti criteri salva diversa previsione contenuta nelle norme regionali.

ALLEGATO 1

REQUISITI PER L'ABILITAZIONE DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

REQUISITI

- 1 Requisiti professionali, di cui alla L.R. 28/2005

- 2 Disponibilità locale

- 3 Requisiti urbanistici ed edilizi

- 4 Requisiti igienico sanitari

- 5 Requisiti obbligatori di rispetto delle normative in materia di inquinamento acustico

- 6 Adozione degli strumenti e delle pratiche necessari per una corretta effettuazione della raccolta differenziata, con raccoglitori per carta, plastica, vetro, organico e indifferenziata

ALTRI CRITERI

- 7 Tutti i locali aperti al pubblico devono essere accessibili alle categorie portatrici di handicap

La superficie complessiva dell'unità immobiliare deve essere ripartita in modo equilibrato tra la superficie destinata alla preparazione, conservazione e produzione di alimenti e bevande, compresa quella dei locali destinati ai dipendenti, e la superficie destinata all'accesso ai clienti: quest'ultima non può essere inferiore al 40 % della superficie totale dell'unità immobiliare.