

Criteria e parametri per la programmazione di aperture e trasferimenti di sede di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

1. La liberalizzazione delle attività economiche a seguito del recepimento della Direttiva Servizi (cd. Direttiva Bolkenstein)

Con l'approvazione del D. lgs. 59/2010 il legislatore nazionale ha recepito e dato attuazione nel nostro ordinamento ai principi contenuti nella cd. "Direttiva Servizi".

L'entrata in vigore del richiamato provvedimento legislativo ha determinato rilevanti conseguenze anche nel settore degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande. In particolare, risultano superata ogni possibilità di introdurre limitazioni delle aperture di tali esercizi fondate su presupposti vietati dalla Direttiva comunitaria.

Il sistema di programmazione introdotto dalla disposizione in discorso, infatti, impedisce alle amministrazioni di adottare misure regolatorie che incidano direttamente o indirettamente sull'equilibrio tra domanda e offerta, consentendo interventi limitativi esclusivamente collegabili alla tutela di valori di rango equivalente al principio di libera iniziativa economica, tra i quali in ogni caso non può farsi rientrare la salvaguardia di una quota di mercato in favore degli esercizi esistenti.

I nuovi parametri di programmazione cui le amministrazioni potranno fare riferimento sono incentrati sull'esistenza di *"aree da tutelare"* (la cui individuazione rientra nei poteri programmatori dei Comuni), sono funzionali ad *"assicurare un corretto sviluppo del settore"* e si fondano sulla definizione di *"parametri oggettivi e indici di qualità del servizio"*, nonché su *"ragioni di sostenibilità ambientale e sociale, di viabilità o di ordine pubblico"* (Art. 64 D.lgs. 59/2010).

Una simile impostazione è stata di recente ulteriormente rafforzata dal D.L. 201/2011 convertito in L. 214/2011 (cd. "Decreto salva-Italia") il quale all'art. 31 comma 2 testualmente prevede che *"costituisce principio generale dell'ordinamento nazionale la libertà di apertura di nuovi esercizi commerciali sul territorio senza contingenti, limiti territoriali o altri vincoli di qualsiasi altra natura, esclusi quelli connessi alla tutela della salute, dei lavoratori, dell'ambiente, ivi incluso l'ambiente urbano, e dei beni culturali. Le Regioni e gli enti locali adeguano i propri ordinamenti alle prescrizioni del presente comma entro 90 giorni dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto"*.

Il Comune di Melito di Napoli, con delibera di Giunta Comunale n. 37 del 22 marzo 2012 ha provveduto ad un primo recepimento della normativa appena richiamata, prendendo atto dell'intervenuta liberalizzazione nell'esercizio delle attività economiche per effetto:

- a) del d. lgs. n. 59 del 26\3\2010, di recepimento della direttiva comunitaria 2006/123/CE, relativa ai servizi nel mercato interno, conosciuta come "Direttiva Bolkestein";
- b) del decreto legge 13 agosto 2011, n. 138, convertito in legge 14 settembre 2011, n. 148;
- c) del decreto legge 24 gennaio 2012, n. 1;

e disponendo, di conseguenza, l'abrogazione delle disposizioni, previste in provvedimenti emanati dal medesimo Comune, che fissano contingentamenti numerici o altre limitazioni di carattere quantitativo per l'esercizio di attività economiche, con particolare riguardo ai settori della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e della vendita di stampa quotidiana e periodica.

Con il presente atto, allo scopo di evitare che la liberalizzazione del settore de quo sfoci in una selvaggia deregolamentazione dannosa per il mercato e per gli stessi consumatori, il Comune di Melito di Napoli intende dettare disposizioni aventi la natura di parametri

oggettivo – qualitativi per le nuove aperture e per il trasferimento di sede di pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

L'obiettivo, dunque, è di fare in modo che sulla base di tali criteri di programmazione, validi per le aree da sottoporre a tutela, possa essere garantita tanto la sostenibilità dei nuovi insediamenti di pubblici esercizi rispetto all'incidenza di fattori quali il rumore, il traffico, l'alcolismo e le esigenze generali di tutela dell'ordine pubblico, quanto lo sviluppo qualitativo dell'offerta.

Per le aree non sottoposte a tutela si ritiene comunque di introdurre dei requisiti minimi di carattere strutturale, ispirati a moderni criteri igienico-sanitari e di qualità del servizio, al fine di garantire al consumatore un elevato livello dell'offerta e far sì che il territorio di Melito possa diventare un attrattore anche per i cittadini di altri Comuni.

2. Contenuti della programmazione e motivazione delle opzioni adottate

A) Zonizzazione

L'art. 63 comma 3 del D. lgs. 59/2010 prevede innanzitutto che la programmazione vada effettuata con riferimento alle "aree da tutelare", per ragioni di carattere urbanistico, ambientale, storico-artistico, di viabilità, ordine pubblico.

Si ritiene, a questo proposito, che l'area corrispondente al **vecchio centro cittadino**, per le sue particolari peculiarità urbanistiche, caratterizzate da una forte densità urbana e da un apparato viario costituito perlopiù di vicoli e strettoie a ridosso di una grande arteria, Via Roma, a costante rischio di intasamento, debba essere oggetto di particolare attenzione e quindi di specifiche norme di tutela.

Tale area è quella delimitata nella tavola "A" del P.R.G. vigente.

Per tale ambito, definito come "Vecchio centro", saranno previsti requisiti più stringenti rispetto a quelli validi per tutte le nuove aperture nelle altre zone del territorio, finalizzati ad evitare un'eccessiva concentrazione di esercizi in spazi ristretti ove si potrebbero verificare fenomeni incontrollabili di inquinamento atmosferico ed acustico da traffico ed affollamento antropico.

B) Criteri di programmazione

La programmazione sarà incentrata :

per il "Vecchio centro", su alcune indicazioni specifiche finalizzate ad evitare eccessive concentrazioni di traffico, fenomeni di sosta selvaggia, rumori molesti specie nelle ore serali, etc.

per l'intero territorio comunale, sull'individuazione di una serie di requisiti di carattere strutturale e di qualità dell'offerta, finalizzati ad elevare il livello complessivo del servizio offerto nel settore della somministrazione e l'adeguamento ai più moderni standard igienico-sanitari;

I predetti criteri e requisiti valgono esclusivamente per le nuove aperture o per i trasferimenti in nuova sede.

3. La proposta di programmazione

A) REQUISITI OBBLIGATORI PER LE NUOVE APERTURE SULL'INTERO TERRITORIO COMUNALE

Requisiti obbligatori per tutti gli esercizi

1. **Superficie minima di somministrazione** (per tale si intende l'area, esclusa l'eventuale superficie occupata su suolo pubblico, in cui sono presenti impianti o attrezzature – tavoli, sedie, banconi, scaffalature, etc – funzionali al servizio al pubblico, con esclusione dei locali destinati a magazzini, depositi, lavorazione degli alimenti, cucine, uffici e servizi): **50 mq**
2. **Rispetto delle norme in materia di abbattimento delle barriere architettoniche** e di accessibilità per i disabili
3. **Insonorizzazione** dell'esercizio certificata da un tecnico abilitato e realizzata con pannelli fonoisolanti o con altre soluzioni tecniche che garantiscano identico risultato.
4. **Climatizzazione** del locale attestata da tecnico competente.
5. Presenza di **sistema di pagamento elettronico**.
6. **Risparmio energetico**: utilizzo di apparecchiature di classe A+, A++ e di elementi di illuminazione a basso consumo energetico
7. Area espositiva non inferiore a 1 mq per pubblicizzare eventi e manifestazioni culturali o tematiche utilizzabile dal Comune

Requisiti obbligatori per gli esercizi di tipo A

(esercizi di ristorazione, per la somministrazione di pasti e di bevande comprese quelle aventi un contenuto alcolico superiore al 21% vol., e di latte, quali ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie, ed esercizi similari)

1. Superficie minima delle cucine :
 - fino a 30 posti a tavola: mq 15,
 - da 30 a 100 posti a tavola la superficie sarà incrementata di mq 0,30 per ogni posto a tavola;
 - oltre 100 posti a tavola la superficie sarà incrementata di mq 0,20 per ogni posto a tavola;Nel calcolo dei posti a tavola vanno conteggiati anche quelli eventualmente esistenti su suolo pubblico, all'esterno del locale.
2. Dotazione minima di servizi igienici per la clientela :
 - fino a 15 posti a tavola: 1 lavandino – 1 gabinetto
 - fino a 50 posti a tavola: servizio per donne:1 lavandino – 1 gabinetto – servizio per uomini: un lavandino – un gabinetto
 - fino a 100 posti a tavola: servizio per donne :2 lavandini – 2 gabinetti – servizio per uomini: 2 lavandini – 2 gabinetti
 - fino a 150 posti a tavola: servizio per donne : 3 lavandini – 3 gabinetti – servizio per uomini : 3 lavandini – 3 gabinetti
 - Per gli esercizi con maggiore capacità l'incremento dei servizi igienici sarà calcolato di 1 unità ogni 50 posti aggiuntivi.

I servizi igienici devono essere composti da locale WC, di superficie minima 1,50 mq. ed antibagno, di superficie minima 1 mq.

**Requisiti obbligatori per gli esercizi di tipo B
(esercizi per la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte, dolciumi, compresi i generi di gelateria e pasticceria, e di prodotti di gastronomia, quali bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari)**

Dotazione minima di servizi igienici per la clientela :

- fino a 40 mq. di superficie di somministrazione: 1 lavandino – 1 gabinetto
- da 40 a 80 mq. di superficie : servizio per donne: 1 lavandino – 1 gabinetto – servizio per uomini: un lavandino – un gabinetto
- da 80 a 120 mq. di superficie: servizio per donne: 2 lavandini – 2 gabinetti – servizio per uomini: 2 lavandini – 2 gabinetti
- da 120 a 200 mq. di superficie: servizio per donne: 3 lavandini – 3 gabinetti – servizio per uomini: 3 lavandini – 3 gabinetti

I servizi igienici devono essere composti da locale WC, di superficie minima 1,50 mq. ed antibagno, di superficie minima 1 mq.

B) REQUISITI PER LE NUOVE APERTURE NEL CENTRO STORICO

In aggiunta ai criteri validi per l'intero territorio, è, altresì, obbligatorio il possesso di almeno uno dei due requisiti di seguito riportati:

1. Prossimità di un parcheggio pubblico a distanza non superiore a mt. 200 misurati sul percorso pedonale più breve.
2. Disponibilità di parcheggio privato, anche in convenzione, per i clienti, a distanza non superiore a mt. 200 misurati sul percorso pedonale più breve.

REGOLAMENTO PER L'APERTURA E LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

TITOLO I – Disposizioni Generali

- Art. 1 Finalità e principi generali
- Art. 2 Ambito di applicazione del regolamento
- Art. 3 Zonizzazione

TITOLO II – Requisiti, Tipologia, Autorizzazioni

- Art. 4 Requisiti per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande
- Art. 5 Tipologie dei Pubblici Esercizi
- Art. 6 Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande
- Art. 7 Disposizioni per i distributori automatici
- Art. 8 Subingresso
- Art. 9 Decadenza, sospensione e revoca delle autorizzazioni
- Art.10 Orari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande
- Art.11 Chiusura temporanea degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande
- Art.12 Pubblicità dei prezzi
- Art.13 Sanzioni
- Art.14 Norme finali

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art.1

Finalità e principi generali

1. Il presente regolamento disciplina l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande nel rispetto della normativa comunitaria e delle disposizioni legislative statali attenendosi, in particolare, ai seguenti principi:
 - a) sviluppo della rete degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, al fine di garantire ai consumatori un servizio adeguato e rispondente alle necessità del territorio e di favorire la crescita dell'imprenditoria e dell'occupazione
 - b) crescita sostenibile del settore specialmente riguardo alla tutela della salute, dell'ambiente, del contesto urbano, dei lavoratori
 - c) tutela dei consumatori sotto il profilo della salute e alla sicurezza degli alimenti
 - d) trasparenza dei prezzi e dell'offerta;

Art. 2

Ambito di applicazione del regolamento

1. Il presente regolamento si applica alle attività di somministrazione di alimenti e bevande.
2. Si intende per *somministrazione* la vendita per il consumo sul posto in tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti in locali o superfici aperte al pubblico attrezzati a tal fine.
3. Si intende per *superficie utile di somministrazione* l'area interna al locale destinata alla somministrazione, esclusa quella occupata da banchi, scaffalature e simili nonché i servizi igienici per il pubblico e il personale, i camerini, il guardaroba, gli spogliatoi per il personale, la cucina compresa la zona lavaggio stoviglie, il locale dispensa.
4. Si considera *superficie aperta al pubblico* l'area esterna al locale, scoperta o coperta, privata o pubblica, detenuta in concessione o ad altro titolo, della quale l'esercente abbia continuativamente la disponibilità, purché contigua all'immobile, ovvero posta in prossimità del locale.
5. Non costituisce superficie utile di somministrazione e, come tale, non soggetta al rilascio di autorizzazione per ampliamento o riduzione, quella destinata ai servizi igienici per il pubblico ed il personale, ai camerini, al guardaroba, agli spogliatoi per il personale, alla cucina compresa la zona lavaggio stoviglie, a locale dispensa, magazzini, depositi, uffici, servizi, e neppure la superficie non aperta al pubblico.
6. Il presente regolamento non si applica alle seguenti attività:
 - a) Agriturismo: nell'ambito di tali attività, l'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande è effettuato sulla base del possesso dell'autorizzazione di cui alla relativa legge regionale e dello Stato;
 - b) Esercizi alberghieri: esclusivamente in materia di somministrazione alle persone alloggiate, ai loro ospiti ed a coloro che sono ospitati nella struttura ricettiva in occasione di manifestazioni e convegni organizzati;
 - c) Bed and breakfast: come disciplinati dalla legge regionale n. 5 del 10.05.2001 (disciplina dell'attività di Bed and breakfast);

- d) Attività extralberghiere: come disciplinate dalla legge regionale n. 17 del 24.11.2001 (disciplina delle strutture ricettive extralberghiere)

Art. 3 Zonizzazione

Ai sensi dell'art. 63 comma 3 del D.Lgs. 59/2010 e dell'art. 31 comma 2 della L. 214/2011, il territorio comunale viene diviso in due aree :

Zona 1 “Vecchio centro”: Tale area è quella delimitata nella tavola “A” del P.R.G. vigente.

Zona 2, comprendente la restante parte del territorio comunale.

TITOLO II

REQUISITI – TIPOLOGIA – AUTORIZZAZIONI

Art. 4

Requisiti per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande

1. Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che non risultano in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 71 del D. Lgs. 59/2010. In caso di società, associazioni o organismi collettivi, tali requisiti devono essere posseduti dal legale rappresentante o da altra persona preposta all'attività di somministrazione e da tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento di cui all'art. 2, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 3 giugno 1998, n. 252 (Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia).

2. L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è subordinato al possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

- a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;
- b) avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;
- c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.
- d) essere stato iscritto al registro esercenti il commercio di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426 (Disciplina del commercio), per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

3. In caso di società, associazione o organismi collettivi il possesso dei requisiti di cui al comma 2 è richiesto al legale rappresentante o altra persona preposta all'attività di somministrazione.

4. Ai cittadini degli Stati membri dell'unione europea ed alle Società costituite in conformità con la legislazione di uno Stato membro dell'Unione europea ed aventi la sede sociale, l'amministrazione centrale o il centro di attività principale all'interno dell'Unione europea, si applica quanto previsto dal decreto legislativo 20 settembre 2002, n. 229 (attuazione della direttiva 1999/42/CE che istituisce un meccanismo di riconoscimento delle qualifiche per le attività professionali disciplinate dalle direttive di liberalizzazione e dalle direttive recanti misure transitorie e che completa il sistema generale di riconoscimento delle qualifiche).

Art. 5

Tipologie dei pubblici esercizi

1. I pubblici esercizi si distinguono in:

A) Esercizi di ristorazione, per la somministrazione di pasti e bevande, comprese quella aventi un contenuto alcolico superiore a 21 per cento del volume, e di latte (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, ed esercizi simili). Detti esercizi hanno la facoltà di vendere per asporto le bevande e i pasti che somministrano.

B) Esercizi che somministrano bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché latte, dolciumi, compresi i generi di pasticceria e gelateria, e prodotti di gastronomia. Detti esercizi hanno la facoltà di vendere per asporto le bevande ed i prodotti che somministrano.

C) Esercizi di cui alle lettere A e B in cui la somministrazione di alimenti e bevande viene effettuata congiuntamente ad attività di trattenimento e svago, in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari, cinema e teatri ed esercizi simili.

D) Esercizi di cui alla lettera B nei quali è esclusa la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

Art.6

Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

1. L'apertura e il trasferimento di sede dei pubblici esercizi di somministrazione sono soggetti a SCIA, la quale dovrà contenere le complete generalità del richiedente o, nel caso di società, la ragione sociale, la sede e le generalità complete del legale rappresentante, il numero di iscrizione nel registro delle imprese, la P.Iva o il codice fiscale,

2. Nella SCIA il titolare o legale rappresentante dovrà autocertificare :

- il possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 4 del presente regolamento;
- il possesso dei requisiti edilizi, urbanistici ivi compreso il certificato di agibilità dei locali, di sicurezza e di sorvegliabilità previsti dalle norme vigenti
- il possesso dei requisiti di cui all'allegato A

3. La validità della SCIA è subordinata alla notifica effettuata dalla ASL competente ai fini della registrazione.

4. La SCIA dovrà essere accompagnata dalla planimetria dei locali vistata da un tecnico abilitato e recante l'indicazione esatta della superficie di somministrazione.

5. Gli uffici comunali preposti verificheranno nei termini di legge quanto dichiarato nella SCIA e, in caso di attestazioni non veritiere o parziali, potranno sospendere l'efficacia della SCIA oppure richiedere integrazioni da produrre entro 10 giorni.

6. Le norme del presente regolamento relative ai requisiti elencati nell'allegato A non si applicano agli esercizi già in attività alla data di entrata in vigore del

presente regolamento. In caso di trasferimento di sede dell'esercizio vengono applicate le norme del presente regolamento.

7. E' fatto obbligo a tutti i soggetti che svolgono l'attività di somministrazione di alimenti e bevande di dotare i locali sede dell'attività di appositi contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti.

8. Il Comune accerta l'adeguata sorvegliabilità anche nel caso di locali oggetto di ampliamento o di modifiche strutturali.

Art.7

Disposizioni per i distributori automatici

1. L'installazione di distributori automatici per la somministrazione di alimenti e bevande in locali esclusivamente adibiti a tale attività e all'uso attrezzati è soggetta alle disposizioni concernenti la SCIA di cui all'articolo 6 del presente regolamento.

2. Nei casi diversi da quelli indicati dal comma 1 si applicano le disposizioni di cui al decreto legislativo n. 114 del 1998.

3. E' vietata la somministrazione di bevande alcoliche mediante distributori automatici.

Art. 8

Subingresso

1. Il trasferimento della gestione o della titolarità di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande per atto tra vivi o a causa morte comporta la cessione dell'autorizzazione all'avente causa e la decadenza della medesima in capo al cedente, sempre che sia provato l'effettivo trasferimento dell'attività e che il subentrante sia in possesso dei requisiti di cui all'art. 4 del presente regolamento.

2. Nel caso di subingresso per causa di morte, il possesso dei requisiti di cui all'art. 4 del presente regolamento deve essere dimostrato entro tre mesi dalla morte del titolare dell'attività, salvo proroga in comprovati casi di forza maggiore.

Art. 9

Decadenza, sospensione e revoca della SCIA

1. Le SCIA di cui all'articolo 6 del presente regolamento decadono:

- a) quando il titolare dell'attività, salvo proroga in caso di comprovata necessità e su motivata istanza, non attivi l'esercizio entro centottanta giorni dalla data della presentazione della SCIA ovvero sospenda l'attività per un periodo superiore a 12 mesi;
- b) quando il titolare dell'attività non risulti più in possesso dei requisiti di cui all'art. 4 del presente regolamento;
- c) quando, in caso di subingresso, il subentrante non avvii l'attività entro 180 giorni dalla data di stipula dell'atto di trasferimento, salvo comprovati casi di forza maggiore.

2. Le attività di cui all'art. 5 del presente regolamento possono essere sospese quando venga meno uno dei requisiti previsti nell'allegato A del presente regolamento o per motivi igienico sanitari. L'attività è sospesa per una durata non inferiore a 3 giorni e non superiore a novanta giorni, termine entro il quale, salvo proroga in caso di comprovata necessità e previa motivata istanza, il titolare può riprendere l'attività, ripristinati i requisiti mancanti.

3. Le attività di cui all'art. 5 del presente regolamento possono essere revocate:
a) quando il titolare dell'autorizzazione non osservi i provvedimenti di sospensione dell'autorizzazione;

- b) quando, decorsi i termini di cui al comma 2, il titolare non ripristina i requisiti di cui all'allegato A del presente regolamento.

Art. 10

Orari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

1. Gli orari di apertura e di chiusura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sono determinati con ordinanza sindacale, sentite le organizzazioni del commercio, turismo e servizi, le associazioni dei consumatori e le organizzazioni sindacali più rappresentative a livello nazionale,
2. Il Comune può fissare, sentite le organizzazioni del commercio, turismo e servizi, le associazioni dei consumatori e le organizzazioni sindacali più rappresentative a livello nazionale, eventuali fasce orarie di apertura e chiusura, in ragione delle diverse esigenze e caratteristiche delle zone.
3. Gli esercenti devono rispettare l'orario prescelto e devono rendere noto al pubblico, anche durante il periodo di chiusura, l'orario di effettiva apertura e chiusura mediante cartelli o altri mezzi idonei di informazione.

Art. 11

Chiusura temporanea degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

1. La chiusura temporanea degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è comunicata al Comune almeno 15 giorni prima della chiusura ed è resa pubblica mediante l'esposizione di apposito cartello apposto all'ingresso dell'esercizio leggibile dall'esterno.
2. Il Comune, al fine di assicurare, durante il periodo invernale, idonei livelli di servizio può predisporre programmi di apertura per turno degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Gli esercenti sono tenuti a osservare i turni predisposti e a rendere noto al pubblico, anche durante il periodo di chiusura, il proprio turno, mediante l'esposizione di un apposito cartello leggibile dall'esterno dell'esercizio.
3. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande possono osservare una giornata di riposo settimanale che deve essere indicate nel cartello di esposizione degli orari e comunicata al Comune.

Art. 12

Pubblicità dei prezzi

1. Per i prodotti destinati alla vendita per asporto, esposti nelle vetrine, su banco di vendita o in altro luogo visibile al pubblico si devono rispettare le norme in materia di pubblicità dei prezzi di cui al d. lgs. 114 del 1998 e al decreto legislativo 25 febbraio 2000, n. 84 (attuazione della direttiva 98/6/CE relativa alla protezione dei consumatori in materia di indicazione dei prezzi offerti ai medesimi).
2. I prodotti confezionati all'origine sui quali il prezzo di vendita si trovi già impresso in maniera chiara e con caratteri ben leggibili, sono esclusi dall'applicazione delle disposizioni di cui al comma 1.
3. Per i prodotti destinati alla somministrazione, l'obbligo di esposizione dei prezzi è assolto:
 - a) per quanto concerne le bevande, mediante esposizione, all'interno dell'esercizio, di apposita tabella;

- b) per quanto concerne gli alimenti, con le stesse modalità di cui alla lettera a), cui si aggiunge, per le attività di ristorazione, l'obbligo di esposizione della tabella anche all'esterno dell'esercizio o comunque leggibile dall'esterno.
4. Qualora, nell'ambito dell'esercizio, sia effettuato il servizio al tavolo, il listino dei prezzi deve essere posto a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione e deve inoltre indicare l'eventuale componente del servizio.
5. Le modalità prescelte debbono essere tali da rendere il prezzo chiaramente e facilmente comprensibile al pubblico, anche per quanto concerne eventuali aggiunte attribuibili al servizio.

Art.13 Sanzioni

1. A chiunque eserciti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande senza la prescritta SCIA, ovvero quando questa sia stata revocata o sospesa o dichiarata decaduta o eserciti l'attività senza i requisiti di cui all'art. 4 del presente regolamento si applicano le sanzioni amministrative previste dal T.U.L.P.S. approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n. 773 nonché quelle previste dalla legge 287/1991.
2. Per ogni altra violazione alle disposizioni del presente regolamento, si applicano le sanzioni amministrative previste dal T.U.L.P.S. approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n. 773.

Art. 14 Norme finali

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente regolamento si applicano le disposizioni di cui alla normativa statale e regionale nonché al D. lgs. 59/2010 e alla Legge 287/1991.
2. Il presente regolamento entra in vigore il 15° giorno dopo l'approvazione da parte del Consiglio Comunale. Dall'entrata in vigore sono abrogate tutte le disposizioni regolamentari vigenti eventualmente contrastanti con il presente regolamento.
3. Le norme del presente regolamento si intendono modificate automaticamente per effetto di sopravvenute norme vincolanti di fonte superiore. In tali casi, in attesa della formale modificazione del presente regolamento si applica la normativa sovraordinata.

ALLEGATO A

A) REQUISITI OBBLIGATORI PER LE NUOVE APERTURE SULL'INTERO TERRITORIO COMUNALE

Requisiti obbligatori per gli esercizi di tipo A e B

- 1. Superficie minima di somministrazione** (per tale si intende l'area, esclusa l'eventuale superficie occupata su suolo pubblico, in cui sono presenti impianti o attrezzature – tavoli, sedie, banconi, scaffalature, etc – funzionali al servizio al pubblico, con esclusione dei locali destinati a magazzini, depositi, lavorazione degli alimenti, cucine, uffici e servizi): **50 mq**
- 2. Rispetto delle norme in materia di abbattimento delle barriere architettoniche** e di accessibilità per i disabili
- 3. Insonorizzazione** dell'esercizio certificata da un tecnico abilitato e realizzata con pannelli fonoisolanti o con altre soluzioni tecniche che garantiscano identico risultato.
- 4. Climatizzazione** del locale attestata da tecnico competente.
5. Presenza di **sistema di pagamento elettronico**.
- 6. Risparmio energetico:** utilizzo di apparecchiature di classe A+, A++ e di elementi di illuminazione a basso consumo energetico
7. Area espositiva non inferiore a 1 mq per pubblicizzare eventi e manifestazioni culturali o tematiche utilizzabile dal Comune

Requisiti obbligatori per gli esercizi di tipo A

(esercizi di ristorazione, per la somministrazione di pasti e di bevande comprese quelle aventi un contenuto alcolico superiore al 21% vol., e di latte, quali ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie, ed esercizi simili)

3. Superficie minima delle cucine :
 - fino a 30 posti a tavola: mq 15,
 - da 30 a 100 posti a tavola la superficie sarà incrementata di mq 0,30 per ogni posto a tavola;
 - oltre 100 posti a tavola la superficie sarà incrementata di mq 0,20 per ogni posto a tavola;Nel calcolo dei posti a tavola vanno conteggiati anche quelli eventualmente esistenti su suolo pubblico, all'esterno del locale.
4. Dotazione minima di servizi igienici per la clientela :
 - fino a 15 posti a tavola: 1 lavandino – 1 gabinetto
 - fino a 50 posti a tavola: servizio per donne:1 lavandino – 1 gabinetto – servizio per uomini: un lavandino – un gabinetto
 - fino a 100 posti a tavola: servizio per donne :2 lavandini – 2 gabinetti – servizio per uomini: 2 lavandini – 2 gabinetti
 - fino a 150 posti a tavola: servizio per donne : 3 lavandini – 3 gabinetti – servizio per uomini : 3 lavandini – 3 gabinetti

- Per gli esercizi con maggiore capacità l'incremento dei servizi igienici sarà calcolato di 1 unità ogni 50 posti aggiuntivi.

I servizi igienici devono essere composti da locale WC, di superficie minima 1,50 mq. ed antibagno, di superficie minima 1 mq.

Requisiti obbligatori per gli esercizi di tipo B

(esercizi per la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte, dolciumi, compresi i generi di gelateria e pasticceria, e di prodotti di gastronomia, quali bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari)

Dotazione minima di servizi igienici per la clientela :

- fino a 40 mq. di superficie di somministrazione: 1 lavandino – 1 gabinetto
- da 40 a 80 mq. di superficie : servizio per donne: 1 lavandino – 1 gabinetto – servizio per uomini: un lavandino – un gabinetto
- da 80 a 120 mq. di superficie: servizio per donne: 2 lavandini – 2 gabinetti – servizio per uomini: 2 lavandini – 2 gabinetti
- da 120 a 200 mq. di superficie: servizio per donne: 3 lavandini – 3 gabinetti – servizio per uomini: 3 lavandini – 3 gabinetti

I servizi igienici devono essere composti da locale WC, di superficie minima 1,50 mq. ed antibagno, di superficie minima 1 mq.

B) REQUISITI PER LE NUOVE APERTURE NEL CENTRO STORICO

In aggiunta ai criteri validi per l'intero territorio, è, altresì, obbligatorio il possesso di almeno uno dei due requisiti di seguito riportati:

1. Prossimità di un parcheggio pubblico a distanza non superiore a mt. 200 misurati sul percorso pedonale più breve.
2. Disponibilità di parcheggio privato, anche in convenzione, per i clienti, a distanza non superiore a mt. 200 misurati sul percorso pedonale più breve.