

Provincia di Vicenza

COMUNE DI ROMANO D'EZZELINO
ANNO 2011



**Parametri e criteri di programmazione
per il rilascio delle autorizzazioni
per l'esercizio delle attività di
somministrazione di alimenti e bevande**

(ai sensi Leg.Reg. n. 29/07 e D.Lgs. 59/10)

NORME DI ATTUAZIONE

Ing. **FRANCESCO PIAZZA**
Piazza Statuto (Cond. Centrale) 36015 – SCHIO (VI)
Tel. 0445 529992 – fax 0445 532958 - Cell. 338.4614863
E-mail: piazzafrancesco2@virgilio.it

INDICE

CAPO 1 – Generalità	3
Art. 1 – GENERALITA	3
1. ABBREVIAZIONI.....	3
2. DEFINIZIONI	3
3. CAMPO DI APPLICAZIONE	4
4. OBIETTIVI DEL PIANO	4
5. SUDDIVISIONE IN ZONE.....	5
6. RILEVAZIONE DELLA RETE DI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE	6
7. ELABORATI DEL PIANO	6
8. EFFICACIA E VALIDITA' DEI CRITERI COMUNALI – REVISIONE DELLA PROGRAMMAZIONE	6
CAPO 2 – Ambiti inibiti, requisiti obbligatori e criteri di qualità.....	7
Art. 2 - ambiti inibiti	7
Art. 3 - requisiti obbligatori.....	7
Art. 4 - Criteri di qualità a punteggio	7
Art. 5 - Zona 1 "Residenziale" e Zona 2 "Produttiva"	9
Art. 6- Impatto sulla viabilità	9
Art. 7- Aree esterne riservate alla somministrazione	10
Art. 8- Parte residuale del comune	10
CAPO 3 – NORME SUL PROCEDIMENTO CONCERNENTE LE DOMANDE RELATIVE AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.....	11

CAPO 1 – GENERALITÀ

Art. 1 – GENERALITÀ

1. ABBREVIAZIONI

Nelle presenti Norme, con la dizione:

L.R. 29 si intende la Legge Regionale 21/09/2007 n. 29 “Disciplina delle attività di somministrazione alimenti e bevande”

D.g.r. 3340 si intende Allegato A e A1 della Delibera di Giunta Regionale n. 3340 del 4/11/2008 avente per oggetto:

“Linee guida per la determinazione da parte dei Comuni dei parametri e dei criteri di programmazione per il rilascio delle autorizzazioni per l’esercizio dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi degli articoli 33 e 8 – comma 6, della Legge Regionale 21/9/2007 n. 29”.

D.lgs. n. 59/10 Attuazione della direttiva 2006/123 C.E. relativa ai servizi del mercato interno

2. DEFINIZIONI

Ai sensi art. 3 L.R. 29 e ai fini delle presenti norme si intende:

- a. **per somministrazione di alimenti e bevande:** la vendita per il consumo sul posto, effettuata nei confronti di chiunque ne faccia richiesta oppure riservata a cerchie determinate di persone, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti in locali o superfici all’uopo attrezzati; non costituisce attività di somministrazione di alimenti e bevande l’assaggio gratuito di prodotti organizzato dal venditore a fini promozionali o di scelta;
- b. **per somministrazione non assistita:** l’attività di vendita per il consumo immediato sul posto dei prodotti di gastronomia presso l’esercizio di vicinato di cui all’art. 7 – comma 1 lettera a), della L.R. 13 agosto 2004, n°15 “Norme di programmazione per l’insediamento di attività commerciali nel Veneto”, o dei prodotti da parte del titolare del panificio utilizzando, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, i locali e gli arredi dell’azienda, escluso il servizio assistito di somministrazione;
- c. **per superficie di somministrazione:** è l’area destinata alla clientela, appositamente attrezzata per la somministrazione alimenti e bevande compresa quella occupata da banchi, scaffalature, tavole, sedie e simili nonché la porzione di suolo, variamente delimitata - coperta o scoperta - posta all’esterno degli esercizi di somministrazione adeguatamente destinata ed attrezzata al servizio di ristoro dei consumatori e funzionalmente connessa all’esercizio stesso. Non vi rientra l’area occupata da magazzini, depositi, locali di lavorazione, cucine, uffici, servizi igienici e spogliatoi.
- d. **la superficie fruibile** dei locali in cui è prevalente l’attività di intrattenimento e svago (discoteche, sale da gioco e similari), destinata alla clientela è comprensiva dello spazio destinato alla somministrazione e dell’area destinata ad intrattenimento e a quella in cui sono ubicati gli apparecchi da gioco e similari.
- e. **per superficie aperta al pubblico:** l’area adiacente o pertinente al locale abilitato alla somministrazione ottenuta in concessione, se pubblica, o a

- disposizione dell'operatore, se privata, attrezzata, anche da terzi, per essere utilizzata per la somministrazione;
- f. **per somministrazione al domicilio del consumatore:** l'organizzazione presso il domicilio del consumatore di un servizio di somministrazione di alimenti e bevande rivolto esclusivamente al consumatore stesso, ai familiari e alle persone da lui invitate;
 - g. **per locali non aperti al pubblico:** quelli a cui può accedere esclusivamente una cerchia limitata ed individuabile di persone;
 - h. **per somministrazione nelle mense aziendali:** la somministrazione di pasti offerta ai propri dipendenti, in strutture all'uopo attrezzate, da uno o più datori di lavoro, pubblici o privati, direttamente o tramite l'opera di terzi con cui è stato stipulato apposito contratto;
 - i. **per procuratore all'esercizio dell'attività di somministrazione:** la persona cui è conferita la rappresentanza nell'effettiva conduzione dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'articolo 2209 del codice civile;
 - j. **per preposto:** la persona cui è affidata l'effettiva conduzione del singolo esercizio di somministrazione di alimenti e bevande.
 - k. **per "criteri di sorvegliabilità":** i criteri stabiliti con decreto ministeriale 17 dicembre 1992 n. 564 modificato dal decreto ministeriale 5 agosto 1994 n. 534.

Ai sensi art. 31 L.R. 29 e ai fini delle presenti norme si intende:

- a. **per attività accessorie:** fermo restando il rispetto della normativa vigente in materia, le autorizzazioni di cui all'art. 8, comma 1 L.R. 29, abilitano all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini all'interno dei locali abilitati all'attività di somministrazione e non allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento. Le autorizzazioni di cui al comma 1 abilitano, altresì, alla effettuazione di piccoli intrattenimenti musicali senza ballo in sale dove la clientela accede per la consumazione, senza l'apprestamento di elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o intrattenimento e senza il pagamento di biglietto di ingresso o di aumento nei costi delle consumazioni. È comunque fatto salvo il rispetto delle disposizioni vigenti ed, in particolare, di quelle in materia di sicurezza, di prevenzione incendi e di tutela dall'inquinamento acustico.

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

Ai sensi della L.R. 29, art. 2, comma 2, la programmazione non si applica alle attività ivi elencate di cui si fa rinvio.

La L.R. 29 si applica alle attività incluse ai commi 1, 3, 4 e 5 dell'art. 2 della presente legge a cui si fa riferimento.

4. OBIETTIVI DEL PIANO

A completamento ed integrazione degli obiettivi fissati dalla L.R. 29, il Piano si propone di realizzare i seguenti obiettivi che costituiscono criteri fondamentali ed elemento di interpretazione del Piano stesso:

- a) tutelare il libero mercato per favorire una reciproca pressione concorrenziale che permette alle attività di rivaleggiare per attirare il consumatore con dei vantaggi (prezzi ridotti, migliore qualità, più ampia scelta e similari), come ben evidenziato dalla Direttiva comunitaria Bolkestein. La tutela della concorrenza consente, inoltre, l'entrata nel mercato di nuovi soggetti che possono arricchire la qualità e la tipologia dell'offerta; nel contempo, questa liberalizzazione deve avvenire in un quadro coerente di principi di sostenibilità ambientale e sociale, valutando l'impatto localizzativo di nuove aperture sul territorio e sulla salute del cittadino, col perseguire l'obiettivo di una migliore qualità della vita;
- b) accrescere la competitività e la modernizzazione della rete di somministrazione con maggiore produttività, innovazione, formazione e aggiornamento professionale degli esercenti e dei dipendenti; nel contempo migliorare il servizio, l'informazione e la trasparenza al consumatore;
- c) innovare il settore in armonia con le altre attività economiche, con quelle turistiche, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali, creando opportunità di sviluppo in questo momento di crisi;
- d) perseguire i motivi imperativi di interesse generale previsti all'art. 4 comma 8 della Direttiva 2006/123/CE, tra i quali: l'ordine pubblico, la sicurezza pubblica, l'incolumità pubblica, la sanità pubblica, la conservazione del patrimonio storico e artistico del Comune di Romano d'Ezzelino, la tutela del consumatore e similari;
- e) salvaguardare la rete di somministrazione alimenti e bevande nella zona residuale costituita da aree agricole e centri minori, da fenomeni di desertificazione degli esercizi pubblici, mediante inibizione dei trasferimenti verso le zone centrali con le norme di attuazione; questo anche per assicurare un servizio minimo di somministrazione alimenti e bevande alle aree marginali del territorio comunale;
- f) la semplificazione delle procedure amministrative ai sensi dell'art. 1 comma 1 lettera d) della L.R. 29 e dell'art. 5 della su citata direttiva sui servizi; a questo proposito il territorio viene suddiviso in due zone: Zona residenziale (zona 1) e Zona produttiva (zona 2).

5. SUDDIVISIONE IN ZONE

Ai sensi dell'art. 8 L.R. 29, il territorio comunale è stato suddiviso in due zone:

zona	
1	Zona residenziale
2	Zona produttiva

La rimanente parte del comune non rientra in questa programmazione ai sensi dell'art. 64 comma 3 d.l.g.59/10, come evidenziato nell'allegato elaborato n. 1 che fa parte integrante del Piano.

La suddivisione è stata fatta secondo i procedimenti descritti nella fase 2 della Relazione che fa parte integrante del presente Piano.

6. RILEVAZIONE DELLA RETE DI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

In base al disposto della L.R. 29 il Piano è stato preceduto dalla rilevazione e relativa localizzazione della rete distributiva esistente. Questo adempimento è evidenziato nell'elaborato n. 1 che del Piano costituisce parte integrante.

7. ELABORATI DEL PIANO

Fanno parte integrante del presente Piano:

- a) le presenti Norme di attuazione;
- b) la Relazione illustrativa;
- c) elaborato grafico 1, 2.1, 2.2. e 3

8. EFFICACIA E VALIDITA' DEI CRITERI COMUNALI – REVISIONE DELLA PROGRAMMAZIONE

I presenti criteri di programmazione entrano in vigore dalla data di approvazione e si applicano alle autorizzazioni rilasciate successivamente a tale data.

Ai sensi dell'art. 33, – comma 2, della L.R. 29 la durata della programmazione comunale è triennale. La presente programmazione rimane in vigore fino all'adozione di nuovi criteri da parte della pubblica amministrazione. Tale programmazione è comunque suscettibile di motivata modifica anche prima della scadenza del triennio a seguito di diverse valutazioni ai sensi del D.g.r. 3340 e come previsto nella fase 5 della Relazione ovvero per modifiche normative successivamente intervenute.

CAPO 2 – Ambiti inibiti, requisiti e criteri di qualità.

Art. 2 – Ambiti inibiti

La tavola 3 allegata al piano individua gli ambiti a cavallo di alcuni tratti stradali critici del comune in cui sono vietate nuove autorizzazioni e trasferimenti di esercizi provenienti dalla rimanente zona 1 e dalla zona 2. Sono ammessi i trasferimenti degli esercizi esistenti all'interno di questi ambiti e verso il restante territorio comunale e gli ampliamenti purchè rispettino i requisiti obbligatori del successivo art. 3 e art. 4 criteri di qualità delle presenti norme.

Art. 3 – Requisiti obbligatori

Per l'intero territorio comunale, compresa la parte residuale, le nuove aperture, i trasferimenti anche all'interno della stessa zona e gli ampliamenti dovranno rispettare i seguenti requisiti obbligatori:

1. Accessibilità
Ai sensi della vigente normativa nazionale (L.R. 13/89 e D.M. n. 236/89) e regionale D.G.R. n. 1428/11 per le sole parti cogenti e L.R. n. 16/07, dovrà essere garantita ai soggetti diversamente abili l'accessibilità degli spazi di relazione e dei servizi igienici.
2. Acustica
In conformità alla L.R.11/01 e D.D.G. ARPAV N.3/08 la documentazione previsionale di impatto acustico sottoscritta da un tecnico competente in acustica dovrà certificare il rispetto dei limiti imposti dal Piano di classificazione acustica comunale vigente e del criterio differenziale (diurno e notturno)

Art. 4 - Criteri di qualità a punteggio

Le nuove aperture, i trasferimenti e gli ampliamenti degli esercizi di somministrazione per le due zone con l'esclusione della zona residuale, dovranno rispettare i criteri di qualità a punteggio di seguito riportati:

CRITERI DI QUALITA' A PUNTEGGIO PER LE DUE ZONE ESCLUSA LA ZONA RESIDUALE			PUNTEGGIO MASSIMO ASSEGNABILE
QUALITA'	1	Esperienze di lavoro del richiedente (titolare, legale rappresentante ovvero procuratore), anche in modo non continuativo, nell'attività di somministrazione maturata nel tempo (favorendo quella maturata anche parzialmente nell'ultimo quinquennio) e attestata dalla documentazione prevista (versamenti previdenziali, libro unico, inquadramento contrattuale e visure camerali), con assegnazione del seguente punteggio: - punti 8 nel caso in cui venga attestata una esperienza di 5 anni o più svolta negli ultimi 15 anni; - in alternativa punti 10 come sopra con però almeno 3 anni di esperienza svolta negli ultimi 5 anni.	10

SOSTENIBILITÀ SOCIALE	2.a	Messa a disposizione di un apposito locale destinato a nursery con una sup. min. di 3mq.	20
	2.b	Messa a disposizione di seggioloni e installazione di fasciatoi nei bagni, sempre che il n° di servizi igienici non sia inferiore alla dotazione minima prevista dalle norme/regolamenti vigenti.	10
	2.c	Aree gioco per bambini interne-esterne, opportunamente attrezzate a norma con gli standard di sicurezza e norme vigenti.	10
	2.d	Dotazione del locale di rete internet Wi-Fi gratuita estesa ai locali aperti al pubblico.	10
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	3.a	Presenza di impianto di condizionamento/climatizzazione conforme alla norma UNI 10339 che consenta l'esercizio dell'attività mantenendo le finestre chiuse anche nel periodo estivo (è richiesta la certificazione di un termotecnico).	20
	3.b	Presenza di unità esterne (gruppi di raffreddamento, pompe di calore, ecc.) di potenza sonora ridotta rispetto a quella media di analoghe apparecchiature (documentabile producendo almeno 2 schede tecniche di impianti analoghi) e collocazione in posizione defilata e protetta rispetto ai soggetti bersaglio (è richiesta la certificazione di un tecnico competente in acustica).	15
	3.c	Utilizzo di sistemi e strumenti per il risparmio idrico applicati con sistematicità all'intero impianto (differenziazione flusso di scarico di wc, rubinetti con apertura temporizzata o con sensori di presenza, recupero acqua di riciclo degli impianti frigoriferi e similari).	20
	3.d	Utilizzo di apparecchiature e strumenti per il risparmio energetico applicati con sistematicità all'intero impianto (impianti per lo spegnimento automatico delle luci, impiego di sensori di presenza per l'accensione della luce nei servizi e nei locali accessori, utilizzo di energie rinnovabili e similari).	20
	3.e	Per locali in possesso di certificato energetico di almeno una classe superiore rispetto al minimo richiesto.	30
	3.f	Utilizzo di impianti fotovoltaici la cui quantità di energia prodotta in kw/h attribuisce un punteggio di 10 punti ogni kw/h.	10 per kw/h

	3.g	Presenza di un apposito locale o idonea area per la raccolta differenziata dei rifiuti dell'attività. Nel primo caso il locale dovrà essere coperto. Nel caso di area esterna ai locali la stessa dovrà essere attrezzata, organizzata e dislocata in modo tale da salvaguardare la salubrità dei luoghi, evitando qualsiasi tipo di molestia a terzi. Tutto ciò finalizzato al solo stoccaggio e deposito dei rifiuti prodotti dall'attività in attesa di conferimento al servizio di smaltimento.	30
	3.h	Presenza di locali di conservazione, magazzinaggio e stoccaggio di derrate alimentari, di superficie non inferiore a 1/10 della superficie della sala riservata al pubblico in modo tale da consentire approvvigionamenti periodici e non giornalieri, limitando l'uso di veicoli di trasporto merci e inquinamento, anche in un raggio di 100 ml con assegnazione dei seguenti punteggi: - superficie uguale o maggiore di 1/10 punti 10 - superficie uguale o maggiore di 2/10 punti 20.	20
VIGILANZA	4	Servizio di vigilanza esterna dei locali di pertinenza, con installazione di sistema di video-sorveglianza e/o di vigilanza privata e funzionamento degli apparati esteso a tutte le 24 ore.	40
ACCESSIBILITA'	5.a	Per superfici di somministrazione superiore a mq. 70 si richiede la dotazione di num. 2 servizi igienici accessibili, distinti per sesso.	10
	5.b	Accessibilità conforme D.g.R. N. 1428/11 per i requisiti non cogenti in quanto indicati prevedibili evidenziata con elaborati grafici esplicativi e relazione illustrativa.	10
TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO ASSEGNABILE			= 285

Art. 5 – Zona 1 “Residenziale” e Zona 2 “Produttiva”

Per le nuove aperture i trasferimenti e gli ampliamenti degli esercizi esistenti è richiesto il rispetto dei requisiti obbligatori di cui all'art. 3 delle presenti norme ed il raggiungimento di un punteggio minimo dei criteri di qualità, di cui all'art. 4, pari a:

- 180 per la zona 1 residenziale;
- 140 per la zona 2 produttiva;

sul complessivo punteggio di 285.

Art. 6 - Impatto sulla viabilità

1. Per le nuove aperture, i trasferimenti e gli ampliamenti degli esercizi con superficie di somministrazione superiore a 200 mq e dei locali in cui è prevalente l'intrattenimento e lo svago con superficie comunque destinata alla clientela superiore a 200 mq, presenti nell'intero territorio comunale, è obbligatorio presentare la documentazione relativa

all'impatto sulla viabilità con la descrizione dei flussi, la valutazione del traffico indotto e della capacità di assorbimento dello stesso, firmata/asseverata da un tecnico progettista così come previsto dall'art.19 "impatto sulla viabilità" L.R. 15/04 e D.gr n 4664/99 e studi degli impatti sulla viabilità-documentazione da allegare alla domanda di autorizzazione.

Art. 7 – Aree esterne riservate alla somministrazione

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande nelle aree esterne private può essere svolta, previa istanza di integrazione dell'autorizzazione già rilasciata, presentata da parte dell'interessato su apposita domanda di autorizzazione, purché si rispettino le norme igienico-sanitarie, non venga arrecato disturbo alla quiete pubblica, non si verifichino problemi di ordine e di sicurezza.

La somministrazione su area pubblica è subordinata inoltre all'emissione di specifica autorizzazione temporanea per occupazione suolo pubblico, rinnovabile con scadenza biennale, rilasciata dal comune. L'occupazione dell'area deve essere svolta nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, nonché di viabilità, del Codice della Strada e senza pregiudizio per la quiete e la sicurezza pubblica.

La somministrazione su area esterna è comunque soggetta alla presentazione della documentazione di impatto acustico sopra citata. Il disturbo alla quiete pubblica riscontrato dalle forze dell'ordine costituisce motivo di sospensione e nei casi più gravi di revoca della concessione di occupazione di area pubblica e dell'autorizzazione a somministrare su area esterna privata.

La superficie esterna autorizzata può essere utilizzata soltanto ai fini della somministrazione mentre per effettuare piccoli intrattenimenti ai sensi dell'art. 31, comma 2 della L.R. 29/07, dovrà essere presentato quanto previsto dall'art. 31 comma 2 ultimo capoverso. Tali attività accessorie devono cessare alle ore 23.00.

Il mancato rispetto delle prescrizioni contenute nella documentazione sopra citata o la documentata rumorosità dell'esercizio, comportano la riduzione dell'orario dell'esercizio alle ore 22.00.

Art. 8 – Parte residuale del comune

La rimanente parte residuale del comune non rientra in questa programmazione. Sono comunque ammesse nuove aperture e trasferimenti provenienti dalla zona 1 e 2 all'interno della parte residuale stessa purché rispettino i requisiti obbligatori di cui all'art. 3 e l'eventuale documentazione relativa all'impatto sulla viabilità di cui all'art. 6 delle presenti norme e sempre fatta salva la compatibilità urbanistica.

Sono invece vietati i trasferimenti di esercizi della parte residuale verso la zona 1 e 2.

CAPO 3 – NORME SUL PROCEDIMENTO CONCERNENTE LE DOMANDE RELATIVE AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Per quanto attiene alle Norme sul procedimento, si fa riferimento all'art. 8 della L.R. 29, alla D.g.r. 3340/08, al D.Lgs. 59/10, alla D.g.r. 2026/10, alla circolare n. 3637/C del Ministero dello Sviluppo Economico del 10 agosto 2010 e alle altre leggi vigenti in materia.