



COMUNE DI RIO MARINA

REGOLAMENTO COMUNALE PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 26 del 27 GIUGNO 2008

INDICE

Art. 1	La programmazione comunale dell'attività di somministrazione
Art. 2	Ambito di applicazione dei requisiti
Art. 3	La tipologia dei requisiti obbligatori
Art. 4	I requisiti relativi all'assetto dei locali
Art. 5	I requisiti relativi al servizio da rendere ai consumatori
Art. 6	Necessità della DIA per l'esercizio dell'attività
Art. 7	Rispetto dei requisiti di cui all'articolo 3
Art. 8	Le aree territoriali di inserimento
Art. 9	Titolo abilitativo
Art.10	Disposizioni finali

Articolo 1 *La programmazione comunale dell'attività di somministrazione*

L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è soggetto alla programmazione comunale.

Con la programmazione il comune definisce i requisiti che devono avere gli esercizi per poter esercitare l'attività di cui al precedente comma.

Articolo 2 *Ambito di applicazione dei requisiti*

I requisiti sono necessari sia per iniziare l'attività annuale, che stagionale.

I requisiti sono necessari anche per ampliare la superficie di somministrazione o per effettuare modifiche strutturali dei locali dell'attività.

I requisiti sono necessari anche quando l'attività venga effettuata con distributori automatici in locali esclusivi ed appositamente attrezzati.

I requisiti sono, infine, necessari anche quando l'attività di somministrazione sia esercitata negli impianti di distribuzione di carburanti, salva specifica deroga prevista dalla normativa di detto settore.

Articolo 3 *La tipologia dei requisiti obbligatori*

I requisiti obbligatori per le circostanze indicate nell'articolo precedente sono di due tipi e riguardano, i primi, l'assetto dei locali, mentre i secondi sono relativi al servizio al consumatore.

Ai fini dell'esercizio dell'attività deve essere garantito il punteggio minimo di **50** punti per i requisiti relativi all'assetto dei locali e di **25** punti per i requisiti relativi al servizio al consumatore.

Non è ammessa compensazione tra i primi ed i secondi.

Articolo 4 *I requisiti relativi all'assetto dei locali*

I requisiti relativi all'assetto dei locali sono articolati come indicato nell'allegato A e tengono conto di nove parametri per ognuno dei quali è indicato il relativo punteggio conseguibile.

Ai fini del calcolo del punteggio attribuibile ad ogni singolo parametro valgono i criteri di valutazione dettagliati nell'allegato A1, a cui deve attenersi il richiedente per la presentazione della DIA ed il dirigente che la riceve, ne esamina il contenuto e ne determina il punteggio conseguito.

Articolo 5 *I requisiti relativi al servizio da rendere al consumatore*

I requisiti relativi al servizio da rendere al consumatore sono articolati come indicato nell'allegato B su dieci parametri per ognuno dei quali è indicato il relativo punteggio minimo e massimo conseguibile.

Ai fini del calcolo del punteggio attribuibile ad ogni singolo parametro valgono i criteri di valutazione dettagliati nell'allegato B1, a cui deve attenersi il richiedente per la presentazione della DIA ed il dirigente che la riceve, ne esamina il contenuto e ne determina il punteggio conseguito.

Articolo 6 *Necessità della DIA per l'esercizio dell'attività*

Chi possiede, oltre a quelli previsti per l'accesso all'attività (articoli 13 e 14 L.R. n. 28/05 Codice del Commercio), anche i requisiti di cui ai precedenti articoli 4 e 5, documentandone almeno il punteggio minimo relativo all'UTOE o all'area di inserimento, può presentare la DIA prevista dal codice del commercio regionale

Insieme alla DIA deve essere presentata ed allegata, in carta libera, la documentazione da cui è desumibile il raggiungimento del punteggio minimo di accesso. La mancanza della documentazione costituisce motivo di non valutazione del relativo requisito.

L'attività può essere iniziata fin dalla data della presentazione della DIA, che rimane valida per 180 giorni.

Rimane obbligatoria e pregiudiziale all'inizio dell'attività la procedura di registrazione prevista dall'articolo 10 e seguenti del DPGR 1/8/2006 n° 40/R.

Articolo 7 *Rispetto dei requisiti di cui all'articolo 3*

L'impresa che avvia l'attività perché in possesso del punteggio minimo di accesso, come documentato ai sensi dell'articolo precedente, deve rispettare detto punteggio per tutta la durata della sua attività.

A chi continua l'esercizio dell'attività senza il punteggio minimo di accesso richiesto dal presente regolamento, si applica la sanzione prevista dall'art. 103 comma 1 del Codice del Commercio.

Il venir meno del punteggio minimo diventa motivo valido per la chiusura dell'attività con specifica motivata ordinanza.

L'obbligo del rispetto dei requisiti e dei minimi di punteggio non si applica agli esercizi attivi alla data di approvazione del presente regolamento nemmeno in caso subingresso.

Se l'esercizio cessa l'attività senza dar luogo al subingresso, chi intenda esercitare negli stessi locali deve dotarsi dei nuovi requisiti di cui agli articoli 4 e 5 e trattandosi di nuova attività non può avvalersi della deroga di cui al comma precedente.

Articolo 8 *Le aree territoriali di inserimento*

I requisiti relativi all'assetto dei locali sono il parametro fondamentale e riguardano le aree territoriali d'inserimento.

Le aree del territorio sono le 5 UTOE del piano strutturale, nonché una sesta area non rientrante nelle precedenti.

Le prime due UTOE presentano una rete dei servizi della somministrazione che viene ritenuta adeguata anche per qualità e quindi non viene riconosciuto alcun punteggio a chi intenda inserirsi in tali aree. Mentre il punteggio viene assicurato per gli inserimenti nelle altre tre e nell'area residua

Le dimensioni delle cinque UTOE e dell'area residua sono rilevabili dall'allegata cartografia del territorio comunale e si distinguono come segue:

- 1) Utoe Rio Marina
- 2) Utoe Cavo
- 3) Utoe Ortano
- 4) Utoe Capo D'Arco
- 5) Utoe Cala Se regola
- 6) Area residua (il territorio comunale non incluso nelle cinque delimitazioni precedentemente descritte)

Per quanto riguarda le aree balneari si fa rinvio al dettaglio della pianificazione della zona costiera ed al relativo regolamento d'attuazione.

Articolo 9 *Titolo abilitativo*

Il titolo abilitativo annuale è riconosciuto a chi garantisce l'apertura **di almeno 90 giorni nel periodo 15 ottobre/15 marzo.**

Chi non assicura i tempi di apertura dichiarati per il periodo **15 ottobre/15 marzo** è punito con la sanzione prevista dall'art. 103 secondo comma del Codice del Commercio.

La mancata apertura nei tempi dichiarati, salvo casi di forza maggiore documentati, comporta la modifica del titolo abilitativo da annuale a stagionale.

Articolo 10 Disposizioni finali

Per quanto non previsto negli articoli precedenti si applica il codice del commercio adottato dalla Regione Toscana ed in particolare gli articoli del medesimo che riguardano la disciplina della somministrazione di alimenti e bevande.

Allegati: A, A1, B, B1, cartografia del territorio Tav. 4 Piano strutturale scala 1:10.000

ALLEGATO A

Requisiti degli esercizi: assetto dei locali Allegare la documentazione (certificazione impianti, planimetrie, calcoli superficie, relazioni, dichiarazioni ecc.)		
<i>N°</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Punti</i>
1.	Area territoriale di inserimento	
2.	Struttura dei locali e loro superficie esclusi servizi igienici e cucina	
3.	Superficie di somministrazione *per bar *per ristorante *per entrambe le attività	
4.	Arredamento dei locali e dotazione di servizi *aria condizionata *riscaldamento *insonorizzazione *uso energia alternativa *riciclo automatico dell'aria in tutti gli ambienti	
5.	Spazi esterni (esclusi spazi pubblici) disponibili per la clientela *parcheggi *area intrattenimento bambini *giardino e/o zone panoramiche attrezzate per la somministrazione *area attrezzata per la somministrazione riservata a clienti con animali *area attrezzata per l'accoglienza e/o sosta dei clienti *area attrezzata per degustazione e/o vendita prodotti alimentari tipici toscani	
6.	Accessi agevolati a portatori di handicap	

	Servizi igienici interni	
	*servizi per i clienti n. 1 per uomo e n. 1 per donna ogni 50 posti	
7.	*servizi per i clienti n. 1 per uomo e n. 1 per donna ogni 50 posti con area attrezzata per l'igiene dei bambini da 0 a 4 anni	
	*servizio esclusivo per il personale	
8.	Certificazione di qualità dei servizi ISO	
9.	Pubblicità ed informazione sull'attività	
Totale punti		

ALLEGATO A1

Criteri per l'attribuzione dei punteggi ai requisiti di cui all'allegato A

1) Area territoriale di inserimento. Massimo punteggio: 10

Le aree territoriali del comune sono costituite da cinque UTOE e da un'area residua. Le prime due sono dotate di una rete di servizi della somministrazione che può ritenersi sostanzialmente adeguata per cui l'eventuale indicazione di queste due aree non dà luogo al conseguimento di alcun punteggio. Le altre necessitano di una presenza di servizi più consistente di quella attualmente presente per cui vengono attribuiti 5 punti alle UTOE 3,4 e 5 e 10 punti all'area residua.

2) Struttura dei locali e loro superficie. Massimo punteggio :4

I locali devono avere una loro precisa struttura e destinazione d'uso ed avere una superficie complessiva (esclusi gli spazi esterni) adeguata per l'attività che si intende svolgere, almeno 25 mq per l'apertura di un bar e 50 mq per un ristorante. Di conseguenza viene attribuito un punteggio minimo di 2 punti per chi dispone solo della superficie minima e 4 punti a chi la supera di almeno il 40%. Nella superficie non rientrano gli spazi riservati alla cucina e quelli dei servizi igienici.

3) Superficie di somministrazione. Massimo punteggio: 4

Nel caso di apertura di un ristorante la superficie di somministrazione deve essere di almeno 40 mq destinando non meno di 1,5 mq di superficie per ogni posto a sedere. Nel caso di apertura di un bar la superficie deve essere di almeno 20 mq. destinando non meno di 1,5 di superficie per ogni posto a sedere. Nel caso di apertura di entrambe le attività le superfici si cumulano. Nel conteggio di questa superficie non si tiene conto degli spazi esterni. Valutazione identica alla precedente.

4) Impianti e arredi interni. Massimo punteggio: 17

I locali in cui si svolge l'attività devono essere arredati per consentire il massimo comfort per i clienti.

- Climatizzati e riscaldati punti 2
- Insonorizzati punti 5
- Impianto di riciclo automatico dell'aria in tutti gli ambienti 5
- Impianto di energia alternativa punti 5

5) Spazi interni o esterni disponibili per la clientela. Massimo punteggio: 17

Escluso suolo pubblico

I locali possono avere a disposizione, anche spazi esterni variamente utili:

- posti auto riservati ai clienti adiacenti o ad una distanza non superiore a 50 ml.
 - a) da 3 a 5 posti auto punti 5
 - b) Se in proporzione ai posti tavola con un rapporto di 1 posteggio ogni 4 posti tavola punti 7
- area d'intrattenimento per bambini punti 2
- giardino e/o zone panoramiche attrezzate per la somministrazione punti 2

- aree attrezzate per la somministrazione riservata a clienti con animali domestici punti 2
- area attrezzata per l'accoglienza e sosta dei clienti punti 2
- area attrezzata per degustazione e/o vendita prodotti tipici della toscana punti 2

6) Accessi agevolati ai portatori di handicap. Massimo punteggio: 5

I locali dovrebbero essere dotati anche di accessi e di percorsi e servizi liberamente utilizzabili dai portatori di handicap. Punteggio minimo 1 punto quando è agevolato solo l'accesso all'interno del locale, 5 punti quanto sono agevolati tutti i servizi.

7) Servizi igienici interni. Massimo punteggio: 4

- Idonei servizi igienici a disposizione dei clienti nel numero di n.1 per uomo e n. 1 per donna ogni 50 posti a sedere punti 2 punti 3 se il servizio per le donne comprende un'area attrezzata per l'igiene dei bambini da 0 a 4 anni (può coincidere con l'antibagno delle donne se distinto da quello degli uomini)
- Idoneo servizio igienico esclusivo per il personale 1

8) Certificazione qualità dei servizi offerti secondo standard ISO. Massimo punteggio: 5

Ad eventuale garanzia della qualità dei servizi offerti nel loro complesso viene attribuito un particolare valore alla certificazione di qualità definita secondo gli standard ISO e la sua presenza viene premiata con punti 5. **La certificazione deve essere presentata entro 6 mesi dall'inizio dell'attività.**

La mancata presentazione della certificazione, nei termini sopra detti, è assimilata all'esercizio dell'attività senza titolo abilitativo qualora il punteggio sia stato necessario al raggiungimento del minimo per l'accesso.

9) Pubblicità ed informazione sull'attività. Massimo punteggio: 2

Ove l'attività si avvalga di particolari forme di pubblicità e di modalità informative che siano variamente utili per i consumatori se ne terrà conto con una valutazione particolare di punti 2.

Requisiti degli esercizi: servizio al consumatore Allegare la documentazione (attestati, diplomi, dichiarazioni, relazioni ecc.)		
<i>N°</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Punti</i>
1.	Professionalità dell'imprenditore * esperienza per almeno 3 anni ultimo quinquennio * diploma Scuola Alberghiera con indirizzo specifico all'attività da aprire * corsi di aggiornamento o specializzazione * titolo di studio o corso gestione aziendale riconosciuti dalla regione	
2.	Professionalità dei lavoratori e dei collaboratori * requisito professionale previsto dall'art. 14 lettera b) L.R. n. 28/05 posseduto da n. persone *Preposto (non titolare o preposto in altre attività)	
3.	Imprenditoria giovanile	
4.	Imprenditoria femminile	
5.	Conoscenza di almeno una lingua straniera (inglese, francese, tedesco)	
6.	Offerta di piatti tipici della cucina e della produzione alimentare elbana	
7.	Almeno 5 etichette elbane nella carta dei vini	
8.	Menù particolare per celiaci e diabetici	
9.	Promozione e valorizzazione del territorio: *Adesione ad iniziative pubbliche e private *Vetrina Toscana * Menù in più lingue *Servizio senza maggiorazioni e/o pagamenti di pane/coperto	
10.	*Tempi di apertura assicurati nel periodo 15/10-15/3 *Orario di apertura assicurato periodo 15 ottobre-15 marzo	
Totale punti		

Criteri per l'attribuzione dei punteggi ai requisiti di cui all'allegato B

1) La professionalità dell'imprenditore. Massimo punteggio: 3

Quando la professionalità dell'imprenditore supera per studio, per titoli e per esperienza quella necessaria ai sensi della legge regionale, per l'accesso all'attività viene attribuito un punteggio variabile proporzionato alle conoscenze ed alla operatività che saranno indicate. Da un punteggio minimo da 0,50 a 3 punti per più titoli e per più esperienze.

- Aver esercitato per almeno 3 anni nell'ultimo quinquennio, in proprio, l'attività di somministrazione alimenti e bevande e/o aver prestato la propria opera presso imprese esercenti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande in qualità di dipendente, coadiutore o socio lavoratore, qualificato addetto all'attività di somministrazione (barman, pasticciere, cuoco, pizzaiolo e similari) 1,50
- Essere in possesso del Diploma di Scuola Alberghiera con indirizzo di studio specifico all'attività che s'intende esercitare punti 1,50 . Nessun punto se il titolo non è specifico.
- Aver frequentato con esito positivo un corso di specializzazione in materia enogastronomia riconosciuti dalla Regione punti 1 per ogni corso
- Essere in possesso di titolo di studio o aver frequentato con esito positivo corsi di formazione professionale riconosciuti dalla regione relativi alla gestione aziendale punti 0,50 a corso

2) La professionalità dei lavoratori e dei collaboratori. Massimo punteggio: 6

Se l'attività necessita di lavoratori dipendenti e di eventuali altre forme di collaborazione (anche familiare) viene attribuito un punteggio per ogni addetto in possesso dei requisiti professionali previsti dall'art. 14 lette. b della L.R. 28/05. Anche in questo caso da un minimo di punti 1 ad un massimo di 3 punti. Verranno aggiunti ulteriori 3 punti per:

- Presenza di delegato alla somministrazione specificatamente preposto al solo esercizio interessato (non titolare o preposto in altre attività)

3) Imprenditoria giovanile. Massimo punteggio: 2

-Possesso da parte del richiedente delle seguenti condizioni soggettive

Per le imprese individuali:

- il titolare deve avere, al momento della presentazione della domanda un'età non superiore a 35 anni compiuti.

Per le società:

- Almeno la metà dei soci compreso il rappresentante legale, che detengano il 51% del capitale sociale, devono avere un'età non superiore a 35 anni al momento della presentazione della domanda. Il capitale deve essere interamente sottoscritto da persone fisiche.

4) Imprenditoria femminile. Massimo punteggio: 2

-Possesso da parte del richiedente delle seguenti condizioni soggettive

Per le imprese individuali:

- *Titolare di sesso femminile*

Per le società:

Maggioranza numerica dei soci, compreso il rappresentante legale, di sesso femminile che detengano almeno i 2/3 del capitale sociale. Il capitale deve essere interamente sottoscritto da persone fisiche

5) Conoscenza di almeno una lingua straniera. Massimo punteggio: 2

Sarà valutato favorevolmente chi (imprenditore ovvero socio o dipendente collaboratore) sia a conoscenza, anche solo scolastica ma di adeguato livello, di almeno una lingua straniera tra inglese, francese e tedesco. Punti 1 se la lingua è conosciuta solo dall'imprenditore, punti 2 se è conosciuta da almeno un persona addetta alla sala (socio lavoratore, dipendente o collaboratore familiare)

6) Piatti tipici della cucina e della produzione alimentare elbana. Massimo punteggio: 2

Se nel ristorante vengono offerti almeno il 25% di piatti tipici della cucina elbana. Un punto e punti due se ci si avvale per la loro preparazione della filiera alimentare elbana.

7) Carta dei vini con etichette elbane. Massimo punteggio: 2

Se nella carta dei vini sono presenti ed effettivamente offerte almeno 5 etichette di produttori elbani di vino bianco e 5 di vino rosso ed almeno 2 di rosè viene attribuito un punto, due punti se vengono aggiunti il moscato, l'aleatico, i liquori e le grappe (almeno 1 etichetta per tipo).

8) Menù particolare anche per diabetici e celiaci. Massimo punteggio: 2

All'impresa che garantisce l'offerta di piatti ed alimenti per celiaci e diabetici viene attribuito un punto per ciascuna tipologia.

9) Promozione/valorizzazione del territorio: adesione ad iniziative pubbliche e private.

Massimo punteggio: 8

All'impresa che aderisce ad iniziative promozionali e di valorizzazione del territorio adottate dal comune, da altri enti pubblici e/o privati e ne dà un particolare risalto nei suoi sistemi di pubblicità viene riconosciuto un punto.

Verranno aggiunti ulteriori punti per:

- Adesione formale alle iniziative di "Vetrina Toscana" punti 5
- Menù tradotto in almeno altre 2 lingue oltre l'italiano punti 1
- Servizio al tavolo senza maggiorazioni e pagamenti di pane/coperto punti 1

10) Tempi di apertura assicurati nel periodo invernale. Massimo punteggio: 3

Per ottenere il titolo abilitativo annuale l'impresa deve garantire l'apertura della propria attività per almeno 90 giorni, specificamente indicati nella DIA, nel periodo dal 15 ottobre al 15 marzo. Viene in tal caso assicurato un punto.

Verranno attribuiti ulteriori due punti se l'orario di apertura, sarà garantito almeno 7 ore per il servizio ristorazione e 12 per il servizio bar, all'interno delle fasce minime previste per dette attività nel periodo 15 ottobre-15 marzo.

L'indicazione dei tempi di apertura senza che i medesimi vengano rispettati si configura come violazione dell'articolo 81 del Codice del Commercio e sarà punita con la sanzione dell'articolo 103, secondo comma, e con la revoca del titolo annuale ed il riconoscimento di quello stagionale.