

Comune di Desio

Provincia di Monza e Brianza



Criteria di Autorizzazione dei Pubblici Esercizi

CRITERI PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI DEI PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE –
L.R. LOMBARDIA 6/2010 - DGR VIII/6495/2008 – D.LGS. 59/2010 – DGR IX/1062/2010

DISPOSITIVO

HANNO COLLABORATO ALLA STESURA:

FRANCESCA AIMETTI

Coordinamento Generale Lavoro

THOMAS MAMBRINI

Consulenza Legale

SILVIA CARENA

Cartografia

PATRIZIA FERRARIO

Segreteria

Si ringrazia sentitamente per la collaborazione il personale dell'Amministrazione Comunale.

Milano, 30 novembre 2018

SIGLA PRATICA: CPE 2906

Definitivo

FILE : Y:\PRATICHE\CPE\DESIO CPE 2906\AGGIORNAMENTO 2018 _osservazioni\CPE NORMATIVA DESIO CRITERI 2018.docx


società cooperativa

Sede legale, amministrativa
e uffici tecnici
via Pergolesi 8
20124 Milano

tel. 02.7000.5491
fax 02.7000.9022
prassi@prassicoop.it
www.prassicoop.it

p.iva 12887850159
c.f. 00530390129

SOMMARIO

RIFERIMENTI NORMATIVI.....	2
PARTE 1. DISPOSIZIONI GENERALI.....	4
Titolo 1.1. Terminologia e Definizioni	4
Art.1 Terminologia	4
Art.2 Definizioni	5
Art.3 Tipologia e denominazioni dell'attività di Somministrazione.....	5
Titolo 1.2. Ambito di Competenza	7
Art.4 Natura ed Ambito di Applicazione.....	7
Art.5 Ambito di esclusione	7
Art.6 Articolazione e regolamentazione dell'attività di somministrazione	7
Art.7 Competenze	8
Titolo 1.3. CONSULTAZIONE DELLE PARTI SOCIALI.....	9
Art.8 Argomenti.....	9
Art.9 Commissione consultiva	9
Art.10 Funzionamento della Commissione.....	9
Titolo 1.4. PRESENTAZIONE E ISTRUTTORIA DELLE PRATICHE	11
Art.11 Modalità di Presentazione delle Istanze.....	11
Art.12 Tipi di Procedimento.....	11
Art.13 Procedimento Automatizzato con Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA)	11
Art.14 Procedimento Ordinario (con richiesta di autorizzazione)	12
Art.15 Procedimento di Comunicazione.....	12
Art.16 Documentazione da Allegare alle richieste di autorizzazione.....	12
Art.17 Documentazione Necessaria per l'Attivazione dell'Esercizio	13
Art.18 Documentazione da Allegare alla S.C.I.A.	13
Art.19 Esame Preliminare dell'Istanza.....	13
Art.20 Comunicazione di Avvio del Procedimento di Autorizzazione.....	14
Art.21 Ricevuta presentazione della S.C.I.A.	14
Art.22 Comunicazioni ai Controinteressati	14
Art.23 Esame della richiesta di autorizzazione	14
Art.24 Esame della S.C.I.A.	15
Art.25 Effettuazione dei Controlli	15

Art.26	Richieste di Pareri ad Organi Esterni.....	16
Art.27	Conferenze di Servizi Interne all'Amministrazione.....	17
Titolo 1.5.	Emissione Titoli Autorizzativi.....	18
Art.28	Obbligo di Conclusione dei Procedimenti.....	18
Art.29	Silenzio Assenso	18
Art.30	Diniego dell'autorizzazione.....	18
Art.31	Intestazione dei Titoli Autorizzativi.....	18
Art.32	Validità Temporale dei Titoli Autorizzativi	18
Art.33	Comunicazioni ad Altri Enti.....	18
Titolo 1.6.	Articolazione merceologica e spaziale delle attività.....	20
Art.34	Organizzazione degli Spazi.....	20
Art.35	Superficie di Somministrazione: Definizione	20
Art.36	Affido di reparto.....	20
Art.37	Abbinamenti ad Attività di Servizio o Vendita.....	21
Titolo 1.7.	I cambiamenti di titolarità	22
Art.38	Subingresso- Generalità.....	22
Art.39	Subingresso per Atto tra Vivi.....	22
Art.40	Subingresso "Mortis Causa"	22
Art.41	Subingresso in Gestione	22
Art.42	Cambio di Legale Rappresentante e sede legale.....	22
Art.43	Cambio di Compagine sociale o di Denominazione dell'Azienda.....	23
PARTE 2.	REQUISITI PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ	24
Titolo 2.1.	Requisiti Comuni a Tutti i Tipi di attività	24
Art.44	I requisiti Morali	24
Art.45	I requisiti professionali	24
Art.46	Requisiti professionali ulteriori disposizioni per i cittadini dei paesi non europei e dell'unione europea.	25
Art.47	I requisiti delle strutture.....	25
Art.48	Destinazione d'uso urbanistica richiesta	25
Art.49	Rispetto delle Norme Urbanistiche ed Edilizie.....	26
Art.50	La sorvegliabilità dei locali	26
Titolo 2.2.	Ammissibilità delle Attività sul Territorio	27
Sezione I	Generalità	27
Art.51	Criteri Generali di Attuazione.....	27
Art.52	Individuazione delle Zone.....	27

Art.53	Norme per gli esercizi Esistenti.....	27
Sezione II – Normativa di Zona		28
Art.54	Attività soggette ai criteri di programmazione	28
Art.55	Criteri di ammissibilità	28
Art.56	Valori di soglia minimi per zona di programmazione	28
Art.57	Punteggi di sostenibilità per il raggiungimento del livello di soglia minimo	29
Art.58	Disposizioni particolari	31
Art.59	Standard di Parcheggio	31
Art.60	Dotazione di Parcheggi effettivi.....	31
Sezione III – Aree di esclusione o limitazione degli insediamenti		32
Art.61	Salvaguardia delle aree di interesse archeologico, storico, architettonico, artistico ed ambientale	32
Sezione IV – Attività interne a strutture particolari.....		33
Art.62	Definizione e Norme Generali.....	33
Art.63	Abbinamento a Librerie e a Gallerie d’Arte	33
Art.64	Abbinamento ad esercizi di Grande Distribuzione	33
Art.65	Abbinamento ai distributori di Carburante.....	33
Art.66	Servizi di ristorazione interaziendale	33
Titolo 2.3. Attività Aperte al Pubblico in Situazioni Particolari		35
Art.67	Ambito di Applicazione	35
Art.68	Soggetti Titolari dell’Attività	35
Art.69	Svolgimento dell’Attività	35
Art.70	Perdita della Connessione all’Attività Principale	35
Art.71	Somministrazione per mezzo di apparecchi automatici	35
Art.72	Art. 70 Somministrazione al domicilio dei consumatori	36
PARTE 3. NORME SULLO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ.....		37
Titolo 3.1. Norme Comuni.....		37
Art.73	Limitazioni alla somministrazione di superalcolici.....	37
Art.74	Esposizione dei Titoli Abilitativi dell’Attività	37
Art.75	Obbligo di pubblicità dei prezzi.....	37
Art.76	Obbligo di pubblicità dei prezzi e delle informazioni commerciali ulteriori disposizioni per i cittadini dei paesi non europei e dell’unione europea.	38
Titolo 3.2. SOMMINISTRAZIONE SU AREE PRIVATE		39
Art.77	Attivazione dell’esercizio	39
Art.78	Sospensione dell’Attività	39

Art.79	Cessazione dell'Attività.....	39
Titolo 3.3.	SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE	40
Art.80	Aree pubbliche per la somministrazione di alimenti e bevande.....	40
PARTE 4.	USO DI SPAZI ALL' APERTO	41
Art.81	Uso di spazi privati all' aperto	41
Art.82	Uso di spazi pubblici all'aperto	41
Art.83	Uso occasionale di spazi all'aperto	41
PARTE 5.	SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ COMPLEMENTARI	42
Art.84	Esercizio di attività accessorie.....	42
Art.85	Svolgimento di Spettacoli ed Intrattenimenti	42
PARTE 6.	SANZIONI	43
Art.86	Accertamento delle Infrazioni	43
Art.87	Sanzioni Per le Violazioni alla Legge	43
Art.88	Sanzioni Per le Violazioni al Presente Regolamento	43
Art.89	Sanzioni Accessorie	43
Art.90	Presentazione Scritti Difensivi.....	44
Art.91	Adozione dell' Ordinanza-Ingiunzione	44
Art.92	Ricorsi.....	44
PARTE 7.	INDICAZIONI SUGLI ORARI.....	45
Art.93	Orari di Attività degli Esercizi	45
Art.94	Obbligo di Esposizione dei cartelli Orari	45
PARTE 8.	NORME TRANSITORIE E FINALI	46
Art.95	Obbligo di Rispetto degli Altri Regolamenti Comunali	46
Art.96	Validità Temporale dei Presenti Criteri.....	46
Art.97	Modifiche ai Presenti Criteri.....	46

INDICE TABELLE

TAB. 1 RIFERIMENTI NORMATIVI NAZIONALI.....	2
TAB. 2 RIFERIMENTI NORMATIVI REGIONALI.....	2
TAB. 3 RIFERIMENTI NORMATIVI COMUNALI	3
TAB. 4 ITER DI APPROVAZIONE.....	3
TAB. 5 MATRICE DI PROGRAMMAZIONE.....	27
TAB. 6 VALORI DI SOGLIA MINIMI PER ZONA DI PROGRAMMAZIONE	28
TAB. 7 PS1 - SOSTENIBILITÀ URBANISTICA.....	29
TAB. 8 PS2 - SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (da asseverare)	29
TAB. 9 PS3 - SICUREZZA E SOSTENIBILITA' SOCIALE	29
TAB. 10 PS4 - CARATTERISTICHE DI QUALITA' STRUTTURALI	29
TAB. 11 PS5 - CARATTERISTICHE DI QUALITÀ GESTIONALI	30

PREMESSA

Il presente provvedimento disciplina, per quanto di competenza comunale, le attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'Art. 69 della L.R. 6/2010, come modificato a seguito dell'entrata in vigore del D.Lgs 59/2010, di attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno, del punto 4 dell'Allegato A alla D.G.R. IX/1062 del 22 dicembre 2010 e del punto 12 della DGR Lombardia VIII/6495 del 23 gennaio 2008.

In ossequio ai principi di economia procedimentale di cui alla L. 241/90 e s.m.i. vengono qui riuniti tutti i provvedimenti generali di competenza dal Consiglio comunale inerenti la materia in oggetto.

Infine, le norme di seguito riportate, tengono conto della disciplina del procedimento amministrativo relativo alle attività economiche e produttive di beni e servizi di competenza dello Sportello Unico Attività Produttive come previsto dal D.p.r. 160/2010 e relativa normativa regionale, nonché dalla Legge Regione Lombardia 30 dicembre 2009, n. 33 "Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità".

Sotto il profilo della normativa urbanistica locale, si è fatto riferimento al vigente Piano di Governo del Territorio comprensivo di tutte le relative varianti.

Le scelte relative alla definizione dei criteri sono basate sulle analisi e gli studi riportati nel fascicolo "Relazione", parte integrante del presente provvedimento.

Tali studi riguardano l'analisi dello "stato di fatto" del settore della somministrazione di alimenti e bevande al fine di disporre di un quadro di partenza certo, che permetta di conoscere e valutare le criticità e le opportunità che le attività di somministrazione di alimenti e bevande portano al territorio comunale, in modo tale da consentire all'Ente Locale, attraverso una programmazione basata su parametri oggettivi e indici di qualità del servizio, di regolarne gli impatti di tipo urbanistico, ambientale, viabilistico e sociale.

In ogni caso, resta ferma la finalità di garantire il rispetto sia dell'interesse della collettività alla fruizione di un servizio adeguato sia dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività, senza ledere il diritto dei residenti alla vivibilità del territorio e alla normale mobilità.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il presente regolamento fa riferimento alla normativa nazionale, regionale e comunale vigente alla data del 30 novembre 2018, ed in particolare a quelli indicati nelle successive tabelle da 1 a 3.

TAB. 1 RIFERIMENTI NORMATIVI NAZIONALI.

OGGETTO	ESTREMI	DATA	NOTE
Aggiornamento della normativa sull'insediamento e l'attività dei pubblici esercizi	Legge 287/91	25/08/1991	Con successive modifiche e integrazioni fino al D.Lgs. 147/2012
Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno	D.Lgs 59/10	26/03/2010	Con successive modifiche e integrazioni fino al D.Lgs. 147/2012
Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi	L. 241/90	07/08/1990	Con successive modifiche e integrazioni fino al D.L. 145/2013
Regolamento per la semplificazione ed il riordino della disciplina sullo sportello unico per le attività produttive, ai sensi dell'articolo 38, comma 3, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133	DPR 160/2010	07/09/2010	

TAB. 2 RIFERIMENTI NORMATIVI REGIONALI

OGGETTO	ESTREMI	DATA	NOTE
Testo unico delle leggi regionali in materia di commercio e fiere	L.R. Lombardia 6/2010	02/02/2010	Con successive modifiche e integrazioni fino alla L.R. 8/2013
Strumenti di competitività per le imprese e per il territorio della Lombardia	L.R. Lombardia 1/2007	02/02/2007	
Indirizzi generali per il rilascio, da parte dei Comuni, delle autorizzazioni relative alle attività di somministrazione di alimenti e bevande	DGR VIII/6495	23/01/2008	
Semplificazione amministrativa in attuazione della L.R. 2 febbraio 2007, n.1, art.5 – Semplificazione di procedimenti ed eliminazione di certificazioni per l'avvio di attività economiche – 2° provvedimento	DGR VIII/6919	02/04/2008	
Semplificazione amministrativa in attuazione della L.R. 2 febbraio 2007, n°1, art. 5 – Semplificazione di procedimenti ed eliminazione di certificazioni per l'avvio	DGR VIII/8547	03/12/2008	

di attività economiche – 3° provvedimento

Recepimento delle indicazioni in ordine all'applicazione delle disposizioni del D.Lgs. 59/2010 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno" in materia di commercio e turismo DGR IX/1062 22/12/2010

Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità L.R. Lombardia 33/2010 30/12/2010

Comunicazioni in materia di somministrazione di alimenti e bevande, commercio all'ingrosso e commercio su aree pubbliche Circolare regionale n° 8 15/02/2013

TAB. 3 RIFERIMENTI NORMATIVI COMUNALI

OGGETTO	ESTREMI	DATA	NOTE
<i>Piano di Governo del Territorio</i>	<i>BURL sac n. 11 del 13 marzo 2013</i>	<i>10/12/2012</i>	
<i>Piano di azzonamento acustico</i>		<i>08/06/2011</i>	

TAB. 4 ITER DI APPROVAZIONE.

PASSAGGIO	ESTREMI	DATA	NOTE
<i>PARERE COMMISSIONE PE</i>			
<i>PARERE GIUNTA COMUNALE</i>			
<i>APPROVAZIONE COMUNALE</i>	<i>CONSIGLIO COMUNALE</i>		

PARTE 1. DISPOSIZIONI GENERALI

Titolo 1.1. Terminologia e Definizioni

Art.1 Terminologia

Salvo esplicita citazione di una Legge e/o Regolamento, ai fini del presente provvedimento di seguito indicato come "Delibera Criteri", si intende per:

DECRETO LEGISLATIVO "SERVIZI" Il D.Lgs. 59 del 26/03/2010 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno".

LEGGE NAZIONALE: La Legge 287 del 25/8/1991 "Aggiornamento della normativa sull'insediamento e l'attività dei pubblici esercizi".

TESTO UNICO DEL COMMERCIO o abbreviato con l'acronimo **TUC:** La Legge della Regione Lombardia N° 6 del 2/2/2010 "Testo Unico delle Leggi Regionali in Materia di Commercio e Fiere" e s.m.i.

INDIRIZZI REGIONALI: La Delibera della Giunta Regionale della Lombardia N° VIII/6495 del 23/01/2008. "Indirizzi generali per il rilascio, da parte dei Comuni, delle autorizzazioni relative alle attività di somministrazione di alimenti e bevande".

DELIBERA CRITERI: La presente delibera COMUNALE di individuazione dei criteri per l'autorizzazione delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'Art. 64 del DECRETO LEGISLATIVO "SERVIZI", del punto 4 dell'Allegato A alla D.G.R. IX/1062 del 22 dicembre 2010, dell'Art. 69 del **TUC** e del punto 12 degli indirizzi regionali.

TESTO UNICO SANITÀ: La Legge della Regione Lombardia n. 33 del 30 DICEMBRE 2009 "Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità"

Salvo diversa e più specifica citazione, ai fine della Delibera Criteri deve intendersi per:

COMMISSIONE PE: La Commissione Comunale consultiva per i Pubblici Esercizi, di cui all'Art. 78 della Legge Regionale.

RESPONSABILE DEL PROVVEDIMENTO: Il soggetto competente, ai sensi del D.Lgs. n.267 del 18/08/2000, all'adozione di atti che impegnano l'Ente verso l'esterno, attualmente il Responsabile Sportello Unico Attività Produttive del Settore Governo del Territorio .

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: la persona incaricata della fase principale dell'istruttoria, riguardante la verifica degli aspetti di natura strettamente commerciali dell'istanza attualmente il funzionario responsabile dello Sportello Unico Attività Produttive.

UFFICIO COMPETENTE (o semplicemente **UFFICIO**): l'Ufficio individuato come competente per i procedimenti di cui alla Delibera Criteri, attualmente: lo Sportello Unico Attività Produttive.

Qualora, in applicazione di nuove norme di legge, dello Statuto Comunale o di appositi regolamenti emanati dal Consiglio o dalla Giunta Comunale, venissero diversamente assegnate le competenze di cui al presente articolo, le relative modificazioni si intendono automaticamente recepite nella presente Delibera Criteri.

SUAP: Sportello Unico per le Attività Produttive, di cui al DPR 160/2010 e s.m.i..

ESERCIZIO: locale o area adibita all'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

REC: Registro Esercenti il Commercio di cui all'abrogata legge 426/71.

ISTANZA: l'atto con il quale il richiedente avvia un procedimento disciplinato dalla Delibera Criteri. Se non diversamente specificato, con il termine istanza vengono indicate sia le domande che le comunicazioni o

dichiarazioni/segnalazioni certificate di inizio di attività, per gli aspetti procedurali e le disposizioni comuni a tutte le suddette tipologie.

S.C.I.A.: Segnalazione certificata di inizio attività di cui all'articolo 19, della legge 7 agosto 1990, n. 241, come modificato dall'art. 49 del D.L. 78/2010 convertito con la legge di modifica n. 122/2010.

CONFERENZA DI SERVIZI: Conferenza di servizi di cui agli Artt. 14 e seguenti della L. 241/90.

A.A.M.S.: Amministrazione Autonoma dei Monopoli di Stato.

Art.2 Definizioni

Ai fini della Delibera Criteri si intende per:

- a) **SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE:** 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 area aperta al pubblico, a tal fine attrezzati;
- b) **SUPERFICIE APERTA AL PUBBLICO:** l'area adiacente o comunque pertinente al locale cui si riferisce l'autorizzazione, ottenuta in concessione o autorizzazione temporanea se pubblica o comunque a disposizione dell'operatore, se privata;
- c) **ATTREZZATURE DI SOMMINISTRAZIONE:** tutti i mezzi e gli strumenti finalizzati a consentire il consumo di alimenti e bevande nei locali di cui alla lettera a), ivi compresi i piani di appoggio e le stoviglie di qualsiasi materiale, ritenute idonee dalle leggi sanitarie vigenti;
- d) **SOMMINISTRAZIONE NEL DOMICILIO DEL CONSUMATORE:** l'organizzazione nel domicilio dello stesso di un servizio di somministrazione di alimenti e bevande rivolto esclusivamente al consumatore, ai familiari e alle persone da lui invitate;
- e) **DOMICILIO DEL CONSUMATORE:** non solo la privata dimora, ma anche il locale in cui si trova per motivi di lavoro o di studio o per lo svolgimento di convegni, congressi o cerimonie.

Art.3 Tipologia e denominazioni dell'attività di Somministrazione

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono costituiti da un'unica tipologia così definita: "esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione".

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande in relazione all'attività esercitata ed in conformità alla normativa igienico-sanitaria, vengono individuate ai fini degli obblighi di comunicazione di cui all'Art.15, nonché dei criteri di sostenibilità, con le seguenti denominazioni:

- a) ristorante, trattoria, osteria con cucina e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina con menù che include una sufficiente varietà di piatti e dotati di servizio al tavolo;
- b) esercizi con cucina tipica lombarda: ristorante, trattoria, osteria in cui è prevalente l'utilizzo di alimenti e bevande tipici della tradizione locale o regionale;
- c) tavole calde, *self-service*, *fast food* e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina ma privi di servizio al tavolo;
- d) pizzerie e simili: esercizi della ristorazione, con servizio al tavolo, in cui è prevalente la preparazione e la somministrazione del prodotto "pizza";
- e) bar gastronomici e simili: esercizi in cui si somministrano alimenti e bevande, compresi i prodotti di gastronomia preconfezionati o precotti usati a freddo ed in cui la manipolazione dell'esercente riguarda l'assemblaggio, il riscaldamento, la farcitura e tutte quelle operazioni che non equivalgono né alla produzione né alla cottura;
- f) bar-caffè e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di dolci e spuntini;

- g) bar pasticceria, bar gelateria, cremeria, creperia e simili: bar-caffè caratterizzati dalla somministrazione di una vasta varietà di prodotti di pasticceria, gelateria e dolciari in genere;
- h) wine bar, birrerie, pub, enoteche, caffetterie, sala da thè e simili: esercizi prevalentemente specializzati nella somministrazione di specifiche tipologie di bevande eventualmente accompagnate da somministrazione di spuntini, pasti e/o piccoli servizi di cucina;
- i) disco-bar, piano bar, american-bar, locali serali e simili: esercizi in cui la somministrazione di alimenti e bevande è accompagnata a servizi di intrattenimento che ne caratterizzano l'attività;
- j) discoteche, sale da ballo, locali notturni: esercizi nei quali la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande viene svolta congiuntamente ad attività di trattenimento, ma quest'ultima è prevalente rispetto alla prima;
- k) stabilimenti balneari ed impianti sportivi con somministrazione: esercizi in cui la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande viene svolta congiuntamente all'attività di svago, ma quest'ultima è prevalente rispetto alla prima.

All'interno di un singolo esercizio possono essere svolte, nel rispetto delle relative norme igienico sanitarie, attività riconducibili a più di una tipologia di sopra.

Titolo 1.2. Ambito di Competenza

Art.4 Natura ed Ambito di Applicazione

La Delibera Criteri disciplina, sulla base della normativa Nazionale, Regionale e Comunale vigente, i criteri autorizzativi e i procedimenti amministrativi relativi alle attività di Somministrazione al pubblico di Alimenti e Bevande come definite all'Art.2 lettera a), in particolare dell'art. 64 D.lgs. 59/2010 e dell'art. 69 L.R. 6/2010.

Art.5 Ambito di esclusione

La Delibera Criteri non si applica all'attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuata:

- a) ALL'INTERNO DELLE STRUTTURE RICETTIVE ai sensi della disciplina di cui alla legge regionale 1 ottobre 2015, n. 27 (Testo unico delle leggi regionali in materia di turismo), limitatamente alle persone alloggiate, ai loro ospiti ed a coloro che sono ospitati nella struttura ricettiva in occasione di manifestazioni e convegni organizzati; nell'ambito di tali attività l'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande è effettuato sulla base del possesso dei requisiti morali di cui all'Art.44.
- b) NELL'AMBITO DI AZIENDE AGRITURISTICHE ai sensi della disciplina di cui alla legge regionale 5 dicembre 2008, n. 31 (Testo unico delle leggi regionali in materia di agricoltura, foreste, pesca e sviluppo rurale);
- c) NELLE SEDI ISTITUZIONALI DEI CIRCOLI PRIVATI nell'ambito della disciplina di cui al decreto del Presidente della Repubblica 4 aprile 2001, n. 235 (Regolamento recante semplificazione del procedimento per il rilascio dell'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande da parte dei circoli privati). Ai sensi della circolare regionale n. 31 del 30.07.2004 rientra in questa categoria anche l'attività svolta dagli oratori, nell'ipotesi in cui l'attività sia gestita da un'associazione che svolga attività di tipo oratoriano in ambito parrocchiale, sia direttamente che affidando a terzi la gestione del servizio.

Art.6 Articolazione e regolamentazione dell'attività di somministrazione

Ai sensi del combinato disposto delle normative nazionali e regionali, in materia, il rilascio dell'autorizzazione comunale per lo svolgimento dell'attività è regolamentata diversamente a seconda delle seguenti modalità di esercizio:

- 1) AL PUBBLICO (Art.2 lettera a), quando l'attività di somministrazione di alimenti e bevande è svolta in locali aperti ad un pubblico indifferenziato, che consuma i prodotti nei locali dell'esercizio o in area aperta al pubblico, a tal fine attrezzati.
- 2) Attività di somministrazione di alimenti e bevande svolta:
 - a) negli esercizi nei quali la somministrazione al pubblico di alimenti o bevande viene svolta congiuntamente ad attività di intrattenimento, in sale da ballo, locali notturni, stabilimenti balneari, impianti sportivi e altri esercizi similari. L'attività di intrattenimento si intende prevalente nei casi in cui la superficie utilizzata per il suo svolgimento è pari almeno ai tre quarti della superficie complessiva a disposizione, esclusi i magazzini, i depositi, gli uffici e i servizi e la somministrazione di alimenti e bevande è effettuata esclusivamente nei confronti di chi usufruisce a pagamento dell'attività di intrattenimento. Non costituisce attività di intrattenimento la semplice musica di accompagnamento e compagnia;
 - b) negli esercizi situati, nelle stazioni dei mezzi di trasporto pubblico e nei mezzi di trasporto pubblici;
 - c) in forma temporanea di cui all'articolo 72 del T.U.C.;

- d) direttamente, nei limiti dei loro compiti istituzionali, da ospedali, case di cura, parrocchie, oratori, comunità religiose, asili infantili, case di riposo, caserme, stabilimenti delle forze dell'ordine.
- e) all'interno di musei, teatri, sale da concerto e simili.
- f) nelle mense aziendali e negli spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole nei quali la somministrazione viene effettuata esclusivamente nei confronti del personale dipendente e degli studenti;
- g) Nelle sedi dei circoli privati;
- h) al domicilio del consumatore, quando è svolta presso la privata dimora del consumatore oppure nei locali in cui lo stesso si trovi per motivi di lavoro o studio o per lo svolgimento dei convegni, congressi o cerimonie, purché il servizio sia rivolto solo al richiedente, ai familiari e alle persone da lui invitate;
- i) mediante distributori automatici in locali adibiti a tale attività;
- j) sulle aree pubbliche, nell'ambito del commercio sulle aree pubbliche.

Art.7 Competenze

Al fine di garantire la massima trasparenza ed imparzialità nell'azione amministrativa, le competenze relative ai procedimenti di cui alla Delibera Criteri vengono ripartite tra i vari organi ed uffici del comune in base allo schema riportato nell'allegata Tabella § 1 Ripartizione delle competenze

Titolo 1.3. CONSULTAZIONE DELLE PARTI SOCIALI

Art.8 Argomenti

Per l'assunzione di decisioni in merito ai seguenti argomenti è obbligatoria la consultazione delle associazioni dei consumatori e degli utenti e delle associazioni imprenditoriali maggiormente rappresentative per il settore del commercio su aree pubbliche:

- alla programmazione dell'attività dei pubblici esercizi;
- alla definizione dei criteri e delle norme generali per il rilascio delle autorizzazioni relative ai pubblici esercizi e alle loro modificazioni;
- alla determinazione degli orari di esercizio dell'attività;
- ai programmi di apertura di cui al titolo III, capo I, articolo 109 della L.R. 6/2010
- Limitazioni all'esercizio dell'attività ai sensi dell'art. 70 comma 2 L.R. 6/2010

Il parere reso dagli organismi ai sensi del presente articolo ha natura consultiva obbligatoria ma non vincolante.

La consultazione avviene con gli strumenti indicati all'articolo seguente.

Art.9 Commissione consultiva

La consultazione delle categorie avviene attraverso la Commissione Consultiva per i Pubblici Esercizi, così costituita, su nomina del Sindaco:

- Il Sindaco o suo delegato, che la presiede
- 1 Rappresentante C.C.I.A.A.
- 3 Rappresentanti delle associazioni di categoria delle imprese della somministrazione di alimenti e bevande
- 1 Rappresentante associazione consumatori
- 1 Rappresentante associazioni sindacali

La partecipazione alle attività della commissione è in forma gratuita.

La commissione dura in carica 4 anni dalla nomina.

Art.10 Funzionamento della Commissione

❖ CONVOCAZIONE

Le riunioni della Commissione, le cui sedute non sono aperte al pubblico, sono convocate dal Presidente e/o ogni qualvolta ne faccia richiesta un terzo dei commissari, mediante avviso scritto a cura dello Sportello Unico per le Attività Produttive, almeno cinque giorni prima della seduta.

L'avviso di convocazione, inviato solo ai membri effettivi, è trasmesso a mezzo PEC o a mezzo FAX e contiene l'indicazione del giorno, dell'ora e del luogo presso cui si svolgerà la riunione, nonché le informazioni circa gli argomenti da trattare.

In prima convocazione, la seduta della Commissione si ritiene valida nel caso in cui prendano parte almeno la metà più uno dei membri assegnati o dei loro supplenti; in seconda convocazione la riunione è valida qualunque sia il numero dei presenti. Tra la prima e la seconda convocazione dovrà trascorrere almeno un'ora.

Se nel corso di una seduta dovesse emergere la necessità di approfondire ulteriormente un argomento, il Presidente può convocare la riunione successiva anche verbalmente e a breve distanza di tempo, con il

medesimo ordine del giorno, a condizione che siano presenti tutti i membri e che gli stessi diano il proprio consenso.

La partecipazione alla Commissione, senza diritto di voto, di persone estranee quali consulenti, esperti, rappresentanti di categoria, presentatori di richieste, assessori, ecc., è ammessa su iniziativa del Presidente anche su richiesta di altri Commissari, in questo ultimo caso previo assenso della maggioranza dei Commissari presenti.

Di ogni riunione della Commissione viene redatto un verbale che deve essere sottoscritto dal Presidente e trasmesso ai Commissari presenti nella seduta alla quale si riferisce il verbale stesso.

❖ VOTAZIONI

Le proposte sono approvate con il voto della maggioranza semplice dei presenti. L'astensione equivale a non voto; pertanto non si computa ai fini del quorum di votazione. In caso di parità prevale il voto del Presidente.

Il voto può essere segreto, qualora ciò sia richiesto da almeno un terzo dei presenti.

Le votazioni contrarie o di astensione possono essere motivate. La motivazione, in tal caso, sarà riportata a verbale della riunione.

❖ ASSENZE

I Commissari che si assentano ingiustificatamente da tutte le riunioni della Commissione che si svolgono nel corso di un anno solare, senza fare intervenire supplenti vengono dichiarati decaduti e debbono essere sostituiti.

La decadenza sarà comunicata dallo Sportello Unico per le Attività Produttive agli interessati ed alle Associazioni, Enti od Organizzazioni che li avevano designati; con lo stesso atto saranno richiesti i nominativi dei sostituti.

Titolo 1.4. PRESENTAZIONE E ISTRUTTORIA DELLE PRATICHE

Art.11 Modalità di Presentazione delle Istanze

L'ISTANZA deve essere sottoscritta dal richiedente o dal suo legale rappresentante (qualora si tratti di società, enti collettivi, minori, coeredi, ecc.).

L'ISTANZA è inviata telematicamente tramite applicativo dedicato al SUAP, che invia immediatamente all'interessato, con lo stesso mezzo, la ricevuta da cui risulti la data e l'ora di ricevimento. In caso di indisponibilità da parte del Comune del servizio di ricezione telematica, o negli altri casi eccezionali previsti dalla legge, l'istanza con i relativi allegati, è consegnata direttamente o spedita per raccomandata al SUAP o al Protocollo Generale del Comune, che appone un timbro a data di ricevimento sull'originale e sulle copie da restituire all'interessato.

In caso di allegati troppo consistenti per potere essere inviati telematicamente, questi possono essere presentati successivamente su supporto informatico, entro i termini previsti dalla norme di applicazione del DPR 160/10.

Art.12 Tipi di Procedimento

I procedimenti relativi all'avvio, alla variazione e alla cessazione di attività degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, si dividono in :

- procedimento automatizzato, basato sulla Segnalazione Certificata di Inizio Attività, che consente l'inizio immediato dell'attività.
- Procedimento ordinario, relativo ai casi in cui lo svolgimento dell'attività richiede la preventiva emissione di un provvedimento autorizzativo su istanza dell'interessato.
- Procedimento di comunicazione.

I casi soggetti all'uno o all'altro tipo di procedimento sono dettagliati negli articoli seguenti.

Art.13 Procedimento Automatizzato con Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA)

Sono soggette alla procedura di Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.):

Nelle aree non sottoposte a programmazione:

- L'apertura, il trasferimento delle attività di somministrazione aperte al pubblico, come definite dall'Art.6 punto 1)e 2) lettera i).

Su tutto il territorio comunale:

- Il subingresso, la riduzione e l'ampliamento di superficie, la sospensione e la cessazione delle attività di somministrazione aperte al pubblico, come definite dall'Art.6 punti 1) e 2) lettera i).
- L'apertura, il subingresso, il trasferimento, l'ampliamento o la riduzione di superficie, la sospensione e la cessazione delle attività di somministrazione di cui all'Art.6, punto 2) (esclusa la lettera i)) su tutto il territorio comunale.
- L'attivazione ai fini igienico-sanitari dell'esercizio.

Art.14 Procedimento Ordinario (con richiesta di autorizzazione)

Sono soggette a rilascio di autorizzazione ai sensi dell'art. 64, comma 1 del DECRETO LEGISLATIVO "SERVIZI", del punto 4 dell'Allegato A alla D.G.R. IX/1062 del 22 dicembre 2010, e del capo III, Titolo II del T.U.C.:

Nelle aree sottoposte a programmazione:

- L'apertura e il trasferimento (sia all'interno dell'area, che da area non sottoposta a programmazione ad area programmata e tra aree programmate) delle attività di somministrazione aperte al pubblico, come definite dall'Art.6 punti 1) e 2) lettera i).

Art.15 Procedimento di Comunicazione

Sono soggette a procedimento di comunicazione

su tutto il territorio comunale:

- l'individuazione della denominazione di cui all'Art.3 che all'interno della tipologia unica il titolare dell'esercizio di somministrazione intende esercitare nel rispetto del Reg. (CE) 852/2004 e delle leggi regionali vigenti in materia di sanità. L'operatore ha facoltà in ogni momento di estendere o modificare la gamma dei servizi forniti, previa presentazione al Comune dell'eventuale integrazione della notifica all'ASL ai fini igienico sanitari. La denominazione dell'attività viene annotata sul titolo autorizzativo qualora previsto.

Art.16 Documentazione da Allegare alle richieste di autorizzazione

La **planimetria dei locali e/o dell'area interessata** deve essere sottoscritta da un tecnico abilitato, in scala adeguata alla comprensione degli elementi necessari alla valutazione della domanda e comunque non inferiore a 1:100.

Dalla planimetria si devono individuare:

- la superficie di somministrazione distinta da quella di deposito o servizio;
- gli ingressi per il pubblico e quelli, eventualmente separati, per i fornitori e le merci;
- i servizi igienici;
- i parcheggi pertinenziali (se previsti);
- l'eventuale presenza di soppalchi o distribuzione su più piani.

La planimetria può anche riferirsi a locali da costruire o modificare, per i quali è già stata inoltrata la pratica edilizia. In tal caso il titolare deve sottoscrivere una dichiarazione con cui garantisce, sotto propria responsabilità, che i tipi planimetrici presentati per l'autorizzazione commerciale corrispondono a quelli relativi alla pratica edilizia.

All'istanza vanno allegati inoltre i seguenti documenti:

- Fotocopia di un documento di identità in corso di validità.
- Autocertificazione sostitutiva della documentazione antimafia.

I documenti vanno prodotti:

- per il titolare della ditta individuale,
- per tutti i soggetti di cui all'art. 82 commi 2 e 2bis del D.lgs. 159/2011 in caso di società,
- per coloro che esercitano poteri di amministrazione, di rappresentanza o di direzione dell'impresa in caso di società costituita all'estero, priva di una sede secondaria con rappresentanza stabile nel territorio dello Stato.

In caso di richiedente non cittadino di uno Stato dell'unione Europea, residente in Italia per l'esercizio dell'attività all'istanza vanno allegati:

- Copia del permesso di soggiorno.
- Autocertificazione sostitutiva della documentazione antimafia.

Vanno inoltre allegati gli ulteriori documenti o elaborati richiesti, in funzione dello specifico tipo di attività, eventualmente previste dalla Delibera Criteri.

Art.17 Documentazione Necessaria per l'Attivazione dell'Esercizio

Al momento dell'attivazione dell'esercizio deve esser stata prodotta allo Sportello Unico Attività Produttive, la SCIA igienico sanitaria e tutta la documentazione prevista all'Allegato § 2 Documentazione necessaria.

Prima dell'attivazione dovranno inoltre essere presentate agli uffici competenti le comunicazioni relative alla TARES/ TIA (ex TARSU) ed all'eventuale occupazione di suolo pubblico.

Qualora l'autorizzazione sia stata rilasciata senza accertamento *in loco* della sorvegliabilità dei locali, prima dell'apertura l'interessato dovrà richiedere la vista tecnica ed attenderne l'esito positivo.

Art.18 Documentazione da Allegare alla S.C.I.A.

La S.C.I.A. è corredata da:

- Autocertificazione del possesso dei prescritti requisiti morali e professionali;
- Autocertificazione/certificazione della rispondenza dei locali d'esercizio alle vigenti norme urbanistiche ed edilizie;
- Autocertificazione/certificazione della rispondenza dei locali d'esercizio e delle strutture alle vigenti disposizioni igienico-sanitarie;
- Planimetria dei locali e/o dell'area interessata sottoscritta da un tecnico abilitato, in scala adeguata alla comprensione degli elementi necessari alla valutazione della domanda e comunque non inferiore a 1:100.

Dalla planimetria si devono potere individuare:

- la superficie di somministrazione distinta da quella di deposito o servizio;
- gli ingressi per il pubblico e quelli, eventualmente separati, per i fornitori e le merci;
- i servizi igienici;
- l'eventuale presenza di soppalchi o distribuzione su più piani;

Qualora agli atti dell'Ufficio esistesse già, per i locali oggetto di domanda, una planimetria con i requisiti di cui al comma precedente, è facoltà del richiedente presentare, al posto della planimetria, un atto notorio in cui conferma l'esattezza della planimetria stessa e ne integra eventualmente gli elementi che non richiedono forma grafica (tipo di attività o simili), autocertificando nel contempo la persistenza dei requisiti di sorvegliabilità dei locali qualora sia mantenuta la stessa situazione precedente, o richiedendo la visita di controllo qualora siano state apportate delle modifiche di natura non edilizia (quindi non riscontrabili in planimetria), che possano comunque incidere sui requisiti di legge in materia.

- Documentazione di previsione di impatto acustico o dichiarazione sostitutiva nei casi consentiti, se richiesta dalla vigente normativa.

Art.19 Esame Preliminare dell'Istanza

L'Ufficio, all'atto del ricevimento dell'Istanza, accerta immediatamente se la stessa è di propria competenza.

Lo Sportello Unico Attività Produttive effettua un esame preliminare della pratica al termine del quale determina:

- L'esatta natura e tipo del procedimento;
- Se si tratti di procedura di SCIA o di richiesta di Autorizzazione.

Di conseguenza dispone l'inoltro della pratica agli uffici individuati nell'allegata tabella § 1 di Ripartizione delle competenze, per lo svolgimento delle fasi di istruttoria di competenza di ognuno ed in particolare acquisisce:

- parere sulla destinazione d'uso dei locali e sulla congruità dei parcheggi (se richiesti o previsti) e sulle problematiche urbanistiche in genere;
- parere sull'idoneità delle soluzioni viabilistiche (qualora necessario);
- verifica dei requisiti morali e professionali;
- parere sulla rispondenza ai criteri di localizzazione, nel caso di attività insediate o da insediarsi in zone sottoposte a programmazione;
- parere sulla regolarità formale della pratica.

Qualora lo ritenga necessario, il Responsabile Sportello Unico Attività Produttive può richiedere pareri, precisazioni o accertamenti a qualunque ufficio dell'Amministrazione.

Art.20 Comunicazione di Avvio del Procedimento di Autorizzazione

All'atto di presentazione dell'Istanza, e comunque entro i 3 giorni successivi, è rilasciata al richiedente la comunicazione di avvio del procedimento, che deve contenere le indicazioni previste dall'art. 8 L. 241/1990.

Art.21 Ricevuta presentazione della S.C.I.A.

Alla presentazione della S.C.I.A., l'Ufficio rilascia all'interessato una ricevuta attestante:

- La data di presentazione della S.C.I.A. ed il numero di protocollo assegnato;
- Il soggetto Responsabile del Procedimento e relativi recapiti;
- L'avvenuto controllo formale della S.C.I.A. e relativi allegati;
- La facoltà dell'imprenditore di avvio immediato dell'attività segnalata;
- La facoltà del Comune di intervenire, entro i successivi 60 giorni dalla presentazione della S.C.I.A., per sospendere o inibire l'esercizio dell'attività a fronte delle irregolarità riscontrate;

Art.22 Comunicazioni ai Controinteressati

Allo scopo di adempiere agli obblighi di informazione ai controinteressati previsti dalla L. 241/90, copia dell'avvio del procedimento e della ricevuta della S.C.I.A. è pubblicata sul sito web del comune (o è pubblicata sull'albo pretorio on- line).

Qualora i soggetti controinteressati siano agevolmente ed inequivocabilmente individuabili, l'Ufficio, fatta salva la pubblicazione sull'albo, invia tramite PEC copia dell'avvio di procedimento o della ricevuta direttamente agli stessi.

Art.23 Esame della richiesta di autorizzazione

Entro i 7 giorni successivi all'avvio del procedimento l'Ufficio effettua un esame completo dell'istanza, individuando eventuali errori o carenze nella compilazione e l'eventuale mancanza di documentazione, comunicando all'interessato le irregolarità riscontrate, concedendo termine per la rettifica e/o integrazione dell'istanza, contestualmente sospendendo i termini di conclusione del procedimento. In caso di mancata integrazione e/o rettifica dell'Istanza entro i termini assegnati, la stessa viene respinta.

Fatto salvo quanto previsto dal comma precedente, nel caso siano comunque necessari elementi integrativi di giudizio o documenti che non siano già nella disponibilità dell'Amministrazione o che essa non è in grado di acquisire autonomamente, l'Ufficio richiede tali elementi o documenti integrativi, interrompendo per una sola volta, i termini di conclusione del procedimento.

Ulteriori documenti o informazioni potranno essere richiesti dall'Ufficio senza procedere all'interruzione dei termini di conclusione del procedimento.

Qualora dalla istanza o dalla documentazione allegata risulti chiaramente l'improponibilità della stessa per vizi formali (esempio domanda presentata a nome di persona giuridica da parte di persona che non ha i relativi poteri), o per carenza di elementi essenziali a valutare l'oggetto della richiesta, quali: la mancata indicazione del tipo di attività che si intende esercitare, della localizzazione dell'esercizio, della superficie dei locali, la domanda stessa non potrà essere presa in considerazione per il proseguimento dell'istruttoria. In tal caso l'Ufficio dovrà dare immediata comunicazione all'interessato, precisando la fattispecie dei "vizi formali" e/o elencando gli "elementi essenziali" mancanti, e che l'Istanza, date le carenze rilevate, sarà archiviata.

La domanda potrà essere ripresentata dall'interessato, integrata dagli elementi fondamentali.

Art.24 Esame della S.C.I.A.

Nel termine di 60 giorni dal ricevimento della S.C.I.A, L'Ufficio, in caso di accertata carenza dei requisiti e dei presupposti richiesti per l'esercizio dell'attività, adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione degli eventuali effetti dannosi di essa. Se l'attività risulta conformabile alla normativa vigente, è disposta la sospensione della stessa, assegnando all'interessato un termine, non inferiore a 30 giorni, per procedere all'adeguamento. In caso di mancato adeguamento è disposto il definitivo divieto di prosecuzione dell'attività.

Decorso il termine di 60 giorni è possibile adottare i provvedimenti di cui al comma che precede se ricorrono le condizioni previste dall'art. 21-*nonies* della L. 241/1990.

Art.25 Effettuazione dei Controlli

I controlli di tipo formale, con riferimento alla modulistica utilizzata ed alla corretta compilazione dei singoli riquadri (cioè la verifica della pertinenza e completezza delle informazioni fornite, indipendentemente dalla loro veridicità ed accuratezza), sono svolti su tutte le richieste di autorizzazione e le S.C.I.A. presentate all'Ufficio.

I controlli di tipo sostanziale sono suddivisi tra le verifiche dei requisiti personali (moralì e professionali) e quelle dei requisiti dei locali e strutture d'esercizio.

VERIFICA REQUISITI PERSONALI:

Per i **requisiti morali** (art. 65, commi 1 e 2 TUC e art. 11 T.U.L.P.S.), e la dichiarazione antimafia gli strumenti di controllo sono:

- CERTIFICATO DEL REGISTRO IMPRESE, da richiedere alla CCIAA relativamente alle lettera f) comma 1 dell'art. 65 TUC;
- per accertare l'assenza di condanne con sentenza passata in giudicato: CERTIFICATO GENERALE DEL CASELLARIO GIUDIZIALE (, da richiedersi alla Procura della Repubblica presso il Tribunale.
- CERTIFICATO con i CARICHI PENDENTI, da richiedersi alla Procura della Repubblica presso il Tribunale.
- SISTEMA SI.CE.ANT. accesso alla "banca dati nazionale unica della documentazione antimafia"

La verifica dei **requisiti professionali** (art. 66, comma 6 TUC), può essere effettuata:

- Nel caso di corsi professionali: tramite attestazione o certificazione rilasciata dall'Istituto presso cui è stato frequentato il corso;
- Nel caso di esercizio di attività in proprio, tramite certificato o visura camerale;
- Nel caso di attività come dipendente qualificato o coadiutore familiare, tramite esibizione del libretto di lavoro o certificazione rilasciata dall'INPS, o altra documentazione idonea alla verifica delle mansioni svolte e del periodo lavorativo effettuato;
- Nel caso di titolo di studio, mediante la produzione di copia del diploma o simili, eventualmente corredato dall'elenco delle materie oggetto del piano di studi.

VERIFICA DEI REQUISITI DEI LOCALI

I requisiti da verificare, a seconda dei tipi di attività di cui all'Art.6 sono i seguenti:

ATTIVITÀ di cui all' Art.6, punti	Regolamento di polizia Urbana.	Regolamenti edilizi	Norme urbanistiche	Delibera Criteri	Destinazioni d'uso	Sorvegliabilità dei locali
[1] Al pubblico	X	X	X	X	X	X
[2] Al pubblico in situazioni particolari	X	X	X		X	X
[3] Non aperti al pubblico	X	X	X		X	X
[4] Circoli privati	X	X				X
[5] Al domicilio					X (1)	
[6] A mezzo Distributori Automatici .	X			X (2)		X
[7] Su aree pubbliche	X		X			X
[8 o 9] In strutture ricettive o agrituristiche	X	X	X		X	

(1) per la somministrazione al domicilio del consumatore la destinazione dei locali va verificata per i magazzini e i locali di cottura e preparazione (se presenti sul territorio comunale).

Laddove la legge prescrive la necessità di disporre di un titolo (certificato prevenzione incendi, agibilità, ecc.), l'interessato deve effettivamente disporre del titolo e non semplicemente dei requisiti per ottenerlo (salvo nel caso di titoli ottenibili con semplice Dichiarazione dell'interessato, che comunque deve essere stata presentata anteriormente alla comunicazione o domanda).

Essere in regola con le norme sulla destinazione d'uso, significa disporre di un provvedimento di agibilità relativo alla specifica destinazione d'uso commerciale, o ad altra compatibile a seconda delle classificazioni stabilite dalla normativa urbanistica vigente nel comune.

Per quanto riguarda i requisiti sanitari, la notifica all'A.S.L. ai sensi del Reg. CE 852/2004 e relative norme regionali di applicazione, deve essere effettuata prima dell'inizio dell'attività.

Qualora in corso di istruttoria si riscontrino irregolarità tali da non consentire l'avvio di attività soggette solo a comunicazione, ne va dato immediatamente notizia all'interessato.

(2) solo in caso la somministrazione mediante apparecchi automatici sia effettuata in apposito locale ad essa adibito in modo esclusivo e dotata di attrezzature specifiche per il consumo sul posto (tavoli, sedie, panche, contenitori per i rifiuti, attrezzature per il riscaldamento dei cibi, ecc.)

Art.26 Richieste di Pareri ad Organi Esterni

Qualora il richiedente dichiari di essere in regola con requisiti consistenti in titoli autorizzativi rilasciati da altri Enti (V.V.F.F., Provincia, A.R.P.A., etc.), senza allegare copia del titolo stesso, o qualora la pratica richieda per qualunque motivo un parere di altre amministrazioni, la richiesta di parere o di informazioni viene inoltrata all'organo esterno a cura dello Sportello Unico Attività Produttive.

Art.27 Conferenze di Servizi Interne all'Amministrazione

Prima della scadenza dei termini di conclusione del procedimento, e comunque entro i 15 giorni antecedenti alla scadenza degli stessi, qualora non siano pervenuti allo Sportello Unico Attività Produttive tutti i pareri endoprocedimentali richiesti agli uffici comunali o qualora, in qualunque momento il Responsabile Sportello Unico Attività Produttive constati che i pareri dei diversi uffici non consentono di concludere il procedimento, lo stesso provvede a convocare una conferenza di servizi per addivenire ad una decisione finale.

Dello svolgimento della conferenza viene redatto un verbale, che costituirà il presupposto per l'adozione del provvedimento conclusivo del procedimento.

Titolo 1.5. Emissione Titoli Autorizzativi

Art.28 Obbligo di Conclusione dei Procedimenti

Il procedimento ad istanza di parte è concluso con l'adozione di un esplicito provvedimento di rilascio o diniego dell'autorizzazione.

I provvedimenti conclusivi dei procedimenti di richiesta di autorizzazioni sono di competenza del Responsabile Sportello Unico Attività Produttive.

Art.29 Silenzio Assenso

Fatto salvo quanto previsto dall'Art.28, decorsi 45 giorni dalla presentazione dell'Istanza, salvo le legittime interruzioni dei termini, qualora non intervenga la determinazione negativa del Responsabile Sportello Unico Attività Produttive, l'Istanza si intende comunque accolta.

Art.30 Diniego dell'autorizzazione

In caso di esito negativo dell'istruttoria, prima della formale adozione di un provvedimento negativo, il Responsabile Sportello Unico Attività Produttive comunica tempestivamente al richiedente i motivi che ostano all'accoglimento della domanda. Entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione, gli istanti hanno il diritto di presentare per iscritto le loro osservazioni, eventualmente corredate da documenti delle quali, se pertinenti, sarà tenuto conto nell'adozione del provvedimento finale. Tale comunicazione interrompe i termini per concludere il procedimento che iniziano nuovamente a decorrere per l'intero dalla data di presentazione delle osservazioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine assegnato.

I motivi dell'eventuale mancato accoglimento delle osservazioni, andranno specificati nell'atto di diniego dell'autorizzazione adottato dal Responsabile Sportello Unico Attività Produttive, con il quale saranno altresì specificati quali sono i requisiti carenti o i documenti non prodotti entro i termini assegnati.

Art.31 Intestazione dei Titoli Autorizzativi

I titoli autorizzativi, siano essi autorizzazioni o prese d'atto, vanno intestati:

- **Nel caso di imprese Individuali:** Al titolare dell'attività, indicando "in qualità di titolare dell'omonima impresa individuale";
- **In caso di Società o Enti Collettivi:** Al legale rappresentante, indicando "in qualità di legale rappresentante" della società o Ente e riportando l'esatta ragione sociale, sede legale e codice fiscale dell'organismo rappresentato.

Art.32 Validità Temporale dei Titoli Autorizzativi

I titoli autorizzativi e le prese d'atto di cui al presente regolamento hanno validità temporale illimitata, e non sono soggetti a vidimazione o dichiarazione di prosecuzione di attività.

Art.33 Comunicazioni ad Altri Enti

Dei rilasci, revoche e sospensioni delle autorizzazioni amministrative, nonché del ricevimento delle SCIA e dell'emissione di provvedimenti interdittivi dell'attività, viene data comunicazione ai seguenti enti, inviando copia del provvedimento qualora previsto dalla legge:

- Questore
- Prefetto
- A.S.L. territorialmente competente

- C.C.I.A.A. territorialmente competente
- Comando della Polizia Locale
- Ufficio Tributi
- Ufficio Ecologia
- Ufficio Tecnico

Ai fini delle rilevazioni dell'Osservatorio sul Commercio, vanno comunicate alla Regione tutti i dati relativi alla consistenza ed alle variazioni periodiche della rete di somministrazione, secondo le modalità periodicamente comunicate dalla Regione stessa.

Titolo 1.6. Articolazione merceologica e spaziale delle attività

Art.34 Organizzazione degli Spazi

Gli esercizi possono essere organizzati su uno o più piani, con accesso diretto dalla pubblica via, secondo le norme e i requisiti stabiliti dalle vigenti norme urbanistiche, edilizie e sanitarie, e sulla sorvegliabilità nazionali e locali.

Gli spazi facenti capo ad un'unica autorizzazione possono essere articolati in più locali o aree comunicanti tra loro. Non possono essere considerati facenti capo ad un'unica autorizzazione i locali e le aree non comunicanti separate da spazi privati, anche condominiali, salvo che si tratti di esercizi interni ad un centro commerciale.

La separazione fra superficie di somministrazione e superficie adibita ad altri usi deve essere realizzata generalmente con elementi strutturali rigidi fissati alle pareti e al pavimento, salvo nei casi particolari di cui al comma successivo.

Nel caso l'attività di somministrazione sia svolta in abbinamento ad attività commerciali, artigianali o produttive, gli spazi di somministrazione, pur dovendo avere le caratteristiche di cui all'articolo seguente, non debbono necessariamente essere fisicamente separate da quelle delle altre attività.

Art.35 Superficie di Somministrazione: Definizione

Per superficie di somministrazione si intende la superficie degli spazi liberamente accessibili al pubblico durante le operazioni di somministrazione.

In tale superficie è compresa anche quella occupata da banchi, scaffalature, mobili cassa, apparecchi da gioco, espositori o simili, purché si tratti di locali in cui il pubblico abbia libero accesso.

Non sono comunque da considerarsi come area di somministrazione:

- i servizi igienici, sia per il pubblico che per il personale;
- i locali di qualunque natura nei quali non sia normalmente consentito l'accesso al pubblico, quali i magazzini, i depositi, gli uffici;
- il guardaroba;
- gli spogliatoi per il personale;
- la cucina, compresa la zona lavaggio lavastoviglie;
- il locale dispensa;
- il locale preparazione alimenti;
- le zone casse;
- i locali filtranti e separanti in genere;
- i locali di qualunque natura nei quali, ai sensi dei vigenti regolamenti edilizi e/o sanitari non sia consentita la permanenza di persone;

Non fa comunque parte dell'area destinata all'attività di somministrazione e vendita, quella occupata dagli arredi per la somministrazione quali poltrone, divani e tavoli di ridotte dimensioni.

Art.36 Affidato di reparto

Il titolare di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande organizzato in più reparti, in relazione alla gamma di prodotti somministrati o alle tecniche di prestazione del servizio, può affidare uno o più reparti a terzi, in possesso dei requisiti morali e professionali previsti dalla normativa, perché li gestiscano in proprio, previa comunicazione al Comune, alla Camera di Commercio e all'Ufficio locale dell'Agenzia delle Entrate.

L'affido di un reparto deve avvenire tramite contratto scritto che ne definisca le caratteristiche e la durata.

Da tale contratto non può derivare la realizzazione di un esercizio separato e/o con accessi autonomi.
La fattispecie di cui al presente articolo non costituisce subingresso.

Art.37 Abbinamenti ad Attività di Servizio o Vendita

L'abbinamento di attività di somministrazione ad attività di servizio (artigianato, *etc.*) o di vendita al dettaglio o all'ingrosso è, in via generale, possibile a condizione che sia possibile rispettare tutte le norme programmatiche, urbanistiche e sanitarie, nonché relative all'esercizio dell'attività (comprese quelle sugli orari) relative ad ognuna delle attività abbinata.

Qualora in uno stesso locale siano esercitate l'attività di somministrazione di alimenti e bevande e di vendita al dettaglio, o altra attività, le stesse potranno essere trasferite in altra sede anche separatamente l'una dall'altra, nonché separatamente cedute in proprietà o in gestione.

Titolo 1.7. I cambiamenti di titolarità

Art.38 Subingressi- Generalità

Il trasferimento della titolarità di un esercizio di somministrazione in proprietà o in gestione comporta il diritto del subentrante alla continuazione dell'attività alle stesse condizioni e con le stesse caratteristiche, nonché quello della reintestazione a suo nome degli eventuali titoli autorizzativi del cedente, a condizione che sia provato l'effettivo trasferimento ed il subentrante risulti in possesso dei requisiti morali e professionali per l'esercizio dell'attività.

In merito ai requisiti igienico sanitari dei locali, unitamente alla comunicazione di subingresso, comunque prima dell'effettivo inizio dell'attività, l'interessato dovrà presentare notifica ai fini igienico sanitari per la variazione della registrazione dell'attività, che sarà trasmessa dall'Ufficio all'ASL.

Art.39 Subingresso per Atto tra Vivi

Nel caso di trasferimento dell'attività per atto tra vivi, il subentrante deve trasmettere la comunicazione prima di dare materialmente inizio all'attività di somministrazione nell'esercizio acquistato o contestualmente all'attivazione della stessa.

Alla comunicazione di subingresso va allegato l'atto notarile o la dichiarazione del notaio.

Art.40 Subingresso "Mortis Causa"

In caso di subingresso per causa di morte, il subentrante che continua l'attività del "*de cuius*", anche a titolo provvisorio, è tenuto a presentare la comunicazione di subingresso precedentemente o contestualmente alla riattivazione dell'esercizio.

Il subentrante, per iniziare l'attività deve comunque essere in possesso dei requisiti morali di cui all'Art.44.

Qualora gli eredi siano più di uno, essi debbono nominare un solo rappresentante oppure costituire una società.

Qualora il subentrante non sia in possesso dei requisiti professionali richiesti per la continuazione dell'attività, è tenuto ad acquisirli entro 365 giorni dalla data della morte del titolare, salvo proroga concessa dal Comune per non oltre 6 mesi, dietro motivata istanza dell'interessato per cause allo stesso non imputabili.

Art.41 Subingresso in Gestione

Nel caso di cessione in gestione dell'esercizio, l'interessato dovrà presentare la S.C.I.A. per la comunicazione del subingresso in gestione, corredata da copia del contratto di gestione, e dovranno essere depositate le autorizzazioni o prese d'atto del cedente.

Qualora il titolare non inoltri la domanda o comunicazione di reintestazione e non attivi l'esercizio entro un anno dalla data di cessazione della gestione, salvo proroga motivata, decade dal diritto di esercitare l'attività.

Art.42 Cambio di Legale Rappresentante e sede legale

La modifica del legale rappresentante o dei soggetti aventi potere di amministrazione della società non costituisce fattispecie di subingresso. Essa viene comunque comunicata al Comune entro 30 giorni, accompagnando la comunicazione con una autocertificazione del possesso da parte del nuovo rappresentante dei requisiti morali e, se necessario, di quelli professionali.

Art.43 Cambio di Compagine sociale o di Denominazione dell'Azienda

Il cambio dei soci dell'azienda non richiede comunicazione al Comune.

Le modifiche alla compagine sociale vanno comunicate al Comune solo se la variazione riguarda:

- soci di s.n.c.
- soci accomandatari di s.a.s.
- soci di società di capitali con poteri di amministrazione;

la comunicazione deve contenere: -

- gli estremi dell'atto di cessione quote, oppure il certificato camerale che attesta la variazione,
- la sottoscrizione delle autocertificazioni circa il possesso dei requisiti morali e, se del caso, professionali per l'esercizio dell'attività.

Il cambiamento di denominazione dell'azienda, non costituisce subingresso e va semplicemente comunicato al Comune che provvederà all'annotazione della nuova denominazione sul titolo o all'emissione di una copia aggiornata del titolo stesso.

PARTE 2. REQUISITI PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

Titolo 2.1. Requisiti Comuni a Tutti i Tipi di attività

Art.44 I requisiti Morali

Lo svolgimento, in qualunque forma, di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche se effettuata nei confronti di una cerchia determinata di persone, richiede il possesso, da parte dei soggetti interessati all'attività, dei requisiti morali di cui all'Art. 71 D.lgs. 59/2010 ed art. 65, comma 1 e 2, del TUC.

In caso di società, associazioni od organismi collettivi i requisiti in questione devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'articolo 85 del D.lgs. 159/2011.

Nell'ipotesi in cui l'impresa individuale o la società abbia nominato un delegato alla somministrazione, lo stesso dovrà essere in possesso dei requisiti morali di cui sopra.

Art.45 I requisiti professionali

Per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, eccetto il caso in cui sia svolta nei confronti di una cerchia determinata di persone, è necessario il possesso di almeno uno dei requisiti professionali di cui all'Art.71 D.lgs. 59/2010 ed art. 66, comma 1 del TUC.

E' considerato titolo abilitante alla somministrazione di alimenti e bevande anche l'iscrizione al REC (Registro Esercenti il Commercio) di cui alla L.426/71 per uno dei gruppi merceologici individuati dalle lettere a), b) e c) dell'art. 12, c.2 del DM 375/88, ovvero: a): tabelle I, VI, VII; b): tabelle II, III, IV, V; c):tabella VIII;

I requisiti professionali devono essere posseduti dal titolare dell'impresa individuale o suo delegato o dal legale rappresentante in caso di società, associazione o organismo collettivo, oppure da altra persona preposta all'attività commerciale.

Qualora la società o l'impresa individuale venga a trovarsi priva del preposto provvisto dei requisiti professionali l'attività dovrà essere sospesa sino alla nomina del nuovo preposto.

La modifica del preposto deve essere comunicata al Comune ed ha efficacia dal momento della protocollazione della comunicazione.

Non è richiesto il possesso del requisito professionale per le attività di somministrazione di alimenti e bevande svolte:

- in forma temporanea
- negli esercizi situati all'interno delle stazioni dei mezzi di trasporto pubblico e nei mezzi di trasporto pubblici;
- nelle mense aziendali e negli spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole nei quali la somministrazione viene effettuata esclusivamente nei confronti del personale dipendente e degli studenti;
- nelle attività svolte direttamente, nei limiti dei loro compiti istituzionali, da ospedali, case di cura, parrocchie, oratori, comunità religiose, asili infantili, case di riposo, caserme, stabilimenti delle forze dell'ordine;
- nelle attività da effettuarsi all'interno di musei, teatri, sale da concerto e simili;
- nell'ambito dei circoli privati.

Art.46 Requisiti professionali ulteriori disposizioni per i cittadini dei paesi non europei e dell'unione europea.

Il rilascio dell'autorizzazione per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande esercitata effettivamente da un cittadino di un paese europeo o extra UE, in qualità di titolare o delegato, è subordinato alla presentazione di uno dei seguenti documenti:

- a) un certificato di conoscenza della lingua italiana, Certificazione Italiano Generale (CELI), a tal fine è sufficiente un CELI di livello A2 Common European Framework: livello di contatto definibile in termini di competenza relativa a routine memorizzate;
- b) un attestato che dimostri di aver conseguito un titolo di studio presso una scuola italiana legalmente riconosciuta
- c) un attestato che dimostri di avere frequentato, con esito positivo, un corso professionale per il commercio relativo al settore merceologico alimentare o per la somministrazione di alimenti e bevande istituito o riconosciuto dalla Regione Lombardia, dalle altre regioni o dalle Province autonome di Trento e di Bolzano.

Nei casi in cui l'avvio dell'attività è soggetto a SCIA o in caso di subingresso nella SCIA deve essere attestato il possesso di uno dei documenti di cui alle lettere a), b) o c).

Qualora il richiedente, titolare o per mezzo del delegato, non presenti o attesti il possesso, in caso di SCIA, di nessuno dei documenti richiesti alle lettere a), b) o c), è tenuto a frequentare e superare positivamente il corso di formazione presso la Camera di Commercio o comunque un corso istituito o riconosciuto dalla Regione Lombardia, dalle altre regioni o dalle Province autonome di Trento e Bolzano.

Art.47 I requisiti delle strutture

Le strutture edilizie e/o gli spazi aperti destinati allo svolgimento dell'attività di somministrazione debbono avere idonea destinazione d'uso in base alle vigenti norme degli strumenti urbanistici comunali.

È comunque necessario che le strutture siano dotate di agibilità relativa alle specifiche caratteristiche dell'attività da svolgere.

La destinazione d'uso e l'agibilità devono sussistere:

- Per le attività soggette a semplice comunicazione o S.C.I.A.: dal momento in cui viene presentata la comunicazione.
- Per le attività soggette ad autorizzazione: dal momento del concreto avvio dell'attività di somministrazione. Pertanto, nell'ipotesi in cui i locali e gli spazi non posseggano la destinazione d'uso richiesta all'atto di presentazione dell'Istanza, ma risulti possibile effettuare il cambio di destinazione d'uso, l'autorizzazione potrà essere rilasciata, fatta salva l'acquisizione della destinazione d'uso prevista prima dell'avvio dell'attività, pena la revoca dell'autorizzazione concessa.

Art.48 Destinazione d'uso urbanistica richiesta

La destinazione d'uso urbanistica richiesta è quella necessaria per lo svolgimento in forma autonoma delle attività di somministrazione di alimenti e bevande in locali aperti al pubblico, quindi, in base alle norme dello Strumento Urbanistico vigente, quella commerciale, nello specifico, Art. 8.4.5 comma 5 "Pubblici esercizi, locali di intrattenimento e spettacolo (bar, ristoranti, etc.)".

Per le attività aperte al pubblico in situazioni particolari, o non aperte al pubblico generico, in quanto abbinate in via prevalente ad attività di trattenimento, sportive, ricreative, culturali, sanitarie, turistiche, socio-assistenziali, religiose, educative, e simili, nonché per le mense interne a complessi aziendali, gli esercizi interni a caserme, stabilimenti delle forze dell'ordine, stazioni dei mezzi pubblici e simili, e comunque tali da costituire una

destinazione urbanistica non autonoma ma complementare, è necessaria la destinazione d'uso richiesta dal vigente strumento urbanistico per l'attività principale.

Art.49 Rispetto delle Norme Urbanistiche ed Edilizie

Vanno comunque rispettate le norme urbanistiche ed edilizie previste dai vigenti strumenti urbanistici e regolamenti edilizi in rapporto al tipo di destinazione d'uso necessaria ai sensi dell' Art.48.

Art.50 La sorvegliabilità dei locali

I locali adibiti alla somministrazione di alimenti e bevande, ancorché non aperti al pubblico o abbinati ad altre attività, debbono rispondere ai criteri di sorvegliabilità stabiliti per ogni singola fattispecie dal Decreto del Ministro dell'Interno 17/12/1992 n. 564 "*Regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande*".

La verifica viene effettuata preliminarmente sul progetto o sulla planimetria dei locali, che deve avere il livello di dettaglio necessario ad individuare i requisiti e le caratteristiche previste dal suddetto Decreto. Qualora i requisiti risultino verificati si potrà procedere al rilascio dell'autorizzazione, che sarà comunque assoggettata a controllo tramite sopralluogo diretto da parte del personale degli uffici competenti prima dell'apertura al pubblico dell'esercizio.

Qualora dal controllo preliminare svolto sulla documentazione, i requisiti non risultino verificati, l'Ufficio comunicherà le irregolarità riscontrate e gli interventi correttivi necessari e i termini verranno interrotti fino all'adeguamento del progetto.

Titolo 2.2. Ammissibilità delle Attività sul Territorio

Sezione I Generalità

Art.51 Criteri Generali di Attuazione

Fermi restando gli obblighi di rispetto dei requisiti personali e professionali, delle disposizioni edilizie, urbanistiche e sanitarie, le istanze all'apertura o al trasferimento vanno di regola accolte salvo che non contrastino con le norme di ammissibilità per le zone soggette a programmazione o che rientrino nelle aree di esclusione definite nella Sezione II del presente Titolo.

Art.52 Individuazione delle Zone

Ai fini del presente regolamento il territorio comunale è suddiviso nelle seguenti zone, come rappresentate nella Tav. 1 Allegato e parte integrante della Delibera Criteri:

Zona 1

Zona 2

Zona 3

Zona 4

Zona 5

Sono considerate aree da sottoporre a tutela ai sensi dall'art. 64 del d.lgs. 59/2010 e smi, le zone per le quali la matrice di programmazione, come costruita nella Relazione allegata alla presente Delibera Criteri, riporta una valutazione complessiva uguale a "MEDIA" o "BASSA/CRITICA":

TAB. 5 MATRICE DI PROGRAMMAZIONE

Zona	Accessibilità	Sostenibilità territoriale	Sostenibilità sociale	Valutazione complessiva
Zona 1	Media	Bassa	Bassa	Bassa/Critica
Zona 2	Media	Alta	Alta	Alta
Zona 3	Media	Alta	Media	Media
Zona 4	Media	Alta	Alta	Alta
Zona 5	Media	Alta	Alta	Alta

Art.53 Norme per gli esercizi Esistenti

Gli esercizi esistenti alla data di approvazione del presente provvedimento potranno:

- Continuare l'attività nell'attuale localizzazione, ampliando o riducendo il contenuto merceologico secondo quanto previsto dalle norme generali, dall'Art.3 e dall'Art.15;
- Ampliare la superficie di somministrazione entro i limiti massimi ammissibili in base alle norme dello Strumento Urbanistico vigente per la zona urbanistica dove sono collocati;
- Ridurre la superficie di somministrazione
- Trasferirsi all'interno della stessa zona commerciale nel rispetto delle prescrizioni urbanistiche relative all'area dove intende trasferirsi;
- Trasferirsi in altra zona non soggetta a programmazione.

Sezione II – Normativa di Zona

Art.54 Attività soggette ai criteri di programmazione

I presenti criteri di programmazione si applicano esclusivamente alle attività APERTE AL PUBBLICO, come definite all' Art.6 Punto 1 e Punto 2 lettera i.

Art.55 Criteri di ammissibilità

La collocazione delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande deve rispondere a criteri di armonico inserimento nel tessuto cittadino, evitando di generare situazioni di conflitto o convivenza difficile con le altre funzioni presenti, nonché di attrarre all'interno delle aree residenziali flussi aggiuntivi di traffico o di stazionamento di persone che vadano oltre al soddisfacimento dei bisogni della residenza, incidendo in senso negativo sulla vivibilità dei luoghi.

Al fine di garantire la sostenibilità sociale, ambientale e di viabilità delle attività di somministrazione e assicurare l'ordine pubblico, la pubblica sicurezza, la sicurezza stradale, la tutela della salute e della quiete dei residenti, come previsto dalle norme regionali e statali, il rilascio delle autorizzazioni, per l'apertura, il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande svolta all'interno delle zone del territorio da sottoporre a tutela di cui all'Art.52, è subordinato al raggiungimento del valore di soglia minimo per zona di cui all'Art.56, fermo restando il rispetto di tutte le altre disposizioni dei presenti criteri, nonché dei requisiti urbanistici, sanitari, di sicurezza, di professionalità ed onorabilità previsti dalla normativa nazionale, regionale e locale.

Art.56 Valori di soglia minimi per zona di programmazione

TAB. 6 VALORI DI SOGLIA MINIMI PER ZONA DI PROGRAMMAZIONE

Zona	Impatto medio sostenibile	Correttivo	Valore Soglia
Zona 1	63	2	65
Zona 3	72	3	75

Art.57 Punteggi di sostenibilità per il raggiungimento del livello di soglia minimo

<i>TAB. 7 PS1 - SOSTENIBILITÀ URBANISTICA</i>	<i>PUNTEGGIO</i>
<i>Distanza da immobili esclusivamente residenziali:</i>	
<i>< 100 mq e oltre 501</i>	<i>0</i>
<i>da 101 a 200 mq</i>	<i>10</i>
<i>da 201 a 500 mq</i>	<i>15</i>

<i>TAB. 8 PS2 - SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE (da asseverare)</i>	<i>PUNTEGGIO</i>
<i>Insonorizzazione dei locali</i>	<i>15</i>
<i>Adozione due o più delle seguenti pratiche per la sostenibilità ambientale:</i>	
<i>- Risparmio energetico (utilizzo di elettrodomestici di classe A e A+, di luci a risparmio energetico o sistemi e tecniche di riscaldamento a basso impatto);</i>	<i>5</i>
<i>- Risparmio idrico (riduttori di flusso ai rubinetti e cassette degli scarichi differenziate);</i>	<i>5</i>
<i>- Efficienza ambientale sulla logistica (adesione a piattaforme abilitate per le forniture/consegne e utilizzo di contenitori e pallets a rendere);</i>	<i>2,5</i>
<i>- Misure per la riduzione dei rifiuti (a titolo esemplificativo: riduzione degli imballaggi mediante uso di dispenser per le bevande, utilizzo di vuoti a rendere);</i>	<i>5</i>
<i>- Utilizzo di materiali riciclabili e/o biodegradabili e/o con certificazione ambientale (a titolo esemplificativo: arredi, prodotti di consumo, stoviglie)"</i>	<i>5</i>

<i>TAB. 9 PS3 - SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ SOCIALE</i>	<i>PUNTEGGIO</i>
<i>Installazione di dispositivi di sicurezza (videosorveglianza)</i>	<i>10</i>
<i>Stuart per gestione e controllo dei flussi (entrata / uscita)</i>	<i>10</i>
<i>Attività di sensibilizzazione verso le problematiche legate all'abuso di alcolici</i>	<i>2,5</i>
<i>Strumenti di rilevazione del tasso alcolemico(*)</i>	<i>2,5</i>
<i>Assenza di apparecchi da trattenimento di cui all'art. 110 TULPS comma 6 e/o punti di raccolta del gioco del lotto e/o superenalotto e/o scommesse in genere</i>	<i>20</i>

()obbligatorio se orario di apertura va oltre le 24*

<i>TAB. 10 PS4 - CARATTERISTICHE DI QUALITÀ STRUTTURALI</i>	<i>PUNTEGGIO</i>
<i>Presenza di parcheggi privati</i>	<i>10</i>
<i>n° parcheggi effettivi</i>	

<i>TAB. 10 PS4 - CARATTERISTICHE DI QUALITA' STRUTTURALI</i>	<i>PUNTEGGIO</i>
<i>100% della superficie di somministrazione</i>	<i>5</i>
<i>100% della superficie dei locali</i>	<i>10</i>
<i>più del 100% della superficie dei locali</i>	<i>20</i>
<i>Climatizzazione dei locali</i>	
<i>Accessibilità alla totalità dei locali destinati alla somministrazione da parte dei soggetti diversamente abili e non limitata ad una parte dell'esercizio</i>	<i>5</i>
<i>Presenza di aree ed attrezzature per bambini (angolo gioco/intrattenimento, angolo allattamento, seggioloni, fasciatoio, ecc.) a norma con gli standard di sicurezza vigenti</i>	<i>5</i>
<i>Presenza di copertura WiFi gratuita</i>	<i>5</i>
<i>Presenza del deposito destinato ai prodotti alimentari all'interno dell'attività</i>	<i>2,5</i>
<i>Presenza dello spogliatoio all'interno dell'attività</i>	<i>2,5</i>
<i>Presenza del servizio igienico destinato agli addetti all'interno dell'attività</i>	<i>2,5</i>
<i>Servizi igienici suddivisi per sesso</i>	<i>2,5</i>
<i>Abbattitore di temperature e attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta posizionato all'interno dell'attività</i>	<i>2,5</i>

<i>TAB. 11 PS5 - CARATTERISTICHE DI QUALITÀ GESTIONALI</i>	<i>PUNTEGGIO</i>
<i>Innovazione della formula proposta e del servizio offerto: capacità del progetto d'impresa di differenziarsi rispetto ai format già presenti e di avere una forte e immediata riconoscibilità e attrattività anche a livello cittadino</i>	<i>7,5</i>
<i>Presenza di menù per persone affette da celiachia o da altre intolleranze alimentari con dotazione di idonee separazioni delle lavorazioni che garantiscano la non contaminazione degli alimenti</i>	<i>2,5</i>
<i>Impegno a presentare menù in almeno due lingue ufficiali dell'Unione Europea, oltre a quella italiana.</i>	<i>2,5</i>
<i>Frequenza, nell'ultimo biennio, di apposito corso di aggiornamento professionale, inerente la somministrazione e/o la preparazione di alimenti e bevande</i>	<i>7,5</i>
<i>Sviluppo di menù che valorizzino la cosiddetta filiera corta o "a chilometri 0" e/o l'utilizzo di prodotti DOP, IPG, DOC, DOCG e STG (N.B. REQUISITO OBBLIGATORIO PER OTTENERE LA DENOMINAZIONE DI RISTORANTE TIPICO LOMBARDO)</i>	<i>5</i>
<i>metodi di pagamento elettronico</i>	<i>0</i>
<i>Impegno a programmare con l'Amministrazione, anche nell'ambito della progettualità comunale, ovvero con altri Enti pubblici, convenzioni per riduzioni prezzi a specifiche categorie di utenti (a titolo esemplificativo: studenti, pensionati, famiglie) ovvero all'intera cittadinanza</i>	<i>5</i>
<i>Adesione a protocolli d'intesa in materia di orario</i>	<i>15</i>

Art.58 Disposizioni particolari

I criteri di programmazione per l'autorizzazione di nuove attività di somministrazione di alimenti e bevande ricadenti all'interno di aree soggette a Piano Attuativo o ricadenti in ambiti sottoposti ad atti di programmazione negoziata, saranno previsti, per ogni singolo ambito di intervento, nella specifica normativa di piano, sentita la commissione comunale dei pubblici esercizi.

Art.59 Standard di Parcheggio

Gli standard di parcheggio sono quelli definiti in funzione della superficie dell'esercizio, dalle Norme Tecniche dello Strumento Urbanistico Generale o del Piano Attuativo relativo alle zone in cui si trova l'esercizio.

L'autorizzazione all'uso temporaneo di spazi aggiuntivi all'aperto non richiede aumento dei parcheggi, ma la loro utilizzazione non potrà comunque comportare una riduzione delle aree effettivamente utilizzate a parcheggio al di sotto dello standard minimo individuato dallo Strumento Urbanistico vigente.

Art.60 Dotazione di Parcheggi effettivi

Per dotazione di parcheggi effettivi si intende la disponibilità da parte del titolare dell'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande di aree destinate alla sosta dei veicoli dei clienti della propria attività.

Il titolare dell'autorizzazione non deve necessariamente essere proprietario delle aree destinate a tale finalità, ma ne può avere la disponibilità, almeno durante l'orario di apertura al pubblico, a qualsiasi titolo (affitto, gestione, convenzione, ecc.) purché documentalmente provata.

L'ingresso pedonale a tali aree non deve essere collocato ad una distanza superiore ai 100 m dagli accessi all'attività.

Nel caso in cui tali limiti non siano rispettati è ammessa deroga se il titolare dell'attività di somministrazione può disporre di servizi di trasporto che consentano il trasferimento degli avventori dalle aree a parcheggio al locale di esercizio e vice versa (es. bus navetta, ecc.).

Sezione III – Aree di esclusione o limitazione degli insediamenti

Art.61 Salvaguardia delle aree di interesse archeologico, storico, architettonico, artistico ed ambientale

In generale, lo svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande deve svolgersi senza arrecare alcun danno né pregiudizio funzionale o estetico alla fruizione dei beni di tipo storico, archeologico, architettonico, artistico e ambientale esistenti in Comune.

Di conseguenza, le insegne, gli accessori esterni (porta rifiuti, fioriere, tende, elementi di illuminazione, ecc.), e gli eventuali *dehors* degli esercizi pubblici dovranno essere realizzati in modo da inserirsi armonicamente con le emergenze meritevoli di tutela, evitare di precluderne la vista o di rischiare danneggiamenti alle stesse.

Sezione IV – Attività interne a strutture particolari

Art.62 Definizione e Norme Generali

Sono attività interne a strutture particolari le attività di somministrazione collocate all'interno o nelle pertinenze di altre attività commerciali o di servizio aperte al pubblico di cui alla presente sezione e per le quali costituiscono un servizio complementare non in grado di esercitare un'attrazione autonoma, ma dotate di una stretta connessione fisica e funzionale con l'attività principale. Tali attività non possono operare al di fuori degli orari praticati dall'attività principale e devono rispettare i vincoli specifici previsti a seconda delle tipologie degli articoli seguenti.

L'abbinamento di attività di somministrazione ad altri tipi di attività commerciali o di servizio o alle attività di cui agli articoli seguenti ma senza il rispetto dei vincoli in esse indicati, non costituisce un diritto e può essere autorizzata/svolta solo nei casi in cui l'attività risponde a tutti i criteri previsti dalle presenti disposizioni, similmente all'attività di somministrazione di alimenti e bevande svolta in via autonoma.

Art.63 Abbinamento a Librerie e a Gallerie d'Arte

Nelle zone di programmazione l'abbinamento di esercizi di somministrazione ad esercizi che svolgono in maniera prevalente od esclusiva la vendita o il noleggio di libri e materiale editoriale, materiale audiovisivo o di opere d'arte è sempre consentito alle seguenti condizioni:

- Che l'attività di somministrazione abbia accesso esclusivo dall'interno dell'esercizio.
- Che la superficie di somministrazione non superi il 20% di quella di vendita e comunque con un massimo di 100 mq.

In tutti gli altri casi si applica la normativa generale relativa agli esercizi aperti al pubblico.

Art.64 Abbinamento ad esercizi di Grande Distribuzione

Nelle zone di programmazione l'abbinamento di esercizi di somministrazione a singoli esercizi di vendita di grande distribuzione alimentare o non alimentare è sempre consentita alle seguenti condizioni:

- Che l'attività di somministrazione abbia accesso esclusivo dall'interno del singolo esercizio;
- Che la superficie di somministrazione non superi i 150 mq;
- Che l'attività di somministrazione non sia segnalata da insegne esterne.

L'apertura di esercizi di somministrazione all'interno delle grandi strutture di vendita, con ingresso autonomo dall'esterno, è invece assoggettata alle norme generali di zona e l'esercizio può anche essere pubblicizzato con insegne esterne.

In tutti gli altri casi si applica la normativa generale relativa agli esercizi aperti al pubblico.

Art.65 Abbinamento ai distributori di Carburante

L'abbinamento delle attività di somministrazione a quelle di distribuzione dei carburanti è ammessa, alla sola condizione della presenza dei requisiti personali del titolare e di quelli strutturali dei locali, nonché della sorvegliabilità degli stessi, nelle aree degli impianti di distribuzione dei carburanti.

Art.66 Servizi di ristorazione interaziendale

Sono servizi di ristorazione interaziendale le attività di somministrazione di alimenti e bevande rivolte ai dipendenti delle aziende ed al personale che per motivi funzionali o di lavoro debbono accedere alle aziende

(fornitori, trasportatori, addetti alla manutenzione, rappresentanti, ecc.), svolti in locali collocati all'esterno dei recinti aziendali, con accesso diretto dalla pubblica via e fruibili dal personale di diverse aziende.

Ai sensi della presente Delibera Criteri, tali attività sono assimilate all'attività di mensa aziendale interna solo nelle zone produttive ai sensi dello strumento urbanistico vigente e a condizione che alleghino alla SCIA per l'attivazione un atto unilaterale d'obbligo con cui si impegnano a:

- Garantire un servizio di estensione corrispondente quanto meno alla tipologia c) di cui all'Art: 6 dell'Allegato alla DGR VIII/6495/08, cioè : "tavole calde, self service, fast food e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina ma privi di servizio al tavolo";
- Limitare il servizio stesso esclusivamente al personale delle aziende e degli enti che abbiano stipulato con l'esercizio una convenzione che rispetti lo standard di base predisposto dal Comune con provvedimento dirigenziale, e che garantisca le modalità di controllo sull'accesso ai soli soggetti previsti dalla convenzione stessa, nonché la libera facoltà di accesso del personale ispettivo comunale per le verifiche. Il testo della convenzione tipo predisposto dall'azienda nel rispetto degli standard fissati dal Comune, dovrà essere depositato presso l'ufficio commercio del Comune che, verificatane la corrispondenza allo standard di base, ne rilascerà all'interessato un copia vistata. L'elenco delle convenzioni sottoscritte, con una copia di ciascuna, dovrà essere tenuto nell'esercizio, a disposizione dell'autorità comunale per i controlli;
- Garantire un servizio di base corrispondente alla fascia di rapporto prezzi/qualità correntemente praticata dai servizi di ristorazione interaziendali della zona, allo scopo di rispondere alle esigenze generali dei lavoratori dell'area industriale. Questo non impedisce lo svolgimento anche di servizi di fascia superiore, purché sempre limitato all'utenza convenzionata;
- Garantire un orario minimo di apertura corrispondente all'orario dell'intervallo pranzo generalmente praticato dalle aziende della zona.
- Concordare con l'Amministrazione Comunale i turni di chiusura per ferie, in modo da garantire il servizio nei periodi di apertura delle aziende.

Titolo 2.3. Attività Aperte al Pubblico in Situazioni Particolari

Art.67 Ambito di Applicazione

Le norme del presente titolo si riferiscono alle attività aperte al pubblico operanti in situazioni particolari, come definite al comma 2) lettere a), b), d), e), f) dell'Art.6.

Art.68 Soggetti Titolari dell'Attività

Le attività di cui al presente titolo possono essere svolte sia direttamente dal titolare dell'attività principale, sia da altri soggetti, comunque in possesso dei necessari requisiti morali e professionali; in quest'ultimo caso, alla comunicazione va allegata una lettera del titolare dell'attività principale, o altro analogo documento, che dimostri la connessione tra l'attività di somministrazione e quella principale.

Va altresì allegata una planimetria dell'attività principale o altra documentazione comunque idonea che consentano di verificare i requisiti di prevalenza dell'attività principale.

L'attività di somministrazione può essere ceduta a terzi che ne abbiano i requisiti anche indipendentemente dall'attività principale, purché si dimostri con adeguato titolo il mantenimento della connessione funzionale con l'attività principale.

Art.69 Svolgimento dell'Attività

Il rapporto di connessione delle attività implica che l'attività di somministrazione deve essere svolta, ancorché non necessariamente in totale coincidenza di orario con quella principale, comunque in modo tale da configurare un rapporto di complementarietà con la stessa.

Di conseguenza:

- l'attività di somministrazione non potrà avere accesso autonomo e diverso rispetto a quella principale;
- non potrà rimanere aperta durante i periodi di chiusura dell'attività principale per ferie, turni di riposo, manutenzione, provvedimenti delle pubbliche autorità, ecc.

Art.70 Perdita della Connessione all'Attività Principale

In caso di sospensione o cessazione dell'attività principale, anche l'attività di somministrazione ad essa connessa dovrà essere sospesa o cessare.

L'attività di somministrazione non potrà essere trasferita separatamente da quella dell'attività principale.

In caso di perdita della connessione, il titolare dell'attività di somministrazione potrà richiedere la trasformazione in esercizio aperto al pubblico solo se ne ricorrano le condizioni previste dalla legge e dalla presente Delibera.

Art.71 Somministrazione per mezzo di apparecchi automatici

La somministrazione mediante apparecchi automatici effettuata in apposito locale ad essa adibito in modo esclusivo e dotata di attrezzature specifiche per il consumo sul posto (tavoli, sedie, panche, contenitori per i rifiuti, attrezzature per il riscaldamento dei cibi, ecc.) è soggetta alle disposizioni concernenti l'apertura di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, e va quindi assoggettata alle disposizioni specificamente previste.

In caso di singoli apparecchi di distribuzione, si configura come attività di vendita (e non di somministrazione) con apparecchio automatico anche quella effettuata consegnando all'utente il prodotto in contenitori che ne consentono il diretto consumo sul posto (tazze, bottiglie, lattine, ecc.), disciplinata dall'Art. 15 del TUC.

Se l'apparecchio automatico viene installato sulle aree pubbliche, vanno osservate le norme sull'occupazione del suolo pubblico.

Art.72 Art. 70 Somministrazione al domicilio dei consumatori

Si considera somministrazione nel domicilio dei consumatori (Art.3 punto 5) l'effettuazione di un servizio consistente nella fornitura al domicilio del richiedente e previa richiesta di quest'ultimo, di alimenti e bevande pronti per il consumo sul posto, unita alla fornitura di servizi per lo svolgimento del consumo stesso (messa a disposizione del personale di servizio e/o delle stoviglie e posate, e/o ritiro di vuoti e degli avanzi, e/o messa a disposizione di tavoli, sedie, ecc.).

La S.C.I.A. per la somministrazione a domicilio va inoltrata per le attività che abbiano nel Comune la sede legale o quella della stabile organizzazione; non si richiede la S.C.I.A. per la somministrazione a soggetti residenti nel comune da parte di aziende che siano già regolarmente autorizzate dal Comune dove hanno sede.

Gli eventuali laboratori artigianali di produzione aventi sede in Comune, ancorché dipendenti da aziende altrove e regolarmente autorizzate, debbono comunque munirsi delle prescritte registrazioni o notifiche sanitarie.

Gli eventuali laboratori o complesso uffici/laboratorio debbono avere destinazione produttiva, salvo che l'attività non venga svolta, in maniera non prevalente in locali aventi destinazione commerciale utilizzati per esercizi di somministrazione aperta al pubblico.

PARTE 3. NORME SULLO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

Titolo 3.1. Norme Comuni

Art.73 Limitazioni alla somministrazione di superalcolici

Non è consentita la somministrazione di bevande con contenuto superalcolico:

- negli esercizi operanti nell'ambito di impianti sportivi o fiere;
- nei complessi di attrazione di spettacolo viaggiante installati temporaneamente nel corso di sagre, fiere o simili luoghi di convegno.
- nel corso di manifestazioni sportive o musicali all'aperto.

Il Sindaco con propria ordinanza, sentito il parere della Commissione P.E., può estendere tale divieto, temporaneamente ed eccezionalmente, alle bevande con contenuto alcolico inferiore al 21%; in caso di situazioni contingibili ed urgenti dettate da motivi di pubblica sicurezza, il provvedimento viene adottato senza ritardo dal Sindaco e contestualmente comunicato alla Commissione P.E.

Art.74 Esposizione dei Titoli Abilitativi dell'Attività

Le autorizzazioni, o le SCIA con la relativa ricevuta dello SUAP, devono essere tenute esposte in modo visibile all'interno dell'esercizio e devono essere esibite, su richiesta, ai funzionari o pubblici ufficiali o altre persone comunque autorizzate.

Art.75 Obbligo di pubblicità dei prezzi

Il titolare dell'esercizio di somministrazione è tenuto indicare in modo chiaro e ben visibile il prezzo praticato per la somministrazione e per la vendita di eventuali prodotti per asporto.

Tale obbligo va adempiuto:

Per gli esercizi che somministrano bevande separatamente dal servizio di somministrazione di pasti attraverso l'esposizione all'interno del locale di una tabella ben visibile con l'elenco delle bevande destinate alla somministrazione ed i relativi prezzi.

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.

Qualora si applichino sovrapprezzi per il servizio al tavolo o per altre condizioni (orari particolari, spettacolo, visione TV di eventi sportivi o altro), la maggiorazione deve essere comunicata al consumatore al momento dell'ordine, anche senza specifica richiesta da parte del consumatore stesso.

Qualora la maggiorazione, in determinati orari o situazioni sia applicata in misura fissa o in percentuale identica su tutte le consumazioni, la comunicazione può essere effettuata anche con specifici cartelli separati dalla tabella dei prezzi.

Per gli esercizi che somministrano pasti, mediante disponibilità di menù con indicazione di qualità e prezzi dei cibi somministrati e delle relative bevande servite in accompagnamento.

Il menù deve essere esposto in modo ben visibile nell'esercizio qualora non venga consegnato (anche senza espressa richiesta) agli avventori e deve comunque essere esposto anche all'esterno dell'esercizio.

Dal menù debbono risultare anche gli eventuali supplementi, importi fissi per il coperto, percentuali di servizio, *etc.*.

Se nello stesso esercizio, oltre alla somministrazione di pasti, si effettua separatamente anche quella di bevande (reparto bar o simile), per queste ultime vanno rispettate le specifiche disposizioni dei commi precedenti.

Per gli esercizi che vendono per asporto alcuni prodotti dovranno essere adottate modalità di esposizione e presentazione degli stessi tali per cui risulti in modo ben visibile il prezzo di ogni tipologia di prodotto ceduto, salvo che per i prodotti sui quali il prezzo di vendita al dettaglio si trovi già impresso sulla confezione in maniera chiara e con caratteri ben leggibili.

Art.76 Obbligo di pubblicità dei prezzi e delle informazioni commerciali ulteriori disposizioni per i cittadini dei paesi non europei e dell'unione europea.

Tutte le informazioni commerciali, compresi i prezzi delle merci, esposte agli utenti devono essere rese anche in lingua italiana. Qualora le indicazioni siano apposte in più lingue, devono avere tutte i medesimi caratteri di visibilità e leggibilità. Sono consentiti termini stranieri o derivanti da lingue straniere che sono ormai di uso corrente nella lingua italiana ed il cui significato è comunemente noto.

Titolo 3.2. SOMMINISTRAZIONE SU AREE PRIVATE

Art.77 Attivazione dell'esercizio

Il titolare, salvo proroga in caso di comprovata necessità e dietro motivata istanza, deve attivare l'esercizio entro due anni dalla data del rilascio dell'autorizzazione o di presentazione della S.C.I.A.; a tale scopo, nel caso di autorizzazione, il titolare deve presentare al Responsabile Sportello Unico Attività Produttive prima dell'inizio dell'attività, apposita S.C.I.A. ai fini igienico sanitari.

Qualora il titolare dell'autorizzazione intenda prorogare oltre i due anni l'attivazione dell'esercizio, deve presentare apposita domanda prima della scadenza, indicando i gravi e giustificati motivi che rendono necessaria la proroga; la proroga può venire concessa dal Responsabile Sportello Unico Attività Produttive.

Art.78 Sospensione dell'Attività

Il titolare di un esercizio che intenda sospendere temporaneamente l'attività per un periodo superiore a 30 giorni consecutivi, e fino al massimo di un anno, deve darne comunicazione al Responsabile Sportello Unico Attività Produttive prima dell'inizio della sospensione stessa e deve depositare presso l'Ufficio l'autorizzazione, se rilasciata.

Qualora intenda prorogare la chiusura oltre l'anno, l'interessato deve presentare apposita domanda prima della scadenza, indicando i gravi e giustificati motivi che rendono necessaria la proroga.

La proroga può venire concessa dal Responsabile Sportello Unico Attività Produttive qualora i motivi siano ritenuti validi. A tal fine devono considerarsi validi i motivi legati ai termini assegnati da altri organi dell'amministrazione comunale o da altre amministrazioni pubbliche per la realizzazione di lavori sull'immobile o sull'area, o dall'esame in corso di istanze per adeguamenti edilizi, sanitari, etc..

Il titolare può riattivare in qualsiasi momento l'esercizio, dandone immediata notizia all'Ufficio. Qualora la riattivazione non avvenga entro il termine massimo di un anno, e non è richiesta la proroga, il Responsabile Sportello Unico Attività Produttive provvede alla dichiarazione di decadenza dell'autorizzazione o, comunque, dispone la definitiva cessazione dell'attività.

Qualora l'Amministrazione comunale accerti l'avvenuta chiusura di un esercizio senza avere ricevuto la relativa comunicazione, provvede immediatamente a notificare all'esercente la data dell'avvenuto accertamento, dalla quale inizierà a decorrere il termine massimo di un anno previsto dal T.U.C..

Le norme del presente articolo non si applicano per chiusure dovute a turni di ferie, concordati con l'Amministrazione comunale.

Art.79 Cessazione dell'Attività

La cessazione dell'attività di qualunque tipo di esercizio ed a qualunque titolo intervenga, deve essere comunicata all'Ufficio, entro 30 giorni, mediante S.C.I.A.

Alla S.C.I.A. deve essere allegato l'originale dell'autorizzazione per tutti i tipi di esercizio che ne siano assoggettati.

L'avvenuta presentazione della S.C.I.A. da parte del subentrante non esime il cedente dall'obbligo di comunicare la cessazione e restituire l'autorizzazione.

Titolo 3.3. SOMMINISTRAZIONE SU AREE PUBBLICHE

Art.80 Aree pubbliche per la somministrazione di alimenti e bevande

L'Amministrazione comunale individua le aree pubbliche ove è possibile svolgere la somministrazione di alimenti e bevande in appositi locali, fattispecie non rientrante tra quelle già regolamentate dalla disciplina per il commercio sulle aree pubbliche. Tali aree sono rappresentate da tutti i parchi pubblici.

Nel bando per la concessione di dette aree sono indicate le caratteristiche della struttura, la durata della concessione e i criteri di assegnazione.

La competenza alla stesura del bando è della Giunta comunale.

PARTE 4. USO DI SPAZI ALL'APERTO

Art.81 Uso di spazi privati all'aperto

L'eventuale utilizzazione di spazi privati all'aperto, sia di proprietà dell'esercente, che da questi detenuti a qualunque titolo, deve essere indicato nella S.C.I.A. ovvero nella domanda di autorizzazione e relativa planimetria.

La superficie all'aperto è considerata a tutti gli effetti superficie di somministrazione al pari di quella interna ai locali, e, nel caso di esercizi già attivi, l'eventuale utilizzo della stessa costituisce ampliamento.

Nelle aree sottoposte a programmazione l'utilizzo della superficie all'aperto può avvenire a condizione che la stesso risponda ai criteri previsti dalla presente Delibera.

Nelle altre aree l'utilizzo di spazi esterni deve avvenire nel rispetto del Regolamento Edilizio e del Piano di Zonizzazione acustica e l'orario potrà essere soggetto a particolari limitazioni per motivi di rispetto della quiete pubblica, nonché alla fissazione di particolari prescrizioni di mitigazione ambientale.

Art.82 Uso di spazi pubblici all'aperto

L'utilizzo anche stagionale, di spazi pubblici all'aperto sia per la collocazione di attrezzature di servizio per il pubblico o per l'esercizio (contenitori di rifiuti, portacenere, insegne, fioriere, elementi di illuminazione, rastrelliere per bici, *etc.*), sia per la collocazione di attrezzature per agevolare e consentire direttamente la funzione dei servizi di somministrazione (sedie, panche, tavolini, palchi, tende, verande, gazebo, ombrelloni, pedane, ecc.) è soggetta a preventiva concessione comunale per l'occupazione di spazi ed aree pubbliche.

In generale tale concessione può essere concessa, con le modalità previste dal regolamento comunale per l'occupazione del suolo pubblico, su tutto il territorio comunale, salvo che generino problemi relativi alla fruibilità generale, anche pedonale, del suolo pubblico, alla quiete, alla sicurezza ed al decoro pubblico.

La superficie all'aperto utilizzata per lo svolgimento di attività di somministrazione è considerata a tutti gli effetti superficie di somministrazione al pari di quella interna ai locali, e, nel caso di esercizi già attivi, l'eventuale utilizzo della stessa costituisce ampliamento soggetto ai criteri previsti dalla presente Delibera nell'ambito delle zone sottoposte a programmazione.

L'uso di tali spazi può essere assoggettato a limitazioni di orario ed a particolari prescrizioni o accordi convenzionali per garantire la quiete, pulizia, sicurezza, l'estetica e il decoro.

Art.83 Uso occasionale di spazi all'aperto

L'uso occasionale di spazi all'aperto in circostanze particolari quali fiere, ricorrenze, eventi eccezionali, ecc., può essere autorizzato con ordinanza sindacale anche in forma collettiva per tutti gli operatori di particolari zone o aventi particolari caratteristiche.

PARTE 5. SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ COMPLEMENTARI

Art.84 Esercizio di attività accessorie

L'autorizzazione alla somministrazione abilita all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini ed allo svolgimento di piccoli trattenimenti senza che per le stesse sia necessaria l'emanazione di alcuno specifico provvedimento.

L'attivazione di detti dispositivi è comunque assoggettata al rispetto delle altre normative di settore (SIAE e simili).

Della presenza degli impianti di diffusione sonora va comunque tenuto conto nella documentazione di previsione di impatto acustico e la loro utilizzazione dovrà avvenire nel rispetto dei limiti di emissione acustica indicati nella relazione stessa.

La sostituzione degli apparecchi con altri aventi caratteristiche acustiche di maggiore impatto potrà avvenire solo previo deposito presso l'Ufficio della relazione di impatto acustico modificata in funzione delle nuove apparecchiature.

Art.85 Svolgimento di Spettacoli ed Intrattenimenti

Lo svolgimento all'interno dei pubblici esercizi di attività di spettacolo ed intrattenimento che vadano oltre la semplice musica di ambiente o di accompagnamento (es: ballo, concerti, spettacoli di arte varia, cabaret, ecc.), anche in maniera occasionale, richiede il preventivo rilascio della prescritta licenza di cui all'art. 68 TULPS, qualora ne ricorrano le condizioni, nonché della licenza di agibilità dei locali e degli impianti ex Art.80 TULPS qualora vengano installate pedane, palchi, impianti o venga modificata, anche provvisoriamente, la normale organizzazione planimetrica dell'esercizio.

PARTE 6. SANZIONI

Art.86 Accertamento delle Infrazioni

L'accertamento delle infrazioni è di competenza della Polizia Locale, che vi provvede tramite il proprio personale avente qualifica di agente accertatore.

Nel caso siano riscontrate d'ufficio delle irregolarità sanzionabili, il SUAP, qualora si renda necessario accertare sul posto i fatti, inoltra richiesta alla Polizia Locale per l'effettuazione e la verbalizzazione dei necessari controlli e l'eventuale applicazione delle sanzioni amministrative.

Art.87 Sanzioni Per le Violazioni alla Legge

L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande senza la prescritta autorizzazione, ovvero senza la S.C.I.A., ovvero quando sia stato emesso un provvedimento di inibizione o di divieto di prosecuzione dell'attività ed il titolare non vi abbia ottemperato, comporta l'applicazione della sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 516,00 a € 3.098,00.

La medesima sanzione è prevista nel caso in cui l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande avvenga senza il possesso i requisiti di cui all'Art. 71 del D.lgs. 59/2010 e 65 L.R. 6/2010..

Per ogni altra violazione alle disposizioni previste dal dettato normativo del T.U.C. si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 154,00 a € 1.032,00.

Resta salva l'applicazione delle ulteriori sanzioni previste dall'Art. 80 del T.U.C.

In caso di diversi importi sanzionatori derivanti da modifiche alla normativa nazionale e regionale, i nuovi importi entrano immediatamente in vigore, indipendentemente dall'avvenuta modifica della Delibera Criteri.

Art.88 Sanzioni Per le Violazioni al Presente Regolamento

Alle violazioni alle norme della Delibera Criteri, salvo quanto già previsto dalla normativa nazionale o regionale, si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 25,00 a € 500,00 ai sensi dell'art. 7 bis del D. Lgs 267/00.

Art.89 Sanzioni Accessorie

Qualora l'infrazione comporti per legge l'applicazione di sanzioni accessorie, l'accertatore trasmette allo Sportello Unico Attività Produttive il rapporto per i necessari adempimenti.

Il Settore STAFF - Servizio Depenalizzazione, previo invio all'interessato di comunicazione di avvio di procedimento, dà luogo all'applicazione delle sanzioni accessorie entro i termini previsti dalla legge.

L'applicazione delle sanzioni accessorie deve rispondere comunque a criteri di equità e proporzionalità all'entità dell'infrazione, tenendo conto degli eventuali casi di recidiva o di precedenti infrazioni, anche differenti, da parte dello stesso soggetto.

Art.90 Presentazione Scritti Difensivi

Gli eventuali scritti difensivi, in carta libera vanno indirizzati al Settore STAFF - Servizio Depenalizzazione, entro i termini di legge, che devono essere indicati sul verbale di accertamento e sull'eventuale comunicazione di avvio del procedimento.

In caso di presentazione di scritti difensivi prima dei termini di legge per l'applicazione delle sanzioni accessorie, qualora non si verificano situazioni di indifferibilità per motivi di ordine pubblico, sicurezza o igiene pubblica, sentito il parere del Settore STAFF - Servizio Depenalizzazione il Responsabile Sportello Unico Attività Produttive dello Sportello Unico Attività Produttive dispone il rinvio dell'applicazione della sanzione a dopo l'esame degli scritti difensivi.

Gli scritti difensivi vengono esaminati preliminarmente dal Settore STAFF - Servizio Depenalizzazione che riferisce al Settore STAFF - Servizio Depenalizzazione, il quale decide in materia, accogliendoli totalmente o parzialmente, e conseguentemente annulla il provvedimento di sanzione o emette l'ordinanza ingiunzione, eventualmente sentito il parere del Sportello Unico Attività Produttive.

Art.91 Adozione dell'Ordinanza-Ingiunzione

Qualora il trasgressore non provveda al pagamento entro i termini di legge senza avere presentato scritti difensivi, o nel caso di reiezione degli scritti difensivi presentati, il Settore STAFF - Servizio Depenalizzazione provvede all'adozione dell'ordinanza ingiunzione, indicando in maniera motivata, l'importo della sanzione pecuniaria da applicare e le eventuali sanzioni accessorie.

Art.92 Ricorsi

Il ricorso contro l'ordinanza ingiunzione va presentato di regola al Giudice di Pace, salvo che l'importo della sanzione non ne ecceda la relativa competenza, nel qual caso il ricorso va presentato al Tribunale.

Termini e soggetto competente per il ricorso vanno chiaramente indicati in calce all'ordinanza ingiunzione.

PARTE 7. INDICAZIONI SUGLI ORARI

Art.93 Orari di Attività degli Esercizi

L'esercente ha facoltà di scegliere liberamente l'orario di apertura al pubblico dell'attività.

La scelta dell'orario deve essere comunicata all'Ufficio, sia in caso di nuova apertura dell'esercizio che di subingresso o di trasferimento in altra sede. Tale comunicazione deve essere effettuata prima dell'inizio dell'attività.

L'esercente è tenuto ad osservare l'orario prescelto e a comunicare all'Ufficio con almeno due giorni di anticipo, l'eventuale modifica non occasionale dell'orario di apertura e chiusura.

L'orario scelto dall'esercente può essere continuativo o comprendere un intervallo di chiusura intermedia.

Detto orario può essere differenziato per giorni della settimana e per periodi dell'anno.

Art.94 Obbligo di Esposizione dei cartelli Orari

L'orario di attività comunicato all'Ufficio deve essere reso noto al pubblico mediante l'esposizione all'interno e all'esterno dell'esercizio di appositi cartelli, visibili anche durante la chiusura dell'esercizio.

PARTE 8. NORME TRANSITORIE E FINALI

Art.95 Obbligo di Rispetto degli Altri Regolamenti Comunali

Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento, è fatto obbligo di osservare le disposizioni di tutti gli altri piani e regolamenti comunali vigenti ed in particolare:

- dello Strumento urbanistico,
- del Regolamento per il Commercio su Aree Pubbliche,
- del Regolamento di Polizia Urbana,
- del Regolamento Igienico Sanitario,
- del Regolamento Edilizio
- del Regolamento per la gestione dei rifiuti urbani e assimilati.

Art.96 Validità Temporale dei Presenti Criteri

I presenti criteri hanno validità per quattro anni dalla data di esecutività della delibera consiliare di approvazione e potranno essere soggetti a modifica anticipata in caso di necessità.

Art.97 Modifiche ai Presenti Criteri

Le modifiche ai presenti criteri sono di competenza del Consiglio Comunale, sentito il parere della Commissione Comunale Pubblici Esercizi.

Le eventuali decisioni, che il Consiglio Comunale intenda approvare seppur in contrasto con tale parere, devono essere debitamente motivate per iscritto.

ALLEGATI

Tabelle Variabili

§ 1. Ripartizione delle competenze

FUNZIONE	UFFICIO / ORGANO COMPETENTE
Funzioni Autorizzative	
COORDINAMENTO GENERALE	Sportello Unico Attività Produttive
RILASCIO AUTORIZZAZIONI	Responsabile Sportello Unico Attività Produttive
RILASCIO PRESE D'ATTO	Responsabile Sportello Unico Attività Produttive
ISTRUTTORIA COMMERCIALE	Sportello Unico Attività Produttive
ISTRUTTORIA REQUISITI PERSONALI	Sportello Unico Attività Produttive
ISTRUTTORIA URBANISTICA	Servizio Edilizia Privata ed Urbanistica
ISTRUTTORIA VIABILISTICA	Polizia Locale
PRONUNCIA DECADENZA	Responsabile Sportello Unico Attività Produttive
Funzioni Ispettive e Sanzionatorie	
VERBALIZZAZIONE INFRAZIONI ACCERTATE SUL CAMPO	Polizia Locale
VERBALIZZAZIONE INFRAZIONI ACCERTATE D'UFFICIO	Polizia Locale
EMANAZIONE SANZIONI ACCESSORIE	Dirigente dell'Area Tecnica
Funzioni Relative al Contenzioso	
RICEVIMENTO SCRITTI DIFENSIVI	Settore STAFF - Servizio Depenalizzazione
ESAME TECNICO E PRIMA VALUTAZIONE SCRITTI DIFENSIVI	Settore STAFF - Servizio Depenalizzazione
FORMULAZIONE PARERE	Sportello Unico Attività Produttive
EMANAZIONE ORDINANZA-INGIUNZIONE	Settore STAFF - Servizio Depenalizzazione
REVOCA AUTORIZZAZIONI	Dirigente dell'Area Tecnica

§ 2. Documentazione necessaria

- a) planimetria dei locali, in scala non inferiore a 1:100, con l'indicazione della superficie totale del locale e di quella destinata all'attività di somministrazione in mq, debitamente sottoscritta da tecnico abilitato; dalle planimetrie, relative allo stato di fatto o al progetto, dovranno essere deducibili i requisiti di sorvegliabilità dell'esercizio ai sensi del Decreto del Ministero dell'Interno 17.12.1992, n. 564 (obbligatoria);
- b) certificazione o autocertificazione di conformità urbanistico edilizia e di agibilità dei locali (obbligatoria);
- c) certificato di prevenzione incendi in tutti i casi previsti dalla legge o la relativa istanza da inoltrare al Comando Provinciale VVFF tramite l'ufficio deputato del Comune (obbligatoria);
- d) certificazione o autocertificazione della disponibilità di parcheggi, ove richiesti dalla presente normativa (obbligatoria);
- e) documentazione di previsione di impatto acustico o dichiarazione sostitutiva nei casi previsti dalle norme (obbligatoria);
- f) notifica di inizio attività all'A.S.L. competente (SCIA), ai sensi dell'articolo 5 della "Legge di semplificazione igienico-sanitaria" (obbligatoria se contestuale all'inizio dell'attività);
- g) documentazione idonea a comprovare la disponibilità del locale nel quale si intende esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande (obbligatoria);
- h) comunicazione orari adottati (obbligatoria se contestuale all'inizio dell'attività);
- i) comunicazione denominazione ai sensi del precedente art. 3 (obbligatoria);
- j) documentazione idonea a comprovare il possesso dei requisiti professionali (esclusi i casi in cui l'accertamento d'ufficio sia possibile perché il dato è in possesso di altra pubblica amministrazione);

All. 1 Relazione

All. 2 Tavole

TAV. 1 - Azzonamento ed individuazione del sistema pubblici esercizi.

 **prassicoop**
società cooperativa

Sede legale, amministrativa
e uffici tecnici
via Pergolesi 8
20124 Milano

tel. 02.7000.5491
fax 02.7000.9022
prassi@prassicoop.it
www.prassicoop.it

p.iva 12887850159
c.f. 00530390129