



COMUNE DI MONTE ARGENTARIO

Provincia di Grosseto

3° SETTORE – Commercio e Attività Produttive

Responsabile del Procedimento: Dott. Domenico Castriconi

Piazzale dei Rioni, 8 – Porto S. Stefano – Tel 0564-811968 – Fax 0564-811969

IL DIRIGENTE DEL 3° SETTORE

Vista la Legge Regionale 7.02.2005, n. 28 “ Codice del Commercio, Testo Unico in materia di commercio in sede fissa, su aree pubbliche, somministrazione di alimenti e bevande, vendita di stampa quotidiana e periodica e distribuzione di carburanti”;

Vista la Deliberazione del Consiglio Regionale 20.06.2006, n. 57 – direttive regionali per la programmazione comunale delle attività di vendita della stampa quotidiana e periodica e di somministrazione di alimenti e bevande;

Visto il Decreto Legge 223/2006 convertito nella Legge 4.08.2006, n. 248;

Vista la circolare approvata con Deliberazione della Giunta Regionale n. 875 del 20.11.2006 sul rapporto tra la normativa regionale e la “riforma Bersani”;

Vista la Deliberazione della Giunta Municipale n. 40 del 17.06.2008, immediatamente esecutiva, con la quale sono stati approvati il criteri definitivi per l’apertura degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande;

EMANA IL SEGUENTE AVVISO PUBBLICO

NORME E MODALITA’ DI ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE COMUNALE

Art. 1 – Principi generali

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande sono attività commerciali libere ai sensi e per gli effetti dell’art. 41 della Costituzione.

La regolamentazione comunale, a norma della Legge Regionale 07.02.2005 n. 28 “Nuovo Codice del Commercio”, della Deliberazione del Consiglio Regionale 20.06.2006, n. 57 così come integrata dalla Deliberazione della G.R. 20.11.2006, n. 875 di adeguamento al D.L. 223/2006, convertito nella Legge 248/2006, relativamente alle nuove aperture è diretta al temperamento dell’interesse dell’imprenditore al libero esercizio dell’attività con quello della collettività alla fruizione di un servizio commerciale adeguato, capillare e rispondente alle necessità anche stagionali del territorio.

L’Amministrazione Comunale valorizza le forme di semplificazione amministrativa e di riduzione delle barriere di accesso al mercato da parte dei nuovi imprenditori ed individua criteri qualitativi a tutela del servizio reso alla collettività.

Le norme del presente atto che prevedono limiti e vincoli all’attività economica di somministrazione devono essere interpretate in senso restrittivo e, in caso di dubbio, nel senso più favorevole all’interessato.

Art. 2 - Zonizzazione

Ai fini dei presenti criteri il territorio comunale è considerato una unica zona, fermo restando che l'attività di somministrazione di alimenti e bevande potrà essere svolta esclusivamente nei locali in possesso dei previsti requisiti igienici sanitari, urbanistici, di destinazione d'uso e di sorvegliabilità.

Art. 3 - Apertura ed esercizio di nuova attività

Ai fini dell'avvio di nuova attività di somministrazione di alimenti e bevande oggetto della presente programmazione comunale, l'interessato, che comunque deve essere obbligatoriamente in possesso dei requisiti morali e professionali previsti dagli artt. 13 e 14 della L.R. 7 febbraio 2005, n. 28:

3.1 Deve presentare la dichiarazione di inizio di attività (DIA) attestando il possesso dei requisiti di qualità di cui al punto 1 ed il punteggio posseduto che dovrà essere uguale o superiore al punteggio minimo di accesso di cui al punto 2 del presente avviso;

3.2 Può iniziare l'attività immediatamente dalla data di presentazione della dichiarazione ferme restando il rispetto delle vigenti norme in materia igienico sanitaria previste dal D.P.G.R. n. 40/R/2006, di edilizia, di urbanistica, di sicurezza e di destinazione d'uso dei locali;

3.3 Deve garantire in ogni momento il rispetto del punteggio minimo di accesso di cui al punto 2 del presente atto;

3.4 Può modificare, mediante comunicazione, alcuni dei requisiti dichiarati, sempre nel rispetto del punteggio minimo previsto;

Art. 4 - Subingresso, trasferimento e variazioni

4.1 In caso di subingresso nelle attività di somministrazione di alimenti e bevande l'interessato dovrà presentare apposita autocertificazione, attestante che nulla è variato rispetto alla tabella dei requisiti qualitativi dichiarati dal precedente titolare all'avvio dell'esercizio

4.2 Nel caso il subentrante intendesse modificare tali criteri dovrà produrre nuova tabella, che dimostri comunque il raggiungimento del punteggio minimo previsto.

4.3 In caso di trasferimento dell'esercizio l'interessato dovrà presentare la dichiarazione di inizio di attività attestando il possesso dei requisiti di qualità di cui al punto 1 ed il punteggio posseduto che dovrà essere uguale o superiore al punteggio minimo di accesso di cui al punto 2, fermo restando il rispetto dei previsti requisiti igienici sanitari, urbanistici, di destinazione d'uso e di sorvegliabilità dei locali.

4.4 In caso di variazioni di superficie e/o modifiche strutturali dei locali di esercizi già in possesso dei requisiti di qualità, l'interessato dovrà dichiarare l'eventuale nuovo punteggio o la permanenza di quello precedente acquisito. .

Ai sensi del presente articolo per variazioni essenziali si intendono le variazioni che siano rilevanti ai sensi e per gli effetti del Regolamento CE 852/2004.

Art. 5 - Controlli

5.1 Entro 60 giorni dal ricevimento della DIA, L'Amministrazione Comunale avvalendosi anche della collaborazione degli enti esterni competenti per materia, verifica la sussistenza dei presupposti e dei requisiti e dispone, ove occorra, il divieto di prosecuzione dell'attività e la rimozione dei suoi effetti, e notificato all'interessato entro il medesimo termine.

5.2 Qualora sia possibile, l'Amministrazione fissa un termine entro il quale l'interessato può provvedere a conformare l'attività alla vigente normativa. Nei 30 giorni successivi alla

scadenza del termine l'Amministrazione provvede alla verifica e dispone definitivamente in merito alla prosecuzione dell'attività.

5.3 Le disposizioni di cui al precedente comma non si applicano nel caso di dichiarazioni mendaci o di false attestazioni da parte dell'interessato, per le quali si procede alla denuncia alle autorità competenti.

5.4 L'Amministrazione Comunale attraverso gli uffici Competenti provvederà ad esercitare in qualsiasi momento il controllo sull'attività al fine di accertare la sussistenza e il mantenimento dei requisiti di qualità dichiarati, anche in contraddittorio con l'interessato.

Art. 6 – Decadenza speciale

6.1 Nel caso in cui, nell'esercizio dell'attività, venga accertata la mancanza e/o il venir meno dei requisiti qualitativi autocertificati che hanno permesso il raggiungimento del punteggio minimo di accesso con la conseguente apertura dell'attività di cui al punto 2 del presente atto l'Amministrazione procede:

- a) a comunicare l'avvio del procedimento diretto alla pronuncia di decadenza assegnando all'interessato un termine non inferiore a 15 e non superiore a 60 giorni per l'adeguamento;
- b) a pronunciare la decadenza in caso di mancato adeguamento entro il termine assegnato;

6.2 Si applicano comunque le ipotesi di decadenza e chiusura di attività previste dalla Legge Regionale 28/2005 e successive modifiche ed integrazioni, qualora si verificano le circostanze.

Art. 7 – Disposizioni finali

Le disposizioni di cui alla presente regolamentazione si applicano a tutti gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, ad esclusione di quelli già in esercizio alla data di entrata in vigore del presente atto e quelli di cui all'art. 48 della L.R. 28/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 8 – Semplificazione amministrativa

I procedimenti amministrativi relativi agli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sono di competenza esclusiva dello Sportello Unico Attività Produttive ai sensi del DPR 447/1998 e del DPR 440/2000.

Art. 9 – Rinvio

Per quanto non previsto nel presente atto si rinvia alla disciplina della L.R. 28/2005 e successivi provvedimenti regionali in materia.

Art. 10 – Norma finale

L'uso temporaneo di pertinenze esterne situate su suolo pubblico ai fini della somministrazione di alimenti e bevande non concorre alla formazione dei punteggi relativi ai requisiti indicati al punto 1

Punto 1

Requisiti di qualità per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

	Requisiti soggettivi	Punteggio
1	L.R. 28/2005 – art. 14, comma 1, lett. b), n. 1): avere frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale relativo alla somministrazione di alimenti e bevande, come disciplinato dalla vigente normativa delle Regioni e delle Province di Trento e Bolzano:	2 per ogni addetto oltre il titolare/preposto
2	L.R. 28/2005 – art. 14, comma 1, lett. b), n. 2): essere in possesso di un diploma di istituto di istruzione secondaria di secondo grado o di laurea aventi un indirizzo attinente alle materie dell'alimentazione e della somministrazione:	2 per ogni addetto oltre il titolare/preposto
3	L.R. 28/2005 – art. 14, comma 1, lett. b), n. 3): avere esercitato in proprio per almeno due anni nell'ultimo quinquennio l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'I.N.P.S.	2 .per ogni addetto oltre il titolare/preposto
4	L.R. 28/2005 – art. 14, comma 1, lett. b), n. 4): essere stato iscritto al R.E.C. di cui alla Legge 426/1971 per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, salvo la cancellazione dal medesimo registro volontaria o per perdita dei requisiti	2 per ogni addetto oltre il titolare/preposto
5	Attestato di qualifica di partecipazione a corsi professionalizzanti, diverso da quello di cui al punto 1, nel settore alimentare organizzati da associazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati:	2 per ogni addetto compreso il titolare/preposto
6	Ditta individuale. Titolare dell'attività di età inferiore ai 35 anni:	1
7	Società di persone. Almeno la metà dei soci compreso il legale rappresentante della società di età inferiore ai 35 anni	1
8	Società di capitali. Soggetti che rappresentino almeno il 50% del capitale sociale di età inferiore ai 35 anni:	1
9	Ditta individuale. Titolare dell'attività di sesso femminile	1
10	Società di persone. Almeno la metà dei soci compreso il legale rappresentante della società di sesso femminile:	1
11	Società di capitali. Soggetti che rappresentino almeno il 50% del capitale sociale di sesso femminile	1
12	Assenza di titolarità di altri esercizi di somministrazione nel territorio comunale	1
13	Assenza di titolarità di altri esercizi di somministrazione nel territorio provinciale	2
14	Presenza di un delegato alla somministrazione specificamente preposto al solo esercizio interessato: Assenza di titolarità di altri esercizi di somministrazione nel territorio comunale:	2
15	Assunzione di personale portatore di handicap	3
16	Assunzione di personale disoccupato da almeno 24 mesi con obbligo di formazione professionale entro 12 mesi dalla data di assunzione	3
17	Assunzione di personale nell'ambito del protocollo per il reinserimento dei lavoratori in mobilità con obbligo di formazione professionale entro 12 mesi dalla data di assunzione:	3
18	Conoscenza di almeno una lingua straniera. *Punteggio assegnato per ogni lingua straniera conosciuta da ciascun soggetto	3 per ogni lingua fino ad un massimo di 9

N.B.I requisiti di cui ai nn. 1), 2), 3) e 4) non sono cumulabili in capo alla stessa persona

		Requisiti oggettivi	Punteggio
1		1. Superficie del locale: <ul style="list-style-type: none"> • fino a mq. 30: 2 • fino a mq. 50: 5 • Oltre mq. 50 7 	2 5 7
2		Superficie di somministrazione di almeno 1 mq. per ogni posto a sedere (con almeno 20 posti a sedere):	3
3		Disponibilità di parcheggi su area di proprietà privata adiacente o distante dal locale di Pubblico Esercizio non più di metri 50	1 per ogni posto auto fino ad un massimo di 7 punti;:
4		Servizi igienici a disposizione dei clienti aggiuntivi al numero minimo previsto dalla normativa:	5 per ogni servizio igienico;
5		Immobili adeguati alla normativa per portatori di handicap, oltre quelli prescritti (servizi igienici, accessi al locale)	5
6		Selezione dei materiali da riciclare (lattine, vetro, cartoni, plastiche):	3
7		Utilizzo esclusivo di lampade e apparecchiature a basso consumo energetico (attestato da schede tecniche)	2
8		Climatizzazione nel locale somministrazione	2
9		Impianti funzionanti ad energia prodotta da fonti rinnovabili (attestata da schede tecniche o certificata da tecnico installatore):	5
10		Immobile ubicato in edificio di interesse storico, culturale, architettonico o altro particolare interesse (verificare con Uff. Urbanistica)	5
11		Insonorizzazione dei locali (certificata da tecnico abilitato)	5
12		Esposizione all'esterno dell'esercizio di una tabella riassuntiva dei criteri di qualità posseduti in base al presente atto:	5

		Altri criteri	Punteggio
1		Somministrazione di menù e prodotti per celiaci e diabetici	3
2		Menù contenente piatti tipici della cucina marinara locale	3
3		Menù o offerta di prodotti tipici toscani	2
4		Carta dei vini comprendente almeno 3 prodotti del territorio comunale	2
5		Eliminazione dal menù della voce "coperto e/o servizio" o eliminazione servizio al tavolo	2
6		Apertura di almeno 180 giorni all'anno	2
7		Apertura di almeno 300 giorni all'anno	5
8		Apertura di almeno 350 giorni all'anno	8
9		Apertura giornaliera di almeno 10 ore	2
10		Apertura giornaliera di almeno 16 ore	4

Punto 2

Riepilogo Punteggio dei requisiti di qualità

Requisiti di qualità complessivi	Punteggio minimo obbligatorio	Punteggio posseduto
	20

N.B. La “Dichiarazione di Inizio Attività può essere presentata solo se gli interessati dimostrano di aver conseguito almeno il punteggio minimo obbligatorio di cui al soprariportato “Riepilogo Punteggio dei requisiti di qualità”

Monte Argentario, li 01 luglio 2008

IL DIRIGENTE DEL 3° SETTORE
F.to Arch. Augusto Donati

DC/