

**PROGRAMMAZIONE ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE:
INDIRIZZI GENERALI, REQUISITI E DISCIPLINA
PER GLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**

Sommario

Art. 1 – Principi generali.....	1
Art. 2 - Contenuti e disposizioni	2
Art. 3 - Tipologia degli esercizi	2
Art. 4 - Programmazione comunale	2
Art. 5 - Abilitazione all'esercizio dell'attività: avvio di nuova attività.	3
Art. 6 - Subingresso	3
Art. 7 - Trasferimento dell'attività.....	3
Art. 8 - Ristrutturazione del locale.....	3
Art. 9 - Mancato rispetto dei requisiti	4
Art. 10 – Rinvio	4
Art. 11 – Adeguamento automatico	4

Art. 1 – Principi generali

1. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande si fonda sul principio della libertà di iniziativa economica privata ai sensi e per gli effetti dell'art. 41 della Costituzione.
2. La regolamentazione comunale è diretta al contemperamento 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.
3. 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 di preferenzialità a tutela della qualità del servizio reso alla collettività.
4. 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.
5. La disciplina individuata con il presente atto persegue le finalità enunciate dall'art. 2 della L.R. 28/2005 cui si fa esplicito rinvio, con particolare riguardo alla salvaguardia e lo sviluppo qualificato

dei livelli occupazionali, alla tutela e alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla corretta applicazione dei CCNL.

6. Le Amministrazioni Comunali coinvolte, a tutela ed incremento della qualità del servizio reso alla collettività, auspicano che gli operatori del settore pongano in essere le buone pratiche in materia di risparmio energetico, di accoglienza del cliente con particolare riferimento alle persone diversamente abili e alle madri, prevedendo appositi spazi per cambio dei neonati, al rispetto dell'ambiente e al rispetto della quiete pubblica.

Art. 2 - Contenuti e disposizioni

1. Il seguente articolato contiene i requisiti previsti dai Comuni di Calenzano, Campi Bisenzio, Sesto Fiorentino e Signa per l'abilitazione all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla Legge Regionale 7 febbraio 2005, n. 28 ("Codice del Commercio") e s.m.i., con particolare riferimento agli articoli da 41 a 49; contiene inoltre la descrizione dei procedimenti relativi all'attivazione, al trasferimento e al subingresso degli esercizi di somministrazione.

2. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande dovranno rispettare i requisiti di cui all'allegato A del presente regolamento, nonché tutti gli altri requisiti e/o prescrizioni contenuti nella vigente normativa, con particolare riferimento a quanto previsto in materia di abbattimento delle barriere architettoniche.

3. I requisiti e i procedimenti di cui al comma 1 rimangono validi per quattro anni dall'adozione da parte dei Comuni, e comunque fino a quando non interverranno elementi giuridici che li rendano inapplicabili.

Art. 3 - Tipologia degli esercizi

1. Gli Esercizi di somministrazione soggetti alla presente programmazione comunale, ai sensi dell'art. 41 1° comma della Legge Regione Toscana n. 28/2005, sono costituiti da un'unica tipologia così definita: esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande. Tali esercizi possono somministrare anche le bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

Art. 4 - Programmazione comunale

1. Ai fini dell'avvio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande soggette a programmazione comunale l'Amministrazione prevede l'adozione dei requisiti di cui all'allegato A.
2. I requisiti di cui all'allegato A fanno riferimento alla normativa comunitaria, nazionale, regionale e comunale in materia:
 - di somministrazione
 - igienico – sanitaria

- urbanistica ed edilizia
- ambientale

Art. 5 - Abilitazione all'esercizio dell'attività: avvio di nuova attività.

1. L'abilitazione all'esercizio dell'attività avviene secondo le disposizioni di seguito riportate:
 - a) Gli interessati devono presentare dichiarazione di inizio di attività autocertificando il possesso dei requisiti di cui all'allegato A del presente atto;
 - b) possono iniziare l'attività immediatamente dalla data di presentazione della dichiarazione, ferme restando le ulteriori procedure previste dalla normativa di settore (es. notifica reg. CEE 852/2004);
 - c) devono garantire in ogni momento il rispetto dei requisiti di cui all'allegato A;
 - d) i requisiti di cui all'allegato A devono essere mantenuti anche in caso di subingresso secondo quanto disposto all'art. 6 e di ogni altra variazione diversa dalla cessazione e comunque per tutta la durata dello svolgimento dell'attività;
2. Gli interessati devono comunque essere in possesso di tutti i requisiti obbligatori previsti dalle normative in materia.

Art. 6 - Subingresso

1. In caso di subingresso a un esercizio di somministrazione già avviato, non rispondente ai requisiti stabiliti perché operante in base alla vecchia programmazione, se chi subentra non effettua modifiche ai locali o effettua lavori solo di manutenzione ordinaria non è tenuto ad adeguare il locale ai nuovi requisiti; se invece chi subentra intende effettuare dei lavori di manutenzione straordinaria e/o interventi più rilevanti, dovrà adeguare il locale ai requisiti di cui all'allegato A.
2. Negli altri casi di subingresso, chi subentra dovrà autocertificare il possesso dei requisiti.

Art. 7 - Trasferimento dell'attività

1. In caso di trasferimento di un'attività da un locale ad un altro, nella comunicazione di trasferimento dovrà essere autocertificato il possesso dei requisiti previsti nell'allegato A anche se si tratta di vecchie autorizzazioni

Art. 8 - Ristrutturazione del locale

1. In caso di manutenzione ordinaria, ai titolari di autorizzazioni non si richiede l'adeguamento ai nuovi requisiti.

2. In caso di manutenzione straordinaria e di interventi più rilevanti, anche ai titolari di vecchie licenze si richiede l'adeguamento ai nuovi requisiti.

Art. 9 - Mancato rispetto dei requisiti

1. La verifica del rispetto dei requisiti è demandata agli Enti, Organi ed Uffici preposti alla vigilanza dalla normativa vigente.
2. Ai sensi dell'art. 107 della L.R. 28/2005, nel caso in cui, durante l'esercizio dell'attività, si verifici il venir meno anche solo di uno dei requisiti di cui all'allegato A del presente atto, l'Amministrazione procede:
 - a) a comunicare l'avvio del procedimento, diretto alla pronuncia di sospensione dell'attività fino a 30 giorni, assegnando all'interessato un termine non inferiore a 15 e non superiore a 90 giorni per l'adeguamento;
 - b) a pronunciare la sospensione dell'esercizio di somministrazione in caso di mancato adeguamento entro il termine assegnato, salva proroga per comprovata necessità, purché richiesta prima della scadenza del predetto termine;
3. In caso di recidiva, l'avvio del procedimento di cui al punto a) è volto all'adozione di un provvedimento di chiusura.
4. Si applicano comunque le ipotesi di chiusura di attività previste dalla legge regionale 28/2005 e s.m.i.

Art. 10 – Rinvio

1. Per quanto non previsto nel presente atto si rinvia alla disciplina della L.R. 28/2005 e successivi provvedimenti regionali in materia.
2. I presenti requisiti verranno aggiornati in base agli indirizzi regionali in materia di somministrazione di alimenti e bevande. Fino all'adeguamento si applicano i presenti criteri salva diversa previsione contenuta nelle norme regionali.

Art. 11 – Adeguamento automatico

1. I riferimenti normativi di cui al presente regolamento si intendono automaticamente aggiornati per effetto dell'entrata in vigore di nuove disposizioni di legge in materia, purché compatibili.

<p>PROGRAMMAZIONE ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE REQUISITI QUALITATIVI</p>

1. requisiti professionali, di cui alla L.R. 28/2005
2. requisiti igienico sanitari
3. disponibilità locale
4. requisiti urbanistici ed edilizi
5. requisiti obbligatori di rispetto delle normative in materia di inquinamento acustico
6. adozione degli strumenti e delle pratiche necessari per una corretta effettuazione della raccolta differenziata, con raccoglitori per carta, plastica, vetro e indifferenziata