



comune di
PRATO

**REGOLAMENTO ESERCIZI
DI SOMMINISTRAZIONE
DI ALIMENTI E BEVANDE
CRITERI E REQUISITI PER LA
PROGRAMMAZIONE**

**Approvato con Delibera di Consiglio Comunale
n. 2 del 15 gennaio 2009**

**Modificato con Delibera del Consiglio
Comunale n. 23 del 30.03.2010**

**Modificato con Delibera del Consiglio Comunale
n. 7 del 06.02.2014**

**Modificato con Delibera del Consiglio Comunale
n. 29 del 09.03.2017**

INDICE

Articolo 1: Principi generali

Articolo 2: Riferimenti normativi

Articolo 3: Programmazione comunale

Articolo 4: Avvio degli esercizi di somministrazione

Articolo 5: Livelli qualitativi minimi per ambito territoriale

Articolo 6: Criteri qualitativi

Articolo 7: Punteggi minimi

Articolo 8: Sospensione - decadenza dall'esercizio dell'attività

Articolo 9: vigilanza e controllo

Articolo 10: Norme finali

Articolo 1: Principi generali

1. La programmazione comunale relativa alla somministrazione di cibi e bevande è finalizzata a contemperare il diritto dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività con quello della collettività e del pubblico alla fruizione di un servizio commerciale adeguato e rispondente alle diverse necessità ed esigenze.
2. Il presente regolamento intende, inoltre, sostenere uno sviluppo equilibrato delle attività di somministrazione ricercando in particolare una positiva relazione fra qualità urbana e sviluppo economico e sociale anche incentivando, a tal fine, la qualità e specificità locale dei prodotti e dei servizi forniti.
3. Ai fini di cui ai commi 1 e 2 l'Amministrazione Comunale promuove la semplificazione amministrativa, attraverso l'eliminazione del contingente numerico, con conseguente riduzione dei limiti di accesso al mercato da parte dei nuovi imprenditori e tutela la qualità del servizio reso alla collettività.

Articolo 2: Riferimenti normativi

1. Gli atti normativi che costituiscono riferimento della presente disciplina sono costituiti da:
 - 1.1 Decreto Legge 04.07.2006 n. 223 "Disposizioni urgenti per il rilancio economico e sociale, per il contenimento e la razionalizzazione della spesa pubblica, nonché interventi in materia di entrate e di contrasto all'evasione fiscale", così come convertito in legge con modificazioni dall'articolo 1 della Legge 04.08.2006 n. 248;
 - 1.2 Legge Regione Toscana 07.02.2005 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", e successive modifiche ed integrazioni, per la parte compatibile alla L. 248/06;
2. Alle attività di somministrazione di alimenti e bevande si applicano inoltre le seguenti disposizioni:
 - 2.1 Regolamento (CE) n. 852/2004;
 - 2.2 Decreto del Presidente della Giunta Regionale del 01.08.2006, n. 40/R e sue successive modifiche e integrazioni "Regolamento di attuazione del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale";
 - 2.3 DM 564/92 e sue successive modifiche e integrazioni, sulla sorvegliabilità dei locali.

Articolo 3: Programmazione comunale

1. Ai fini dell'avvio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, soggette a programmazione comunale ed in riferimento ai principi ed esigenze di equilibrio urbano e

socio economico di cui all'art. 1, l'Amministrazione Comunale individua la zonizzazione del proprio territorio e definisce la relativa adozione dei requisiti secondo quanto descritto dai successivi articoli 4 e 5. La programmazione si attua secondo le disposizioni riportate negli articoli seguenti.

Articolo 4: Avvio degli esercizi di somministrazione

1. I soggetti interessati ad avviare l'attività di somministrazione devono:
 - 1.1 Presentare Segnalazione Certificata di Inizio di Attività (Scia) autocertificando il possesso dei requisiti di cui all'art. 5 - Tabella 5.1 (Requisiti obbligatori), corredata da apposita certificazione di un tecnico;
 - 1.2 Sottoscrivere atto di obbligo irrevocabile per i requisiti di cui all'articolo 6, Tabella 6.3 (requisiti gestionali), che si intendono conseguire e che potranno essere effettivamente posseduti e verificati solo al momento dell'inizio dell'attività;
 - 1.3 Presentare attestazione del possesso del punteggio minimo dei requisiti di accesso di cui al presente regolamento, correlata dalla certificazione di un tecnico sul possesso dei requisiti di cui all'articolo 6, Tabella 6.1.(requisiti urbanistici) e Tabella 6.2. (requisiti gestionali).
2. I soggetti che presentano la Segnalazione Certificata di Inizio Attività:
 - 2.1 Possono iniziare l'attività dalla data di presentazione della Segnalazione;
 - 2.2 Dovranno iniziare l'attività entro 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione della Segnalazione Certificata Inizio Attività, salvo proroga fino ad un massimo di ulteriori 180 (centottanta) giorni, per comprovata necessità e su motivata istanza;
 - 2.3 In caso di sub-ingresso in attività iniziate dopo il 15.01.2009, devono garantire:
 - 2.3.1 Il rispetto del requisito obbligatorio della conoscenza della lingua italiana, di cui alla tabella del successivo art. 5;
 - 2.3.2 Il mantenimento del punteggio minimo di 75 (settantacinque) punti,
 - 2.4 Nel caso di altra variazione sostanziale diversa dalla cessazione, devono garantire il rispetto dei livelli qualitativi minimi del successivo art. 5 e dei criteri di qualità di cui al successivo art. 6;
 - 2.5 Nel caso di ampliamento della superficie di somministrazione di esercizi, posti nelle zone della città moderna, attivati con D.I.A./S.C.I.A. dopo il 15.01.2009, devono essere garantiti gli standard di parcheggio di relazione, nella misura prevista dal successivo art. 5, sull'intera superficie di somministrazione ottenuta;
 - 2.6 Nel caso di ampliamento della superficie di somministrazione, qualora quest'ultima sia superiore a mq. 250 (duecentocinquanta), in locali posti nelle zone della città moderna, autorizzati prima del 15.01.2009, devono essere garantiti gli standard di parcheggio di relazione, nella misura prevista dal successivo art. 5, soltanto in relazione alla superficie di somministrazione oggetto di ampliamento;

2.7 Dovranno garantire il rispetto del punteggio minimo di accesso per tutto il periodo di attività, salvo quanto disposto per i punti 6.1.1. (prossimità ad un parcheggio pubblico), 6.1.2. (vicinanza ad aree di sosta raggiunte da mezzi pubblici), 6.1.4. (distanza dal più vicino esercizio di somministrazione) in quanto sono condizioni non dipendenti dalla volontà del gestore;

2.8 Devono esporre apposita tabella descrittiva degli standard di qualità posseduti, secondo uno schema grafico e applicativo da concordare con il Comune.

3. Si intendono per variazioni sostanziali:

3.1 Il trasferimento dell'attività all'interno della stessa zona;

3.2 La modifica dei locali effettuata con pratica edilizia.

Articolo 5: Livelli qualitativi minimi per ambito territoriale

1. Ai fini di quanto stabilito all'art.1, il presente Regolamento articola il territorio comunale in due sub ambiti: centro antico e città moderna esterna. I requisiti obbligatori differenziati per ciascun ambito sono:

Tabella 5.1. Requisiti obbligatori

Requisiti obbligatori	centro antico	città moderna
1. Immagine esterna, decoro e arredi come da regolamentazione comunale di cui all'allegato F del Regolamento edilizio e il Regolamento per la disciplina degli impianti pubblicitari di natura temporanea o permanente e per la pubblica affissione.	X	-
2.. Dotazione di un servizio igienico di cortesia separato da quello degli addetti in esercizi con superficie di somministrazione non superiore a 80 mq.I servizi igienici non devono comunicare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.		X
3. Dotazione di servizi igienici in quantità di almeno 1 (Uno) per uomini ed 1 (Uno) per donna di cui almeno 1 (Uno) con i requisiti di accessibilità per i diversamente abili, separati da quello degli addetti., in esercizi con superficie di somministrazione superiore 80 mq.I servizi igienici non devono comunicare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti..	-	X
4. Dotazione di un servizio igienico di cortesia separato da quello degli addetti in esercizi con superficie di somministrazione superiore a 50 mq.I servizi igienici non devono comunicare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.	X	-
5. Dotazione di un servizio igienico in comune tra pubblico e addetti in esercizi la cui superficie di somministrazione non sia superiore a 50 mq . In detti casi, i servizi igienici devono essere dotati obbligatoriamente di rubinetteria, per l'erogazione di acqua calda e fredda, non azionabile manualmente..Il servizio igienico non deve comunicare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.	X	
6 Dotazione di servizi igienici in aggiunta a quelli previsti al punto 3 , in esercizi di somministrazione la cui superficie di vendita sia superiore ai 250 mq, in misura: pari a: 1 servizio igienico ogni ulteriori 100 mq oltre detta superficie		X

7. Nel caso della presenza di videogiochi o simili, presenza di locali dedicati.	X	X
8. Valutazione impatto acustico, in attività nelle quali sono utilizzati strumenti di amplificazione acustica o viene effettuata musica dal vivo	X	X
9. Dotazione di parcheggi di relazione a servizio della clientela, in misura pari a mq. 1,5 per ogni mq. di superficie di somministrazione, qualora l'esercizio abbia una superficie adibita alla somministrazione di alimenti e bevande superiore a mq. 250 (duecentocinquanta).	-	X
10. Per i cittadini di nazionalità diversa da quella italiana, conoscenza della lingua italiana, da parte del richiedente o di un socio o di un dipendente, addetti al servizio di somministrazione, impegnati nella conduzione giornaliera dell'attività, certificata attraverso: 10.1. Un titolo di studio conseguito in Italia; 10.2. Altra certificazione (diploma o attestato di frequenza a corsi di italiano rilasciati da agenzie formative, da Istituti scolastici o enti pubblici); 10.3 Il superamento di una specifica prova effettuata presso il Comune di Prato, in caso di autocertificazione della conoscenza della lingua italiana. La prova di cui al punto C) viene svolta dal Servizio Multietnica del Comune di Prato, e sarà finalizzata ad accertare: A. Conoscenze di base della lingua italiana; B. Capacità di lettura e comprensione di un testo italiano; C. Conoscenza e padronanza, in lingua italiana, delle normative igienico-sanitarie vigenti e di quelle relative alla gestione e conduzione di esercizi di somministrazione.	X	X
11. Superficie minima di somministrazione di mq. 30 (trenta).	-	X

Articolo 6: Criteri qualitativi

Le tabelle seguenti sono finalizzate ad individuare la sussistenza ed il livello dei requisiti qualitativi – a seconda della diversa collocazione urbana – delle proposte di esercizio per la somministrazione di cibi e bevande.

Tabella 6.1. Requisiti urbanistici

* = 0 punti

** = 5 punti

*** = 10 punti

Requisito		Punteggio per ambito	
		centro antico	città moderna
1	Prossimità ad un parcheggio pubblico a distanza non superiore a mt. 200 (duecento) misurati sul percorso pedonale più breve.	*	**
2	Vicinanza ad aree di sosta raggiunte da mezzi pubblici (entro mt. 200 -duecento- misurati sul percorso pedonale più breve).	*	**
3	Disponibilità di parcheggio privato per i clienti, di superficie equivalente alla superficie di somministrazione, posto non oltre mt. 50 (cinquanta), misurati sul percorso pedonale più breve, escluse le ipotesi della dotazione obbligatoria di parcheggio.	***	***

4	Distanza dal più vicino esercizio autorizzato alla somministrazione di alimenti e bevande misurati sul percorso pedonale più breve:			
	4.1.	Fino a mt. 100 (cento)	*	*
	4.2.	Oltre mt. 100 (cento)	**	*
5	Apertura su aree non servite nel raggio di mt. 200 (duecento)		***	*
6	Apertura in prossimità (entro mt. 200 -duecento - misurati sul percorso pedonale più breve) di importanti funzioni pubbliche come scuole, ospedali, centri sanitari, o di significativa consistenza produttiva).		*	**
7	Appartenenza alla zona prevista nel piano di riqualificazione del Centro Storico, come da planimetria allegata		***	

Tabella 6.2. Requisiti strutturali

- * = 0 punti
 ** = 10 punti
 *** = 20 punti

Requisito		Punteggio per ambito	
		centro antico	città moderna
8	Dotazione di una superficie di somministrazione di minimo mq. 30 (Trenta), con una superficie aggiuntiva minima di 1/5 dedicata ai locali di conservazione e preparazione, fino a mq. 15 (Quindici), oltre il quale il requisito si intende sempre raggiunto.	***	***
9	Dotazione di servizi igienici in quantità di almeno 1 (Uno) per uomini ed 1 (Uno) per donna, di cui almeno 1 (Uno) con i requisiti di accessibilità per i diversamente abili (il punteggio raddoppia per ogni bagno aggiuntivo) separati da quelli degli addetti.	***	*
10	Individuazione di idonei spazi all'interno del locale o in aree private per la raccolta differenziata e lo stoccaggio.	**	**
11	Dotazione di servizi ed attrezzature per favorire la accessibilità e fruibilità del servizio ai diversamente abili (es. tavoli idonei, menù braille, etc.) e per infanti (es. seggioloni, fasciatoi, scaldalatte, etc.).	***	***
12	Certificazione rilasciata da tecnico abilitato, relativa alle opere specificatamente orientate alla insonorizzazione, oltre i requisiti di legge.	***	**
13	Disponibilità di spazi privati esterni destinati alla somministrazione.	**	**
14	Presenza di spazi dedicati all'intrattenimento dei bambini.	**	**
15	Ricorso a tecnologie ed impianti volti alla riduzione del consumo energetico ed all'impiego di fonti energetiche rinnovabili.	***	**

Tabella 6.3. Requisiti gestionali

- * = 0 punti
- ** = 2 punti
- *** = 5 punti
- **** = 10 punti

Requisito		Punteggio per ambito		Requisito		Punteggio per ambito	
		centro antica	città moderna			centro antico	città moderna
16	Presenza nel menù di almeno il 30% di prodotti regionali e/o tipici e regionali (rif.to elenco ARSIA) e presenza e/o impiego nel menù di ricette o produzioni locali in quantità pari almeno al 20% degli alimenti offerti	***	**	16	Presenza nel menù di almeno il 30% di prodotti regionali e/o tipici e regionali (rif.to elenco ARSIA) e presenza e/o impiego nel menù di ricette o produzioni locali in quantità pari almeno al 20% degli alimenti offerti	***	**
17	Area wireless free.	***	**	17	Area wireless free.	***	**
18	Servizio di somministrazione al tavolo e messa a disposizione del coperto senza maggiorazione.	***	**	18	Servizio di somministrazione al tavolo e messa a disposizione del coperto senza maggiorazione.	***	**
19	Presenza di menù in italiano e in inglese.	***	**	19	Presenza di menù in italiano e in inglese.	***	**
20	Orari di esercizio estesi (oltre le 10 ore).	***	**	20	Orari di esercizio estesi (oltre le 10 ore).	***	**
21	Adesione a programmi specifici del Comune per l'uso dei parcheggi e agevolazioni al servizio di trasporto pubblico locale.	***	**	21	Adesione a programmi specifici del Comune per l'uso dei parcheggi e agevolazioni al servizio di trasporto pubblico locale.	***	**

				<p>22</p> <p>Partecipazione, debitamente documentata dalle firme di presenza, dei titolari degli esercizi di somministrazione, intenzionati ad installare all'interno dei locali apparecchi per il gioco lecito, ai corsi di formazione e aggiornamento di cui all'art. 7 della L.R. 57/2013, promossi dalla Azienda USL Toscana Centro in raccordo con il Comune e finalizzati alla conoscenza generale della normativa in materia di gioco lecito e alla conoscenza e prevenzione dei rischi connessi al gioco patologico.</p>		**
				<p>23</p> <p>Partecipazione e volontaria adesione dei titolari partecipanti ai corsi di cui sopra ai test di autovalutazione, somministrati al termine dei corsi medesimi, e loro superamento, per comprovare l'avvenuta presa di conoscenza generale della normativa in materia di gioco lecito e dei rischi connessi al gioco patologico.</p>		***

				24	Partecipazione, debitamente documentata dalle firme di presenza, di tutto il personale di sala degli esercizi di somministrazione, ove si intende installare apparecchi per il gioco lecito negli esercizi stessi, ai corsi di formazione e aggiornamento di cui all'art. 7 della L.R. 57/2013, promossi dalla Azienda USL Toscana Centro in raccordo con il Comune e finalizzati alla conoscenza generale della normativa in materia di gioco lecito e alla conoscenza e prevenzione dei rischi connessi al gioco patologico.	**
				25	Partecipazione e volontaria adesione di tutto il personale di sala partecipante ai corsi di cui sopra ai test di autovalutazione, somministrati al termine dei corsi medesimi, e loro superamento, per comprovare l'avvenuta presa di conoscenza generale della normativa in materia di gioco lecito e dei rischi connessi al gioco patologico.	***
				26	Sottoscrizione di atto di impegno alla non installazione di apparecchi per il gioco nel locale di somministrazione che ne è privo.	****

				27	Sottoscrizione di atto di impegno alla dismissione degli apparecchi per il gioco già installati all'interno del locale di somministrazione, in caso di subentro.	****	****
--	--	--	--	----	--	------	------

Articolo 7: Punteggi minimi

I punteggi minimi di accesso, corrispondenti ai requisiti obbligatori differenziati per ciascun ambito, sono:

- A)** 75 (Settantacinque) punti per gli esercizi in zone del centro antico.
- B)** 75 (Settantacinque) punti per gli esercizi in zone della città moderna.

Articolo 8: Sospensione - decadenza dall'esercizio dell'attività

1. Nel caso in cui, nell'esercizio dell'attività, si verifichi il venir meno dei requisiti qualitativi che danno luogo al punteggio minimo di cui al precedente art. 7, il Comune procede:
 - 1.1 A comunicare l'avvio del procedimento finalizzato alla pronuncia di sospensione dell'attività, in conformità a quanto disposto dall'art. 107, comma 1 lett. c), della L.R. 28/2005, assegnando all'interessato un termine non inferiore a 30 (Trenta) giorni e non superiore a 90 (Novanta) giorni per l'adeguamento;
 - 1.2 A sospendere l'attività in caso di mancato adeguamento entro i termini di cui sopra, come comunicati all'interessato;
 - 1.3 A pronunciare la decadenza dall'esercizio dell'attività nel caso in cui non sia rispettato il provvedimento di sospensione o non siano ripristinati i requisiti dei locali nei termini fissati dal provvedimento di sospensione, salvo proroga in caso di comprovata necessità e su motivata istanza dell'interessato.
2. Si applicano, comunque, le altre ipotesi di chiusura di attività previste dalla Legge Regionale 28/2005 e successive modifiche e integrazioni.
3. Ai fini della verifica dei requisiti, oltre agli ordinari strumenti di vigilanza e controllo, il Comune potrà chiedere la presentazione di dichiarazioni, certificazioni, copia di documenti anche di carattere fiscale.
4. Il titolare dell'attività dovrà presentare, dal 1° al 31 dicembre di ogni anno, per i primi cinque anni, dichiarazione attestante la permanenza dei requisiti che garantiscono il raggiungimento del punteggio minimo.

Articolo 9: Vigilanza e controllo

1. Il controllo della sussistenza dei requisiti dichiarati viene effettuato dagli uffici comunali preposti al momento dell'inizio dell'attività.
2. La verifica della permanenza del punteggio minimo dei requisiti di accesso è effettuata dagli uffici comunali preposti.

Articolo 10: Norme finali

1. Il presente Regolamento entra in vigore il giorno in cui diventa esecutiva la delibera con la quale è stato approvato dal Consiglio Comunale, e resta in vigore fino a eventuali successive modifiche o abrogazioni. Si possono, comunque, apportare modifiche sentite le locali associazioni di categoria dei commercianti e degli artigiani, i rappresentanti delle locali organizzazioni sindacali ed i rappresentanti dei consumatori.
2. Dall'entrata in vigore del presente Regolamento è abrogata ogni altra disposizione comunale che sia in contrasto con questo Regolamento.