



SPORTELLO UNICO ATTIVITÀ PRODUTTIVE

**“SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE:
CRITERI E PROCEDURE RELATIVI AL RILASCIO DI
AUTORIZZAZIONI;
PRESCRIZIONI PER LE ATTIVITA’ SOGGETTE A S.C.I.A.”**

Approvati con Delibera del Consiglio Comunale n° 74 del 31.08.2012 (immediatamente eseguibile)

INDICE

Premessa	
Art. 1 – Zonizzazione del territorio comunale	pag. 1
Art. 2 – Principi ispiratori dei criteri	“ 2
Art. 3 – Autorizzazione	“ 2
Art. 4 - Criteri di programmazione	“ 3
Art. 5 – Adeguamento ai criteri	“ 4
Art. 6 - Criteri generali di programmazione	“ 4
Art. 7 – Provvedimenti amministrativi	“ 5
Art. 8 - Altri criteri di qualità non obbligatori	“ 5
Art. 9 - Altre attività di S.A.B. soggette a S.C.I.A.	“ 6
Art.10 – Norme finali	“ 6

- Premessa

I presenti criteri sono definiti in attuazione della normativa comunitaria (Direttiva n° 123/2006) nazionale (D.to L.vo n° 59/2010, Legge n. 241 del 22.12.2011 e D.L. n. 1 del 24.1.2012) e della regione Marche (L.R. n° 27/2009 art. 62 e Regolamento Regionale n° 5/2011 art. 3), inerenti la disciplina delle attività di Somministrazione di Alimenti e Bevande (S.A.B.).

I criteri sono inoltre coerenti con gli artt. 31 e 34 della L. n° 214/2011 (c.d. “Salva Italia”) e con l’art. 1 della L. n° 27/2012 (c.d. “ Cresci Italia”) in materia di liberalizzazioni e concorrenza.

Art. 1 – **Zonizzazione del territorio comunale**

I presenti criteri hanno validità indistintamente su tutto il territorio comunale.

Il Consiglio Comunale, con propria deliberazione, può tuttavia definire criteri differenti per specifiche aree cittadine di pregio artistico, storico, architettonico ed ambientale, comunque nel rispetto degli articoli 3, 4, 5 e 6 del Regolamento Regionale n° 5/2011.

Art. 2 – Principi ispiratori dei criteri

Sono esclusi dalla programmazione per l'apertura delle SAB criteri basati su vincoli numerici o di distanza, né possono essere adottate, a difesa del divieto di apertura, motivazioni di ordine commerciale o fondate sulla prova dell'esistenza di un bisogno economico o sulla presenza di altre attività di somministrazione. L'unica eccezione all'imposizione di un criterio di "distanza" è l'eventuale determinazione di fasce di rispetto tra esercizi di SAB e case di cura e di riposo. La programmazione si basa invece su principi di tutela e salvaguardia delle zone di pregio, su ragioni di sostenibilità ambientale, sociale e di viabilità, e su finalità di sviluppo e di miglioramento del settore per garantire l'interesse della collettività alla fruizione di un servizio adeguato; i criteri sono dettati da motivazioni d'interesse generale e hanno l'obiettivo di contemperare l'esigenza di sviluppo e di miglioramento della qualità del servizio offerto dagli imprenditori del settore con il diritto dei cittadini e dei residenti alla vivibilità ed alla mobilità.

I criteri di programmazione proposti riguardano essenzialmente la funzionalità e la qualità dei locali sede delle attività, lo sviluppo della professionalità del settore, la qualità dei servizi erogati alla cittadinanza, la tutela e la salvaguardia ambientale; pertanto si ritiene che i limiti e le prescrizioni imposte dai presenti criteri siano giustificati da interesse generale, siano ragionevoli e proporzionati rispetto alle finalità pubbliche dichiarate, e che non alterino le condizioni di piena concorrenza tra gli operatori né la tutela dei consumatori nei loro confronti.

Art. 3 – Autorizzazione

L'apertura di un esercizio di SAB, anche stagionale, in tutto il territorio comunale di Ancona, è soggetto ad Autorizzazione rilasciata dallo Sportello Unico per le Attività Produttive. Per qualsiasi parere o valutazione necessarie all'istruttoria per il rilascio delle autorizzazioni di cui al presente documento, lo S.U.A.P. si avvale dello strumento della Conferenza dei Servizi di cui alla L. 241/90.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato all'accertato rispetto, oltre che di quanto disposto dall'art. 63, commi 2 e 3 della L.R. n° 27/2009, anche dei presenti criteri di programmazione che costituiscono requisiti minimi ed obbligatori per l'esercizio dell'attività.

Ai fini dell'adeguamento ai presenti criteri, il trasferimento di un esercizio esistente è considerato una nuova apertura.

Il rilascio dell'autorizzazione è altresì soggetto al possesso del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) di cui alla L. 296/06 art. 1 c. 1176, o comunque del certificato di regolarità contributiva; l'autorizzazione è in ogni caso rilasciata a coloro che hanno ottenuto dall'INPS la rateizzazione del debito contributivo.

Per autorizzazione stagionale deve intendersi l'autorizzazione rilasciata per un periodo non inferiore a 30 giorni e non superiore a 180, e soggetta ai medesimi criteri delle autorizzazioni permanenti.

Il rispetto delle norme riguardanti la sicurezza, l'igiene, l'accessibilità, l'inquinamento acustico e la sorvegliabilità non è oggetto dei criteri di programmazione, trattandosi di requisiti ineludibili asseverati nella richiesta di autorizzazione.

L'autorizzazione tiene luogo anche di licenza ai fini dell'art. 86 del T.U.L.P.S..

Art. 4 – Criteri di programmazione relativi al rilascio delle autorizzazioni all'apertura e al subentro delle attività di S.A.B.

4.1 – Criteri relativi alla funzionalità e qualità dei locali :

I seguenti criteri sono obbligatori e dovranno essere asseverati da tecnico abilitato nella richiesta di nuova apertura :

- a) La superficie destinata alla somministrazione dovrà essere non inferiore al 40% della superficie totale dell'esercizio;
- b) Dotazione di almeno un servizio igienico destinato al pubblico, opportunamente segnalato;
- c) Per i locali con superficie di somministrazione superiore ai 150,00 mq. , i bagni dovranno essere separati per i due sessi e idonei per portatori di handicap;
- d) Insonorizzazione dei locali di SAB situati in edifici di civile abitazione; i requisiti tecnici per l'insonorizzazione verranno stabiliti dal Settore Ambiente ed approvati con delibera di Giunta;
- e) Nelle aree pedonalizzate e per tutti gli esercizi con superficie di somministrazione inferiore a mq. 250 non sono richiesti standard di parcheggio; per superfici superiori si utilizzano gli standard urbanistici previsti per le attività commerciali.

4.2 - Criteri relativi alla qualificazione dell'offerta del servizio :

I seguenti criteri sono obbligatori e dovranno essere dichiarati dal richiedente nella richiesta di apertura o di subingresso:

- a) Obbligo di presentazione del curriculum del gestore e di una relazione di progetto di attività;
- b) Obbligo di menu almeno bilingue a disposizione del cliente;
- c) Obbligo della possibilità di pagamento con sistemi elettronici; rimane facoltà del gestore stabilire e comunicare alla clientela l'importo minimo per l'acquisto in modalità elettronica;
- d) Messa a disposizione dei servizi igienici anche ai non clienti durante l'orario di servizio;
- e) Al fine di fornire una migliore accoglienza sia all'abituale clientela che ai potenziali turisti, in caso di nuove assunzioni ed entro un anno dalle medesime, obbligo per il personale di sala assunto della frequenza di corsi in materia di accoglienza, di comunicazione e di vendita.

4.3 – Criteri relativi alla tutela e salvaguardia ambientale:

I seguenti criteri sono obbligatori e dovranno essere dichiarati dal richiedente nella richiesta di apertura o di subingresso:

- a) Obbligo del perseguimento di pratiche di sostenibilità ambientale quali :
 1. Obbligo di installazione di frigoriferi e congelatori di classe di consumo energetico almeno A, di altri elettrodomestici almeno di classe B, di luci a risparmio energetico e di riduttori di flusso nei rubinetti ;
 2. Adesione ai programmi di raccolta differenziata dei rifiuti istituiti dall'Amministrazione;
- b) Per le sole attività ricadenti in aree pedonalizzate, al fine di limitare il traffico veicolare, è richiesta la identificazione di locali di conservazione, magazzinaggio e stoccaggio di derrate alimentari, di dimensioni tali da garantire approvvigionamenti periodici e non giornalieri. (solo per le nuove aperture).
- c) Compatibilità con la residenza : dovrà essere indicato un "referente per la sicurezza" al quale cittadini e forza pubblica possano rivolgersi in caso di problematiche inerenti comportamenti molesti degli avventori o comunque imputabili alla gestione;

- d) Obbligo per il titolare della raccolta degli oggetti abbandonati all'esterno in prossimità del locale e ad esso riconducibili.

Art. 5 – Adeguamento ai criteri

Nei casi di subingresso l'adeguamento ai criteri va portato a termine entro 60 giorni dall'inizio dell'attività del subentrante, ad eccezione di quanto previsto dagli articoli seguenti per i quali l'adeguamento va completato entro un anno dall'inizio dell'attività del subentrante:

art. 4.2 - lettera c)

art. 4.3 - lettera a) punto 1 (adeguamento elettrodomestici) ;

Per gli esercizi esistenti l'adeguamento ai criteri va portato a termine entro 60 giorni dall'entrata in vigore dei criteri stessi, ad eccezione di quanto previsto dagli articoli seguenti per i quali l'adeguamento è previsto entro 5 anni dalla data di entrata in vigore dei criteri:

art. 4.1 - lettere a), b), c), e)

art. 4.2 - lettera c)

art. 4.3 - lettere a) punto 1 (adeguamento elettrodomestici) e lettera b) ;

Per gli esercizi esistenti, l'adeguamento a quanto previsto all'art. 4.1 lettera c) si intende realizzato anche in presenza di un solo bagno, purchè idoneo per portatori di handicap.

Per tutte le attività (nuove aperture, subentri e attività esistenti), l'adeguamento al criterio di cui agli artt. 4.1 lettera d) - *insonorizzazione per le attività situate in edifici di civile abitazione*- va realizzato solo nel caso che, nello svolgere le attività accessorie di cui all'art. 14, c.1 del Regolamento Regionale n° 5/2011, si intenda richiedere autorizzazione in deroga alle emissioni acustiche di cui al Regolamento Acustico Comunale, approvato con Del. Cons. n° 84 del 25 luglio 2011.

Sono fatte salve eventuali deroghe agli adeguamenti concesse a favore dei locali storici o di interesse storico compresi nell'elenco di cui alla Legge Regionale n° 5 del 4 aprile 2011.

Il rispetto dei criteri inerenti la gestione costituisce prescrizione all'esercizio della attività.

Art. 6 – Criteri generali di programmazione

1. *Orari* : il calendario e l'orario giornaliero delle attività di S.A.B. sono a libera scelta del titolare, nel rispetto dell' art. 31 della L. n° 214/2011; vige tuttavia l'obbligo della comunicazione al Comune degli orari praticati. La Giunta con propria deliberazione può motivatamente prevedere diversi e particolari orari di apertura e chiusura delle attività, in funzione della tutela dell'ordine pubblico, della salute e dei beni culturali e ambientali. Con le stesse modalità può essere limitata e/o vietata la somministrazione di bevande alcoliche in determinati orari e in determinate zone.
2. *Zone di rispetto* : non è consentito di norma l'insediamento di nuove attività di S.A.B. entro un raggio di metri 200 da case di cura e riposo.

Art. 7 - **Provvedimenti amministrativi**

Il possesso ed il mantenimento dei criteri è soggetto a controlli e verifiche da parte dell'Amministrazione, sia preliminarmente al rilascio dell'autorizzazione, sia nelle successive fasi di apertura e gestione dell'attività autorizzata; i criteri costituiscono pertanto requisiti indispensabili sia per il rilascio che per il mantenimento in vita dell'autorizzazione, ai sensi dell'art. 63 della Legge Regione Marche n° 27/2009.

Il mancato rispetto e/o la perdita dei requisiti stabiliti con i criteri comporta pertanto l'applicazione delle sanzioni pecuniarie previste dall'art. 69 c.2 della citata Legge, nonché l'avvio del procedimento amministrativo di revoca dell'autorizzazione, secondo le disposizioni di legge e con contestuale fissazione di un termine per il ripristino dei requisiti venuti a mancare.

Art. 8 - **Altri criteri di qualità non obbligatori**

Il legale rappresentante di una attività di somministrazione di alimenti e bevande può, in qualsiasi momento, certificare con apposita dichiarazione la esistenza presso il proprio esercizio di uno o più dei seguenti "criteri di qualità":

- 1 Attestato di partecipazione del titolare, del legale rappresentante o del preposto a uno o più corsi di specializzazione professionale nel settore della somministrazione
- 2 Presentazione di dichiarazione di impegno all'utilizzo prioritario di prodotti alimentari DOP e IGP regionali, di prodotti tipici locali a " KM 0 ", e di prodotti provenienti da agricoltura biologica;
- 3 Per gli esercizi con superficie totale superiore a 250 mq, area giochi per bambini coperta e scoperta opportunamente attrezzata e a norma con gli standard di sicurezza vigenti, di ampiezza corrispondente ad almeno il 10% della superficie di somministrazione
- 4 Insonorizzazione dei locali certificata da tecnico iscritto ad albo professionale, realizzata anche con pannelli fono isolanti
- 5 Climatizzazione del locale
- 6 Ulteriori pratiche di sostenibilità
- 7 Assenza di videogiochi o apparecchi automatici
- 8 Presenza continuativa durante l'esercizio dell'attività di almeno un addetto con i requisiti professionali.
- 9 Presenza di fasciatoio nei servizi
- 10 Installazione di un sistema di videosorveglianza o di altro sistema di sicurezza passivo;
- 11 Impegno all'apertura anche festiva e/o notturna in occasione di eventi e manifestazioni, secondo calendario comunicato dall'Amministrazione con anticipo di almeno gg. 30;

Il predetto elenco non riveste carattere esaustivo, ed è suscettibile di modifiche da apportarsi con deliberazione della Giunta Municipale.

I suddetti criteri non sono obbligatori, ma l'Amministrazione si riserva di valutarli al fine di instaurare un processo di "premierità" basato sul riconoscimento di specifiche qualità del servizio offerto dall'esercizio, a scopi turistici e pubblicitari.

Art. 9 - **Altre attività di S.A.B. soggette a S.C.I.A.**

- a) Attività di cui all'art. 64 L.27/2009: dette attività non sono soggette ad autorizzazione né sono tenute al rispetto dei presenti criteri; le stesse non possono esercitare le attività accessorie di cui all'art. 14 del Regolamento Regionale n° 5/2011.
- b) Sale pubbliche da gioco: per l'esercizio dell'attività di S.A.B. presso sala pubblica da gioco, (di cui agli artt. 86 e 110 T.U.L.P.S.), devono essere rispettati i seguenti requisiti, asseverati da tecnico abilitato :
 - 1. dotazione di parcheggi in analogia alle attività commerciali;
 - 2. dotazione di bagni destinati al pubblico, opportunamente segnalati; per i locali con superficie totale superiore ai 150,00 mq. i bagni dovranno essere separati per i due sessi e idonei per portatori di handicap;
 - 3. il locale non deve essere ubicato in edifici di civile abitazione, a meno di completa e certificata insonorizzazione acustica;
 - 4. distanza minima di metri 200, misurata sul percorso pedonale più breve, da edifici scolastici, luoghi di cura e riposo.
- c) Attività di somministrazione di alimenti e bevande da parte di circoli privati: nella Segnalazione Certificata di Inizio Attività oltre a quanto previsto dalla normativa di settore (D.P.R. n. 235/2001) devono essere rispettati i seguenti requisiti, asseverati da tecnico abilitato:
 - 1. dotazione di parcheggi in analogia alle attività commerciali;
 - 2. il locale non deve essere ubicato in edifici di civile abitazione, a meno di completa e certificata insonorizzazione acustica.
 - 3. I presidenti dei circoli sono tenuti a tutelare il decoro dei luoghi adiacenti la sede dei circoli stessi e rispondono di eventuali azioni di disturbo alla quiete pubblica e/o danni riconducibili all'attività dei circoli o causati da loro soci frequentatori;

Le attività di SAB presso circoli privati esistenti dovranno adeguarsi a quanto previsto dal punto 2. (insonorizzazione) entro sei mesi dalla approvazione dei criteri stessi.

Per le attività di SAB presso circoli privati esistenti da oltre dieci anni non è previsto l'adeguamento ai criteri, fatto salvo il rispetto di norme e prescrizioni in materia di inquinamento acustico contenute nelle specifiche leggi e/o regolamenti di settore.

Quanto previsto al punto 3. sarà applicato anche a tutti i circoli privati esistenti con decorrenza dall'entrata in vigore dei presenti criteri.

- d) Attività stagionali svolte per concessione del Comune nei parchi cittadini e in altre strutture pubbliche : dette attività sono soggette ad autorizzazione ma non sono tenute al rispetto dei "Criteri"; sono fatte salve le norme e prescrizioni in materia igienico-sanitaria, di sicurezza, di prevenzione incendi e inquinamento acustico, nonché i requisiti di cui agli artt. 8, 9 e 61 della L.R. Marche n° 27/09.

Art. 10 – **Norme finali**

Con l'entrata in vigore dei presenti Criteri sono abrogate le norme contenute in precedenti regolamenti comunali e/o ordinanze disciplinanti la medesima materia e con essi incompatibili.

Per quanto non espressamente previsto nei Criteri, si applicano le norme nazionali e regionali vigenti in materia.