



REGOLAMENTO COMUNALE  
PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E  
BEVANDE

Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n° 46 del 28.11.2008

INDICE

Art. 1	LA PROGRAMMAZIONE COMUNALE DELL'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE
Art. 2	AMBITO DI APPLICAZIONE DEI REQUISITI
Art. 3	LA TIPOLOGIA DEI REQUISITI OBBLIGATORI
Art. 4	I REQUISITI RELATIVI ALL'ASSETTO DEI LOCALI
Art. 5	I REQUISITI RELATIVI AL SERVIZIO DA RENDERE AI CONSUMATORI
Art. 6	NECESSITÀ' DELLA DIA PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ'
Art. 7	RISPETTO DEI REQUISITI DI CUI ALL'ARTICOLO 3
Art. 8	LE AREE TERRITORIALI DI INSERIMENTO
Art. 9	TITOLO ABILITATIVO
Art. 10	DISPOSIZIONI FINALI

**Articolo 1** *La programmazione comunale dell'attività di somministrazione*

L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è soggetto alla programmazione comunale.

Con la programmazione il comune definisce i requisiti che devono avere gli esercizi per poter esercitare l'attività di cui al precedente comma.

**Articolo 2** *Ambito di applicazione dei requisiti*

I requisiti sono necessari sia per iniziare l'attività annuale, che stagionale.

I requisiti sono necessari anche per ampliare la superficie di somministrazione o per effettuare modifiche strutturali dei locali dell'attività.

I requisiti sono necessari anche quando l'attività venga effettuata con distributori automatici in locali esclusivi ed appositamente attrezzati.

I requisiti sono, infine, necessari anche quando l'attività di somministrazione sia esercitata negli impianti di distribuzione di carburanti, salva specifica deroga prevista dalla normativa di detto settore.

**Articolo 3** *La tipologia dei requisiti obbligatori*

I requisiti obbligatori per le circostanze indicate nell'articolo precedente sono di due tipi e riguardano, i primi, l'assetto dei locali, mentre i secondi sono relativi al servizio al consumatore.

Ai fini dell'esercizio dell'attività deve essere garantito il punteggio minimo di 48 punti per i requisiti relativi all'assetto dei locali e di 25 punti per i requisiti relativi al servizio al consumatore.

Non è ammessa compensazione tra i primi ed i secondi.

#### **Articolo 4 I requisiti relativi all'assetto dei locali**

I requisiti relativi all'assetto dei locali sono articolati come indicato nell'allegato A e tengono conto di nove parametri per ognuno dei quali è indicato il relativo punteggio conseguibile.

Ai fini del calcolo del punteggio attribuibile ad ogni singolo parametro valgono i criteri di valutazione dettagliati nell'allegato A1, a cui deve attenersi il richiedente per la presentazione della DIA ed il dirigente che la riceve, ne esamina il contenuto e ne determina il punteggio conseguito.

#### **Articolo 5 I requisiti relativi al servizio da rendere al consumatore**

I requisiti relativi al servizio da rendere al consumatore sono articolati come indicato nell'allegato B su dieci parametri per ognuno dei quali è indicato il relativo punteggio minimo e massimo conseguibile.

Ai fini del calcolo del punteggio attribuibile ad ogni singolo parametro valgono i criteri di valutazione dettagliati nell'allegato B1, a cui deve attenersi il richiedente per la presentazione della DIA ed il dirigente che la riceve, ne esamina il contenuto e ne determina il punteggio conseguito.

#### **Articolo 6 Necessità della DIA per l'esercizio dell'attività**

Chi possiede, oltre a quelli previsti per l'accesso all'attività (articoli 13 e 14 L.R. n. 28/05 Codice del Commercio), anche i requisiti di cui ai precedenti articoli 4 e 5, documentandone almeno il punteggio minimo relativo all'UTOE o all'area di inserimento, può presentare la DIA prevista dal codice del commercio regionale

Insieme alla DIA deve essere presentata ed allegata, in carta libera, la documentazione da cui è desumibile il raggiungimento del punteggio minimo di accesso. La mancanza della documentazione costituisce motivo di non valutazione del relativo requisito.

L'attività può essere iniziata fin dalla data della presentazione della DIA, che rimane valida per 180 giorni.

Rimane obbligatoria e pregiudiziale all'inizio dell'attività la procedura di registrazione prevista dall'articolo 10 e seguenti del DPGR 1/8/2006 n° 40/R.

#### **Articolo 7 Rispetto dei requisiti di cui all'articolo 3**

L'impresa che avvia l'attività perché in possesso del punteggio minimo di accesso, come documentato ai sensi dell'articolo precedente, deve rispettare detto punteggio per tutta la durata della sua attività.

A chi continua l'esercizio dell'attività senza il punteggio minimo di accesso richiesto dal presente Regolamento, si applica la sanzione prevista dall'articolo 103 comma 1 del Codice del Commercio.

Il venir meno del punteggio minimo diventa motivo valido per la chiusura dell'attività con specifica motivata ordinanza.

L'obbligo del rispetto dei requisiti e dei minimi di punteggio non si applica agli esercizi attivi alla data di approvazione del presente Regolamento nemmeno in caso subingresso.

Se l'esercizio cessa l'attività senza dar luogo al subingresso, chi intenda esercitare negli stessi locali deve dotarsi dei nuovi requisiti di cui agli articoli 4 e 5 e trattandosi di nuova attività non può avvalersi della deroga di cui al comma precedente.

#### **Articolo 8 Le aree territoriali di inserimento**

I requisiti relativi all'assetto dei locali tengono conto di un parametro fondamentale quale quello indicato al punto n° 1 e che riguarda l'area territoriale di inserimento.

Le aree del territorio sono 2, il centro storico e la zona periferica.

Il centro storico presenta una rete dei servizi della somministrazione che viene ritenuta adeguata anche per qualità e quindi non viene riconosciuto alcun punteggio a chi intenda inserirsi in tali aree. Mentre il punteggio viene assicurato per gli insediamenti nella zona periferica.

La zona detta "centro storico" è costituita dalla zona di territorio lato mare, secondo la linea individuata dal seguente tracciato: strada provinciale dalla loc. San Pietro verso il centro, Via Pascoli, Viale Cerboni, Viale Vadi, Via Murzi (da incrocio con il Viale Vadi ad incrocio con Via

<b>Requisiti degli esercizi: assetto dei locali</b>		
<b>Allegare la documentazione (certificazione impianti, planimetrie, calcoli superficie, relazioni, dichiarazioni ecc.)</b>		
<i>N°</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Punti</i>
1.	Area territoriale di inserimento	
2.	Struttura dei locali e loro superficie esclusi servizi igienici e cucina	
3.	Superficie di somministrazione *per bar *per ristorante *per entrambe le attività	
4.	Arredamento dei locali e dotazione di servizi *aria condizionata *riscaldamento *insonorizzazione *uso energia alternativa *riciclo automatico dell'aria in tutti gli ambienti	
5.	Spazi esterni (esclusi spazi pubblici) disponibili per la clientela *parcheggi *area intrattenimento bambini *giardino e/o zone panoramiche attrezzate per la somministrazione *area attrezzata per la somministrazione riservata a clienti con animali *area attrezzata per l'accoglienza e/o sosta dei clienti *area attrezzata per degustazione e/o vendita prodotti alimentari tipici toscani	
6.	Accessi agevolati a portatori di handicap	
7.	Servizi igienici interni *servizi per i clienti n. 1 per uomo e n. 1 per donna ogni 50 posti *servizi per i clienti n. 1 per uomo e n. 1 per donna ogni 50 posti con area attrezzata per l'igiene dei bambini da 0 a 4 anni *servizio esclusivo per il personale	
8.	Certificazione di qualità dei servizi ISO	
9.	Pubblicità ed informazione sull'attività	
<b>Totale punti</b>		

## Criteri per l'attribuzione dei punteggi ai requisiti di cui all'allegato A

### **1) Area territoriale di inserimento. Massimo punteggio: 10.**

Le aree territoriali del comune sono due e cioè il centro storico e la zona periferica. La prima è dotata di una rete di servizi della somministrazione che può ritenersi sostanzialmente adeguata per cui l'eventuale indicazione di quest'area non dà luogo al conseguimento di alcun punteggio. L'altra necessita di una presenza di servizi più consistente di quella attualmente presente per cui vengono attribuiti 10 punti all'area residua, cioè alla zona periferica.

### **2) Struttura dei locali e loro superficie. Massimo punteggio :4.**

I locali devono avere una loro precisa struttura e destinazione d'uso ed avere una superficie complessiva (esclusi gli spazi esterni) adeguata per l'attività che si intende svolgere, almeno 25 mq per l'apertura di un bar e 50 mq per un ristorante. Di conseguenza viene attribuito un punteggio minimo di 2 punti per chi dispone solo della superficie minima e 4 punti a chi la supera di almeno il 40%. Nella superficie non rientrano gli spazi riservati alla cucina e quelli dei servizi igienici.

### **3) Superficie di somministrazione. Massimo punteggio: 4.**

Nel caso di apertura di un ristorante la superficie di somministrazione deve essere di almeno 40 mq destinando non meno di 1,5 mq di superficie per ogni posto a sedere. Nel caso di apertura di un bar la superficie deve essere di almeno 20 mq. destinando non meno di 1,5 di superficie per ogni posto a sedere. Nel caso di apertura di entrambe le attività le superfici si cumulano. Nel conteggio di questa superficie non si tiene conto degli spazi esterni. Valutazione identica alla precedente.

### **4) Impianti ed arredi interni . Massimo punteggio: 17.**

I locali in cui si svolge l'attività devono essere arredati per consentire il massimo comfort per i clienti ed a seconda dell'arredamento saranno attribuiti i seguenti punteggi:

- Climatizzati e riscaldati: punti 2
- Insonorizzati: punti 5
- Impianto di riciclo automatico dell'aria in tutti gli ambienti: punti 5
- Impianto di energia alternativa: punti 5.

### **5) Spazi interni o esterni disponibili per la clientela. Massimo punteggio: 17.**

#### **Escluso suolo pubblico**

I locali possono avere a disposizione, anche spazi esterni variamente utili:

- a) posti auto riservati ai clienti adiacenti o ad una distanza non superiore a 50 ml: da 3 a 5 posti auto: punti 5;
- b) Se i posti auto sono in proporzione ai posti tavola con un rapporto di 1 posteggio ogni 4 posti tavola: punti 7;
- c) area d'intrattenimento per bambini: punti 2;
- d) giardino e/o zone panoramiche attrezzate per la somministrazione: punti 2;
- e) aree attrezzate per la somministrazione riservata a clienti con animali domestici: punti 2;
- f) area attrezzata per l'accoglienza e sosta dei clienti: punti 2;
- g) area attrezzata per degustazione e/o vendita prodotti tipici della Toscana: punti 2.

### **6) Accessi agevolati ai portatori di handicap. Massimo punteggio: 3.**

I locali dovrebbero essere dotati anche di accessi e di percorsi e servizi liberamente utilizzabili dai portatori di handicap. Punteggio minimo 1 punto quando è agevolato solo l'accesso all'interno del locale, 3 punti quando sono agevolati tutti i servizi.

**7) Servizi igienici interni. Massimo punteggio: 4.**

In questo caso i punti vengono così attribuiti:

- a) Idonei servizi igienici a disposizione dei clienti nel numero di n.1 per uomo e n. 1 per donna ogni 50 posti a sedere punti 2; punti 3 se il servizio per le donne comprende un'area attrezzata per l'igiene dei bambini da 0 a 4 anni (può coincidere con l'antibagno delle donne se distinto da quello degli uomini)
- b) Idoneo servizio igienico esclusivo per il personale: punti 1.

**8) Certificazione qualità dei servizi offerti secondo standard ISO. Massimo punteggio: 5.**

Ad eventuale garanzia della qualità dei servizi offerti nel loro complesso viene attribuito un particolare valore alla certificazione di qualità definita secondo gli standard ISO e la sua presenza viene premiata con punti 5.

La certificazione deve essere presentata entro 6 mesi dall'inizio dell'attività e la sua mancata presentazione nei termini è assimilata all'esercizio dell'attività senza titolo abilitativo qualora il punteggio sia stato necessario al raggiungimento del minimo per l'accesso e come tale verrà sanzionata, con la chiusura dell'attività e la sanzione pecuniaria di cui all'articolo 103, primo comma, del Codice del Commercio.

**9) Pubblicità ed informazione sull'attività. Massimo punteggio: 2.**

Ove l'attività si avvalga di particolari forme di pubblicità e di modalità informative che siano variamente utili per i consumatori se ne terrà conto con una valutazione particolare di punti 2.

<b>Requisiti degli esercizi: servizio al consumatore</b> <b>Allegare la documentazione (attestati, diplomi, dichiarazioni, relazioni ecc.)</b>		
<i>N°</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Punti</i>
1.	Professionalità dell'imprenditore * esperienza per almeno 3 anni ultimo quinquennio * diploma Scuola Alberghiera con indirizzo specifico all'attività da aprire * corsi di aggiornamento o specializzazione * titolo di studio o corso gestione aziendale riconosciuti dalla regione	
2.	Professionalità dei lavoratori e dei collaboratori * requisito professionale previsto dall'art. 14 lettera b) L.R. n. 28/05 posseduto da n. persone *Preposto (non titolare o preposto in altre attività)	
3.	Imprenditoria giovanile	
4.	Imprenditoria femminile	
5.	Conoscenza di almeno una lingua straniera (inglese, francese, tedesco)	
6.	Offerta di piatti tipici della cucina e della produzione alimentare elbana	
7.	Almeno 5 etichette elbane nella carta dei vini	
8.	Menù particolare per celiaci e diabetici	
9.	Promozione e valorizzazione del territorio: * Adesione ad iniziative pubbliche e private * Vetrina Toscana * Menù in più lingue * Servizio senza maggiorazioni e/o pagamenti di pane/coperto	
10.	*Tempi di apertura assicurati nel periodo 15/10-15/3 *Orario di apertura assicurato periodo 15 ottobre-15 marzo	
<b>Totale punti</b>		

**Criteria per l'attribuzione dei punteggi ai requisiti di cui all'allegato B**

**1) La professionalità dell'imprenditore. Massimo punteggio: 3.**

Quando la professionalità dell'imprenditore supera per studio, per titoli e per esperienza quella necessaria ai sensi della legge regionale, per l'accesso all'attività viene attribuito un punteggio variabile proporzionato alle conoscenze ed all'operatività che saranno indicate. Da un punteggio minimo da 0,50 a 3 punti per più titoli e per più esperienze, attribuiti come segue:

- a) esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande per ogni anno, oltre ai due previsti per legge, o frazione di anno superiore a sei mesi: punti 1;
- b) prestazione di lavoro, anche come coadiutore, presso imprese esercenti attività di somministrazione di alimenti e bevande come addetto qualificato alla produzione od alla vendita dei medesimi per ogni anno, superiore ai due previsti dalla legge, o frazione di anno superiore ai sei mesi : punti 1;
- c) possesso di diploma di scuola alberghiera con indirizzo specifico all'attività da esercitare: punti 1;
- d) frequenza con esito positivo di un corso sull'enogastronomia riconosciuto dalla Regione: punti 1 per ogni corso.

**2) La professionalità dei lavoratori e dei collaboratori . Massimo punteggio: 6.**

Se all'attività sono addetti lavoratori dipendenti ed eventuali altre forme di collaborazione (anche familiare) viene attribuito un punteggio per ogni addetto in possesso dei requisiti professionali previsti dall'art. 14 lette. b della L.R. 28/05: 1 punto per ogni addetto e per il delegato alla somministrazione.

**3) Imprenditoria giovanile. Massimo punteggio: 2.**

Quando l'impresa che si intende attivare si avvale della partecipazione di giovani vengono attribuiti i seguenti punteggi:

- a) per l'impresa individuale, quando il titolare ed i suoi coadiutori hanno un'età non superiore ai 35 anni, 1 punto per ognuno, ma con il limite del punteggio massimo;
- b) per l'impresa societaria, nella quale la maggioranza dei soci giovani (età non superiore a 35 anni), 1 punto per ognuno, ma con il limite del punteggio massimo.

**4) Imprenditoria femminile. Massimo punteggio: 2.**

Quando l'impresa che si intende attivare si avvale della partecipazione di donne vengono attribuiti i seguenti punteggi:

- a) per l'impresa individuale, che abbia per titolare e coadiutrici donne, 1 punto per ognuno, ma con il limite del punteggio massimo;
- b) per l'impresa societaria, nella quale la maggioranza dei soci donne, 1 punto per ognuno, ma con il limite del punteggio massimo.

**5) Conoscenza di almeno una lingua straniera. Massimo punteggio: 2.**

Sarà valutato favorevolmente chi (imprenditore ovvero socio o dipendente collaboratore) sia a conoscenza , anche solo scolastica ma di adeguato livello, di almeno una lingua straniera tra inglese, francese e tedesco. Punti 1 se la lingua è conosciuta solo dall'imprenditore, punti 2 se è conosciuta da almeno un persona addetta alla sala (socio lavoratore, dipendente o collaboratore familiare)

**6) Piatti tipici della cucina e della produzione alimentare elbana. Massimo punteggio: 2.**

Se nel ristorante vengono offerti almeno il 25% di piatti tipici della cucina elbana. Un punto e punti due se ci si avvale per la loro preparazione della filiera alimentare elbana.

**7) Carta dei vini con etichette elbane. Massimo punteggio: 2.**

Se nella carta dei vini sono presenti ed effettivamente offerte almeno 5 etichette di produttori elbani di vino bianco e 5 di vino rosso ed almeno 2 di rosè viene attribuito un punto, due punti se vengono aggiunti il moscato, l'aleatico, i liquorosi e le grappe (almeno 1 etichetta per tipo).

**8) Menù particolare anche per diabetici e celiaci. Massimo punteggio: 2.**

All'impresa che garantisce l'offerta di piatti ed alimenti per celiaci e diabetici viene attribuito un punto per ciascuna tipologia.

**9) Promozione/valorizzazione del territorio: adesione ad iniziative pubbliche e private.**

**Massimo punteggio: 8.**

All'impresa che aderisce ad iniziative promozionali e di valorizzazione del territorio adottate dal comune, da altri enti pubblici e/o privati e ne dà un particolare risalto nei suoi sistemi di pubblicità viene riconosciuto un punto. Vengono altresì attribuiti punti alle seguenti iniziative:

- a) adesione formale alle iniziative di "vetrina toscana" punti 5;
- b) menù tradotto in almeno altre 2 lingue oltre l'italiano punti 1;
- c) servizio al tavolo senza maggiorazioni e pagamenti di pane/coperto punti 1.

**10) Tempi di apertura assicurati nel periodo invernale. Massimo punteggio: 3.**

Per ottenere il titolo abilitativo annuale l'impresa deve garantire l'apertura della propria attività per almeno 90 giorni, specificamente indicati nella DIA, nel periodo dal 15 ottobre al 15 marzo. Viene in tal caso assicurato un punto.

Verranno attribuiti ulteriori due punti se l'orario di apertura, sarà garantito almeno 10 ore per il servizio ristorazione e 15 per il servizio bar, all'interno delle fasce minime previste per dette attività nel periodo 15 ottobre-15 marzo.

L'indicazione dei tempi di apertura senza che i medesimi vengano rispettati si configura come violazione dell'articolo 81 del Codice del Commercio e sarà punita con la sanzione dell'articolo 103, secondo comma, e con la revoca del titolo annuale ed il riconoscimento di quello stagionale.