

COMUNE DI TORREVECCHIA TEATINA
(Provincia di Chieti)

PIANO DI PROGRAMMAZIONE E DISCIPLINA COMUNALE PER IL

RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI

DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

PARTE PRIMA

OBIETTIVI

Il presente piano di programmazione per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, in attuazione della L.R. 16 luglio 2008 n. 11 “Nuove norme in materia di commercio – art. 1 comma 94 – programmazione regionale per il rilascio delle autorizzazioni, da parte dei comuni” si propone di realizzare i seguenti obiettivi:

- la valorizzazione della attività di somministrazione al fine di promuovere la qualità sociale del territorio, il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali;
- l'armonizzazione e l'integrazione del settore con altre attività economiche al fine di consentire lo sviluppo e il diffondersi di formule innovative che favoriscano la crescita dell'imprenditoria e dell'occupazione;
- la tutela della salute e sicurezza dei consumatori, la trasparenza e qualità del mercato che non possono prescindere dalla libera concorrenza e libertà d'impresa;
- salvaguardare e riqualificare le zone di pregio artistico, storico, architettonico, archeologico e ambientale.

VALUTAZIONE DEL TERRITORIO E DELLA POPOLAZIONE

Considerato

- che nel quinquennio che va dal 2003 al 2007 si è verificato in questo Comune un incremento di abitanti e precisamente al 31-12-2003 residenti 3850, al 31-12-2007 residenti 4030;
- che nell'ultimo quinquennio ha acquistato importanza e rilievo a livello ultraregionale la sede staccata della Università degli Studi “G. D'Annunzio”, ubicata nel Palazzo dei Baroni in questo Comune, e che in detta sede vengono inoltre annualmente svolti numerosi corsi post-laurea e vari convegni specialistici per avvocati, informatici, e altri professionisti;
- che per tali attività vi è un notevole afflusso di popolazione fluttuante, costituita essenzialmente dai docenti e dagli studenti dei vari corsi, annualmente stimabile in circa 3000 unità;
- che in questo Comune la popolazione fluttuante è destinata ad incrementarsi ulteriormente nei prossimi anni, a causa della vicinanza con i Comuni di Chieti, Francavilla e Pescara in

Autore ultimo salvataggio Principale

concomitanza con la recente approvazione del nuovo P.R.G., il quale dovrebbe comportare nei prossimi anni un incremento degli edifici residenziali;

- che un ulteriore incremento di popolazione fluttuante si determinerà con l'entrata in funzione dell'Hospice, la nuova struttura che ospiterà alcune categorie di malati e relativi familiari;

- che il territorio comunale ha un'estensione di 14 Km con un capoluogo e varie contrade;

Considerata l'analisi dei dati statistici relativi alla popolazione residente, fluttuante e turistica nel periodo 2003/2007, per quanto sopra evidenziato, risulta possibile definire i criteri per il rilascio di nuove autorizzazioni per le due seguenti zone in cui si suddivide il territorio comunale, come riportato nella Parte seconda del presente Piano.

1. Capoluogo - zona 1;

2. Restante territorio comunale (contrade) – zona 2;

PARAMETRI NUMERICI PREVIGENTI

La precedente delibera della giunta comunale in data 24.02.95 n. 89 definiva in 17 il numero massimo di autorizzazioni rilasciabili così suddivise:

- Esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande di cui alla lettera a) dell'art. 5 legge n. 287/91 n. 9;

- Esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande di cui alla lettera b) dell'art. 5 legge n. 287/91 n. 8;

Autorizzazioni rilasciate in ogni zona, alla data di entrata in vigore della L.R. n. 11/2008, in termini di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, classificandoli in pubblici esercizi di tipo b) (bar) e di tipo a) (ristoranti):

AUTORIZZAZIONI RILASCIATE IN BASE ALLA VECCHIA NORMATIVA

Zona	Bar	Ristoranti/bar	Totale
1 – Capoluogo	3	4	7
2 - Restante territorio C/le	4	5	9
TOTALE SUL TERRITORIO:			16

**PARTE SECONDA
(Articolato normativo)**

Articolo 1

**PARAMETRI NUMERICI AGGIORNATI E NUOVE AUTORIZZAZIONI RILASCIABILI
IN BASE ALLA L.R. 11/2008**

In base a tutt e le valutazioni avanti espresse, si può determinare in n. 27 unità il numero totale dei pubblici esercizi che potrebbero essere presenti sull'intero territorio comunale, con la presente distinzione:

Zona 1 - capoluogo: n. 12 esercizi pubblici (di cui 7 già esistenti)

Zona 2 - contrade: n. 15 esercizi pubblici (di cui 9 già esistenti)

Pertanto, in Zona 1 – capoluogo potranno in futuro aprirsi n. 5 nuovi esercizi, mentre in Zona 2 – Contrade - potranno aprirsi n. 6 esercizi.

Articolo 2 DURATA DEL PROGRAMMA

I criteri del presente programma hanno validità per un triennio a partire dalla data della loro approvazione. Dopo tale termine essi si intendono automaticamente prorogati di validità fino all'entrata in vigore di nuove norme aggiornate.

Nel corso del periodo di validità le norme possono essere modificate, in relazione a situazioni attualmente imprevedibili.

Articolo 3 DENOMINAZIONI DELLE ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, che costituiscono un'unica tipologia, in relazione all'attività esercitata ed in conformità all'autorizzazione sanitaria, possono assumere le seguenti denominazioni, utili a fini di monitoraggio:

a) trattoria, ristorante, osteria con cucina e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina con menù che include una sufficiente varietà di piatti e dotati di servizio al tavolo;

b) esercizi con cucina tipica abruzzese: ristorante, trattoria, osteria in cui è prevalente l'utilizzo di alimenti e bevande tipici della tradizione locale o regionale;

c) self service, tavole calde, fast food e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina ma privi di servizio al tavolo;

d) pizzerie e simili: esercizi della ristorazione, con servizio al tavolo, in cui è prevalente la preparazione e la somministrazione del prodotto "pizza";

e) bar gastronomici e simili: esercizi in cui si somministrano alimenti e bevande, compresi i prodotti di gastronomia preconfezionati o precotti usati a freddo ed in cui la manipolazione dell'esercente riguarda l'assemblaggio, il riscaldamento, la farcitura e tutte quelle operazioni che non equivalgono né alla produzione né alla cottura;

f) bar-caffè e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di dolci e spuntini;

g) bar gelateria, bar pasticceria, cremeria, creperia e simili: bar-caffè caratterizzati dalla somministrazione di una vasta varietà di prodotti di pasticceria, gelateria e dolci in genere prodotti in proprio;

h) birrerie, wine bar, pub, enoteche, caffetterie, sala da the e simili: esercizi prevalentemente specializzati nella somministrazione di specifiche tipologie di bevande eventualmente accompagnate da somministrazione di spuntini, pasti e/o piccoli servizi di cucina;

i) piano bar, disco-bar, american-bar, locali serali e simili: esercizi in cui la somministrazione di alimenti e bevande è accompagnata a servizi di intrattenimento che ne caratterizzano l'attività;

j) sale da ballo, discoteche, locali notturni: esercizi nei quali la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande viene svolta congiuntamente ad attività di intrattenimento, ma quest'ultima è prevalente rispetto alla prima;

k) impianti sportivi e stabilimenti balneari con somministrazione: esercizi in cui la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande viene svolta congiuntamente all'attività di svago, ma quest'ultima è prevalente rispetto alla prima;

Le denominazioni di cui al presente comma hanno validità ai soli fini di monitoraggio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, che come predetto costituiscono un'unica tipologia. Gli esercenti dovranno comunicare al comune la specifica denominazione tra quelle sopracitate.

Articolo 4

CRITERI PER LA CONCESSIONE DELLE AUTORIZZAZIONI

Il rilascio delle nuove autorizzazioni è subordinato ai seguenti requisiti:

- a) Destinazione d'uso dei locali di somministrazione, che deve essere di tipo commerciale, secondo le specifiche degli strumenti urbanistici;
- b) Rispetto delle norme sull'impatto acustico e ambientale, ove ci siano i presupposti per il tipo di attività;
- c) Requisiti morali e professionali del richiedente;
- d) Disponibilità da parte dell'interessato dei locali nei quali intende esercitare l'attività;
- e) Indicazione, in caso di società, dell'eventuale preposto all'esercizio;
- f) Certificato di prevenzione incendi, ove previsto;
- g) Accertamento della conformità dei locali ai criteri stabiliti dal decreto del Ministro dell'Interno 17 dicembre 1992, n. 564 ossia ai criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande).
- h) Inoltre, occorre la autorizzazione sanitaria certificata dalla competente ASL competente per territorio.

Nella **Zona 1 – Capoluogo** lo svolgimento di spettacoli musicali o di altro genere atti a produrre alti livelli di sonorità, dovranno svolgersi in locali chiusi e idoneamente insonorizzati. Qualora detti spettacoli si svolgono all'esterno, dovrà garantirsi un livello sonoro tale da non recare disturbo alla quiete pubblica, e dovrà cessare non oltre l'orario stabilito da apposita ordinanza sindacale.

Art. 5

AUTORIZZAZIONI TEMPORANEE

In occasione di fiere, feste, mercati, sagre, manifestazioni a carattere religioso, benefico, politico, sociale e sportivo e di altre riunioni straordinarie di persone, l'autorità comunale rilascia autorizzazioni temporanee alla somministrazione di alimenti e bevande valide soltanto per il periodo di effettivo svolgimento delle manifestazioni e per i locali o aree cui si riferiscono e comunque non superiore a sette giorni. L'autorizzazione di cui al presente articolo è rilasciata previo accertamento dei requisiti morali e professionali per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui ai commi 6 e 10 della L.R. 11/2008, nonché dei requisiti di sicurezza, igienico-sanitari e di impatto acustico.

Art. 6
ATTIVITÀ STAGIONALI

L'apertura delle attività stagionali possono essere autorizzate su tutte le zone del territorio. I predetti periodi, sono riportati sull'autorizzazione e non possono essere inferiori a un mese o superiore a sei mesi nell'arco di ciascun anno solare.

L'autorizzazione di cui al presente articolo è rilasciata previo accertamento dei requisiti morali e professionali per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui ai commi 6 e 10 della L.R. 11/2008, nonché dei requisiti di sicurezza e igienico-sanitari.

Articolo 7
SUPERFICIE DEI LOCALI

Non è stabilito alcun limite minimo o massimo di superficie.

Gli esercizi dovranno comunque avere superfici adeguate allo svolgimento dell'attività, nel rispetto delle prescrizioni urbanistico-edilizie e igienico-sanitarie.

Per superficie di somministrazione si intende la parte del locale destinata al consumo dei pasti e delle bevande, compreso il retrobanco; vanno esclusi i bagni, i depositi, le scale e qualsiasi altra superficie non destinata specificatamente alla somministrazione.

E' definita superficie aperta al pubblico l'area adiacente, o comunque pertinente al locale cui si riferisce l'autorizzazione, ottenuta in concessione o autorizzazione temporanea se pubblica o comunque a disposizione dell'operatore, se privata ed utilizzata per il posizionamento di tavoli, sedie o altro che consentano la sosta degli avventori per la consumazione degli alimenti e bevande.

Art. 8
DISTANZE DEGLI ESERCIZI

Non vengono previste distanze minime fra gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande,

Articolo 9
AMPLIAMENTO

L'ampliamento della superficie degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande aperti al pubblico, è soggetta alla sola comunicazione al Comune.

L'attività di somministrazione potrà essere esercitata, nella parte ampliata, decorsi 30 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione.

Nella comunicazione dovrà essere contestualmente dichiarato la sussistenza del rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria, di destinazione d'uso dei locali, compatibilità urbanistica, sicurezza e quant'altro previsto all'art. 1 comma 118 dalla L.R. 11/2008.

Il comune verificherà il requisito della sorvegliabilità, che riveste carattere di necessità e di fondamentale rilevanza.

Articolo 10 TRASFERIMENTO

Nell'ambito della zona di appartenenza e/o da una zona all'altra, il trasferimento dell'esercizio è sempre autorizzato nel rispetto dei criteri previsti dal presente Regolamento.

Articolo 11 INQUINAMENTO ACUSTICO

Ai fini del rispetto della normativa sull'inquinamento acustico (legge 26 ottobre 1995, n. 447 e DPCM 16 aprile 1999, n. 215), le imprese che svolgono esclusivamente attività di somministrazione di alimenti e bevande e che non dispongono di sorgenti sonore devono presentare una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà in tal senso. In tutti gli altri casi, occorre predisporre la "previsione di impatto acustico" redatta da un tecnico abilitato. Tale documentazione deve essere prodotta al Comune prima dell'inizio delle relative attività e deve essere tenuta a disposizione delle autorità di controllo. Nella DIA occorre indicare la data di redazione della previsione di impatto acustico ed il nominativo del tecnico firmatario.

Articolo 12 DOMANDA E AUTORIZZAZIONE

L'apertura e il trasferimento di sede sono soggetti ad autorizzazione comunale.

La richiesta deve essere presentata all'Ufficio Protocollo del Comune su apposita modulistica predisposta dall'Ente.

Le richieste di autorizzazione relative ad attività di somministrazione nei quali la stessa viene esercitata congiuntamente ad altra attività commerciale o di servizi devono indicare la superficie riservata a ciascuna attività.

Le domande sono esaminate secondo l'ordine cronologico di presentazione.

L'esame della domanda e il rilascio dell'autorizzazione è subordinata alla disponibilità dei locali.

Eventuali cause di irregolarità o di incompletezza delle richieste di autorizzazione per l'apertura o il trasferimento di sede di attività di somministrazione di alimenti e bevande saranno comunicate all'interessato entro quindici giorni dalla data di presentazione della domanda e dovranno essere regolarizzate o completate entro i termini di legge.

Prima di iniziare l'attività, l'operatore deve mettersi in regola con tutte le norme vigenti in materia urbanistica, edilizia, igienico-sanitaria, di destinazione d'uso, sicurezza e prevenzione incendi nonché comunicare quanto previsto dall'art. 1 comma 92 primo e secondo periodo della L.R. 11/2008 (denominazione dell'esercizio).

Articolo 13 AUTORIZZAZIONE

L'autorizzazione è rilasciata in tipologia unica definita (somministrazione di alimenti e bevande) a tempo indeterminato, in relazione all'attività esercitata ed in conformità all'autorizzazione sanitaria ed alla destinazione d'uso dei locali. Essa è valida solo per i locali in essa indicati.

Articolo 14

ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE ESCLUSE DALLA PROGRAMMAZIONE DEI COMMI DA 95 A 97 DELLA L.R. N. 11/08.

La programmazione di cui ai commi da 95 a 97 non si applica ai seguenti esercizi::

- alla somministrazione di alimenti e bevande effettuata nelle strutture ricettive, limitatamente alle persone alloggiate e ai loro ospiti;
- alle attività di agriturismo (punto ristoro) –
- Circoli privati
- Ulteriori esercizi di cui al comma 98 L.R. 11/2008

Articolo 15

LIMITAZIONI

La somministrazione di bevande alcoliche superiori ai 21 gradi non è consentita nell'ambito di impianti sportivi, fiere, complessi di spettacoli viaggianti in sagre, fiere e manifestazioni temporanee varie sportive o musicali all'aperto.

E altresì vietata la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione mediante distributori automatici.

Articolo 16

ORARIO GIORNALIERO

Gli orari di apertura e chiusura al pubblico degli esercizi dovranno rispettare i criteri stabiliti con apposita ordinanza sindacale.

Articolo 17

CHIUSURA TEMPORANEA

In caso di chiusura temporanea dell'esercizio è obbligatoria l'esposizione di un cartello ben leggibile e visibile dall'esterno del locale. Se la chiusura è superiore a 8 giorni deve essere anche comunicata all'autorità comunale.

Nel periodo estivo o qualora ne ravvisi la necessità, il Sindaco, per assicurare idonei livelli di servizio al pubblico, può predisporre programmi di apertura a turno degli esercizi, che gli operatori sono tenuti

a osservare e a rendere noti ai consumatori con l'esposizione di un cartello visibile all'interno e all'esterno dell'esercizio.

Art. 18
DISPOSIZIONI FINALI

E' integralmente fatta salva l'applicabilità delle seguenti disposizioni:

- Norme edilizio-urbanistiche previste dal PRG e dei relativi strumenti attuativi;
- Norme igienico-sanitarie, di inquinamento acustico, sicurezza e sorvegliabilità;
- Per quanto non previsto dal presente, si applicano le disposizioni di legge vigenti ed in particolare la L.R. 16/07/2008 n. 11 "Nuove norme in materia di commercio".