

COMUNE DI CITTADELLA

REGOLAMENTAZIONE DELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE - MODIFICA ALLA precedente regolamentazione approvata con DCC n. 4/2011.

TITOLO I

Disposizioni in materia di attività di somministrazione di alimenti e bevande

TITOLO II

Requisiti strutturali e criteri di qualità per l'esercizio dell'attività

TITOLO III

Attività di somministrazione non sottoposte ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità

TITOLO IV

Modifiche relative all'esercizio dell'attività di somministrazione

TITOLO V

Procedimenti amministrativi

TITOLO VI

Attività di somministrazione non assistita

TITOLO VII

Vigilanza e sanzioni

TITOLO VIII

Disposizioni finali

TITOLO I

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Articolo 1

Ambito di applicazione e finalità del regolamento.

1. Il presente regolamento, adottato ai sensi dell'art.34 della Legge Regionale n. 29/07, disciplina lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.
2. La disciplina del presente regolamento persegue le finalità della legge regionale sopra citata, nonché le finalità previste dal Decreto-legge 6/12/2011 n. 201 "Disposizioni urgenti per la crescita, l'equità e il consolidamento dei conti pubblici" convertito, con modificazioni, dalla Legge 22/12/2011 n. 214; recepisce inoltre i principi espressi dal D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno" (Bolkestein), per quanto concerne i motivi imperativi d'interesse generale. In particolare, intende contemperare l'interesse dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività con quello della collettività di salvaguardare le ragioni di pubblico interesse, tra le quali l'ordine pubblico, la sicurezza pubblica, l'incolumità pubblica, la sanità pubblica, la tutela dei lavoratori compresa la protezione sociale dei lavoratori, la tutela dei consumatori, dei destinatari di servizi e dei lavoratori, l'equità delle transazioni commerciali, la lotta alla frode, la tutela dell'ambiente, incluso l'ambiente urbano, la conservazione del patrimonio nazionale storico e artistico, architettonico ed ambientale, l'ecosistema del territorio cittadellese e la salute pubblica. Intende infine garantire un adeguato livello qualitativo delle attività che si insediano nel territorio comunale.
3. La disciplina trova altresì il suo fondamento nel fatto che il Centro Storico di Cittadella, di origini medioevali, ed i quattro borghi (Bassano, Vicenza, Padova e Treviso) sono inserite nel vincolo paesaggistico di cui al D.Lgs. 42/2004 come aree di notevole interesse pubblico.
4. Il presente regolamento tutela, quale patrimonio nazionale, la tradizione e la cultura della cucina italiana e veneta e dell'arte culinaria espressa dalle attività di ristorazione presenti nel territorio comunale.
5. Il presente regolamento recepisce le finalità previste dalla L. 30 marzo 2001, n. 125 "Legge quadro in materia di alcol e di problemi alcol-correlati", ed in particolare quanto espresso all'art. 2 comma 1 lettera a) (finalità), nonché le finalità del "Piano di azione europeo 2012 - 2020 per ridurre il consumo dannoso di alcool" predisposto dal WHO, regional office for Europe.

Articolo 2

Attività di somministrazione di alimenti e bevande.

1. Gli esercizi che svolgono l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, sono di un'unica tipologia di esercizio. Si differenziano, senza che ciò modifichi l'unicità della tipologia.
2. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, aperti al pubblico, hanno facoltà di vendere per asporto i prodotti oggetto della propria attività.
3. E' considerata attività di somministrazione di alimenti e bevande quella esercitata da

titolari e gestori di associazioni e di circoli aderenti ad enti ed organizzazioni nazionali con finalità assistenziali riconosciute ai sensi di legge a favore dei rispettivi associati presso la sede ove sono svolte le attività istituzionali.

4. Le attività di somministrazione alimenti e bevande nell'ambito della tipologia unica possono essere classificabili in due diverse tipologie funzionali: a) Pubblici esercizi di ristorazione con somministrazione diretta con cottura di prodotti alimentari b) Pubblici esercizi con somministrazione diretta con utilizzo o meno di attrezzature per il solo riscaldamento.
5. E' altresì considerata attività di somministrazione di alimenti e bevande quella effettuata mediante apparecchi automatici in apposito locale ad essa adibito in modo esclusivo e attrezzato.

Articolo 3

Esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

1. E' vietato l'avvio di nuove attività nelle zona/microzona interna alla cinta murata di seguito individuata come 01-A centro storico – quadrivio centrale, quale Ambiti di massima tutela.
2. Nelle altre zone/microzone del territorio comunale è assoggettato alla presentazione di una segnalazione certificata di inizio attività (SCIA):
 - a) la nuova apertura di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
 - b) il trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande;
 - c) l'esercizio dell'attività di somministrazione nelle ipotesi di cui agli artt. 11, 12 del presente regolamento;
 - d) l'installazione di apparecchi automatici per la distribuzione di alimenti e bevande prevista all'art. 13 del presente regolamento;
 - e) il trasferimento della gestione o della titolarità di un esercizio di somministrazione per atto tra vivi o causa di morte (subingresso).
3. E' assoggettato a semplice Comunicazione:
 - a) l'esercizio dell'attività di somministrazione non assistita di cui all'art. 10 della Legge regionale 29/07 ed al Titolo VI del presente Regolamento;
 - b) l'ampliamento o la riduzione della superficie dell'esercizio derivante da una rimodulazione degli arredi e/o da opere edilizie "leggere" ;
 - c) la modifica dei criteri di qualità con connotazione gestionale;
 - d) l'affidamento della gestione di reparti;
 - e) l'aggiornamento semestrale dell'indicazione delle aree e dei locali ove vengono installati gli apparecchi automatici per la distribuzione di alimenti e bevande;
 - f) le modifiche alla gestione ordinaria dell'attività (modifica ragione sociale, modifica composizione societaria, modifica persona in possesso del requisito professionale, modifica orario/giorno di chiusura settimanale);
 - g) la sospensione dell'attività.
4. Le SCIA o le Comunicazioni relative alla somministrazione di alimenti e bevande devono essere presentate esclusivamente in via telematica.
5. Le SCIA e le Comunicazioni relative alla somministrazione di alimenti e bevande si riferiscono esclusivamente ai locali e/o alle aree in esse indicati e sono subordinate al permanere dei requisiti di legge e alle prescrizioni contenute nel presente Regolamento. L'ampliamento dei locali di pubblico esercizio è concesso esclusivamente in locali adiacenti e/o comunicanti anche con parti comuni del medesimo complesso, con l'attività principale, anche nei casi nei quali l'ampliamento comporta miglioramento nei servizi offerti e/o accessori (cucina., spogliatoio, dispensa, servizi igienici etc.)
6. Le SCIA e le comunicazioni relative alla somministrazione di alimenti e bevande riferite ad attività che si svolgono in aree private consentono l'esercizio dell'attività a tempo

indeterminato; per le attività stagionali la validità è limitata al periodo indicato nel titolo autorizzatorio.

7. Le SCIA e le comunicazioni relative alla somministrazione di alimenti e bevande riferite ad attività che si svolgono su aree pubbliche consentono l'esercizio dell'attività per il periodo previsto dalla connessa concessione di occupazione suolo pubblico.
8. L'esercizio dell'attività all'interno di locali abilita all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi e di impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini, il cui utilizzo è subordinato al rispetto dei limiti acustici previsti dalla normativa vigente. Sono consentite apposite deroghe solo in occasione di iniziative ed eventi promossi o patrocinati dall'Amministrazione Comunale o dalle Municipalità.

Articolo 4

Requisiti soggettivi per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

1. I requisiti soggettivi per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande sono disciplinati dalle norme vigenti in materia.

Articolo 5

Requisiti oggettivi per lo svolgimento dell'attività di somministrazione alimenti e bevande.

1. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande, devono essere svolte nel rispetto delle norme vigenti, delle prescrizioni e delle autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di tutela dell'ambiente, di tutela delle acque e di tutela dall'inquinamento acustico e dell'aria, di sicurezza sui luoghi di lavoro, di destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché di sorvegliabilità ai sensi del D.M. 17 dicembre 1992, n. 564, come modificato dal D.M. 5 agosto 1994, n. 534.
2. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande, che si svolgono su area pubblica in occasione di manifestazioni temporanee, devono essere svolte nel rispetto delle norme vigenti, delle prescrizioni e delle autorizzazioni in materia igienico-sanitaria e di inquinamento acustico ed atmosferico, di sicurezza e di prevenzione incendi, tutela dell'ambiente, di tutela delle acque e di sorvegliabilità.

Articolo 6

Orari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

1. L'orario degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande è libero. È fatto obbligo agli esercenti di comunicare l'orario e le giornate di apertura e chiusura dell'esercizio e di esporre nell'esercizio un cartello ben visibile anche dall'esterno durante l'orario di apertura, indicante l'orario prescelto di apertura e chiusura, nonché i giorni o la mezza giornata in cui si effettua la chiusura settimanale facoltativa eventualmente prescelta.
2. L'Amministrazione promuove la sottoscrizione di appositi protocolli d'intesa fra esercenti, associazioni di categoria e Comune per definire linee guida e buone prassi in materia di orari di apertura che tengano conto del necessario rispetto del tessuto residenziale e dei diritti delle lavoratrici e dei lavoratori e ne garantiscano il

benessere e la qualità della vita.

3. Salvo quanto previsto dall'articolo 54, comma 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali", il sindaco può disporre, anche su segnalazione delle Municipalità, con atto motivato rivolto a persone determinate, in via permanente o per situazioni contingenti, limitazioni agli orari per ragioni di ordine e di sicurezza pubblica o comunque di interesse pubblico ai sensi dell'art. 20 della Legge regionale n. 29/07

Articolo 7

Superficie dei locali.

1. Per superficie di somministrazione si intende la parte del locale destinata alla vendita e al relativo servizio per il consumo dei pasti e delle bevande, compresa l'area occupata da banchi, mobili e da altre attrezzature allestite per il servizio al cliente, con l'esclusione di bagni, ripostigli e depositi. L'utilizzo di suolo privato o di suolo pubblico soggetto a concessione non è considerato superficie di somministrazione. Non costituisce superficie di somministrazione l'area destinata ai locali di lavorazione, ai depositi, ai magazzini, agli uffici, ai servizi o agli spogliatoi.

Articolo 8

Pubblicità e trasparenza dei prezzi.

1. Il titolare dell'attività ha l'obbligo di pubblicizzare i prezzi dei prodotti destinati alla somministrazione con entrambe le seguenti modalità:
 - a) mediante esposizione, all'interno dell'esercizio, di apposita tabella;
 - b) mediante esposizione della tabella all'esterno del locale o comunque in maniera tale che sia leggibile dall'esterno dello stesso, con esclusione della carta dei vini limitatamente alle attività di ristorazione, e sempre nel rispetto della normativa vigente; in particolare, nel caso di affissione all'esterno, dovranno essere rispettate le vigenti norme regolamentari in materia di occupazione suolo pubblico, in materia di criteri di arredo e di polizia urbana ed in materia di insegne.
2. Nel caso di somministrazione di alimenti e bevande con offerte di menù completi a prezzo prefissato, è vietata l'applicazione di costi aggiuntivi per il servizio, per il coperto e quant'altro non sia compreso nell'offerta al pubblico ed appositamente pubblicizzato nell'offerta medesima.
3. Qualora il servizio di somministrazione sia effettuato al tavolo, la tabella e/o il listino dei prezzi deve essere posto a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione e deve indicare l'eventuale componente del servizio e del coperto con modalità tali da rendere il prezzo chiaramente e facilmente comprensibile al pubblico.
4. Il titolare dell'esercizio di somministrazione deve rendere noti al pubblico i prezzi dei prodotti destinati alla vendita per asporto, ovunque collocati, mediante cartello o altro mezzo idoneo allo scopo, fatti salvi i casi in cui i prezzi di vendita al dettaglio siano indicati in maniera chiara e facilmente visibile sui prodotti stessi.
5. E' inoltre obbligatorio indicare, in modo chiaramente visibile, nel listino prezzi e nei menù esterni la presenza di prodotti surgelati e/o congelati secondo stagione, con esclusione di quelli dove vengono applicate le procedure obbligatorie di congelamento e surgelazione necessarie all'abbattimento della carica batterica o parassiti del cibo.
6. Qualora vengano proposti piatti composti da prodotti precotti e/o surgelati di non propria produzione, è obbligatorio sia specificato nei menù esterni o interni e nei cartelli pubblicitari posti all'esterno del locale, la provenienza con la dicitura ben visibile, "piatto non di propria produzione o riscaldato".

TITOLO II REQUISITI STRUTTURALI E CRITERI DI QUALITA' PER L'ESERCIZIO DELL' ATTIVITA'

Articolo 9

Requisiti strutturali e criteri di qualità.

1. Le nuove aperture e i trasferimenti di sede, nelle aree interne alla zona 1, microzone 01-B, 01-C, 01-D, come definite al successivo art. 10, sono subordinati, oltre che al possesso dei requisiti soggettivi e oggettivi di cui ai precedenti articoli 4 e 5 anche al:
 - a) al possesso dei requisiti strutturali di cui al comma 2 del presente articolo;
 - b) al raggiungimento di un punteggio minimo, differenziato in base alle zone e microzone di cui al successivo art. 10, richiesto in ordine ai criteri di qualità di cui al successivo comma 3, che dovranno sussistere all'avvio dell'attività e permanere durante l'esercizio della stessa e comunque fino alla sua cessazione
2. I requisiti strutturali sono i seguenti:

REQUISITI STRUTTURALI (da asseverare)
Accessibilità al locale, in relazione all'abbattimento di barriere architettoniche, dalla via pubblica (D.G.R.V. n. 1428/2011);
Presenza di servizio igienico accessibile (D.G.R.V. n. 1428/2011) destinato al pubblico, sito all'interno del locale destinato alla somministrazione, distinto da quello destinato agli addetti;
Presenza di un locale o area fisicamente separata da dedicare alla raccolta differenziata dei rifiuti.
Superficie minima di somministrazione pari a 25 mq.
Rispetto del regolamento edilizio comunale in materia di insegne, decoro del centro storico e progettazione dell'eventuale plateatico

3. I criteri di qualità sono i seguenti; a ciascuno è attribuito uno specifico punteggio. Per il raggiungimento del punteggio minimo di cui al successivo art. 10 è necessario utilizzare almeno **tre** criteri di cui alla lettera A della tabella sottostante (cosiddetti criteri di qualità dei locali) e almeno **due** criteri di cui alla lettera B della medesima (cosiddetti criteri di qualità della gestione).

	CRITERI DI QUALITA'	Punteggio
A	CRITERI DI QUALITA' DEI LOCALI: (da asseverare da tecnico abilitato)	
1	Insonorizzazione dei locali	30
2	Adozione di sistema di riciclo delle acque di scarico	5
3	Sistemi e tecniche di illuminazione dei locali dotati di certificazione di riduzione dell'impatto energetico/ambientale	15
4	Sistemi e tecniche di riscaldamento dotati di certificazione di riduzione dell'impatto energetico/ambientale	15
5	Climatizzazione dei locali	5
6	Servizi igienici in numero superiore a quanto strettamente previsto dalle vigenti norme edilizie e igienico sanitarie.	10
7	Migliore accessibilità del servizio igienico progettato secondo criteri di "progettazione universale (inclusivo, accessibile con doppio accostamento laterale e frontale al wc , dotato di fasciatoio etc o Servizio igienico accessibile con doppio accostamento laterale e frontale al wc (art. 14 DGRV 1428/2011)	25

8	Abbattitore di temperature e attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta	10
9	Armadi o celle congelatori dotate di registratore di temperatura collegati a sistema computerizzato di allarme anomalie	10
10	Dotazione di idonei punti di erogazione d'acqua in ciascuna area di lavorazione con separazione a reparti delle lavorazioni diverse, con applicazione computerizzata integrata del sistema HACCP.	25
11	Presenza sia di aree coperte o scoperte (zona gioco, ricovero passeggini, ecc) che di attrezzature (fasciatoio, seggioloni, ecc) destinate ai bambini, a norma con gli standard di sicurezza vigenti	10
11/bis	Qualora già ottemperato ai criteri del punto 11, per predisposizione di spazi "Baby Pit Stop" - punto allattamento	10
12	Presenza di parcheggi privati o di convenzioni con parcheggi pubblici e/o privati	5
13	Servizio di wi-fi gratuito	5
14	Superficie minima dei locali superiore a 80 mq per locali di tipologia funzionale di bar e di 100 mq per locali di tipologia funzionale di ristorazione, misurata con esclusione dei magazzini, spogliatoi, depositi, servizi igienici, cucina e aree esterne.	60
14/bis	Per ogni metro quadrato di plateatico esterno in proprietà col massimo di 30 punti attribuibili per questo criterio (ovvero ai plateatici superiori ai 30 mq saranno attribuiti sempre al massimo 30 punti)	1
15	Utilizzo di apparecchi finalizzati alla riduzione dell'impatto energetico (con esclusione dei forni e delle apparecchiature di riscaldamento cibi) in categoria di consumo migliore alla classe "B"	20
15/bis	Presenza di una sala o area riservata ai clienti che sono accompagnati dal loro cane con idonei contenitori usa e getta per la somministrazione di alimenti e acqua	10
B CRITERI DI QUALITA' DELLA GESTIONE: (da autocertificare)		
16	Presenza di menù o listini in italiano ulteriormente tradotti in almeno tre lingue Straniere	25
17	Adesione a protocolli d'intesa in materia di orario.	35
18	Utilizzo di alimenti freschi e/o di prodotti dell'agricoltura biologica o dell'allevamento biologico, senza utilizzo di prodotti precotti industriali.	15
19	A) Tutela della cucina locale, con somministrazione di piatti tipici, senza utilizzo di prodotti precotti industriali, corrispondente anche alle forme pubblicitarie dell'esercizio con l'utilizzo prevalente di prodotti locali e/o a km 0	30
	B) In alternativa, utilizzo esclusivo di prodotti locali, prodotti coltivati, allevati, pescati sul territorio Veneto	30
	C) In alternativa, utilizzo esclusivo di prodotti locali, prodotti coltivati, allevati, pescati sul territorio Veneto con somministrazione di piatti tipici della tradizione locale Cittadellese e/o Veneta	35
20	Presenza di menù per persone affette da celiachia o da altre intolleranze alimentari con dotazione di idonee separazioni delle lavorazioni che garantiscano la non contaminazione degli alimenti	30
21	Prevalenza dei posti a sedere dedicati esclusivamente all'attività di ristorazione rispetto a quelli dedicati al Bar	20

4. I locali accessori all'esercizio di somministrazione (depositi, spogliatoio per gli addetti, servizi igienici per il personale, ecc) e la loro collocazione è in ogni caso subordinata al rispetto delle vigenti prescrizioni igienico-sanitarie ed edilizie.

Articolo 10

Zonizzazione

1. Il territorio del Comune di Cittadella è diviso nelle zone e microzone di cui alla sotto riportata tabella, individuate come omogenee per caratteristiche territoriali e per vocazione funzionale, per ciascuna delle quali è stato individuato un diverso livello di esigenza di tutela sotto il profilo ambientale, culturale, monumentale, paesaggistico, territoriale, storico-artistico, della salute o dell'ordine pubblico.
2. Per ciascuna zona e microzona è indicato il punteggio minimo richiesto in ordine ai

criteri di qualità, oltre al possesso dei requisiti strutturali, per poter effettuare una nuova apertura o per il trasferimento di un'attività preesistente in tale zona o microzona, anche se proveniente da zona o microzona diversa, fatto salvo quanto previsto dalla presente disciplina per le microzone qualificate come Ambiti di Tutela

3. Ai fini del mantenimento di tale punteggio minimo è consentita, successivamente all'inizio dell'attività e previa comunicazione, esclusivamente la modifica dei criteri di qualità che hanno connotazione gestionale. In tal caso il titolare deve presentare apposita autocertificazione nella quale si dimostri il raggiungimento del punteggio minimo previsto per l'accesso.
4. Ai fini della regolamentazione delle attività di somministrazione sono altresì individuate, nella sotto riportata tabella, le zone o microzone caratterizzate da particolari e più elevate esigenze di tutela, di seguito definite "Ambiti di tutela".

ID Zona	Denominazione e Zona	Denominazione Micro-zona	Punteggio minimo richiesto per criteri di qualità	Individuazione quale Ambito di tutela
1	01- Centro storico di Cittadella	01-A – Quadrivio centrale	Rimane il regime di cui alla precedente regolamentazione approvata con DCC N. 4/2011.	si -vincolo paesaggistico di cui al D.Lgs - 42/2004
		01-B- Quadranti interni mura	200	Si -vincolo paesaggistico di cui al D.Lgs - 42/2004
		01-C- Borghi esterni – centro storico - zona con vincolo paesaggistico	140	Si -vincolo paesaggistico di cui al D.Lgs - 42/2004
		01-D -Borghi esterni – centro storico - zona priva di vincolo paesaggistico	100	No
2	02 – Territorio comunale esterno al centro storico di Cittadella di cui alla precedente zona 1		Nessun punteggio	-

TITOLO III

Attività di somministrazione non sottoposte ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità

Articolo 11

Altre tipologie di attività di somministrazione

1. Sono soggette alla SCIA di cui all'articolo 19 della Legge n.241/1990 e s.m.i. e non sono assoggettate ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità previsti dal presente Regolamento le attività di somministrazione di alimenti e bevande, già identificate dalla normativa regionale di riferimento, che vengono svolte:
 - a) presso il domicilio del consumatore, nel caso in cui il servizio di somministrazione sia rivolto esclusivamente al consumatore stesso, ai suoi familiari e alle persone invitate. Per domicilio del consumatore si intende la privata dimora, nonché i locali in cui il consumatore si trova per motivi di lavoro, di studio o per lo svolgimento di congressi, convegni, cerimonie o altro tipo di evento;
 - b) nelle mense aziendali, ai propri dipendenti, in strutture all'uopo attrezzate, da uno o più datori di lavoro, pubblici o privati, direttamente o tramite l'opera di terzi con cui è stato stipulato apposito contratto;
 - c) in via diretta a favore dei propri dipendenti da amministrazioni, enti o imprese pubbliche;
 - d) in scuole, ospedali, case di riposo, in comunità religiose, in stabilimenti militari, delle forze di polizia e del corpo nazionale dei vigili del fuoco, in strutture di accoglienza per immigrati e rifugiati;
 - e) all'interno dei mezzi di trasporto pubblico;
 - f) nei laboratori di ristorazione degli istituti professionali alberghieri che realizzano esercitazioni speciali, aperte al pubblico, con finalità prettamente formative per gli allievi che vi partecipano, dirette a valorizzare la cucina e i prodotti tipici veneti;
2. Le attività di somministrazione di cui ai precedenti commi sono considerate attività accessorie e/o integrative dell'attività principale. La cessazione dell'attività principale comporta la cessazione dell'attività di somministrazione. Così come previsto dalla vigente normativa regionale, il locale ove è esercitata tale somministrazione deve essere conforme alle norme e prescrizioni edilizie, urbanistiche, di tutela dall'inquinamento acustico, igienico-sanitarie, di destinazione d'uso dei locali e degli edifici, di sorvegliabilità, ove previsti, e, in particolare, di essere in possesso delle prescritte autorizzazioni in materia.
3. Sono altresì, soggette a S.C.I.A. di cui all'articolo 19 della Legge n.241/1990 e s.m.i e non sono assoggettate ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità previsti dal presente Regolamento le attività di somministrazione di alimenti e bevande svolte dalle associazioni e dai circoli aderenti ad enti od organizzazioni nazionali aventi finalità assistenziali di cui all'articolo 2 del Decreto del Presidente della Repubblica 4 aprile 2001, n.235 per i quali ricorrono le condizioni di cui al comma 2, lett. d) del medesimo articolo . Nei suddetti casi si applicano, ove compatibili, le disposizioni di cui al D.P.R. n.235/2001 e la relativa dichiarazione di inizio di attività è resa

conformemente a quanto prescritto nel D.P.R. medesimo, in osservanza al dettato dell'art. 2 comma 3 della Legge regionale Veneto n.29/2007.

4. Le attività di somministrazione di cui al presente articolo non determinano in alcun caso la possibilità di ottenere la concessione di occupazione di suolo pubblico per il cosiddetto "plateatico".

Articolo 12

Attività temporanea di somministrazione

1. E' soggetta a S.C.I.A. di cui all'articolo 19 della Legge n.241/1990 e s.m.i e non è assoggettata ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità previsti dal presente Regolamento l'attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di fiere, feste, mercati o di altre riunioni straordinarie di persone. Tale attività non può avere durata superiore alla manifestazione stessa ed è relativa solo ai locali e ai luoghi in cui la manifestazione stessa si svolge. Nel caso di attività da svolgersi su aree pubbliche o aperte al pubblico è necessario il previo ottenimento della concessione per l'occupazione degli spazi.
2. Per le iniziative ricadenti negli Ambiti di cui all'articolo 10, l'attività temporanea può essere assoggettata a particolari vincoli temporali, numerici o di disciplina con apposita Deliberazione della Giunta Comunale.
3. Per l'attività di somministrazione in occasione delle manifestazioni su aree pubbliche o aperte al pubblico è fatto divieto di somministrare bevande con contenuto alcolico superiore al 21 per cento del volume, salvo le limitazioni previste dall'articolo 6 della legge regionale 29/2007.
4. La SCIA può essere presentata da un solo soggetto che deve indicare eventuali rappresentanti e consente lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.
5. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande svolte in forma occasionale e completamente gratuite non sono soggette alle disposizioni di cui al presente articolo, fatto salvo il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Articolo 13

Distributori automatici posti in locali non a ciò esclusivamente destinati

L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande che viene svolto mediante distributori automatici posti in locali non a ciò esclusivamente destinati, è soggetto a S.C.I.A..

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

TITOLO IV

MODIFICHE RELATIVE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

Articolo 14

Subingresso

1. Nelle zone diverse dall'ambito di tutela denominato 01-01A - Centro storico di

- Cittadella - Quadrivio centrale, il trasferimento della titolarità dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande ed il contestuale avvio dell'attività medesima è soggetto a S.C.I.A., da effettuarsi, a pena di decadenza, entro 180 (centottanta) giorni dalla data di inizio della decorrenza dell'atto o, nel caso di trasferimento per causa di morte, dalla data di apertura della successione.
2. La S.C.I.A. di cui al comma 1 determina, d'ufficio, l'intestazione, con efficacia immediata, dell'attività nei confronti del subentrante, a condizione che sia provato l'effettivo trasferimento, che il subentrante, nella persona del titolare o del legale rappresentante o del procuratore o del preposto, sia in possesso dei requisiti di cui al precedente articolo 4.
 3. In caso di trasferimento della titolarità dell'esercizio per causa di morte, colui che succede, qualora intenda proseguire l'attività di somministrazione, può comunicare il trasferimento della titolarità continuando a svolgere l'attività stessa anche se non risulti in possesso dei requisiti professionali, purché in possesso dei requisiti morali. In tal caso il subentrante deve dimostrare, o indicare il soggetto che possiede i requisiti professionali ed è conduttore effettivo dei locali, entro 180 (centottanta) giorni dall'apertura della successione.
 4. Nel caso in cui colui che succede per causa di morte non intenda continuare l'attività e la ceda o la affitti ad altri, il settore competente provvede all'intestazione dell'autorizzazione a favore del subentrante ai sensi del precedente comma 1.

Articolo 15

Affitto d'azienda

1. Alla scadenza del contratto di affitto, riacquisito il possesso dell'azienda, il proprietario, fermo restando il possesso dei requisiti di cui all'art. 4 del presente Regolamento, deve comunicare la reintestazione entro 12 mesi dall'acquisizione del possesso stesso, ai sensi dell'art. 15 comma 2 della L.R. 29/2007.

TITOLO V

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Art. 16

Modalità di presentazione delle SCIA o comunicazioni

Le **SCIA o comunicazioni** relative ad attività di somministrazione, sottoscritte dal richiedente, devono essere presentate tramite il Portale Suap al competente settore, previo pagamento dei diritti di istruttoria nella misura prevista dalle disposizioni vigenti e utilizzando i moduli appositamente predisposti o essere redatta in conformità a tali modelli.

Art. 17

Contenuto della SCIA e documentazione da allegare per le nuove aperture.

La SCIA, solo nelle aree interne alla zona 1, microzone 01-B, 01-C, 01-D, come definite al precedente art. 10, oltre a quanto richiesto dal portale informatico SUAP per l'apertura degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, sottoscritta dal richiedente, deve contenere, a pena di improcedibilità, anche l'impegno, mediante autocertificazione, a rispettare, il punteggio minimo relativo ai criteri di qualità, come indicato dal precedente

articolo 10, al momento dell'avvio dell'attività e fino alla cessazione della stessa e l'asseverazione, resa da tecnico abilitato, in riferimento al rispetto dei requisiti strutturali, di cui al precedente articolo 9, comma 2, e dei criteri di qualità prescelti al fine del raggiungimento del punteggio minimo previsto per ciascuna zona e microzona, come indicato dal precedente articolo 10.

Art. 18

Contenuto della SCIA e documentazione da allegare per il trasferimento di sede

1. La SCIA per il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, solo nelle aree interne alla zona 1, microzone 01-B, 01-C, 01-D, come definite al precedente art. 10, oltre a quanto richiesto dal portale informatico SUAP per l'apertura degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, sottoscritta dal richiedente, deve contenere, a pena di improcedibilità, anche l'impegno, mediante autocertificazione, a rispettare il punteggio minimo relativo ai criteri di qualità, come indicato dal precedente articolo 10, al momento dell'avvio dell'attività e fino alla cessazione della stessa e l'asseverazione, resa da tecnico abilitato, in riferimento al rispetto dei requisiti strutturali, di cui al precedente articolo 9, comma 2, e dei criteri di qualità prescelti al fine del raggiungimento del punteggio minimo previsto per ciascuna zona e microzona, come indicato dal precedente articolo 10.

Art. 19

Gestione delle SCIA

1. L'attività oggetto della Segnalazione Certificata di Inizio Attività può essere iniziata dalla data di presentazione della segnalazione medesima ed è disciplinata dall'art. 19 della Legge 241/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Art.20

Contenuto della comunicazione e documentazione da allegare per l'ampliamento o la riduzione della superficie dell'esercizio.

1. L'ampliamento o la riduzione della superficie dell'esercizio è soggetto a previa comunicazione, sottoscritta dal richiedente, che deve essere presentata via SUAP al competente settore, utilizzando i moduli appositamente predisposti o essere redatta in conformità a tali modelli.
2. L'ampliamento della superficie dell'esercizio, solo nelle aree interne alla zona 1, microzone 01-B, 01-C, 01-D, come definite al precedente art. 10, avviene fermo restando il mantenimento del possesso dei requisiti strutturali e del punteggio relativo ai criteri di qualità di cui agli articoli 9 e 10.
3. L'ampliamento dei locali di pubblico esercizio è concesso esclusivamente in locali adiacenti e/o comunicanti anche con parti comuni del medesimo complesso, con l'attività principale, anche nei casi nei quali l'ampliamento comporta miglioramento nei servizi offerti e/o accessori (cucina., spogliatoio, dispensa, servizi igienici etc.)
4. La comunicazione per l'ampliamento o la riduzione, solo nelle aree interne alla zona 1, microzone 01-B, 01-C, 01-D, come definite al precedente art. 10, deve contenere oltre a quanto richiesto dal portale informatico SUAP per l'apertura degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, sottoscritta dal richiedente, deve contenere, a

pena di improcedibilità, anche l'impegno, mediante autocertificazione, a rispettare il punteggio minimo relativo ai criteri di qualità, come indicato dal precedente articolo 10, al momento dell'avvio dell'attività e fino alla cessazione della stessa e l'asseverazione, resa da tecnico abilitato, in riferimento al rispetto dei requisiti strutturali, di cui al precedente articolo 9, comma 2, e dei criteri di qualità prescelti al fine del raggiungimento del punteggio minimo previsto per ciascuna zona e microzona, come indicato dal precedente articolo 10.

Art. 21

Contenuto della SCIA e documentazione da allegare per subingresso o per reintestazione

1. La SCIA per subingresso o reintestazione, sottoscritta dal subentrante, deve contenere nel caso in cui il subingresso riguardi un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande aperto successivamente, nelle zone/microzone 01-B, 01-C, 01-D alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, impegno, mediante autocertificazione ed asseverazione, nei casi previsti, a rispettare i requisiti strutturali e il punteggio minimo relativo ai criteri di qualità di cui al precedente articolo 9.

TITOLO VI

Attività di somministrazione non assistita

Art. 22

Attività di Somministrazione non assistita

1. L'esercizio dell'attività di somministrazione non assistita di cui all'articolo 3, comma 1, lettera b), della legge regionale 29/2007 è soggetto a previa comunicazione al comune in cui si svolge l'attività.
2. Negli esercizi di vicinato abilitati alla vendita di prodotti alimentari è consentito il consumo immediato sul posto dei soli prodotti di gastronomia fredda, con esclusione di qualsiasi forma di cottura e di riscaldamento. È altresì consentito il solo consumo sul posto di bevande non alcoliche.
3. Negli esercizi di vicinato di cui all'art. 10, comma 2 della L.R. 29/2007 e nei panifici è consentita l'adottazione di soli piani d'appoggio di dimensioni congrue all'ampiezza e alla capacità ricettiva dei locali, nonché la fornitura di stoviglie e posate a perdere.
4. All'attività di somministrazione non assistita si applicano i requisiti professionali, gli orari e la disciplina previsti, rispettivamente, per gli esercizi di vicinato e per i panifici.
5. È consentita la dotazione di soli piani d'appoggio di dimensioni congrue all'ampiezza ed alla capacità ricettiva dei locali. È vietata qualsiasi tipologia di seduta, così come qualsiasi forma di somministrazione assistita.
6. Negli esercizi di vicinato abilitati alla vendita di prodotti alimentari è consentito il consumo immediato sul posto dei soli prodotti di gastronomia fredda con esclusione di qualsiasi forma di cottura e riscaldamento è altresì consentito il solo consumo sul posto di bevande non alcoliche (art.10 comma2 Legge Regionale 29/2007). Vengono perciò esclusi prodotti alimentari quali le bevande calde o

riscaldare come ad es.caffè, cioccolata calda, tè, vin brulè e i cibi caldi come ad es. primi piatti, o qualsiasi altro prodotto alimentare sottoposto a cottura .

7. L'esercizio di attività di somministrazione non assistita è soggetto a previa Scia/Comunicazione specifica al Comune tramite Portale Suap.

TITOLO VII VIGILANZA E SANZIONI

Art. 23

Sospensione e decadenza dell'autorizzazione

1. In caso di accertamento del venir meno anche di un solo requisito strutturale e/o criterio di qualità tale da comportare il mancato raggiungimento del punteggio minimo richiesto, si procederà alla rimozione degli effetti della relativa S.C.I.A. ed alla conseguente chiusura dell'attività, salvo che l'interessato provveda a conformare l'attività entro 30 giorni dall'avvio della rimozione stessa.
2. Resta fatto salvo quanto previsto dall'art.17 della L.R. 29/07.

Art. 24

Sanzioni

1. Ogni violazione delle norme del presente regolamento, quando non costituisca violazione di legge o regolamento speciale, è accertata e sanzionata secondo quanto previsto dalla legge 24 novembre 1981, n. 689 e dall'articolo 7 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 e successive modificazioni.
2. Ai sensi dell'art. 16, comma secondo, della legge 689/1981, si rinvia ad apposita deliberazione di Giunta Comunale l'individuazione di eventuale importo di pagamento in misura ridotta della sanzione amministrativa pecuniaria diversa dalla somma di cui all'art. 7 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, calcolata come da articolo 16, comma primo, della legge n. 689/1981.
3. In presenza di gravi e comprovate esigenze di interesse pubblico il Sindaco, con propria ordinanza motivata rivolta a persone determinate, per situazioni contingenti può vietare la vendita per asporto e la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

TITOLO VIII

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 25

Disposizioni finali e transitorie

Restano confermate e conservano validità:

- a) le autorizzazioni già rilasciate e/o le SCIA abilitanti all'esercizio delle attività di somministrazione alimenti e bevande conformate prima dell'entrata in vigore del presente Regolamento;
- b) limitatamente all'esclusivo ambito della disciplina commerciale di specie, i requisiti strutturali ,e dimensionali ed i criteri di qualità dei locali e della gestione dell'esercizio esistenti prima dell'entrata in vigore del presente Regolamento;

I requisiti strutturali e i criteri di qualità di cui all'art. 9 nonché la zonizzazione di cui all'art. 10 sono soggetti a monitoraggio e a verifica almeno triennale, anche a campione, degli effetti della programmazione. In ogni caso hanno validità fino a loro revoca.

Per quanto non previsto nel presente provvedimento si fa rinvio alla disciplina contenuta nella Legge Regionale del Veneto n. 29/2007 e ss.mm.

Per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande in attività precedentemente alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, è consentita la deroga ai requisiti strutturali e criteri di qualità previsti dal presente regolamento; tale deroga viene riconosciuta all'eventuale subentrante solo ed esclusivamente nel caso in cui non siano intervenute modifiche ai locali.

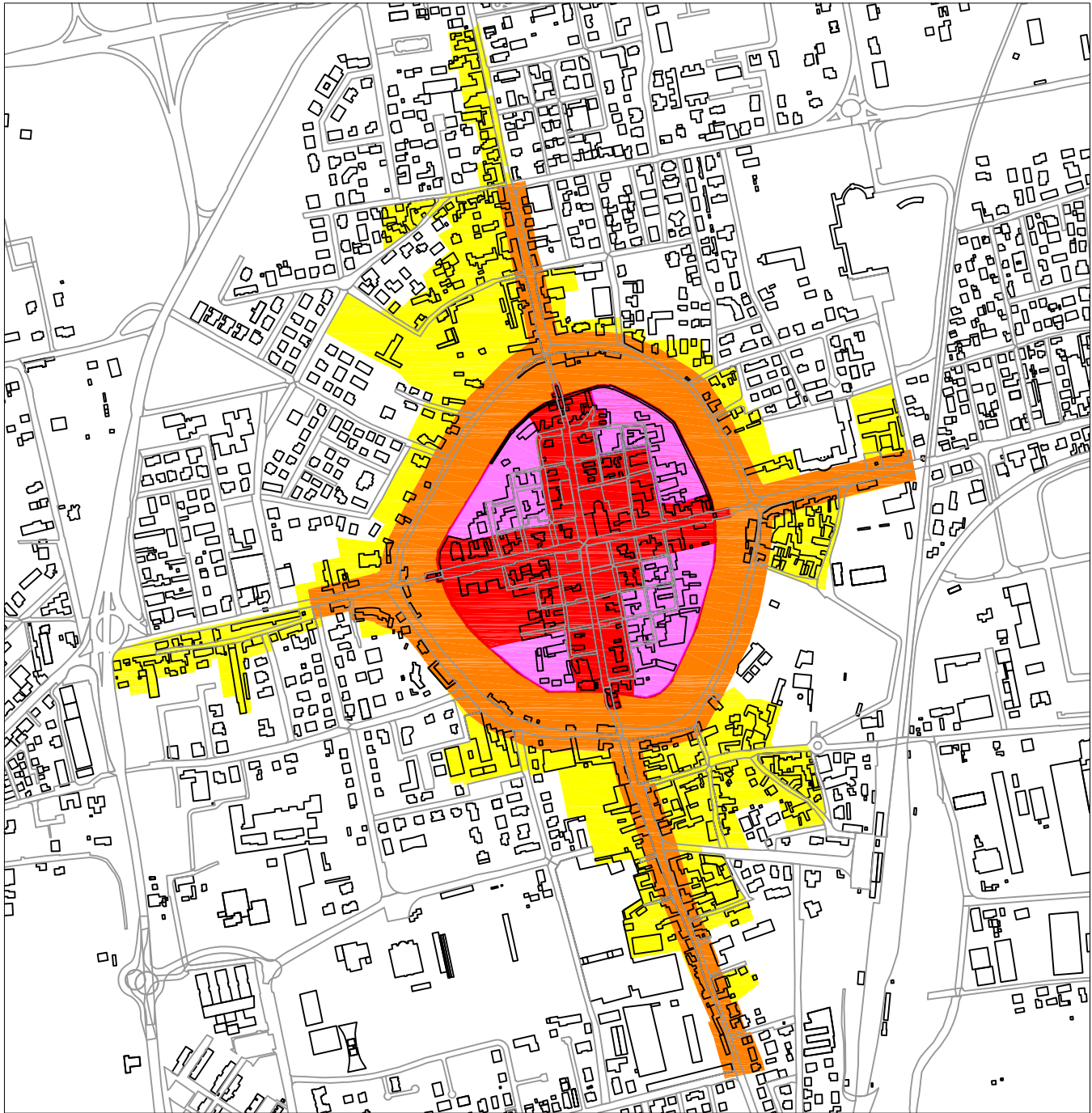
Con l'entrata in vigore del presente Regolamento sono abrogati tutti i provvedimenti comunali in materia che risultino incompatibili con il medesimo.

ART. 26

Raccordi




Per quanto non espressamente previsto dalla precedente regolamentazione si applica la disciplina approvata con DCC n. 4/2011.

ALLEGATO GRAFICO ALLA REGOLAMENTAZIONE



SCALA 1:10.000

LEGENDA

- | | | | |
|--|---------------------------------------|---|------------------------|
|  | ZONA/MICROZONA 01/01-A |  | ZONA/MICROZONA 01/01-C |
|  | ZONA/MICROZONA 01/01-B |  | ZONA/MICROZONA 01/01-D |
|  | ZONA 02 rimanente territorio comunale | | |