ALLEGATO "2"
DELIB. C.C. N. 39/2007

ALLEGATO 2

CRITERI PER GLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE DI CUI ALLA L.R. 28/2005, modificata con L.R. 34/2007

Art. 1 – Principi generali

1. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande sono attività commerciali libere ai sensi e per gli effetti dell'art. 41 della Costituzione.

2. La regolamentazione comunale si propone il fine di raggiungere un servizio commerciale adeguato al territorio comunale, valorizzandolo nel suo insieme e ponendo particolare rilevo alle parti del territorio che in modo più marcato costituiscono l'elemento turistico-storico-ambientale , del comune, e che in base ad esso ne costituiscono un elemento di volano per lo sviluppo economico, con l'obiettivo di favorire tale aspetto con un livello di qualità coerente con la valorizzazione del territorio perseguita;

3. L'Amministrazione comunale valorizza le forme di semplificazione amministrativa e di riduzione delle barriere di accesso al mercato da parte dei nuovi imprenditori ed individua criteri di preferenzialità a tutela della qualità del servizio reso alla collettività.

4. Le norme del presente atto che prevedono limiti e vincoli all'attività economica di somministrazione devono essere interpretate in senso restrittivo e, in caso di dubbio, nel senso più favorevole all'interessato.

Art. 2 – Perimetrazioni

1. Ai fini dei presenti criteri il territorio comunale è così suddiviso :

1. **Centro Storico** : centri storici di Monsummano Alto e Montevettolini e polo urbano del centro storico del Capoluogo (così come definito dal R.U. vigente ;

2. **Aree Urbane ed extraurbane :** Aree ed edifici corrispondenti alla parte del territorio comunale, escluse quelle di cui al punto 1

2. Le perimetrazioni di cui al punto 1 sono, esclusivamente, quelle definite dal Regolamento Urbanistico ,vigente, di cui è dotato il Comune di Monsummano Terme.

Art. 3 – Programmazione comunale

1. Ai fini dell'avvio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande soggette a programmazione comunale l'Amministrazione prevede l'adozione di criteri di qualità secondo le disposizioni di seguito riportate:

a) gli interessati, devono possedere i requisiti di onorabilità e professionali di cui agli artt. 13 e 14 della legge regionale 28/2005, modificati con L.R. 34/2007, e presentare dichiarazione di inizio attività autocertificando i requisiti posseduti in ragione dei criteri: soggettivi,oggettivi e qualitativi di cui all'allegato "A" ed il punteggio minimo per i criteri oggettivi e qualitativi di cui all'allegato "B" suddiviso per aree.-

b) possono iniziare l'attività immediatamente dalla data di presentazione della dichiarazione ferme restando le ulteriori procedure previste dalla normativa di settore (es. notifica reg. CEE 852/2005)

COMUNE DI MONSUMMANO TERME

c) devono garantire in ogni momento il rispetto del punteggio minimo di accesso di cui alla precedente lettera a);

d) i requisiti minimi di accesso devono essere mantenuti anche in caso di subingresso in attività , trasferimento di sede, ampliamento dei locali, modifiche strutturali degli stessi e comunque per tutta la durata dello svolgimento dell'attività;

2. Relativamente alle attività in esercizio alla data di entrata in vigore del presente atto, l'obbligo del rispetto dei punteggi minimi , relativamente ai criteri soggettivi e qualitativi, si applicano anche in caso di subingresso senza modifiche strutturali dei locali ovvero deve essere rispettato il punteggio minimo (oggettivi e qualitativi), nel caso che non vi sia trasferimento dell'attività ma vi sia ampliamento o modifiche strutturali dei locali;

ART. 4 - Decadenza speciale

1. Nel caso in cui, nell'esercizio dell'attività, si verifichi il venir meno dei requisiti che danno luogo al punteggio minimo di cui all'allegato "B" (o come individuato al precedente art. 3 co.1 lett. a), l'Amministrazione procede:

   a) a comunicare l'avvio del procedimento diretto alla pronuncia di decadenza assegnando all'interessato un termine non inferiore a 15 e non superiore a 60 giorni per l'adeguamento;

   b) a pronunciare la decadenza in caso di mancato adeguamento entro il termine assegnato.

2. Si applicano comunque le ipotesi di decadenza e chiusura di attività previste dalla legge regionale n. 28/2005, modificata con L.R. 34/2007-

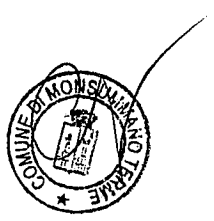
3. Ai fini della verifica dei requisiti, oltre agli ordinari strumenti di vigilanza e controllo, l'Amministrazione potrà richiedere la presentazione, anche con periodicità predefinita (es. ogni anno, ogni sei mesi ecc....) di dichiarazioni, certificazioni attestanti il mantenimento dei requisiti minimi di accesso.

ART. 5 - Modificazione dei requisiti

1. La perdita di uno o più requisiti dichiarati all'atto dell'inizio attività (o successiva variazione o modifica), anche qualora la stessa non comporti il venir meno del punteggio minimo richiesto, dovrà essere obbligatoriamente comunicata entro 20 giorni dal suo verificarsi.

ART. 6 - Rinvio

1. Per quanto non previsto nel presente atto si rinvia alla disciplina della L.R. n. 28/2005, modificati con L.R. 34/2007 e successivi provvedimenti regionali in materia.



ALLEGATO A
Criteri di qualità per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

	Criteri soggettivi (obbligatorio almeno uno dei requisiti)	
1	L.R. 28/2005 – art. 14 comma 1 lett. B n. 1 , modificato con L.R. 34/2007) avere frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale relativo alla somministrazione di alimenti e bevande, come disciplinato dalla vigente normativa delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;	
2	L.R. 28/2005 – art. 14 comma 1 lett. B n. 2 modificato con L.R. 34/2007) essere in possesso di un diploma di istituto di istruzione secondaria di secondo grado o di laurea aventi un indirizzo dell'alimentazione attinente alle materia dell'alimentazione o della somministrazione	
3	L.R. 28/2005 – art. 14 comma 1 lett. B n. 3 modificato con L.R. 34/2007) avere esercitato in proprio, per almeno due anni nell`ultimo quinquennio, l'attivita` di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell`ultimo quinquennio, presso imprese esercenti l`attivita` nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualita` di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o all`amministrazione o in qualita` di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell`imprenditore, in qualita` di coadiutore familiare, comprovata dall`iscrizione all`INPS;	
4	L.R. 28/2005 – art. 14 comma 1 lett. B n. 3 modificato con L.R. 34/2007) avere esercitato in proprio, per almeno quattro anni nell`ultimo quinquennio, l'attivita` di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, per almeno quattro anni nell`ultimo quinquennio, presso imprese esercenti l`attivita` nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualita` di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o all`amministrazione o in qualita` di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell`imprenditore, in qualita` di coadiutore familiare, comprovata dall`iscrizione all`INPS;	
5	L.R. 28/2005 – art. 14 comma 1 lett. B n. 4 modificato con L.R. 34/2007) essere stato iscritto al REC di cui alla l. 426/1971, per attivita` di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, salvo cancellazione dal medesimo registro, volontaria o per perdita dei requisiti.	



N.	Criteri oggettivi (Centro storico)	Punteggio
1	Superficie di somministrazione di almeno 1,5 mq per ogni posto a sedere (con almeno 16 posti a sedere)	Obbligatorio fino a 16 posti **oltre 0,5 punti ogni posto a sedere**
2	Disponibilità di parcheggio (pubblico o privato) nella misura di un posto auto(p.a.) ogni 4 posti a sedere Se la disponibilità dei parcheggi è esclusiva o prevalentemente (oltre 50%) data dalla disponibilità di parcheggi pubblici si applicherà una riduzione sul punteggio (derivante da parcheggi pubblici) del 20% (nota 1) – (nota 2)	Obbligatori 4 posti auto , oltre **1** punto ogni p.a.
3	Servizio igienico per portatore di handicap	**2**
4	Uso di spazi esterni per la somministrazione di alimenti e bevande (in area privata di proprietà o in disponibilità o su area pubblica per la quale sia già stata ottenuta l'autorizzazione all'occupazione del suolo pubblico ai sensi della vigente normativa) per un minimo di 4 mesi nel periodo giugno – settembre	**2**

Nota (1) : Nel caso di collocazioni all'interno del Centro Storico di Monsummano A. non verrà applicata alcuna riduzione

Nota (2) : sono esclusi dal conteggio dei parcheggi eventuali stalli su viabilità pubblica
La dotazione di parcheggi , di cui al presente criterio, deve essere soddisfatto prescindendo da specifiche discipline urbanistiche

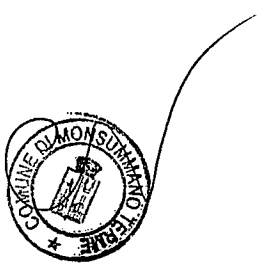
COMUNE DI MONSUMMANO TERME

N.	Criteri oggettivi (Aree Urbane ed extraurbane)	Punteggio
1	Superficie di somministrazione di almeno 2 mq per ogni posto a sedere (min. 32 posti a sedere)	Obbligatorio fino a 32 posti, **oltre 1 punto ogni 4 posti a sedere**
2	Disponibilità di parcheggio nella misura di un posto auto ogni 4 posti a sedere con una quota min. di 8 posti auto.- Se la disponibilità dei parcheggi è esclusiva o prevalentemente (oltre 50%) data dalla disponibilità di parcheggi pubblici si applicherà una riduzione sul punteggio (derivante da parcheggi pubblici) del 50%) (*)	Obbligatori 8 posti auto , oltre **1** punto ogni p.a.
3	Servizio igienico per portatore di handicap	**2**
4	Immobile adeguato alla normativa per portatori di handicap, se l'adeguamento non è già prescritto dalla normativa o da un provvedimento dell'autorità (esclusi i servizi igienici)	**2**
5	Aria condizionata e riscaldamento nel locale di somministrazione che usi fonti alternative (es. impianto fotovoltaico)	**2**
6	Attività svolta all'interno di comparti urbanistici o interne ad aree destinate a funzioni :termali, turistiche, sportive, ricreative previste dal Regolamento Urbanistico	**5**

Nota (*) :a) sono esclusi dal conteggio dei parcheggi eventuali stalli su viabilità pubblica
b) le dotazioni di parcheggi di cui al presente criterio non sostituiscono le dotazioni di cui all'art. 15 delle N.T.A. del R.U., ma le integrano.-



	Criteri qualitativi	Punteggio
1	Menù e/o listino prezzi a disposizione del cliente tradotto in almeno n 1 lingua oltre l'italiano	**punti 2**
2	Adesione formale a iniziative di promozione dei prodotti tipici toscani (da dimostrare entro 3 mesi dall'attivazione dell'attività)	**punti 2**
3	Menù o offerta esplicita di prodotti tipici toscani (da dimostrare entro 3 mesi dall'attivazione dell'attività) – si fa riferimento a prodotti tipici della regione Toscana riconosciuti nei cataloghi ARSIA, del progetto Vetrina Toscana, Vetrina Toscana a Tavola e altre iniziative ufficiali coordinate da livello regionale	**punti 4**
4	Somministrazione di menu' per celiaci	**punti 2**
5	Apertura giornaliera di almeno 9 ore al giorno	**punti 2**
6	Apertura giornaliera di oltre 9 ore al giorno	**punti 4**
7	Carta dei vini con almeno 5 etichette di aziende della Provincia di Pistoia	**punti 4**
8	Somministrazione inserita in attività di vendita di prodotti tipici	**punti 4**
9	Somministrazione prevalente di alimenti e/o bevande riconducibili a generi tipologici ben specificati che caratterizzino l'insegna dell'esercizio (es. birreria e non ristorante che somministra anche birra)	**punti 3**
10	Adesione a iniziative di valorizzazione del territorio comunale organizzate o patrocinate formalmente dall'Amministrazione comunale (es. "Patto per il Montalbano", centro commerciale naturale, cioccolosità) - da dimostrare entro 3 mesi dall'attivazione dell'attività -	**punti 4**
11	Attività di produzione artigianale annessa all'attività di somministrazione: - produzione pasticceria - produzione gelato - produzione cioccolato - torrefazione caffè - produzione salumi - produzione pane	**punti 3** **punti 3** **punti 3** **punti 3** **punti 3** **punti 3**
12	Chiusura dell'attività dalle ore 24.00 alle ore 6.00	**punti 6**
13	Attestato di qualifica (stage, corsi etc) conseguito da parte del titolare in seguito alla partecipazione a corsi in materia enogastronomica organizzati da organizzazioni di categoria, enti pubblici a tal scopo autorizzati	**PUNTI 4** A corso per un massimo di punti 12 per 3 corsi
14	Conoscenza di almeno un lingua straniera da parte del titolare o preposto, attestata da titolo di studio, corsi riconosciuti da enti pubblici o entità a tal scopo autorizzate o da prestazioni lavorative documentate svolte all'estero	**PUNTI 4** A corso per un massimo di punti 12 per 3 corsi



ALLEGATO B
Limite di punteggio dei criteri di qualità

Per ciascuna delle tipologie di criteri (soggettivi, oggettivi, qualitativi) deve essere garantito il rispetto del punteggio minimo qui di seguito riportato:

Punteggi minimi		
Centro Storico	Criteri soggettivi	Obbligatorio almeno uno dei 5 requisiti
	Criteri oggettivi	**6 punti**
	Criteri qualitativi	**24 punti**
Aree Urbane ed extraurbane	Criteri soggettivi	Obbligatorio almeno uno dei 5 requisiti
	Criteri oggettivi	**10 punti**
	Criteri qualitativi	**24 punti**

