

COMUNE DI ORBETELLO

Piano comunale di programmazione delle nuove aperture degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande – Definizione requisiti di qualità.

Requisiti obbligatori

Requisiti richiesti per il raggiungimento del punteggio minimo		
REQUISITI DI TIPO A		Punteggio
A. 1	Utilizzo di apparecchiature e strumenti per il risparmio energetico: lampade a basso consumo, isolamento termico, regolatori di temperatura ambientale, impianti per lo spegnimento automatico delle luci, etc..	4
A. 2	Individuazione di idonei spazi all'interno del locale o in aree private di prossimità per lo stoccaggio del materiale da riciclare.	4
A. 3	Attività svolte in edifici di proprietà dell'Amministrazione Comunale, interessati da progetti di recupero promossi dalla stessa Amministrazione	3
A. 4	Attività svolta a distanza non superiore a m. 200 da centri di erogazione di servizi pubblici	3
A. 5	Attività a servizio di strutture destinate all'erogazione di servizi pubblici di fruizione in campo ambientale, culturale, sportivo, etc.	5
A. 6	Disponibilità di parcheggi su area di proprietà privata adiacente o distante dal locale di P.E non più di 100 ml	3
	Fino a 5 posti	3
	Oltre 5 posti	5
A. 7	Esposizione dei prezzi all'esterno dell'esercizio con chiara indicazione degli stessi	5
A. 8	Servizi igienici a disposizione dei clienti aggiuntivi al numero minimo previsto dalla normativa	5
A. 9	Immobili adeguati alla normativa per portatori di handicap, se non già prescritto (esclusi servizi igienici)	5
A. 10	Area condizionata nel locale somministrazione	5
A. 11	Insonorizzazione dei locali (certificata da tecnico competente)	5
A. 12	Sala distinta per fumatori	5
A. 13	Area interna o esterna al locale attrezzata per l'intrattenimento e la somministrazione ai bambini	3
Punteggio minimo da raggiungere		25

Requisiti richiesti per il raggiungimento del punteggio minimo		
REQUISITI DI TIPO B		Punteggio
B 1	Publicizzazione delle iniziative dell'Amministrazione Comunale e/o diffusione di informazioni di interesse per la collettività mediante apposite strutture, depliant, materiale illustrativo nel rispetto delle indicazioni impartite dalla Amministrazione Comunale	2
B 2	Menù a disposizione del cliente o elenco dei prodotti offerti, tradotti anche in altre lingue tra Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo (2 punti se tradotti in una sola lingua, 3 se tradotti in due lingue, 4 se tradotti in tre lingue, 5 se tradotti in quattro lingue)	da 2 a 5
B 3	Divise per il personale	2
B 4	Presenza di zone attrezzate per il cambio dei neonati	2
B 5	Menù con piatti / prodotti tipici della tradizione locale e Toscana	3
B 6	Carta dei vini con almeno 15 denominazioni, delle quali almeno 5 prodotte da aziende del Comune di Orbetello	3
B 7	Carta degli olii, con almeno 3 prodotti di aziende della Provincia di Grosseto	3
B 8	Eliminazione dal menù della voce "pane e coperto".	2
B 9	Eliminazione dal menù della voce "servizio".	2
B 10	Attivazione di postazione PC ad uso della clientela con servizio internet ed email	5
B 11	Sito internet dedicato all'attività di somministrazione	3
B 12	Certificazione di qualità dei servizi offerti secondo standard riconosciuti ISO	2
B 13	Somministrazione di menu' per celiaci	5
B 14	Attestato di qualifica di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore alimentare organizzati da organizzazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati, posseduto dal titolare o da un addetto (punteggio attribuito per ogni attestato)	2
B 15	Titolare dell'attività di età inferiore ai 35 anni	3
B 16	Titolare dell'attività di sesso femminile	3
B 17	Apertura annuale (apertura minima di 330 giorni/anno - si intendono escluse dal conteggio le chiusure infrasettimanali)	15
B 18	Conoscenza di almeno una lingua straniera, tra Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo, da parte del titolare o di un dipendente o	3
Punteggio minimo da raggiungere		35

Norme e modalità di attuazione

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 è finalizzata:
 - ✿ al libero dispiegarsi del rapporto tra la domanda di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande da parte della clientela e l'offerta di esercizi da parte degli imprenditori;
 - ✿ all'orientamento dell'offerta sulla base di un'attenta analisi delle esigenze del territorio, tenuto conto delle esigenze e delle peculiarità delle diverse zone comunali;
 - ✿ ad incentivare e premiare la ricerca della qualità nell'offerta, anche attraverso la valorizzazione delle produzioni tipiche locali;
 - ✿ a prestare attenzione anche alle esigenze della popolazione residente, oltre che ai turisti stanziali e pendolari.
3. La griglia dei requisiti degli esercizi di somministrazione deve essere sottoposta a valutazione ed eventuale revisione periodica, al fine di adattarli alle mutate esigenze del territorio.

Art. 2 – Requisiti comunali degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande per l'apertura e il trasferimento di sede

1. Per le nuove aperture e per i trasferimenti di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 49 della L.R. 23.11.2018 n. 62, sono definiti i requisiti qualitativi comunali che gli stessi devono possedere, come specificato nelle tabelle riportate nel presente Piano, nelle quali sono indicati anche i limiti di punteggio occorrenti per l'esercizio della attività.
2. Gli interessati devono presentare segnalazione certificata di inizio di attività, nel contenuto previsto dalla normativa vigente, con la quale devono autocertificare il rispetto dei requisiti di legge ed altresì il possesso dei requisiti qualitativi definiti dal Comune con il presente Piano.
3. Alla SCIA dovrà essere allegata la documentazione comprovante quanto dichiarato, completa di descrizione dei sistemi utilizzati.
4. L'attività potrà essere iniziata immediatamente dalla data di presentazione della segnalazione, ferme restando le ulteriori procedure previste dalla normativa.

5. In ogni momento deve essere garantito il rispetto dei requisiti comunali previsti dal presente Piano, oltre ai requisiti fissati dalla legge e devono essere mantenuti anche in caso di sub-ingresso e di ogni altra variazione diversa dalla cessazione e comunque per tutta la durata dello svolgimento dell'attività.

6. Gli interessati devono comunque essere in possesso dei requisiti per l'esercizio dell'attività previsti dalla Legge Regionale Toscana 23.11.2018 n. 62, così come successivamente integrata e modificata.

7. All'esterno di ogni esercizio di somministrazione a cui si applica la presente regolamentazione deve essere collocato, in maniera visibile e leggibile, l'elenco dei requisiti qualitativi comunali posseduti.

Art. 3 – Requisiti: Definizioni e interpretazioni

1. I requisiti di cui al presente Piano devono essere intesi nella seguente maniera:

- ✿ A.3 – Rientrano in tale accezione anche gli edifici di cui l'Amministrazione Comunale detiene il possesso;
- ✿ A.4 - Per "centri di erogazione di servizi pubblici", devono intendersi: caserme, edifici pubblici in cui si erogano servizi, ospedali, case di cura e riposo, poliambulatori, scuole, stazioni ferroviarie, autostazioni, ecc.;
- ✿ A.5 - Per "attività a servizio di strutture destinate all'erogazione di servizi pubblici di fruizione in campo ambientale, culturale, sportivo etc.", devono intendersi: musei, teatri, biblioteche, impianti sportivi, etc.;
- ✿ A.15 – Per ottenere il punteggio relativo l'attività deve prevedere uno spazio attrezzato con intrattenimenti dedicati ai bambini e deve avere a disposizione della clientela apposita attrezzatura che agevoli la consumazione del pasto da parte dei bambini;
- ✿ B.5 - Per quanto riguarda l'individuazione dei "prodotti tipici" della tradizione locale e toscana si fa riferimento ai prodotti tipici della Regione Toscana riconosciuti nelle iniziative ufficiali coordinate a livello regionale e provinciale. La Giunta Comunale, con apposito atto, potrà integrare gli elenchi con ulteriori prodotti locali;
- ✿ B.18 - La conoscenza di almeno una lingua straniera potrà essere comprovata da diploma o attestato di frequenza a corsi di lingua, rilasciato da istituti qualificati.

Art. 4 – Verifica dei requisiti e Ordinanza di divieto di prosecuzione

1. Nel caso in cui, nell'esercizio dell'attività, si verifichi l'inesistenza o il venir meno dei requisiti qualitativi comunali fissati dal presente Piano, fatti salvi eventuali ulteriori provvedimenti previsti per legge, l'Amministrazione procede:

a) a comunicare l'avvio del procedimento diretto al provvedimento di divieto di prosecuzione dell'attività assegnando all'interessato un termine non inferiore a 30 e non superiore a 90 gg per l'adeguamento, salvo proroghe motivate;

b) a pronunciare il divieto di prosecuzione dell'attività in caso di mancato adeguamento entro il termine assegnato.

2. Ai fini della verifica del possesso dei requisiti degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande, 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, copia di documenti etc..

Art. 5 – Rinvio

Per quanto non previsto nel presente atto si rinvia alla disciplina della Legge Regionale Toscana 23.11.2018 n. 62, così come successivamente integrata e modificata e successivi provvedimenti regionali in materia.