

CRITERI DI PROGRAMMAZIONE
DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
(art.5 Legge Regionale 26.07.2003 n. 14- Deliberazione Giunta Regionale n. 1879 del 23.11.2009)

Elaborati dai Comuni dell'Area Nord della Provincia di Modena

CRITERI OBBLIGATORI DI PROGRAMMAZIONE QUALITATIVA

La programmazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande è finalizzata a introdurre nuovi criteri qualitativi con l'obiettivo di qualificare l'offerta di somministrazione con fattori di **qualità delle strutture e dei locali, della gestione e della professionalità**.

Il conseguente superamento dei parametri numerici e delle modalità di rilascio delle autorizzazioni deve nel contempo garantire, nel rispetto della libertà imprenditoriale e della regolarità dei rapporti di lavoro, **una congrua sostenibilità sociale e ambientale** con particolare riferimento alla tutela dei residenti e alla qualità urbana.

Il territorio comunale, ai fini della programmazione qualitativa degli esercizi di alimenti e bevande, è considerato un'unica zona.

I nuovi criteri di programmazione, specifici per la zona sopra riportata, sono ricompresi nelle seguenti macro-tipologie:

- A) criteri strutturali dei locali e relativi alla rumorosità ambientale;**
- B) criteri gestionali dell'attività;**

I criteri di programmazione sono stabiliti come requisiti minimi ed obbligatori in relazione:

- alla classificazione acustica approvata con atto di C.C. n. 27 del 22/04/2009;
- ai casi di seguito indicati, assoggettati ai **criteri qualitativi obbligatori in relazione ai casi previsti nella tabella/nelle tabelle allegate**:
 - I) richiesta di autorizzazione a **nuove aperture** di attività di somministrazione di alimenti e bevande (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti);
 - II) **trasferimento di sede** di attività di somministrazione di alimenti e bevande anche esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri;
 - III) **realizzazione di opere edilizie strutturali soggette a titoli abilitativi** che comportino un aumento di superficie dei locali nei quali sono insediate o si insediano attività di somministrazione di alimenti e bevande;
 - IV) **trasformazione da stagionale a permanente** di attività esistenti alla data di approvazione dei nuovi criteri.

Il possesso e il mantenimento dei criteri qualitativi minimi e obbligatori saranno soggetti a controlli e verifiche da parte dell'Amministrazione comunale preliminarmente il rilascio dell'autorizzazione ed anche nella successiva fase di apertura e gestione dell'attività autorizzata.

Il possesso dei criteri deve comunque sussistere al momento dell'inizio dell'attività anche in caso di apertura in seguito a "silenzio assenso" della pubblica amministrazione.

I criteri individuati nel presente documento, ad esclusione di quelli relativi alla compatibilità con la residenza, costituiscono, pertanto, requisiti indispensabili per il rilascio e il mantenimento in vita dell'autorizzazione e in caso di accertata perdita dei medesimi, verrà pronunciata la revoca dell'autorizzazione amministrativa, ai sensi dell'art. 15 comma 3 lettera b) della Legge Regionale 14 del 26 luglio 2003, previo avvio del relativo procedimento amministrativo secondo le disposizioni di legge, con contestuale fissazione di un termine per il ripristino dei requisiti mancanti.

Per quanto riguarda, invece, il rispetto dei limiti di orario previsti ai fini della compatibilità con la residenza, si applica quanto previsto all'art.15 co.2 secondo periodo della L.R. 14/2003 "*L'attività è sospesa fino a tre giorni nel caso in cui l'esercente non rispetti gli orari e le indicazioni operative decise dai Comuni per la tutela degli abitati delle aree limitrofe*".

I presenti criteri sono soggetti a revisione quinquennale ma trovano comunque applicazione fino all'approvazione di nuovi criteri da parte dell'Amministrazione Comunale.

CRITERI PER LA “ZONA UNICA”		
a. CRITERI STRUTTURALI OBBLIGATORI DEI LOCALI		
OBIETTIVI	CRITERI	ASSOGGETTABILITA’
1 Funzionalità, adeguatezza e qualità dei locali	<p>a) dotazione di almeno un servizio igienico riservato al personale e di almeno un servizio igienico destinato ai clienti opportunamente segnalato;</p> <p>b) ai sensi dell’art.8 co.5 della L.R.14/2003, i locali (destinati alla somministrazione, alla preparazione, conservazione e produzione di alimenti e bevande, compresa quella dei locali destinati ai dipendenti) nonché i servizi igienici devono essere conformi alle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico sanitaria, sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e di sorvegliabilità;</p> <p>c) presenza di locali destinati alla somministrazione e di almeno un servizio igienico per il pubblico accessibili per i diversamente abili;</p> <p>d) qualora si installino sorgenti sonore significative, obbligo di presentazione, ai sensi dell’art. 8 della Legge 447/95, della documentazione <u>previsionale</u> di impatto acustico sia per il locale che per le aree esterne utilizzate per la somministrazione, redatta ai sensi della Deliberazione della Giunta Regionale 673/2004 da tecnico competente in acustica ai sensi di legge. Per le specifiche tecniche in base alle quali va predisposta la documentazione di impatto acustico si rinvia all’<i>Allegato 1</i>. In caso venga autocertificata dal titolare/legale rappresentante dell’attività di somministrazione l’assenza di sorgenti sonore significative, il Comune provvederà ad effettuare gli opportuni controlli sul permanere di tale situazione;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>nuove aperture</u> (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • <u>trasferimento</u> di sede dell’attività di somministrazione di alimenti e bevande anche esistenti alla data di approvazione dei presenti criteri; • <u>modifiche edilizie strutturali che comportino un aumento di superficie dei locali</u> nei quali si insediano o sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande. • <u>trasformazione da stagionale a permanente</u> di attività esistenti <p>Qualora i lavori di allestimento dei locali non necessitino di titoli abilitativi edilizi, il rispetto dei presenti criteri dovrà essere certificato dal titolare/legale rappresentante dell’attività di somministrazione.</p>
b. CRITERI GESTIONALI OBBLIGATORI		
OBIETTIVI	CRITERI	ASSOGGETTABILITA’
1 Compatibilità con la residenza	<p>a) rispetto dei limiti di orario se previsti per la zona urbanistica in cui l’esercizio è insediato;</p> <p>b) in caso di reiterate problematiche inerenti comportamenti molesti degli avventori, accertate dagli organi di Polizia, il Sindaco ordina la riduzione dell’orario con chiusura anticipata commisurata al disturbo ed alla zona urbanistica in cui l’esercizio è insediato</p>	<ul style="list-style-type: none"> • tutti gli esercizi autorizzati <p>Ai sensi dell’art.15 co.2 secondo periodo della L.R. 14/2003 l’attività è sospesa fino a tre giorni nel caso in cui l’esercente non rispetti gli orari e le indicazioni operative decise dai Comuni per la tutela degli abitanti delle aree limitrofe</p>

CRITERI QUALITATIVI FACOLTATIVI

Al fine di qualificare l'offerta delle attività di somministrazione di alimenti e bevande presenti su tutto il territorio comunale, ferma restando la libera iniziativa economica degli imprenditori, l'Amministrazione Comunale promuove l'adozione di **criteri gestionali e professionali qualitativi** che, pur essendo **facoltativi**, ritiene che un pubblico esercizio di somministrazione dovrebbe osservare per fornire un servizio di qualità.

CRITERI PER LA "ZONA UNICA"		
a. CRITERI STRUTTURALI FACOLTATIVI DEI LOCALI		
OBIETTIVI	CRITERI	PER
1 Funzionalità, adeguatezza e qualità dei locali	<ul style="list-style-type: none"> • Installazione di uno dei seguenti sistemi di sicurezza: <ul style="list-style-type: none"> a) sistemi composti da telecamere a colori e videoregistratore con memoria degli eventi collegati in video alle forze dell'ordine o a istituti di vigilanza; b) sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso, sistemi antintrusione con allarme acustico, nebbiogeni; c) altri sistemi passivi quali casse a tempo, blindature, dispositivi antitaccheggio e vetri antisfondamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>nuove aperture</u> (anche nel caso di attivazione della somministrazione di alimenti e bevande in attività commerciali, artigianali e di servizio esistenti); • <u>trasferimento</u> di sede dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande anche esistenti alla data di approvazione dei presenti criteri; • <u>modifiche edilizie strutturali che comportino un aumento di superficie dei locali</u> nei quali si insediano o sono insediate attività di somministrazione di alimenti e bevande. • <u>trasformazione da stagionale a permanente</u> di attività esistenti <p>Qualora i lavori di allestimento dei locali non necessitino di titoli abilitativi edilizi, il rispetto dei presenti criteri viene certificato dal titolare/legale rappresentante dell'attività di somministrazione.</p>

CRITERI GESTIONALI FACOLTATIVI		
OBIETTIVI	CRITERI	PER
1 Qualificazione dell'offerta del servizio	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzo dei prodotti alimentari tipici locali, dei prodotti cosiddetti “a km 0”; dei prodotti alimentari DOP e IGP locali, dei vini DOC DOCG locali, dei prodotti provenienti dall'agricoltura biologica; • installazione di attrezzature per l'infanzia, quali fasciatoi a muro/a scomparsa, seggioloni ecc. • apertura domenicale e festiva in misura almeno pari e coincidente con le date deliberate annualmente dall'Amministrazione comunale e in occasione di importanti eventi/manifestazioni le cui date verranno anticipatamente comunicate dall'Amministrazione. 	Tutti gli esercizi autorizzati
2 Qualificazione dell'offerta del servizio di somministrazione di pasti	<ul style="list-style-type: none"> • mettere a disposizione del cliente il menù o l'elenco dei prodotti offerti scritto oltre che in lingua italiana anche in inglese e corredato dalle foto dei piatti e dei prodotti offerti; • esporre all'esterno dell'esercizio, o comunque in modo leggibile dall'esterno, la tabella dei prezzi con il menù o l'elenco dei prodotti offerti scritto oltre che in lingua italiana anche in inglese e corredato dalle foto dei piatti e dei prodotti offerti; • predisporre menù tematici in relazione alle iniziative organizzate sul territorio; • predisporre appositi menù per clienti con particolari esigenze (ad es. menù per bambini, menù per ciliaci); 	Tutti gli esercizi di ristorazione
3 Perseguimento di pratiche di sostenibilità ambientale	<ul style="list-style-type: none"> • installazione di elettrodomestici di classe A e A+, di luci a risparmio energetico e di riduttori di flusso ai rubinetti; • utilizzo di stoviglie “usa e getta” di mater-bi (biodegradabili); 	Tutti gli esercizi autorizzati

CRITERI PROFESSIONALI FACOLTATIVI		
OBIETTIVI	CRITERI	PER
1. Sviluppare la professionalità	<ul style="list-style-type: none"> • partecipazione e frequentazione, almeno ogni due anni, di un corso professionalizzante nel settore alimentare organizzato da associazioni di categoria, enti pubblici o soggetti privati 	Tutti gli esercizi autorizzati

ALLEGATO 1:

SPECIFICHE TECNICHE PER LA REDAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DI PREVISIONE DI IMPATTO ACUSTICO

Con riferimento alla Delibera della Giunta Regionale dell'Emilia Romagna n. 673 del 14.04.2004,
art.6 commi 3 e 4 e art. 1 comma 6

(la documentazione richiesta deve essere firmata da un tecnico competente in acustica e allegata alla modulistica appositamente predisposta per contenere tutte le dichiarazioni che devono essere prodotte della proprietà e del tecnico esperto in acustica)

Per la realizzazione, l'ampliamento o la modifica di circoli privati e pubblici esercizi che non prevedono la presenza di sorgenti sonore significative, cioè tali da perturbare ovvero modificare il clima acustico normalmente presente nell'ambiente esterno e negli ambienti abitativi, deve essere prodotta dichiarazione sostitutiva di atto notorio attestante tale condizione, ai sensi dell'*art. 38 del D.P.R. n. 445/2000*, da parte del titolare dell'esercizio.

Per gli altri casi occorre predisporre adeguata documentazione di previsione di impatto acustico contenente, oltre a quanto previsto all'articolo 1, i dati e le informazioni di seguito elencate:

- a) la capacità ricettiva massima dell'esercizio, l'orario di apertura al pubblico, l'eventuale utilizzo di aree esterne nonché la disponibilità di parcheggio per i veicoli;
- b) la collocazione e la descrizione delle caratteristiche di emissione sonora degli impianti e delle apparecchiature rumorose, i tempi di funzionamento delle singole sorgenti e le stime dei livelli di rumore immessi negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno, considerando anche la rumorosità connessa alla presenza degli avventori e le caratteristiche di emissione delle sorgenti sonore (componenti impulsive e tonali). Per gli ambienti abitativi maggiormente esposti, occorre stimare i livelli sonori di immissione differenziale;
- c) per i locali collocati all'interno o strutturalmente connessi ad edifici con destinazioni ad ambiente abitativo occorre fornire la descrizione delle caratteristiche acustiche passive degli elementi strutturali attraverso i quali può avvenire la propagazione del suono. Occorre inoltre valutare ed eventualmente impedire qualunque tipo di propagazione per via solida (vibrazioni), indicando opportuni accorgimenti od opere.

L'Autorità di controllo può richiedere al proponente la verifica acustica sperimentale, ad attività in esercizio, tese a dimostrare il rispetto dei valori limite in coerenza con le stime previsionali prodotte.

La documentazione di previsione di impatto acustico e la valutazione di clima acustico devono essere redatte da tecnico competente in acustica ambientale, ex art. 2 della legge n. 447/1995, e devono contenere:

- a) planimetria aggiornata indicante il perimetro o confine di proprietà e/o attività, le destinazioni urbanistiche delle zone per un intorno sufficiente a caratterizzare gli effetti acustici dell'opera proposta, i ricettori [1] presenti nonché i valori limite fissati dalla classificazione acustica del territorio comunale, ai sensi del *D.P.C.M. 14 novembre 1997*. In carenza della classificazione medesima, l'individuazione delle classi acustiche dovrà essere desunta dai criteri stabiliti dalla *Delib.G.R. 9 ottobre 2001, n. 2053*, pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna 31 agosto 2001, n. 155;
- b) nel caso di infrastrutture di trasporto, indicazione delle fasce di pertinenza, ove previste, e dei relativi valori limite;
- c) la caratterizzazione acustica delle sorgenti sonore nonché le caratteristiche acustiche degli edifici;
- d) le modalità d'esecuzione e le valutazioni connesse ad eventuali rilevazioni fonometriche;
- e) le valutazioni di conformità alla normativa dei livelli sonori dedotti da misure o calcoli previsionali;
- f) la descrizione del modello di calcolo eventualmente impiegato corredata dei dati di input utilizzati;
- g) la descrizione degli eventuali sistemi di mitigazione e riduzione dell'impatto acustico necessari al rispetto dei limiti o valori previsti dalla normativa vigente. In tale caso occorrerà valutare, in modo trasparente, il grado di attenuazione in prossimità dei potenziali ricettori, non escludendo, se del caso, soluzioni progettuali a minor impatto dell'opera proposta.