

**REGOLAMENTO PER L'ESERCIZIO
DELLE ATTIVITÀ DI
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E
BEVANDE AI SENSI DELLA
DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA
REGIONALE N. 854 DEL 1° LUGLIO 2016**

(con zone sottoposte a tutela)

Approvato dal Consiglio di Amministrazione del CELVA con deliberazione n. 96/2016 del 6 dicembre 2016

Criteria redazionali:

- parti obbligatorie: carattere Arial
- parti facoltative o da completare: **evidenziate in giallo**

INDICE:

ARTICOLO 1	AMBITO DI APPLICAZIONE E FINALITÀ DEL REGOLAMENTO	3
ARTICOLO 2	ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	3
ARTICOLO 3	ZONE NON SOTTOPOSTE A TUTELA E PROGRAMMAZIONE.....	4
ARTICOLO 4	ZONE DA SOTTOPORRE A TUTELA E PROGRAMMAZIONE	4
ARTICOLO 5	REQUISITI PER L'APERTURA DI LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE NELLE ZONE B E C.....	5
ARTICOLO 6	DISPOSIZIONI PROCEDIMENTALI E VIGILANZA	7
ARTICOLO 7	LIMITAZIONI E DIVIETI	7
ARTICOLO 8	TITOLI ABILITATIVI ALLA SOMMINISTRAZIONI DI ALIMENTI E BEVANDE.....	8
ARTICOLO 9	REQUISITI MORALI E PROFESSIONALI PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	9
ARTICOLO 10	REQUISITI OGGETTIVI PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE	9
ARTICOLO 11	ORARI DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.....	10
ARTICOLO 12	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA DEI PREZZI	10
ARTICOLO 13	ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE NON RIENTRANTI NELLA PROGRAMMAZIONE.....	11
ARTICOLO 14	PREVENZIONE DELL'ABUSO DI BEVANDE ALCOLICHE	11
ARTICOLO 15	ENTRATA IN VIGORE E VIOLAZIONI.....	12

Articolo 1

Ambito di applicazione e finalità del regolamento

1. Il presente regolamento è adottato ai sensi dell'art. 8, comma 2, della Legge regionale n. 1/2006 e della deliberazione della Giunta regionale n. 854 del 1° luglio 2016, che disciplinano lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, nonché del Regolamento regionale 11 ottobre 2007, n. 2 (Definizione dei requisiti igienico-sanitari per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'articolo 20, comma 5, della legge regionale 3 gennaio 2006, n. 1).
2. La disciplina del presente regolamento persegue le finalità della legge regionale sopra citata, nonché le finalità previste dal Decreto-legge 6 dicembre 2011 n. 201 "Disposizioni urgenti per la crescita, l'equità e il consolidamento dei conti pubblici" convertito, con modificazioni, dalla Legge 22 dicembre 2011 n. 214; recepisce inoltre i principi espressi dal Decreto legislativo 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, il presente regolamento intende temperare 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, la tutela dell'ambiente, incluso l'ambiente urbano, la conservazione del patrimonio nazionale storico e artistico, architettonico ed ambientale e la salute pubblica. Intende infine garantire un adeguato livello qualitativo delle attività che si insediano nel territorio comunale.
3. Il presente regolamento tutela, quale patrimonio nazionale, la tradizione e la cultura della cucina italiana e valdostana e dell'arte culinaria espressa dalle attività di ristorazione presenti nel territorio comunale.
4. Il presente regolamento recepisce le finalità previste dalla legge 30 marzo 2001, n. 125 "Legge quadro in materia di alcol e di problemi alcolcorrelati", 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 OMS, ufficio regionale per l'Europa.

Articolo 2

Attività di somministrazione di alimenti e bevande

1. Gli esercizi che svolgono l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, rientrano in un'unica tipologia definita esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande.
2. Tali esercizi possono somministrare anche bevande alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché latte, dolci e generi di pasticceria e gelateria, nonché salati, patatine e similari.
3. Nell'ambito degli esercizi di cui al comma 1, possono essere svolte le singole e specifiche attività individuate nel regolamento regionale n. 2/2007 di cui all'art. 20, comma 5, della l.r. 1/2006, con cui sono definiti i requisiti igienico-sanitari per l'esercizio delle attività.
4. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande rientrano in una delle 4 tipologie del regolamento regionale di cui all'art. 20, comma 5, della l.r. 1/2006, e possono assumere le seguenti denominazioni:
 - a) bar, bar-pasticceria, bar-gelateria, bar-cremeria, bar-creperia, caffetteria, sala da the;
 - b) birreria, pub, enoteca, wine-bar, bar gastronomico;
 - c) self-service, fast food, tavola calda;
 - d) ristorante, trattoria, osteria, pizzeria.
5. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, aperti al pubblico, hanno facoltà di vendere per asporto i prodotti oggetto di somministrazione.

6. Eventuali denominazioni di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande non comprese tra quelle elencate al comma 4 possono rientrare in una delle tipologie previste nel regolamento regionale di cui all'art. 20, comma 5, della l.r. 1/2006, in base ai requisiti igienico-sanitari effettivamente posseduti dall'esercizio.

Articolo 3

Zone non sottoposte a tutela e programmazione

1. Ai sensi degli artt. 4, comma 3, e 11, comma 1, della l.r. 1/2006, chiunque intenda gestire un'attività di somministrazione di alimenti e bevande nelle zone non sottoposte a tutela e programmazione ha l'obbligo, prima di iniziare a svolgere l'attività, di segnalare allo Sportello unico degli enti locali (di seguito, per brevità, denominato SUEL) tutte le attività che intende esercitare nel proprio esercizio. Detto obbligo sussiste, altresì, in caso di subingresso di nuovo gestore ovvero nel caso di ampliamento o trasferimento della sede.

Articolo 4

Zone da sottoporre a tutela e programmazione

1. Ai sensi dell'art 3 dell'allegato alla deliberazione della Giunta regionale n. 854 del 1° luglio 2016, che permette ai Comuni di individuare zone da sottoporre a tutela ai sensi dell'art. 64, comma 3, del d.lgs 59/2000, il Comune è diviso in quattro zone¹, delle quali tre da sottoporre a tutela e una zona per la quale non si ritiene necessario porre vincoli o limitazioni.
2. In tre² zone il Comune individua i criteri di programmazione che contengono divieti o limitazioni all'apertura di nuovi esercizi (che non si applicano quindi in caso di subentro) ai sensi dell'art. 64, comma 3, del d.lgs. 59/2010;

ZONA A **VIA VICOLO CORTO**
 VIA DELLA PRIGIONE
 PIAZZA DELLA STAZIONE

Nella zona A³ è vietata l'apertura di nuovi esercizi di somministrazione alimenti e bevande a causa di ragioni di sostenibilità ambientale sociale e di viabilità che rendono impossibile consentire un maggior afflusso di pubblico nella zona senza incidere in modo gravemente negativo sui meccanismi di controllo in particolare per il consumo di alcolici e senza ledere il diritto dei residenti alla vivibilità del territorio e alla normale mobilità. Per queste ragioni è anche vietato il trasferimento di sede di attività ubicate all'esterno di questa zona.

ZONA B **STAZIONE SUD**
 BASTIONI GRAN SASSO
 VIALE MONTEROSA
 VIALE VESUVIO

In questa zona l'insediamento di esercizi di somministrazione è subordinato al raggiungimento di un punteggio minimo fondato sul possesso di requisiti qualitativi inerenti al servizio basati su parametri di

¹ In questa bozza di regolamento si ipotizzano tre zone sottoposte a tutela e 1 zona "libera" e si è cercato di ricalcare il più possibile lo schema della DGR regionale da cui questa bozza di deliberazione discende: altre soluzioni sono ovviamente possibili, es. una sola zona tutelata con i criteri raggruppati.

² Ipotesi scelta per la predisposizione di questa bozza.

³ Questa ipotesi regolamentare immagina una zona del Comune particolarmente compromessa dalla presenza di troppi esercizi pubblici (rumore, traffico, schiamazzi, persone in stato di ubriachezza, spaccio ecc.), tanto da giustificare una sola soluzione così drastica. L'articolo con il quale eventualmente si inserisce questa limitazione deve essere esaustivo nel descrivere la situazione in atto per un possibile alto rischio di contenzioso in caso di diniego dell'autorizzazione.

gestione aziendale, strutturali dei locali e accessori, così come descritti all'art. 6. Il punteggio minimo da raggiungere è **Z_b**.

ZONA C **LARGO AUGUSTO**

PARCO DELLA VITTORIA

VIA ROMA

VIA PAOLO FABBRI DAL N. 43 AL N. CIVICO 66

In questa zona l'insediamento di esercizi di somministrazione è subordinato al raggiungimento di un punteggio minimo fondato sul possesso di requisiti qualitativi inerenti al servizio basati su parametri di gestione aziendale, strutturali dei locali e accessori, così come descritti all'art. 6. Il punteggio minimo da raggiungere è **Z_c**.

ZONA D il resto del territorio comunale non sottoposto a tutela.

Articolo 5

Requisiti per l'apertura di locali di somministrazione nelle zone B e C

1. La programmazione comunale per il rilascio delle autorizzazioni all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande nelle zone soggette a tutela è finalizzata ad assicurare, nel rispetto degli obiettivi di cui all'art. 1 della l.r. 1/2006, innovazione, funzionalità, qualificazione, produttività e corretto sviluppo del servizio tenendo presente l'esigenza di contemperare il diritto dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività con quello della collettività e dei consumatori alla fruizione di un servizio adeguato e rispondente ai diversi bisogni e necessità, senza però adottare alcun criterio legato a verifiche di natura economica, o relative a caratteristiche soggettive dell'esercente fondate sulla residenza, provenienza, nazionalità o sede legale dell'impresa esercente.

Requisito ⁴	Punteggio
Parametri di gestione aziendale	
1. Possesso di titoli attestanti la frequenza a corsi di formazione di alimenti e bevande, ulteriori rispetto a quelli obbligatori per legge	X₁
2. Apertura al pubblico per almeno 8 ore al giorno, anche non continuative	X₂
3. Chiusura serale entro le ore 24.00	X₃
4. Garanzia di apertura anche in giorni festivi calendarizzati	X₄
5. Non somministrazione di superalcolici	X₅
6. Non installazione di videogiochi o apparecchiature per il gioco d'azzardo	X₆
7. Possesso di menù in almeno 3 lingue	X₇
8. Somministrazione prevalente di prodotti tipici locali	X₈
9. Possesso di menù per intolleranze alimentari	X₉
10. Possesso di menù con l'indicazione dei piatti vegetariani, vegani	X₁₀
11. Possesso di menù con l'indicazione dei piatti kosher o halal	X₁₁
12. Altri parametri ⁵	X₁₂
13. Altri parametri	X₁₃
14. Altri parametri	X₁₄

Zona B la somma da 1 a 14 dei parametri di gestione aziendale deve dare un punteggio minimo

⁴ I requisiti indicati sono aderenti a quelli elencati nella DGR 854/2016.

⁵ Il Comune ha la facoltà di individuare ulteriori parametri di gestione aziendale, strutturali del locale e accessori, purché siano coerenti con quanto previsto dalla DGR 854/2016. Si ricorda che è vietata l'adozione di criteri legati alla verifica di natura economica o fondati sulla prova dell'esistenza di un bisogno economico o sulla prova di una domanda di mercato, quali entità delle vendite di alimenti e bevande e presenza di altri esercizi di somministrazione.

Si consiglia comunque di adottare criteri facilmente misurabili e verificabili.

di **X_b**

Zona C la somma da 1 a 14 dei parametri di gestione aziendale deve dare un punteggio minimo di **X_c**

Parametri strutturali del locale	
1. Accessi privi di barriere architettoniche	Y₁
2. Servizi igienici aggiuntivi rispetto ai minimi di legge	Y₂
3. Insonorizzazione dei locali e di parte di esso	Y₃
4. Parametri massimi di densità di posti consumatore in relazione alla superficie di somministrazione dichiarata e autorizzata	Y₄
5. Raccolta rifiuti differenziata	Y₅
6. Utilizzo di apparecchiature di classe A+ o A++ a fini di risparmio energetico	Y₆
7. Impianti solari per acqua sanitaria, energia elettrica fotovoltaica e/o altre forme di energia rinnovabile	Y₇
8. Aria condizionata attraverso pompe di calore con inverter	Y₈
9. Spazio privato riservato ai fumatori separato dalla zona di somministrazione e munito di adeguato impianto di aspirazione	Y₉
10. Parcheggio riservato alla clientela	Y₁₀
11. Impianti ricreativo-sportivi riservati	Y₁₁
12. Altri parametri	Y₁₂
13. Altri parametri	Y₁₃
14. Altri parametri	Y₁₄

Zona B la somma da 1 a 14 dei parametri strutturali del locale deve dare un punteggio minimo di **Y_b**

Zona C la somma da 1 a 14 dei parametri strutturali del locale deve dare un punteggio minimo di **Y_c**

Parametri accessori	
1. Apertura ad almeno x metri percorribili a piedi da esercizi già esistenti, per oggettive ragioni di tutela e salvaguardia della sostenibilità ambientale, sociale e viaria; per finalità di tutela delle zone di pregio paesaggistico, storico e architettonico; per <i>(inserire altri motivi imperativi di interesse generale)</i>	Z₁
2. Superficie di somministrazione aggiuntiva rispetto ad una determinata superficie minima	Z₂
3. Area espositiva non inferiore a 1 mq per pubblicizzare eventi e utilizzabile dal Comune per manifestazioni	Z₃
4. Guardaroba con servizio	Z₄
5. Accesso ad internet	Z₅
6. Copertura wifi ad uso esclusivo dei clienti	Z₆
7. Area ludica per bambini attrezzata, interna o esterna, di superficie minima pari a metri quadri x	Z₇
8. Zona fasciatoio di superficie minima pari a metri quadri x	Z₈
9. Divise uniformi del personale	Z₉
10. Apparecchio per il test alcolometrico a disposizione gratuita dei clienti	Z₁₀
11. Altri parametri	Z₁₁
12. Altri parametri	Z₁₂
13. Altri parametri	Z₁₃

Zona B la somma da 1 a 13 dei parametri accessori deve dare un punteggio minimo di Z_b

Zona C la somma da 1 a 13 dei parametri accessori deve dare un punteggio minimo di Z_c

Per essere autorizzato l'esercizio deve raggiungere almeno il punteggio minimo in ognuno dei parametri sopra descritti.

Articolo 6

Disposizioni procedurali e vigilanza

1. Il Comune effettua accertamenti ispettivi periodici volti alla verifica del mantenimento dei requisiti richiesti con l'atto di programmazione e nel rispetto delle disposizioni previste dal presente regolamento. In caso di accertamento del venir meno anche di un solo parametro di gestione aziendale, strutturale o accessorio del locale tale da comportare il mancato raggiungimento del punteggio minimo richiesto, il dirigente del SUEL territorialmente competente sospende l'efficacia del titolo abilitativo ponendo un termine per il suo ripristino. Allo scadere del termine senza che il titolare dell'esercizio abbia provveduto al ripristino del/i requisito/i mancante/i e/o all'adempimento richiesto, il dirigente del SUEL competente per territorio provvede ai sensi degli artt. 13 e 17 della l.r. 1/2006.
2. La modificazione della superficie destinata alla somministrazione e di ogni altro elemento incidente sui requisiti stabiliti dai Comuni nella programmazione sono soggetti a SCIA da presentare al SUEL competente per territorio.
3. Nelle zone sottoposte a tutela, in caso di ampliamento della superficie o trasferimento in fabbricato diverso dal precedente da parte di un esercizio in attività alla data di adozione da parte del Comune dell'atto di programmazione, è fatto obbligo di adeguamento del locale in conformità alle norme urbanistiche, edilizie, igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro oltreché alle prescrizioni previste in materia di abbattimento e superamento delle barriere architettoniche.
4. Fatta eccezione per quanto disposto al comma 3, gli esercizi in attività alla data di entrata in vigore del presente regolamento non sono tenuti ad adeguarsi ai requisiti richiesti con l'atto medesimo.
5. In caso di sub ingresso, ai sensi dell'art. 11 della l.r. 1/2006, il subentrante è tenuto a mantenere i requisiti richiesti al suo dante causa in ottemperanza alle prescrizioni previste nell'atto di programmazione.

Articolo 7

Limitazioni e divieti

1. È fatto divieto di utilizzare, nelle aree o edifici (specificare quali) aventi carattere storico o ambientale, le seguenti tipologie di arredo (ad esempio, sedie in plastica):

- a) _____;
- b) _____;
- c) _____;
- d) _____.

2. Ai fini di tutela della quiete, nelle zone _____, la somministrazione è limitata alle seguenti attività:

- a) _____;
- b) _____;
- c) _____;
- d) _____.

Nelle suddette zone è obbligatoria la parziale/totale insonorizzazione dei locali.

3. Nelle zone _____, a rischio di congestione di traffico, il Comune richiede specifica relazione di impatto viario e di mobilità, redatta da un tecnico abilitato.
4. Nei pressi dell'ospedale/delle scuole in via _____/della casa di cura _____/della Chiesa _____ (o altri luoghi di culto), è vietata l'apertura di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande ad una distanza inferiore a _____ metri lineari. Inoltre, è obbligatoria la parziale/totale insonorizzazione dei locali.
5. È fatto divieto, nei centri storici _____ e nelle zone _____, ritenute di pregio artistico, storico, architettonico e ambientale, di uso di materiali o di tipologie di allestimento di spazi esterni ai locali che possano nuocere all'immagine dell'area interessata.
6. Per quanto concerne la facoltà del Comune di adottare una specifica destinazione d'uso per la somministrazione di alimenti e bevande, disponendo l'eventuale divieto di cambio di destinazione per le attività storiche o di tradizione, si rimanda al piano regolatore vigente.
7. Fatta eccezione per quanto disposto dal comma 2, dell'art. 9 della DGR n. 854/2016, gli esercizi in attività alla data di adozione del presente regolamento non sono tenuti ad adeguarsi ai requisiti richiesti dal regolamento stesso.

Articolo 8

Titoli abilitativi alla somministrazioni di alimenti e bevande

1. Le aperture o il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico sono soggetti, nelle zone B e C sottoposte a tutela ad autorizzazione espressa rilasciata dal Comune, tramite il SUEL competente per territorio, previa presentazione di apposita istanza da presentare al SUEL medesimo attraverso il portale telematico dello stesso.
2. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione, il SUEL accerta:
 - a) il possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli articoli 5 e 6;
 - b) l'osservanza delle disposizioni stabilite ai sensi dell'articolo 8, comma 1, lettere a), b) e c), e comma 2 della l.r. n. 1/2006;
 - c) l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e di tutela dell'inquinamento acustico, sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché di quelle in materia di sicurezza, di prevenzione degli incendi e di sorvegliabilità;
 - d) il raggiungimento del punteggio minimo in tutti e tre i parametri di cui all'art. 7 del presente regolamento.
3. Nei casi di cui al comma 1, il Comune, tramite il SUEL, decide in merito all'istanza entro sessanta giorni dalla data di presentazione. Il silenzio del SUEL, decorso il predetto termine, equivale a provvedimento di accoglimento dell'istanza.
4. L'apertura, il trasferimento di sede e l'ampliamento di superficie degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico, nelle zone non soggette a tutela ai sensi dell'articolo 64, comma 3, del d.lgs. 59/2010, sono soggetti a SCIA, contenente le dichiarazioni di possesso dei requisiti di cui al comma 2 del presente articolo, da presentare allo SUEL competente per territorio. La presentazione della SCIA - se formalmente completa e corretta - consente l'apertura immediata dell'attività.
5. Nei casi in cui è richiesta la SCIA, il SUEL verifica, entro sessanta giorni dalla data della sua presentazione la sussistenza dei presupposti e dei requisiti di legge richiesti, procedendo se del caso ai sensi dell'art. 22, comma 2, della l.r. 19/2007.

6. Ogni variazione relativa a stati, fatti, condizioni e titolarità, indicati nella SCIA, è comunicata entro 30 giorni dal suo verificarsi al SUEL competente per territorio.
7. Sono sottoposte a comunicazione al SUEL competente per territorio la variazione di orario, l'eventuale/i giorno/i di chiusura settimanale, la sospensione e la cessazione dell'attività.
8. Il subingresso di cui all'art. 11 della l.r. 1/2006 è soggetto a SCIA da presentare, da parte del nuovo gestore, al SUEL competente per territorio, il subentrante può continuare nell'esercizio dell'attività del dante causa, sempre che sia comprovato l'effettivo trasferimento dell'attività e il possesso da parte del subentrante dei requisiti di cui agli articoli 5 e 6 della l.r. 1/2006
9. Il subentrante è tenuto a mantenere i requisiti richiesti al suo dante causa in ottemperanza alle prescrizioni previste nel presente regolamento.
10. Ai sensi del parere del Ministero dello Sviluppo Economico n. 13477 del 2 febbraio 2015, non è più obbligatoria la reintestazione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande al fine del trasferimento della gestione di un esercizio di somministrazione.

Articolo 9
Requisiti morali e professionali 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 dagli articoli 5 (requisiti morali) e 6 (requisiti professionali) della l.r. n. 1/2006.

Articolo 10
Requisiti oggettivi per lo svolgimento dell'attività di somministrazione alimenti e bevande

1. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche in forma stagionale, 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 dall'inquinamento acustico, di sicurezza, 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. L'attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di fiere, sagre, manifestazioni tradizionali, culturali, religiose o eventi locali straordinari è soggetta a SCIA, da presentare al SUEL competente per territorio o, nel caso in cui sia presentata da soggetti diversi dalle imprese, al Comune, priva delle dichiarazioni asseverate di cui all'articolo 22, comma 1, della l.r. 19/2007.
3. L'attività di somministrazione temporanea di cui al comma 2, deve essere svolta 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 e di sorvegliabilità; può essere esercitata per il periodo di svolgimento delle predette manifestazioni e per i locali o aree cui si riferisce la SCIA, purché il richiedente, o suo delegato, risulti in possesso dei requisiti di cui all'articolo 5 della l.r. n.1/2006.
4. L'attività di cui al comma 2 non è soggetta al rispetto della normativa vigente in materia di destinazione d'uso dei locali, degli edifici e delle aree.

5. Per le attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui al comma 2, il soggetto non imprenditore che ha presentato la SCIA al Comune è tenuto a farne pervenire copia all'Azienda USL nonché a metterla a disposizione dei competenti organi di controllo durante lo svolgimento dell'attività temporanea.

Articolo 11

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 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. Gli orari di apertura e di chiusura, la loro articolazione e le chiusure temporanee superiori a trenta giorni consecutivi degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande devono altresì essere comunicati preventivamente al SUEL tramite l'apposita procedura telematica, ai sensi dell'art. 14, comma 5, della l.r. 1/2006.
3. 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.
4. Il Sindaco può disporre, con atto motivato rivolto a persone determinate, o per situazioni contingenti, deroghe agli orari per ragioni di ordine e di sicurezza pubblica o comunque di interesse pubblico ai sensi dell'art. 28 della Legge regionale 7 dicembre 1998, n. 54.

Articolo 12

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 ed in materia di criteri di arredo.Le tabelle dei prezzi devono essere redatte almeno in italiano e in francese.
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.
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, riscaldato o rigenerato".

Articolo 13

Attività di somministrazione non rientranti nella programmazione

1. Ai sensi dell'art 8, comma 3 della l.r. n. 1/2006 le disposizioni di cui al comma 1 lettera b), non si applicano alle attività di somministrazione di alimenti e bevande:
 - al domicilio del consumatore;
 - negli esercizi annessi ad alberghi, pensioni, locande o ad altre strutture ricettive, legittimati a somministrare esclusivamente alle persone alloggiate;
 - negli esercizi di somministrazione annessi ai rifugi alpini;
 - a servizio delle piste da sci e negli esercizi posti nelle aree di servizio delle autostrade e nell'interno di stazioni ferroviarie, aeroportuali, funiviarie e di mezzi pubblici di trasporto, nonché negli impianti sportivi ed altri esercizi similari;
 - negli esercizi posti nell'ambito degli impianti stradali di distribuzione di carburanti sempre che l'attività sia funzionalmente e logisticamente svolta in connessione con l'attività di distribuzione di carburanti e il titolo abilitativo sia rilasciato esclusivamente a favore di soggetti titolari dell'autorizzazione per l'esercizio di impianti di distribuzione di carburante di cui all'articolo 10 della legge regionale 21 dicembre 2000, n. 36 (Norme disciplinanti la rete distributiva dei carburanti per autotrazione. Abrogazione della legge regionale 29 novembre 1996, n. 41);
 - negli esercizi nei quali la somministrazione è svolta congiuntamente ad attività di intrattenimento e svago, in sale da ballo e locali notturni. L'attività di intrattenimento e svago deve, comunque, essere prevalente rispetto all'attività di somministrazione per superficie ad essa dedicata. Non costituisce attività di intrattenimento e svago la semplice musica di accompagnamento e compagnia;
 - nelle mense aziendali e negli spacci annessi ai circoli cooperativi e degli enti a carattere statale le cui finalità assistenziali sono riconosciute dal Ministero dell'interno;
 - esercitate in via diretta a favore dei propri dipendenti da amministrazioni, enti o imprese pubbliche;
 - in scuole, ospedali, case di cura o di riposo, parrocchie, oratori, comunità religiose, in stabilimenti militari, delle forze di polizia e del Corpo valdostano dei vigili del fuoco, purché l'attività di somministrazione sia svolta esclusivamente in modo strumentale all'esercizio dell'attività istituzionale;
 - all'interno di musei, cinema, teatri, sale da concerto ed altri locali simili;
 - nei mezzi di trasporto pubblico;
 - in forma temporanea relativamente alle attività indicate all'articolo 10 della l.r. n. 1/2006.

Articolo 14

Prevenzione dell'abuso di bevande alcoliche

1. Al fine di prevenire l'abuso di sostanze alcoliche, in presenza di gravi e comprovate esigenze di interesse pubblico il Sindaco, con propria ordinanza motivata, può vietare la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione e/o la vendita per asporto.

Articolo 15
Entrata in vigore e violazioni

1. Il presente regolamento entra in vigore .
2. 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.