

**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**

(senza 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 PROCEDIMENTO ABILITATIVO	4
ARTICOLO 4 REQUISITI MORALI E PROFESSIONALI PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	4
ARTICOLO 5 REQUISITI OGGETTIVI PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE	4
ARTICOLO 6 ORARI DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.....	5
ARTICOLO 7 PUBBLICITÀ E TRASPARENZA DEI PREZZI	5
ARTICOLO 8 PREVENZIONE DELL'ABUSO DI BEVANDE ALCOLICHE	6
ARTICOLO 9 ENTRATA IN VIGORE E VIOLAZIONI.....	6

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 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, 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 **Procedimento abilitativo**

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 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.
2. L'apertura, il trasferimento di sede e l'ampliamento di superficie degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico, sono soggetti a SCIA, contenente le dichiarazioni di possesso dei requisiti di cui al comma 2 dell'art. 9, della l.r. 1/2006, da presentare al SUEL competente per territorio. La presentazione della SCIA - se formalmente completa e corretta- consente l'apertura immediata dell'attività.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Il subingresso di cui all'art. 11 della l.r. 1/2006 è soggetto a SCIA da presentare, da parte 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.
7. 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 4 **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 5 **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 di cui al comma 2 è soggetta al rispetto delle norme igienico-sanitarie e in materia di sicurezza; può essere esercitata per il periodo di svolgimento delle predette manifestazioni e per i locali o aree cui si riferisce, 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. Le attività di somministrazione temporanea di cui al comma 2, 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 e di sorvegliabilità.
6. 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 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 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 7

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 8

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 9

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.