



COMUNE DI URBINO

**CRITERI E PROCEDURE
PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI
PER LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO
DI ALIMENTI E BEVANDE**

APPROVATO

con deliberazione di C.C. n. 7 del 30.01.2007

Art.1 Ambito di applicazione.

1. Il presente atto fissa criteri e procedure per il rilascio delle autorizzazioni per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande in attuazione di quanto previsto dalla Legge Regionale 9 dicembre 2005, n.30 e dagli indirizzi regionali emanati con D.G.R. n.864 del 24/07/2006.
2. Il presente atto si applica a tutti i procedimenti tendenti al rilascio di autorizzazioni per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, compresi quelli relativi ad attività di somministrazione soggette a dichiarazione di inizio attività e quelli relativi a centri rurali di ristoro e degustazione di cui alla Legge Regionale n.3/2002 e successive modifiche ed integrazioni.
3. Per quanto non previsto dai presenti criteri si applicano in ogni caso le disposizioni contenute nella legge regionale e negli indirizzi regionali sopra citati e tempo per tempo vigenti.

Art.2 Durata

1. I presenti criteri hanno una durata triennale, ma possono essere modificati anche prima del triennio di scadenza qualora si verificano fatti o circostanze che comportino la necessità di operare una revisione della programmazione. I presenti criteri restano comunque in vigore fino all'approvazione dei nuovi.

Art. 3 Suddivisione del territorio comunale

1. Per le finalità di cui al presente atto, il territorio comunale viene suddiviso in due zone:
 - ZONA 1 "CENTRO": costituita dalla Zona A del capoluogo così come individuata dai piani urbanistici comunali tempo per tempo vigenti.
 - ZONA 2 "RESTANTE PARTE DEL TERRITORIO COMUNALE".

Art.4 Criteri per il rilascio delle autorizzazioni per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande

1. Nella ZONA 1 "CENTRO" sono consentite nuove aperture e/o trasferimenti da altra zona esclusivamente per le seguenti tipologie di attività:
 - esercizi con cucina tipica: ristorante trattoria, osteria in cui è prevalente l'utilizzo di alimenti e bevande tipici della tradizione locale o regionale;
 - Enotecche in cui si effettui la somministrazione di vini e spuntini ai clienti solamente in abbinamento ad attività prevalente di commercio di vicinato nel settore alimentare.
2. Nella ZONA 1 "CENTRO" non sono consentite nuove aperture per tipologie di attività diverse da quelle sopra descritte (al comma 1 del presente articolo) né a seguito di rilascio di nuova autorizzazione e/o D.I.A. (dichiarazione di inizio attività), né a seguito di modifica della tipologia di attività svolta. Nella ZONA 1 "CENTRO" non sono altresì consentiti trasferimenti da altra zona per tipologie di attività diverse da quelle sopra descritte al comma 1 del presente articolo.
3. Nella Zona 2 "RESTANTE PARTE DEL TERRITORIO COMUNALE" non sono previste particolari limitazioni in relazione all'apertura di nuove attività se non quelle derivanti dai successivi articoli del presente atto e dalla normativa vigente.

4. Con l'approvazione del presente provvedimento viene abrogata ogni altra disciplina comunale relativa al rilascio di autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande.

Art.5 Procedure per il rilascio delle autorizzazioni per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande: nuove aperture, trasferimenti di sede.

1. L'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande a seguito di nuova apertura o di trasferimento di sede è rilasciata dal Comune, a seguito della presentazione di apposita istanza (sulla base degli stampati regionali), corredata dalla seguente documentazione:

- 1) documentazione dalla quale risulti la disponibilità dell'immobile;
 - 2) documentazione relativa al contenimento delle emissioni sonore e all'inquinamento acustico ai sensi dell'art. 16 del presente atto ;
 - 3) planimetria dei locali sede dell'attività a firma di tecnico abilitato;
- e previa dimostrazione:

- a) della sussistenza dei requisiti morali e professionali ex art.8 della Legge Regionale n.30/2005;
- b) della sussistenza dei requisiti morali e professionali ex art.8 della Legge Regionale n.30/2005 in capo all'eventuale preposto, il quale deve aver accettato la nomina a preposto e deve dichiarare di non essere il preposto di altre società;
- c) della sussistenza dei requisiti igienico sanitari (dichiarazione d'inizio attività alimentare ai fini della registrazione);
- d) del rilascio del certificato di prevenzione incendi ove previsto;
- e) della sussistenza del requisito di sorvegliabilità dei locali di cui al D.M. 17/12/1992, n.564;

L'accertamento della sussistenza dei requisiti prescritti alle lettere a), b), d) può basarsi anche sulla presentazione di dichiarazioni sostitutive di atto notorio o di certificazione, in esecuzione di quanto previsto dal D.P.R. 445/2000.

2. Il rilascio delle autorizzazioni di cui al presente articolo avviene indipendentemente dalla verifica edilizia, urbanistica e di sicurezza, mentre l'esercizio dell'attività deve avvenire solo a seguito del rispetto delle vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica e di sicurezza, nonché di tutte le altre norme che disciplinano l'esercizio dell'attività.

Nel caso in cui entro la data di attivazione dell'esercizio prevista dall'art.11 della Legge Regionale non sia stato possibile attivare l'attività per mancanza di tali requisiti, l'autorizzazione decade per effetto di quanto previsto dallo stesso articolo.

Nel caso in cui durante l'esercizio dell'attività venga accertata la mancanza dei requisiti edilizi, di sicurezza, igienico sanitari, di prevenzione incendi, di inquinamento acustico nonché di sorvegliabilità dei locali si applicano le sanzioni previste dall'art.15 e dall'art.11 della L.R. 30/2005.

Art.6 Procedure per il subingresso in attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande

1. Nel caso di subentro in attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, comprese le attività di somministrazione ex art.6 della L.R. 30/2005, occorre venga presentata comunicazione (sulla base degli stampati regionali) di subingresso corredata dalla seguente documentazione:

- 1) documentazione dalla quale risulti la disponibilità dell'immobile e dell'azienda;
- 2) gli originali delle precedenti autorizzazioni.

2. Chi subentra può iniziare l'attività alla data di presentazione della comunicazione. Il Comune procede alla reintestazione dell'autorizzazione nei confronti del subentrante entro 60 giorni, previa dimostrazione:

- a) della sussistenza dei requisiti morali e professionali ex art.8 della Legge Regionale n.30/2005;
- b) della sussistenza dei requisiti morali e professionali ex art.8 della Legge Regionale n.30/2005 in capo all'eventuale preposto, il quale deve aver accettato la nomina a preposto e deve dichiarare di non essere il preposto di altre società;
- c) per le attività di cui all'art.6 della L.R. 30/2005, di quant'altro necessario ai sensi dell'art.9 del presente atto.
- d) della sussistenza dei requisiti igienico sanitari.

L'accertamento della sussistenza dei requisiti prescritti sopra indicati può basarsi anche sulla presentazione di dichiarazioni sostitutive di atto notorio o di certificazione, in esecuzione di quanto previsto dal D.P.R. 445/2000

Art.7 Procedure per l'ampliamento della superficie di somministrazione.

1. Nel caso in cui la superficie di somministrazione venga ampliata il titolare dell'esercizio deve presentare al Comune apposita comunicazione (sulla base degli stampati regionali) allegando nuova planimetria dei locali sede dell'esercizio a firma di tecnico abilitato, dalla quale risulti anche la parte ampliata. L'attività di somministrazione può essere esercitata nella parte ampliata decorsi 30 giorni dal ricevimento della comunicazione, fatta salva l'eventuale sospensione dei termini derivante da richiesta di documentazione integrativa o per effetto dell'acquisizione di valutazioni ex art.2 della Legge 241/90.

2. Per l'ampliamento della superficie di somministrazione occorre dimostrare:

- nel caso in cui la parte ampliata sia interna:

- a) la sussistenza dei requisiti e dei presupposti igienico sanitari (dichiarazione d'inizio attività alimentare ai fini della registrazione);
- b) la sussistenza della destinazione d'uso dei locali, la compatibilità urbanistica;
- c) la sussistenza delle condizioni di sicurezza;
- d) la sussistenza del requisito di sorvegliabilità dei locali di cui al D.M. 17/12/1992, n.564;
- e) la disponibilità della parte ampliata.

- nel caso in cui la parte ampliata sia esterna:

- a) la sussistenza dei requisiti e dei presupposti igienico sanitari (autorizzazione sanitaria o la dichiarazione d'inizio attività alimentare ai fini della registrazione);
- b) la sussistenza della destinazione d'uso dei locali, la compatibilità urbanistica;
- c) la sussistenza delle condizioni di sicurezza;
- d) la sussistenza del requisito di sorvegliabilità dei locali di cui al D.M. 17/12/1992, n.564;
- e) la disponibilità della parte ampliata;
- f) che nulla osta in ordine alla viabilità.

L'accertamento della sussistenza dei requisiti ove possibile, può basarsi anche sulla presentazione di dichiarazioni sostitutive di atto notorio o di certificazione, in esecuzione di quanto previsto dal D.P.R. 445/2000.

3. Le spese per eventuali sopralluoghi che la A.S.U.R. ritenesse di dover fare per esprimere il proprio parere igienico sanitario sulla parte ampliata sono a carico del titolare/gestore dell'attività.

4. La nuova superficie di somministrazione viene annotata sull'autorizzazione.

Art.8 Criteri e procedure per la riduzione della superficie di somministrazione.

1. Nel caso in cui la superficie di somministrazione venga ridotta, il titolare dell'esercizio deve presentare al Comune apposita comunicazione (sulla base degli stampati regionali) allegando nuova planimetria dei locali a firma di tecnico abilitato.

2. La nuova superficie di somministrazione viene annotata sull'autorizzazione.

Art.9 Criteri e procedure per la trasformazione da stagionale a permanente (o viceversa) dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

1. Al fine della trasformazione da stagionale a permanente, o viceversa, di un'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande esistente, il responsabile del procedimento deve verificare prima del rilascio:

- a) la sussistenza dei requisiti igienico sanitari (dichiarazione d'inizio attività alimentare ai fini della registrazione);
- b) nel caso di manutenzioni straordinarie o di ristrutturazioni, che sia stata presentata la documentazione relativa al contenimento delle emissioni sonore ed all'inquinamento acustico ai sensi dell'art.15 del presente atto.

Art.10 Criteri e procedure per le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande soggette a D.I.A ex art.6 della Legge Regionale 30/2005.

1. L'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande elencate all'art.6 della Legge Regionale n.30/2005 è subordinato alla presentazione presso il comune nel cui territorio è ubicato l'esercizio, di apposita dichiarazione di inizio attività ex art.19 della Legge 241/90 (sulla base degli stampati regionali) corredata dalla seguente documentazione:

- 1) documentazione dalla quale risulti la disponibilità dell'immobile;
- 2) documentazione relativa al contenimento delle emissioni sonore ed all'inquinamento acustico ai sensi dell'art.16 del presente atto ;
- 3) planimetria dei locali sede dell'attività a firma di tecnico abilitato.

2. Dalla dichiarazione deve risultare:

- a) la sussistenza dei requisiti morali e professionali ex art.8 della Legge Regionale n.30/2005;
- b) la sussistenza dei requisiti morali e professionali ex art.8 della Legge Regionale n.30/2005, dell'eventuale preposto, il quale deve aver accettato la nomina a preposto e deve dichiarare di non essere il preposto di altre società;
- c) le caratteristiche specifiche dell'attività da svolgere;
- d) l'ubicazione dell'esercizio e la superficie di somministrazione, che nelle attività congiunte a quelle prevalenti di intrattenimento e svago non deve superare il 25% dell'intera superficie del locale;
- e) la disponibilità dei locali sede dell'esercizio;
- f) la conformità del locale alle norme e prescrizioni edilizie, urbanistiche, igienico sanitarie, di sicurezza, di prevenzione incendi, di inquinamento acustico e di sorvegliabilità, ove previsti, ed il possesso delle prescritte autorizzazioni in materia.

L'accertamento della sussistenza dei requisiti sopra indicati, ove possibile, può basarsi anche sulla presentazione di dichiarazioni sostitutive di atto notorio o di certificazione, in esecuzione di quanto previsto dal D.P.R. 445/2000.

Art.11 Modifiche ai locali sede dell'attività o al tipo di attività svolta

1. Nel caso in cui siano state apportate modifiche ai locali sede dell'attività o al tipo di attività svolta occorre presentare comunicazione delle modifiche effettuate, nuova planimetria dei locali sede dell'esercizio a firma di tecnico abilitato e occorre dimostrare:

- a) la sussistenza dei requisiti igienico sanitari (dichiarazione d'inizio attività alimentare ai fini della registrazione);
- b) il rilascio del certificato di prevenzione incendi ove previsto;
- c) il rispetto dei requisiti e dei presupposti di legge in materia di destinazione d'uso dei locali e di compatibilità urbanistica;
- d) la sussistenza del requisito di sorvegliabilità dei locali di cui al D.M. 17/12/1992, n.564;
- e) nel caso di manutenzioni straordinarie o di ristrutturazioni, la sussistenza dei requisiti relativi al contenimento delle emissioni sonore ed all'inquinamento acustico ai sensi dell'art.16 del presente atto.

L'accertamento della sussistenza dei requisiti sopra indicati, salvo quelli di cui alla lett. d) e e), può basarsi anche sulla presentazione di dichiarazioni sostitutive di atto notorio o di certificazione, in esecuzione di quanto previsto dal D.P.R. 445/2000.

Art.12 Modalità per lo svolgimento dei piccoli trattenimenti nelle attività di somministrazione

1. Le autorizzazioni per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande abilitano anche allo svolgimento di piccoli trattenimenti musicali senza ballo, a condizione che il locale non abbia una capienza e un afflusso superiore alle 100 persone e che:

- il trattenimento si svolga in occasione della normale attività di somministrazione;
- non si apprestino elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o intrattenimento, i locali cioè non devono essere resi idonei all'accoglimento prolungato del pubblico che assiste o partecipa in maniera diretta e non incidentale o causale. Pertanto non dovranno essere oggetto di spostamento gli arredi del locale (sedie, tavoli, etc.);
- non vi sia pagamento di un biglietto d'ingresso;
- non si applichino aumenti dei costi delle consumazioni, rispetto al listino prezzi ordinariamente applicato.

2. Nel caso in cui i piccoli trattenimenti siano rivolti ad oltre 100 persone o sussista una delle condizioni indicate al comma precedente, l'esercente deve ottenere autorizzazione ai sensi dell'art.68 o 69 T.U.L.P.S..

3. Il titolare di autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande che intenda organizzare piccoli intrattenimenti di cui al comma 1 del presente articolo, deve rispettare le norme in materia di inquinamento acustico, di sicurezza e di prevenzione incendi:

- per quanto riguarda l'inquinamento acustico occorre venga predisposta una "previsione di impatto acustico" redatta da tecnico abilitato dalla quale risulti chiaramente che non sono superati i valori di emissione stabiliti dalla legge (fatto salvo il rilascio da parte del Servizio competente di eventuali autorizzazioni in deroga alla rumorosità).

Tale documentazione dovrà essere prodotta al Comune prima dell'inizio dell'attività del piccolo trattenimento o, limitatamente alle attività soggette a dichiarazione di inizio attività, deve essere tenuta dal titolare dell'attività a disposizione dell'autorità di controllo.

E' fatta salva la possibilità dell'autorità di controllo di richiedere al titolare/gestore dell'esercizio in attività, la "verifica acustica sperimentale" a dimostrazione del rispetto dei valori limite previsti. Le spese per la predisposizione della eventuale "verifica acustica sperimentale" sono a carico del titolare/gestore dell'esercizio.

• per quanto riguarda le norme di sicurezza, è consentita l'installazione di palchi e pedane per artisti di altezza non superiore a 80 cm muniti di certificato di idoneità statica, certificato di corretto montaggio rilasciato dalla ditta installatrice o da un tecnico abilitato o, alternativamente, collaudo statico rilasciato da un tecnico abilitato.

E' consentita inoltre l'installazione di impianti elettrici, compresi quelli per l'amplificazione sonora (comunque installati in aree non accessibili al pubblico) dotati di dichiarazione d'esecuzione a regola d'arte (dichiarazione di conformità) a firma di tecnico abilitato. Tale documentazione deve essere tenuta dal titolare dell'attività a disposizione dell'autorità di controllo.

• per quanto riguarda ciò che attiene alla prevenzione incendi occorre siano approntati idonei mezzi antincendio.

Art. 13 Attività di somministrazione di alimenti e bevande ad apertura prevalentemente serale e/o notturna, abbinata ad attività di intrattenimento e svago o dotate di spazi di somministrazione all'aperto

1. In relazione al rilascio delle autorizzazioni relative ad attività di somministrazione di alimenti e bevande ad apertura prevalentemente serale e/o notturna, abbinata ad attività di intrattenimento e svago di cui all'art.12 comma 1 del presente atto, si ritiene che la valutazione dell'idoneità della loro ubicazione in rapporto all'esigenza della quiete pubblica e della sicurezza pubblica, sia da ritenersi soddisfatta con la verifica della "previsione di impatto acustico" redatta da tecnico competente in acustica, relativa sia al rumore prodotto all'interno che all'esterno del locale, ai sensi dell'articolo precedente.

2. In relazione al rilascio delle autorizzazioni relative ad attività di somministrazione di alimenti e bevande ad apertura prevalentemente serale e/o notturna dotate di spazi di somministrazione all'aperto si ritiene che la valutazione dell'idoneità della loro ubicazione in rapporto all'esigenza della quiete pubblica e della sicurezza pubblica, sia da ritenersi soddisfatta senza nessun onere aggiuntivo nel caso in cui l'attività svolta sia una mera attività di somministrazione. Nel caso in cui emergano problemi di rumorosità l'Amministrazione ha la facoltà di richiedere la documentazione indicata all'art.16 del presente atto. Le spese per la produzione di tale documentazione sono a carico del titolare/gestore dell'attività di somministrazione.

Art.14 Autorizzazioni stagionali

1. Nel caso in cui il nuovo rilascio sia relativo ad un'autorizzazione per la somministrazione stagionale, valgono le procedure indicate ai commi precedenti, l'unica limitazione sta nel fatto che l'attività potrà essere esercitata solamente durante il periodo appositamente fissato dalla Giunta Comunale, il quale potrà essere modificato in base alle esigenze della stagionalità.

Art.15 Sorvegliabilità e viabilità

1. La verifica della sorvegliabilità dei locali di cui al D.M. 17/12/1992, n.564 e della viabilità viene effettuata per il tramite della Polizia Municipale.

Art.16 Documentazione relativa al contenimento delle emissioni sonore e all'inquinamento acustico.

1. La documentazione relativa al contenimento delle emissioni sonore e all'inquinamento acustico richiesta per i procedimenti di rilascio di autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è la seguente:

a) nel caso in cui si utilizzino macchinari o impianti rumorosi (frigoriferi, condizionatori, apparecchi musicali) deve essere presentata una valutazione di impatto acustico a firma di tecnico abilitato (tecnico competente in acustica ai sensi dell'art.2 della L.447/95 regolarmente iscritto nell'elenco della Regione Marche o in uno degli altri elenchi regionali) realizzata secondo le modalità di cui al punto 5.3.2 della D.G.R. 896/2003, (o comunque secondo le modalità tempo per tempo vigenti) atta ad attestare che il tipo di attività che si intende svolgere, alla luce anche della rumorosità delle attrezzature utilizzate per l'esercizio dell'attività, non supera i limiti di rumorosità previsti dalla normativa vigente e dal piano di classificazione acustica del comune.

Nel caso in cui dei macchinari o impianti rumorosi non siano ancora stati installati, ma siano propedeutici all'esercizio dell'attività occorre, per le emissioni rumorose da questi derivanti, effettuare una previsione di impatto acustico a firma di tecnico abilitato dalla quale risulti che non vengono superati i limiti di rumorosità previsti dalla normativa vigente e dal piano di classificazione acustica del comune. E' fatta salva la possibilità dell'autorità di controllo di richiedere al titolare/gestore dell'esercizio in attività, la "verifica acustica sperimentale" a effettiva dimostrazione del rispetto dei valori limite previsti. Le spese per la predisposizione della eventuale "verifica acustica sperimentale" sono a carico del titolare/gestore dell'esercizio.

b) nel caso in cui non si utilizzino macchinari o impianti rumorosi occorre invece che venga presentata una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà a firma del richiedente dalla quale risulti che l'attività non comporta l'utilizzo di tali impianti e macchinari e che la stessa rientra nei limiti di emissioni sonore previste dal piano di classificazione acustica comunale.

2. Al fine di definire se i requisiti legati all'inquinamento acustico sussistano e si possa quindi procedere al rilascio dell'autorizzazione, occorre che la valutazione e/o la previsione di impatto acustico si concludano con la dichiarazione del tecnico che l'attività non produce valori di emissione superiori a quelli stabiliti dalla normativa vigente e dal piano di classificazione acustica del comune.

3. La valutazione di impatto acustico va inoltre ripresentata dal titolare o dal gestore di un'attività di somministrazione ogni qualvolta venga modificata o potenziata la dotazione di impianti rumorosi.

4. Nel caso in cui la valutazione e/o la previsione di impatto acustico evidenzino che l'attività può produrre valori di emissione superiori a quelli stabiliti dalla normativa vigente e dal piano di classificazione acustica del comune, la stessa dovrà anche contenere l'indicazione delle misure previste per ridurre o eliminare le emissioni sonore causate dall'attività o dagli impianti e, prima della presentazione della richiesta di rilascio di autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o della d.i.a., si dovrà provvedere ad effettuare i lavori necessari a contenere l'inquinamento acustico. Pertanto, tranne il caso in cui si tratti di opere di manutenzione ordinaria, occorrerà rivolgere opportuna richiesta al Servizio Urbanistica, ai sensi del D.P.R. 380/01, (o comunque ai sensi della normativa vigente tempo per tempo) al fine di poter eseguire le eventuali opere edilizie necessarie. Una volta effettuati i lavori e rifatta la valutazione di impatto acustico dalla quale risulti che non vengono superati i limiti di rumorosità previsti dalla normativa vigente e dal piano di classificazione acustica del comune, sarà possibile presentare la richiesta di rilascio di autorizzazione o la D.I.A. a seconda dei casi.