

STUDIO PIANIFICAZIONE DISTRIBUTIVA
Dr. GUALTIERO TONELLA
Via Roma, 24
21018 SESTO CALENDE (VA)
3496820012 - 3479672371 - TEL E FAX 0523947261

COMUNE DI
PALAGIANELLO
(Provincia di Taranto)

DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Approvato con DCC n.8 del 18/3/2010

INDICE

1.	PREMESSA	pag. 3
2.	CARATTERISTICHE DI PALAGIANELLO	pag. 4
3.	LA SITUAZIONE DEGLI ESERCIZI PUBBLICI	pag. 6
	CRITERI DI PROGRAMMAZIONE	pag. 9

1. PREMESSA

In attesa del regolamento di attuazione della Legge 25 agosto 1991 n. 287 (mai promulgato), con diverse norme (dal primo Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n. 512 all'ultima Legge 5 gennaio 1996 n. 25) era stata data facoltà ai Comuni di emanare norme per la concessione di autorizzazioni a bar e ristoranti.

Il Comune di Palagianello vi aveva provveduto in anni successivi nel 1993, 1997 e 2001; le norme elaborate hanno conservato ciascuna una validità economica e di autorizzazione per ben 3-4 anni, ma il mutamento di alcune situazioni recenti e le nuove iniziative programmate nell'area di Palagianello (in particolare lo sviluppo delle attività turistiche e di divertimento e svago, con un forte richiamo sull'area circostante) richiedono una nuova elaborazione più adeguata alle esigenze di espansione del settore.

La Legge Costituzionale 18 ottobre 2001 n. 3 ha modificato l'art. 117 della Costituzione trasferendo alle Regioni la potestà legislativa in materia di commercio, in cui sono ovviamente da comprendersi anche gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

Per poter formulare linee comuni di indirizzo era stata costituita una Commissione interregionale, che ha da tempo ultimato i propri lavori suggerendo l'adozione delle seguenti linee direttrici principali:

- tipologia unica d'esercizio
- abolizione dell'iscrizione al Rec
- corsi di formazione per gli operatori
- eliminazione limiti numerici

La Legge 4 agosto 2006 n. 248 ha introdotto nuove regole di tutela della concorrenza nel settore della distribuzione commerciale; per la somministrazione di alimenti e bevande sono state eliminate le seguenti prescrizioni:

- iscrizione a registri abilitanti
- distanze minime fra esercizi
- divieto o ottenimento di autorizzazioni preventive per il consumo immediato di prodotti di alimentari nei punti vendita di vicinato.

Sono state inoltre soppresse le Commissioni previste da leggi statali vigenti.

La Regione Puglia ha predisposto un Disegno di Legge "Disciplina delle attività di somministrazione di alimenti e bevande" di prossima approvazione.

In particolare, nel Disegno di Legge è prevista un'unica tipologia d'esercizio, contro le precedenti quattro.

2. CARATTERISTICHE DI PALAGIANELLO

Palagianello è un comune di piccole dimensioni localizzato nell'area occidentale-costiera della provincia di Taranto.

Il territorio comunale confina:

- a nord con Mottola
- a est con Palagiano
- a ovest con Castellaneta.

Urbanisticamente il comune è costituita da un abitato centrale che si è sviluppato attorno al centro storico originario, prolungandosi fino alla nuova linea ferroviaria e ad un'area a economia agricola che si estende a mezzogiorno.

Amministrativamente il comune era stato collocato dalle disposizioni regionali precedenti la nuova L.R. 11/2003 nella sub-area provinciale 24 di Massafra che comprendeva i comuni di Massafra, Mottola, Castellaneta, Crispiano, Ginosa, Laterza, Montemesola, Palagiano e che anche attualmente costituisce l'area gravitazionale principale di Palagianello.

Il comune appartiene al Comprensorio delle Gravine, che morfologicamente si estende da Matera a Grottaglie e che raccoglie i resti della civiltà rupestre, testimoniata da cripte e chiese con affreschi risalenti al XII-XIII secolo: nella Gravina sono ben 8 le chiese rupestri che costituiscono un richiamo turistico, culturale, oltre che naturale per la presenza di flora e fauna uniche.

Le attrattive turistiche di Palagianello sono costituite da:

- Parco Naturale Attrezzato (che comprende il parcheggio caravan, la piscina comunale e il parco giochi per bambini) con la pineta di pini d'Aleppo, la Gravina con i suoi sentieri recentemente ristrutturati, il villaggio trogloditico, la cappella della Madonna delle Grazie e la parte dell'insediamento rupestre
- Centro Storico con i suoi monumenti
- Castello Stella Caracciolo, imponente
- 17 masserie storiche, testimonianza della civiltà rurale locale.

L'economia locale è proiettata verso il turismo, con il restauro del Castello Stella Caracciolo e con lo sviluppo di forme ricettive innovative (b&b, ospitalità domestica...), mentre il settore agricolo riveste ancora un'importanza fondamentale con i prodotti tipici locali: olio d.o.p., vino, clementina i.g.p. tipica del golfo di Taranto.

A Palagianello si svolgono diverse manifestazioni religiose, culturali e ricreative che attraggono numerosi visitatori dall'esterno, le più importanti: Festa patronale della Madonna delle Grazie (lunedì di Pasqua); eventi d'estate (notte da vivere...), Fiera di San Martino.

L'insieme dei comuni dell'area in cui si trova Palagianello costituisce un aggregato abitativo di 89.000 abitanti, circa 200 in più rispetto al 1997.

TAVOLA 1 - POPOLAZIONE AREA INTERCOMUNALE 2008

Comuni	Abitanti
PALAGIANELLO	7.892
Mottola	16.365
Castellaneta	17.258
Palagiano	15.775
Massafra	31.723
TOTALE AREA	89.013

Rispetto a 10 anni la popolazione residente a Palagianello è aumentata di 393 abitanti.

TAVOLA 2 - DINAMICA DELLA POPOLAZIONE

Anni	Abitanti
1981	6.395
1991	7.136
1997	7.506
2001	7.606
2005	7.772
2006	7.855
2007	7.855
2008	7.909
2009	7.899

Palagianello è inserito in un sistema di comunicazioni integrato costituito da:

- S.S. 7 via Appia per Taranto-Matera-Roma
- S.S. 100 Taranto-Bari
- S.S. 106 Taranto-Calabria
- autostrada A14 Bologna-Bari-Taranto
- linea Trenitalia Taranto-Bari.

3. LA SITUAZIONE DEGLI ESERCIZI PUBBLICI

A ottobre 2009 a Palagianello esistono 20 esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, classificati nella tavola 3 secondo le tradizionali tipologie merceologiche di attività

TAVOLA 3 - ESERCIZI PUBBLICI

Tipologia	Zone	Centro	Esterna	PALAGIANELLO
Ristorazione		8	1	9
Bar-caffè		9	1	10
Bar analcolici		1	-	1
Trattenimento e svago		-	-	-
TOTALE ESERCIZI		18	2	20

TAVOLA 4 - ABITANTI PER ESERCIZIO 2009

Zone	Esercizi	Ristorazione	Bar-caffè	TOTALE
PALAGIANELLO		878	718	395
Provincia di Taranto (stima)		920	660	380
Regione Puglia		795	583	336
ITALIA		693	420	261

La situazione di Palagianello è inferiore del 4% rispetto alla media provinciale e del 15% rispetto alla media regionale (rispettivamente, - 5 e 10% per la ristorazione e - 8 e 16% per i bar).

La spesa in esercizi di ristorazione e bar dipende soprattutto dal reddito.

TAVOLA 5 - REDDITO PRO-CAPITE ANNUO (euro)

	1996	2000	2001	2002	2006	2007	2008	2009	Δ % 09-96
Provincia di Taranto	8.206	9.361	10.081	10.279	12.978	13.210	13.623	14.432	+ 75,9
Regione Puglia	8.534	9.435	9.916	10.113	12.856	13.084	13.485	14.182	+ 66,2
ITALIA	11.800	13.196	13.734	13.968	17.213	17.708	18.307	18.827	+ 59,6

In questi ultimi 13 anni il reddito della provincia di Taranto è cresciuto in misura molto superiore alla media regionale e nazionale (+ 15% e + 28%).

Per reddito la regione Puglia è al terzultimo posto nel Mezzogiorno davanti a Sicilia e Campania; la provincia di Taranto è seconda in Puglia dopo Bari.

TAVOLA 6 - REDDITO NETTO DISPONIBILE PRO-CAPITE: CONFRONTO REGIONALE 2009

Regioni	Euro	Indice
Emilia-Romagna	22.869	121
Lombardia	22.684	120
Valle d'Aosta	22.429	119
Liguria	22.165	118
Friuli V. G.	21.989	117
Trentino A. A.	21.787	116
Piemonte	21.427	114
Toscana	20.487	109
Veneto	20.097	107
Lazio	19.594	104
* Umbria	18.382	100
* Marche	18.287	100
* Abruzzo	16.392	90
* Molise	15.891	87
* Sardegna	15.079	82
* Basilicata	14.207	78
* Calabria	13.637	74
Puglia	14.182	75
Sicilia	13.747	73
Campania	13.678	73
ITALIA	18.827	100

* 2008

Nei più recenti anni la spesa annua pro-capite ha avuto la seguente dinamica.

TAVOLA 7 - SPESA ANNUA PRO-CAPITE PER RISTORAZIONE-BAR (euro)

Aree	Anni	1996	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	Δ % 07-00
Nord-Ovest		455	380	393	411	426	455	476	478	521	+ 37,1
Nord-Est		438	402	425	418	463	455	480	495	529	+ 31,6
Centro		336	304	325	356	363	357	386	400	393	+ 25,3
Sud		145 *	160	167	168	193	201	207	217	227	+ 41,9
Isole		*	189	206	213	229	223	237	247	250	+ 32,3
ITALIA		316	294	308	322	344	350	367	377	396	+ 32,6

* Mezzogiorno

La spesa in esercizi di ristorazione-bar nel Sud è circa il 43,5% di quelle del Nord.

La spesa in esercizi ristorazione-bar rispetto al reddito nel Sud è pari all'1,70%, contro il 2,55% al Nord e il 2,24% in Italia.

TAVOLA 8 - PROPENSIONE ALLA SPESA RISPETTO AL REDDITO

	%
Nord-Ovest	2,50
Nord-Est	2,61
Centro	2,10
Sud	1,70
Isole	1,88
ITALIA	2,24

Sulla base degli ultimi dati disponibili i consumi degli abitanti di Palagianello in esercizi di ristorazione e bar, locali e esterni, possono essere stimati nel 2009 in circa 1,8 milioni di euro (0,7 ristorazione e 1,1 bar), di cui una parte consistente all'esterno del comune.

Per il prossimo futuro sono previsti a Palagianello alcuni sviluppi socio-economici significativi che potrebbero aumentare la sua funzione di attrazione turistica:

- completamento delle aree artigianali/industriali
- completamento della ristrutturazione del castello Stella Caracciolo
- completamento del programma *hospitis* e incremento delle capacità ricettive complessive del comune.

L'Amministrazione Comunale intende confermare anche per i prossimi anni gli indirizzi di espansione delle attività turistiche, in particolare attraverso:

- adeguamento della rete degli esercizi alle nuove potenzialità turistiche
- aumento del livello di concorrenzialità fra gli esercizi, incrementando la diversificazione delle tipologie
- valorizzazione delle tradizioni commerciali e artigianali locali (fornello, focacceria, pizzeria...) anche con consumo di prodotti sul posto secondo quanto previsto dall'art. 3, comma F bis del D.L. 4 luglio 2006 n. 233
- valorizzazione dell'agriturismo e del turismo rurale in modo da incrementare del 20-25% le attività e i consumi legati al turismo favorendo libertà di insediamento di nuovi esercizi.

CRITERI DI PROGRAMMAZIONE

CAPITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1 – Istituzioni normative

La regolamentazione degli esercizi di ristorazione, bar e di trattenimento e svago è predisposta ai sensi di:

- Legge 25 agosto 1991 n. 287
- Legge Regionale 05 gennaio 1996 n. 25;
- Deliberazione G.R. 830 del 07 marzo 1997.

La L.R. non si applica:

- alle strutture ricettive (L. 29 marzo 2001 n. 135 “Riforma della legislazione nazionale del turismo” e L.R. 11 febbraio 2002 n. 1), limitatamente alle persone alloggiate e ai loro ospiti, ai partecipanti a manifestazioni, convegni ... organizzati nelle strutture stesse
- alle attività di agriturismo e turismo rurale (L. 5 dicembre 1985 n. 730 “Disciplina dell’agriturismo”; L.R. 22 maggio 1985 n. 34 “Interventi a favore dell’agriturismo”)
- alle attività di bed & breakfast (L.R. 24 luglio 2001 n. 17 “Istituzioni e disposizioni normative per l’attività ricettiva di b&b”)
- ai circoli privati (D.P.R. 4 aprile 2001 n. 235).

Articolo 2 – Durata

Le disposizioni normative e programmatiche sono valide per un triennio a partire dalla data della loro approvazione; alla scadenza devono essere rinnovate; le norme esistenti conservano la loro validità, per continuità di programmazione, fino all’entrata in vigore delle nuove norme aggiornate.

Nel corso del periodo di validità le norme possono essere modificate con varianti.

CAPITOLO II – CRITERI DI PROGRAMMAZIONE DELLO SVILUPPO

Articolo 3 – Suddivisione del territorio comunale in zone

Il territorio comunale non è suddiviso in zone e quindi è considerato come un'unica zona commerciale.

Articolo 4 – Tipologia delle attività

Gli esercizi sono costituiti da un'unica tipologia.

In base alle future disposizioni della Regione, gli esercenti dovranno comunicare al Comune l'attività che desiderano svolgere.

Articolo 5 – Criteri di sviluppo

Per i prossimi 3 anni sono previste le seguenti opportunità di sviluppo insediativo, incentivo all'apertura di nuovi esercizi:

- adeguamento della rete degli esercizi alle nuove potenzialità turistiche
 - aumento del livello di concorrenzialità fra gli esercizi, incrementando la diversificazione delle tipologie
 - valorizzazione delle tradizioni commerciali e artigianali locali (fornello, focacceria, pizzeria...) anche con consumo di prodotti sul posto secondo quanto previsto dall'art. 3, comma F bis del D.L. 4 luglio 2006 n. 233 (cosiddetto decreto Bersani)
 - valorizzazione dell'agriturismo e del turismo rurale
- in modo da incrementare del 20-25% le attività e i consumi legati al turismo favorendo libertà di insediamento di nuovi esercizi.

Articolo 6 - Inapplicabilità dei criteri

La programmazione non si applica:

- agli esercizi con attività prevalente di intrattenimento e svago, sale da ballo, locali notturni, impianti sportivi ...
- agli esercizi posti all'interno di aree di servizio e di distribuzione di carburante (art. 13, comma 2 R.R. 10/01/2006 n. 2)
- a mense aziendali, spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole esclusivamente nei confronti di dipendenti e studenti
- alle attività svolte direttamente da ospedali, case di riposo e di cura, centri di estetica, parrocchie, oratori, comunità religiose, asili infantili, caserme...
- nelle stazioni dei mezzi di trasporto pubblico
- ai servizi a domicilio del consumatore
- alle attività temporanee
- all'interno di strutture culturali e di svago: musei, teatri, cinema, sale concerto
- nelle librerie e attività di vendita multimediali, grandi e medie strutture M3.

Articolo 7 – Criteri provvisori

In attesa delle disposizioni regolamentari della Regione, provvisoriamente si concede libertà di insediamento per i nuovi esercizi.

Le aree di servizio e distribuzione di carburanti possono sempre ottenere 1 autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande.

Articolo 8 – Superficie

Non è stabilito alcun limite minimo o massimo di superficie.

Gli esercizi dovranno comunque avere superfici adeguate allo svolgimento dell'attività, nel rispetto delle prescrizioni urbanistico-edilizie e igienico-sanitarie.

Articolo 9 – Ampliamento

L'ampliamento dell'esercizio è soggetto a comunicazione al Comune e può essere effettuato trascorsi 30 giorni dal ricevimento della comunicazione stessa da parte del Comune.

Nella comunicazione dovrà essere contestualmente dichiarato di avere rispettato le norme urbanistico-edilizie ed igienico sanitarie.

Articolo 10 – Trasferimento

Gli esercizi possono trasferirsi liberamente nell'ambito dell'intero territorio comunale.

Articolo 11 - Distanze

Per favorire una equilibrata dislocazione delle attività sul territorio, assicurando un adeguato servizio a tutte le zone, tenendo conto dell'esigenza di evitare addensamenti di traffico e di conseguenza incremento di disturbo della quiete pubblica nelle aree centrali già a elevata concentrazione di esercizi, i nuovi esercizi dovranno osservare 100 metri di distanza da luoghi di cura e riposo.

La distanza è calcolata per il percorso stradale più breve, dal centro delle rispettive entrate.

In casi particolari la distanza da luoghi di cura, riposo e culto può essere sostituita da adeguate misure di mitigazione dell'impatto sulla quiete pubblica.

Articolo 12 – Impatto acustico

Gli esercizi con attività di trattenimento e svago, ad apertura prevalentemente serale o con spazi all'aperto, sono tenuti ad adottare misure di contenimento e mitigazione dell'impatto acustico a salvaguardia della quiete secondo le indicazioni del Comune.

Per le attività che danno origine a inquinamento acustico si applicano le normative della L. 447/95 e del D.P.C.M. 14 novembre 1997 nonché del vigente Piano comunale di classificazione acustica.

Le attività per le quali è prevedibile un impatto acustico e ambientale rilevante secondo le disposizioni di legge, sono soggette a valutazione dell'ARPA competente.

Articolo 13 – Tutela della salute

L'attività degli esercizi deve essere svolta in conformità all'art. 51 "Tutela della salute dei non fumatori" della L. 16 gennaio 2003 n. 3, come modificato dall'art. 7 della L. 21 ottobre 2003 n. 306 e del D.P.C.M. 23 dicembre 2003.

In tutti gli esercizi aperti al pubblico è vietato fumare, salvo che in locali riservati ai fumatori e come tali contrassegnati.

Nei locali in cui è vietato fumare sono collocati cartelli adeguatamente visibili con la scritta "vietato fumare" e con indicazione della relativa legge, delle sanzioni e degli organi di vigilanza.

Nelle strutture a più locali il modello di cartello descritto deve essere collocato alle entrate o in luoghi di particolare evidenza; negli altri locali sono sufficienti cartelli che rechino solo l'indicazione "vietato fumare".

I locali riservati ai fumatori devono essere contrassegnati come tali e separati dagli altri locali dell'esercizio in cui è vietato fumare.

I locali per fumatori devono rispettare i seguenti requisiti strutturali:

- pareti a tutt'altezza su 4 lati
- porta con chiusura automatica, abitualmente chiusa
- adeguata segnaletica con cartelli a indicazione luminosa "area per fumatori", integrata da altri cartelli luminosi con la dizione "vietato fumare per guasto all'impianto di ventilazione", che si accendono automaticamente in caso di mancato o inadeguato funzionamento dell'impianto di ventilazione
- passaggio non obbligato per i non fumatori.

I locali per fumatori devono essere dotati di impianti di ventilazione forzata ad aria adeguatamente filtrata, con le seguenti caratteristiche tecniche:

- aria non riciclabile ed espulsa all'esterno
- portata minima di aria supplementare immessa: 30 litri/secondo per persona
- indice di affollamento: 0,7 persone/metro quadrato
- depressione non inferiore a 5 Pascal rispetto alle aree circostanti

- progettazione, installazione, manutenzione e collaudo degli impianti a norma dei regolamenti di sicurezza e risparmio energetico.

Il numero massimo di persone ammissibili in base alla portata dell'impianto deve essere indicato all'ingresso del locale.

Negli esercizi di ristorazione la superficie dei locali per fumatori deve essere inferiore alla metà della superficie complessiva di somministrazione.

Articolo 14 – Norme urbanistiche

Le attività degli esercizi sono soggette a tutte le norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, di destinazione d'uso e igienico-sanitarie, alle quali è necessario adeguarsi prima dell'inizio dell'attività o comunque entro 1 anno dal rilascio dell'autorizzazione.

Negli strumenti urbanistici comunali devono essere contenute norme per un'adeguata dotazione di parcheggi per i nuovi esercizi.

Devono inoltre essere adottate norme atte a facilitare le soste in prossimità degli esercizi.

CAPITOLO IV – ATTI AMMINISTRATIVI

Articolo 15 – Domanda di autorizzazione

L'apertura è soggetta ad autorizzazione comunale.

La richiesta deve essere presentata all'Ufficio Protocollo del Comune o spedita con raccomandata e deve indicare i seguenti elementi:

- nome, cognome, data di nascita, residenza, nazionalità e numero di codice fiscale in caso di ditta individuale
- denominazione o ragione sociale, sede legale, numero di codice fiscale/partita IVA in caso di persona giuridica/società
- certificazione o autocertificazione del possesso dei requisiti morali e professionali previsti dalla normativa vigente
- ubicazione dell'esercizio
- superficie indicativa di somministrazione e di servizio.

Le richieste di autorizzazione relative ad attività di somministrazione nei quali la stessa viene esercitata congiuntamente ad altra attività commerciale o di servizi devono indicare la superficie riservata a ciascuna attività.

La sottoscrizione delle dichiarazioni autocertificate dovrà essere effettuata nelle forme prescritte dal D.P.R. 445/2000, art. 38, ovvero alla presenza del dipendente addetto; diversamente occorrerà allegare una copia di un documento di identità dei sottoscrittori.

Alla richiesta di autorizzazione devono essere allegati i documenti urbanistici, di sicurezza, igienico-sanitari e di impatto previsti dalle normative vigenti.

Le domande sono esaminate secondo l'ordine cronologico di presentazione.

L'esame della domanda e il rilascio dell'autorizzazione non sono subordinati:

- a) alla disponibilità dei locali
- b) all'indicazione di un eventuale preposto all'esercizio
- c) alla presentazione preventiva dei certificati di igienicità dei locali e di prevenzione incendi.

La domanda deve ritenersi accolta qualora entro 60 giorni dalla sua presentazione non venga comunicato un provvedimento di diniego.

Gli estremi dell'autorizzazione dovranno essere comunicati entro 10 giorni alla Regione, al Prefetto, al Questore, alla ASL e alla CCIAA.

Eventuali cause di irregolarità o di incompletezza delle richieste di autorizzazione per l'apertura o il trasferimento di sede di attività di somministrazione di alimenti e bevande saranno comunicate all'interessato e potranno essere regolarizzate o completate entro il termine di 30 giorni dalla relativa comunicazione.

Prima di iniziare l'attività e comunque entro 1 anno dal rilascio dell'autorizzazione, l'operatore deve mettersi in regola con tutte le norme vigenti in materia urbanistica, edilizia, igienico-sanitaria, di destinazione d'uso, sicurezza e prevenzione incendi.

Articolo 16 – Autorizzazione

L'autorizzazione è rilasciata in tipologia unica, a tempo indeterminato ed è valida solo per i locali in essa indicati.

Per il regolare rilascio dell'autorizzazione il Comune accerta la rispondenza del locale ai criteri di sorvegliabilità stabiliti dal D.M. dell'Interno 17 dicembre 1992 n. 564.

Articolo 17 – Attività temporanee

In occasione di eventi straordinari (fiere, sagre, spettacoli, convegni, congressi, manifestazioni sportive...) possono essere rilasciate autorizzazioni temporanee per la durata dell'evento stesso.

Nella domanda di autorizzazione dovrà essere dichiarato il possesso dei requisiti morali e professionali previsti dalla normativa vigente in materia, nonché il rispetto delle condizioni di sicurezza delle strutture ed impianti e delle norme igienico-sanitarie relative all'attività di somministrazione esercitata.

Articolo 18 – Attività stagionali

Le autorizzazioni per attività stagionali saranno rilasciate in base alle normative vigenti.

La domanda deve essere presentata allo Sportello unico per le attività produttive (SUAP) utilizzando la modulistica ufficiale predisposta dalla Regione.

Articolo 19 – Revoca dell'autorizzazione

L'autorizzazione è revocata per:

- mancata attivazione dell'esercizio entro 1 anno dal rilascio, salvo proroga in caso di comprovata necessità e con richiesta motivata
- sospensione dell'attività superiore a 1 anno
- perdita dei requisiti morali per l'esercizio dell'attività
- sopravvenuta non conformità alle norme di sorvegliabilità, urbanistiche, edilizie, sanitarie, di prevenzione incendi e di sicurezza (in questo caso viene predisposto un provvedimento di sospensione dell'attività da 3 giorni a 3 mesi, entro il quale l'esercente può ripristinare i requisiti mancanti; il termine può essere prorogato per comprovata necessità e con richiesta motivata)
- inosservanza dei provvedimenti di sospensione dell'autorizzazione.

Articolo 20 - Subingresso (mortis causa, atto tra vivi, in gestione)

Il subingresso in proprietà o in gestione dell'attività è soggetto a comunicazione al Comune e determina la reintestazione dell'autorizzazione al subentrante a condizione che sia provato l'effettivo trasferimento e che il subentrante sia in possesso dei requisiti morali e professionali.

In caso di morte del titolare gli aventi diritto alla successione ereditaria possono richiedere la reintestazione dell'autorizzazione nei 180 giorni successivi alla data della morte e possono continuare l'attività se in possesso dei requisiti morali e professionali.

In mancanza dei requisiti, gli eredi possono richiedere la sospensione dell'attività per 1 anno.

CAPITOLO V – MODALITA' OPERATIVE

Articolo 21 – Pubblicità dei prezzi

Il prezzo dei prodotti per somministrazione e asporto deve essere esposto in modo ben visibile al consumatore con esposizione di una tabella prezzi all'interno del locale.

Gli esercizi di ristorazione hanno l'obbligo di esporre il menù anche all'esterno dell'esercizio, o comunque leggibile anche dall'esterno.

Il listino prezzi con servizio al tavolo deve essere messo a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione e deve indicare l'eventuale componente di servizio.

Il prezzo deve essere chiaramente e facilmente comprensibile al pubblico, soprattutto il prezzo aggiuntivo del servizio.

Articolo 22 – Vendita per asporto

Gli esercizi possono vendere per asporto i prodotti oggetto della propria attività.

Articolo 23 – Limitazioni

La somministrazione di bevande alcoliche superiori ai 21 gradi non è consentita nell'ambito di impianti sportivi, fiere, complessi di spettacoli viaggianti in sagre, fiere e manifestazioni varie sportive o musicali all'aperto.

Il divieto può eccezionalmente e temporaneamente essere esteso dal Sindaco alle bevande alcoliche inferiori ai 21 gradi.

CAPITOLO VI – ORARI

Articolo 24 – Orario giornaliero

Gli orari di apertura e chiusura al pubblico degli esercizi sono rimessi alla libera determinazione degli esercenti entro i limiti stabiliti da apposita ordinanza sindacale.

La Giunta Regionale emana direttive ai Comuni per la fissazione degli orari per gli esercizi che svolgono attività di intrattenimento musicale e danzante congiuntamente alla somministrazione di alimenti e bevande.

Articolo 25 – Obblighi degli esercenti

Gli esercenti devono comunicare preventivamente al Comune l'orario di svolgimento dell'attività, che può essere differenziato per giorni della settimana e periodi dell'anno e deve essere esposto in modo ben visibile all'interno e all'esterno del locale.

L'orario può essere continuato o prevedere intervalli di chiusura intermedia.

I servizi con attività mista seguono l'orario dell'attività prevalente.

Articolo 26 – Chiusura temporanea

La chiusura temporanea dell'esercizio superiore a 15 giorni consecutivi deve essere comunicata al Sindaco.

Gli esercizi possono osservare 1 o più giornate di riposo settimanale.

Articolo 27 – Turni di apertura e chiusura

Al fine di assicurare idonei livelli di servizio ai consumatori, il Sindaco può predisporre programmi di apertura per turno degli esercizi.

Gli operatori sono tenuti a osservare i turni predisposti esponendo una comunicazione ben visibile all'interno e all'esterno dell'esercizio.