



CITTÀ DI GROTTAGLIE

Prov. di Taranto

SETTORE ATTIVITA' PRODUTTIVE

LINEE GUIDA PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONI PER L'APERTURA DI BAR E RISTORANTI NEL TERRITORIO DI GROTTAGLIE

PREMESSA

Il presente atto di programmazione si prefigge lo scopo di tracciare delle direttrici in base alle quali sarà possibile rilasciare autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di bar e ristoranti a garanzia del principio costituzionale in virtù del quale che l'iniziativa economica privata è libera (art. 41 Cost.) ma anche a salvaguardia dell'interesse della collettività che possa fruire di un servizio di somministrazione adeguato e qualificato.

Il presente intervento regolatorio mira ad elevare il grado di professionalità nel settore della somministrazione di alimenti e bevande garantendo allo stesso tempo un equilibrio nel rapporto tra qualità del servizio offerto e livello dei prezzi .

1. Cenni Storici

Nei trent'anni che intercorrono tra il secondo dopoguerra ed il 1974 i pubblici esercizi erano esclusivamente disciplinati dal Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza (c.d. T.U.L.P.S.) approvato con r.d. n. 773/1931 e dal relativo regolamento di esecuzione, approvato con r.d. n. 635/1940.

La ratio di detta disciplina era da ricercare nella pericolosità sociale che si intravedeva nell'esercizio dell'attività di somministrazione e che imponeva che la stessa fosse svolta previo consenso dell'autorità di polizia e sotto il controllo dell'autorità di pubblica sicurezza .

Per conseguire detta finalità era previsto il rilascio di due tipi di licenza una che abilitava a somministrare alcolici fino a ventuno gradi, di competenza del questore, ed un'altra che abilitava a somministrare gli alcolici con gradazione superiore a ventuno gradi (c.d. superalcolici), di competenza del prefetto. Ciò costituiva una rudimentale programmazione per contrastare la piaga dell'alcolismo la quale prevedeva il rilascio di una licenza ogni 400 abitanti per gli alcolici ed una ogni 1.000 abitanti per i superalcolici.

Negli anni '70 l'onda della riforma che aveva travolto il commercio ed attuata con la legge n. 426/71 fece sentire i suoi effetti anche nel settore dei pubblici esercizi tant'è che si pervenne alla emanazione della legge n. 524/1974 che, nel disciplinare il settore della somministrazione stabili per i comuni l'obbligo di dotarsi di un apposito piano che doveva valere per il rilascio di nuove licenze comprese anche quelle stagionali. La pianificazione che doveva essere approvata dal consiglio comunale doveva stabilire il limite massimo, in termini di superficie globale, degli esercizi pubblici di somministrazione tenendo conto degli esercizi in attività e doveva stabilire delle distanze minime da rispettare tra pubblici esercizi e scuole, ospedali, caserme e luoghi di culto in genere.

Nel 1991 a seguito dell'emanazione della legge n. 287 il sistema di pianificazione basato sul requisito della superficie massima autorizzabile venne abbandonato e sostituito da un nuovo tipo di programmazione basato sui parametri numerici ovvero su un numero massimo di autorizzazioni rilasciabili nell'ambito del territorio comunale. Tale contingente numerico doveva tenere conto del reddito della popolazione residente, di quella fluttuante, degli eventuali flussi turistici e delle abitudini di consumo extradomestico, in modo tale da garantire al consumatore un servizio di somministrazione costante in ogni periodo dell'anno.

Nel contempo si stabilì che la normativa di dettaglio per il settore della somministrazione di alimenti e bevande si sarebbe dovuta affidare ad un regolamento di esecuzione che in realtà non è stato mai approvato.

Successivamente con la legge del 5 gennaio 1996 n. 25 ed in particolare all'art. 2 venne stabilito che "Fino alla data di entrata in vigore del regolamento di esercizio della legge 287/1991 l'autorizzazione per l'apertura di bar e ristoranti sarebbe stata rilasciata dal sindaci previa fissazione da parte degli stessi, su conforme parere delle Commissioni previste dall'art. 6 della legge 287/91, di un parametro numerico che assicurasse, in relazione alla tipologia degli esercizi, la migliore produttività e funzionalità del servizio da rendere al consumatore nonché il più equilibrato rapporto tra gli esercizi e la popolazione residente e fluttuante, tenuto conto, altresì, del reddito della popolazione, dei flussi turistici e delle abitudini di acquisto extradomestico.

2. La disciplina vigente

La svolta legislativa, che ha determinato lo svincolo del settore della somministrazione di alimenti e bevande dal laccio dei parametri numerici di cui alla Legge n. 25/1996, si è avuta con il D.L. n. 223/2006 convertito nella legge n. 248/2006 (c.d. Decreto Bersani) che ha dettato disposizioni in area concernente la libera concorrenza (materia questa riservata all'esclusiva competenza statale) che all'art. 3 comma 1 lett.d) testualmente dispone che *"... le attività di somministrazione di alimenti e bevande sono svolte senza i seguenti limiti e prescrizioni:.... il rispetto di limiti riferiti a quote di mercato predefinite o calcolate sul volume delle vendite a livello territoriale sub regionale.* Tale dettato normativo ha sancito, al fine di garantire il principio della libera concorrenza così come affermato dalla normativa comunitaria, l'inoperatività di un sistema programmatico basato su quote di mercato predefinite o su volumi di vendite calcolate a livello territoriale o regionale. Ciò sta a significare che la pianificazione in materia di pubblici esercizi è sempre possibile e non lede di per sé il principio della libera concorrenza a condizione che non si fondi su quote predefinite di mercato o sull'entità della domanda astrattamente quantificata. Infatti la stessa Autorità Garante della concorrenza e del mercato in un recente parere ha sostenuto che il mantenimento di meccanismi di programmazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande fondati sul rispetto di predeterminati limiti quantitativi favorisca la cristallizzazione degli assetti esistenti, arrestando in modo artificioso l'evoluzione dell'offerta nel settore economico interessato. Al contrario soltanto il libero esplicarsi delle dinamiche competitive è in grado di definire la quantità e la dimensione degli operatori economici presenti su un determinato mercato.

Alla luce delle suesposte considerazioni oggi non può più ritenersi legittima una pianificazione commerciale che si basi su rigidi sistemi di contingentamento in quanto ciò contrasterebbe con il principio di libera concorrenza. Lo strumento programmatico comunale potrà anche imporre dei vincoli ma dovranno essere ispirati alla tutela di interessi generali principalmente di tipo urbanistico ad esempio tutela dell'assetto urbano, dei beni artistici e culturali, dell'ambiente in generale.

3. Tipologia di esercizi pubblici

Il presente regolamento si applica alle attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alle lettere a), b), d) dell'art. 5 comma 1 legge 287/91 che, in relazione alle modalità di svolgimento ed in conformità delle norme igienico sanitarie possono assumere le seguenti denominazioni:

- a) ristorante, trattoria, osteria con cucina e simili;
- b) pizzerie, tavole calde, fast food;
- c) Wine bar, birrerie, pub, enoteche;
- d) bar, caffetterie, creperie, gelaterie, pasticcerie, sale da tè, bar verdi, yoghurterie.

4. Zonizzazione

Ai fini dell'attuazione delle linee guida per il rilascio di autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande il territorio comunale viene così suddiviso:

ZONA 1 Centro Storico

ZONA 2 quartiere delle ceramiche

ZONA 3 zone di completamento e di espansione

ZONA 4 zone extraurbane

5. ZONA 1 Centro storico

Nella parte antica della Città è possibile l'insediamento di tutte le attività elencate al paragrafo n. 3.

La città antica viene così delimitata: a sud da via Leonardo da Vinci, via XXIV Maggio, via Martiri d'Ungheria (escluso lato destro direzione via Crispi), ad ovest da via Ennio (escluso lato sinistro direzione via Madonna di Pompei) a nord da via Sonnino (inclusa per ambo i lati) ed a est da via Crispi (esclusa per ambo i lati). E' da intendersi inclusa anche l'area di ampliamento della zona omogenea A approvata definitivamente con D.G.R. n. 1845 del 13/11/2007 (edifici prospicienti via XXV Luglio sino alla Chiesa di S.Francesco di Paola e primo tratto di via Ennio lato sinistro fino all'intersezione con viale G. Pignatelli).

Le attività potranno interessare solo quegli edifici o parti di edificio la cui organizzazione tipologica ed i cui caratteri architettonici siano con essi compatibili.

Il richiedente dovrà presentare una relazione tecnico descrittiva di tutte le opere di finitura che dovranno essere realizzate nel rispetto delle seguenti disposizioni:

- gli infissi esterni dovranno essere realizzati in ferro verniciato a smalto o in legno secondo coloriture bruno o verde scuro;
- l'installazione di condizionatori d'aria, caldaie di riscaldamento, tubi di scarico e canalizzazioni in genere dovrà inserirsi armonicamente e funzionalmente con preciso carattere architettonico;
- nel caso di ricoloritura dovrà preferirsi il colore bianco-calce rispettando gli elementi architettonici e decorativi;
- non potranno essere collocate insegne a bandiera con l'impiego di luci al neon, scatolati in policarbonato o comunque insegne di dimensioni tali da deturpare la visione complessiva dell'edificio. Le insegne dovranno rispettare i canoni stabiliti dal regolamento per l'installazione di insegne nel centro storico e nel quartiere delle ceramiche.

6. ZONA 2 Quartiere delle Ceramiche

Al fine di preservare le origini storiche del quartiere delle ceramiche quale antichissimo insediamento produttivo non è possibile attivare nuovi pubblici esercizi.

Tuttavia poiché il quartiere delle ceramiche costituisce il più importante polo di attrazione turistica della Città e dovendo, pertanto, assicurare un adeguato servizio di ristoro per il costante flusso di visitatori si prevede la possibilità di rilasciare una sola autorizzazione di bar da esercitarsi mediante chiosco localizzato presso Largo dell'Accoglienza.

7. ZONA 3 Zone di completamento e di espansione

E' possibile l'apertura di tutte le attività elencate al paragrafo 3.

In considerazione dell'elevata densità abitativa, dovranno essere rispettati scrupolosamente tutti i requisiti di carattere acustico. Il richiedente dovrà presentare una relazione tecnico descrittiva a firma di tecnico esperto in acustica ambientale iscritto all'Albo Regionale, attestante che il locale ove si intende svolgere l'attività di somministrazione garantisce un'adeguata protezione acustica per quanto concerne i rumori provenienti dall'attività che si andrebbe a svolgere quali: vociare delle persone, rumore di

calpestio, tavoli e delle varie attrezzature di gestione e dell'uso degli impianti comunque installati.

Ogni locale destinato a cucina e tutti i locali in cui si producono fumi devono essere dotati di tubazione di sfogo opportunamente dimensionata e con scarico alla sommità del tetto.

La fuoriuscita dei fumi dalle canne fumarie deve verificarsi a non meno di 10 metri da qualsiasi finestra a quota uguale o superiore.

Inoltre dovrà essere prodotta dichiarazione di conformità delle opere realizzate secondo la normativa vigente in materia di accessibilità e superamento delle barriere architettoniche previste dalla Legge n. 13/89 e D.M. n. 236/89 presentata sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà sottoscritta da tecnico abilitato.

8.ZONA 4 Zone agricole ed industriali

In sintonia con quanto stabilito nelle linee guida per la realizzazione di strutture turistico ricettive in zona agricola giusta delibera di Consiglio Comunale n. 31 del 2004 in zona agricola è possibile l'apertura di tutte le attività elencate al paragrafo 3 purché vengano insediate in strutture localizzate in contesti almeno in parte già interessati da costruzioni esistenti (ville, masserie, dimore storiche etc.) nel rispetto degli indirizzi di tutela previsti dal PRG vigente e dal PUTT – P.

Non sarà possibile rilasciare autorizzazioni per l'apertura di pubblici esercizi in strutture ex novo in contesti agricoli non compromessi da costruzioni esistenti o in aree interessate da colture intensive.

E' possibile l'insediamento in zona industriale di tutte le attività elencate al paragrafo 3 fermo restando limiti, soluzioni e prescrizioni in materia urbanistica e di destinazione d'uso .

Fermo restando quanto contenuto nelle suesposte disposizioni, prima del rilascio dell'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande in locale ricadente in zone agricola o industriale l'interessato dovrà essere produrre dichiarazione di conformità delle opere realizzate secondo la normativa vigente in materia di accessibilità e superamento delle barriere architettoniche previste dalla Legge n. 13/89 e D.M. 236/89 presentata sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà sottoscritta da tecnico abilitato.

9. Scuole e luoghi di cura

Al fine di garantire la quiete ed il riposo dell'ospedale, le autorizzazioni per l'apertura o il trasferimento di pubblici esercizi potranno essere rilasciate a condizione che il locale sia situato ad una distanza di almeno 100 metri in linea d'aria dal predetto luogo. **(Modificato con Delibera C.C. n. 7 del 17/02/2012).**

10. Procedura per il rilascio delle autorizzazioni

Tutti coloro interessati al rilascio dell'autorizzazione per l'esercizio dell'attività di pubblico esercizio, dovranno, oltre alla maggiore età, essere, in possesso al momento della presentazione della domanda dei requisiti morali di cui all'art. 11 del T.U.L.P.S. e dell'abilitazione professionale alla somministrazione di alimenti bevande;

La domanda dovrà essere presentata in marca da bollo all'Amministrazione Comunale - Servizio Attività Produttive – indicante l'esatta ubicazione del locale e corredata di elaborato planimetrico e relazione tecnico - descrittiva degli interventi che si intendono realizzare in conformità alla strumento urbanistico ed alle linee di cui al presente regolamento.

Coloro ai quali sarà comunicato l'accoglimento della domanda avranno l'obbligo di attivare il pubblico esercizio entro 90 giorni salvo proroga di ulteriori 90 giorni.

In caso di inerzia e decorsi inutilmente i sei mesi di tempo concessi il richiedente decadrà dal diritto avviare l'attività commerciale.

Qualora nel corso dell'istruttoria, finalizzata al rilascio dell'autorizzazione, dovessero risultare difformità rispetto a quanto dichiarato sia in relazione ai requisiti soggettivi che alle condizioni oggettive del locale l'Amministrazione procederà alla revoca del provvedimento di assenso.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione amministrativa per la somministrazione di alimenti e bevande dovrà essere presentata dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà sottoscritta da tecnico abilitato che attesti che l'esecuzione dei lavori presso il locale sede dell'attività è stata effettuata in conformità alle prescrizioni del presente regolamento.

11. Subingressi

Nel caso di trasferimento della gestione o della titolarità dell'esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande per atto inter vivos (fitto, compravendita, donazione, permuta etc.) o mortis causa (successione legittima, testamentaria, legato), l'autorizzazione amministrativa verrà volturata in favore dell'avente causa sempre che provi l'effettivo trasferimento dell'attività ed il possesso dei requisiti professionali per la somministrazione di alimenti e bevande .

12. Trasferimenti

Per gli esercenti che intendano trasferire l'attività di pubblico esercizio nell'ambito della stessa zona o in zona diversa, in entrambi i casi, dovranno presentare istanza in marca da bollo rispettando la procedura di cui al precedente articolo ed osservando le prescrizioni che il presente regolamento dispone per la zona in cui si intende trasferire l'attività.

13. Ampliamento di superficie

L'ampliamento della superficie di somministrazione è consentito fermo restando il rispetto delle norme urbanistiche, igienico-sanitarie e le condizioni di sorvegliabilità del locale di cui al D.M. 564 del 17/12/1992.

14. Autorizzazione stagionale

E' prevista l'apertura di un garden bar stagionale per il periodo estivo (max sei mesi) presso il Parco Teatro di Fantiano da esercitarsi mediante manufatto semovibile e compatibile con il luogo .

15. Norme di coordinamento

Per quanto non riportato nel presente regolamento si rinvia alle previsioni contenute nelle N.T.A. del vigente PRG, del piano per il recupero del centro storico e del regolamento per l'installazione di insegne nel centro storico e nel quartiere delle ceramiche .

Gli esercenti dei pubblici esercizi inoltre dovranno adeguare i locali rispettando la conformità urbanistico edilizia, igienico sanitaria ed i requisiti di sorvegliabilità di cui al D.M. 564 del 17/12/1992.

16. Norme di rinvio

Per la disciplina degli orari si rinvia all'ordinanza all'uopo predisposta dal Sindaco.

Per gli aspetti non direttamente disciplinati dalla presente regolamentazione si fa rinvio alla Legge 25 agosto 1991 n. 287.

17. Validità

Il presente regolamento rimane in vigore sino a quando non venga modificato o sostituito da una nuova programmazione .