



COMUNE DI TRAVERSETOLO

CRITERI DI PROGRAMMAZIONE

PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI

DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

ALIMENTI E BEVANDE

Approvato con delibera del Consiglio Comunale N. 29 del 30/03/2011

Ai sensi della Legge regionale 26 luglio 2003 n. 14, all'art. 5 e della deliberazione di Giunta Regionale n. 1879 del 23 Novembre 2009.

La programmazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande è finalizzata a introdurre nuovi criteri aventi per obiettivo la qualificazione dell'offerta di somministrazione utilizzando **fattori di responsabilizzazione dei titolari dei pubblici esercizi nei confronti dell'ambiente, della residenza e del traffico**. Il conseguente superamento dei parametri numerici e delle modalità di rilascio delle autorizzazioni dovrà nel contempo garantire, nel rispetto della libertà imprenditoriale, **una presa di coscienza da parte degli imprenditori delle conseguenze derivanti dallo svolgimento dell'attività di pubblico esercizio**, con particolare riferimento alla tutela dei residenti, della qualità urbana, della tutela e salvaguardia delle zone di pregio artistico, storico, architettonico e ambientale.

DEFINIZIONE DEL TERMINE “SUPERFICIE TOTALE DELL’ESERCIZIO”

In considerazione che tale termine viene utilizzato nel presente documento come la parte del fabbricato alla quale applicare i presenti criteri di programmazione delle aperture dei pubblici esercizi nel territorio comunale, si ritiene necessario definire univocamente il termine.

La superficie totale dell'esercizio è da intendersi come la somma delle superfici calpestabili destinate:

- alla somministrazione;
- ai locali di servizio di preparazione, conservazione e produzione di alimenti e bevande, compresa quella dei locali destinati ai dipendenti;
- ai servizi igienici.

Non debbono considerarsi compresi eventuali spazi o aree esterne, fermo restando il loro eventuale computo per altre finalità (es.: rispetto normative igienico sanitarie, in materia acustica, viabilistica, impositiva, etc.)

SUDDIVISIONE DEL TERRITORIO COMUNALE AI FINI DELLA PROGRAMMAZIONE

Il territorio comunale, ai fini della programmazione delle aperture degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, è suddiviso in due zone:

- zona 1 - coincidente con il centro abitato così come definita dal vigente Codice della Strada
- zona 2 - corrispondente alla restante parte del territorio;

TIPOLOGIE DEI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE

I presenti criteri di programmazione consistono nella messa in atto di azioni da parte dei titolari dei pubblici esercizi relativamente alla struttura dei locali ed alla metodologia gestionali dell'attività.

Tali azioni che nel documento vengono definite “Obiettivi” sono previste alle richieste di autorizzazione per **nuove aperture** di attività di somministrazione di alimenti e bevande.

In considerazione della natura (strettamente congiunta ed annessa all'attività principale di trattenimento e svago e/o funzionalmente e logisticamente collegate a strutture di

servizio) delle attività di somministrazione sottoelencate, le stesse rientrano a pieno titolo nella tipologia indicata al vigente comma 6 lettera d) dell'art.3 della legge 287 del 25/08/1991 "Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi" e al vigente art.4 "Programmazione delle attività di somministrazione di alimenti e bevande" comma 5 della Legge Regionale 14/03 "DISCIPLINA DELL'ESERCIZIO DELLE ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE" .

Alle sottoindicate attività non si applicano pertanto gli obiettivi declinati nel presente documento:

- Somministrazione svolta congiuntamente al funzionamento del Polo Sanitario;
- Somministrazione svolta congiuntamente al funzionamento del cinema all'aperto "Cinema in Corte";
- Somministrazione svolta congiuntamente al funzionamento del cinema Grand'Italia;
- Somministrazione svolta congiuntamente al funzionamento del minigolf;
- Somministrazione svolta congiuntamente al funzionamento degli impianti sportivi gestiti direttamente dal comune di Traversetolo o la cui gestione sia affidata in appalto;
- Somministrazione svolta congiuntamente al funzionamento della centro civico "La Corte – Bruno Agresti"
- Somministrazione svolta congiuntamente al funzionamento della piscina sita in via Valtermina;
- Somministrazione svolta congiuntamente al funzionamento della fondazione Magnani Rocca

OBIETTIVO 1 - Mantenimento di basso impatto acustico durante lo svolgimento dell'attività (da applicare alle zone 1 e 2).

L'obiettivo finale perseguirà il maggior contenimento del rumore provocato dalle attività di pubblico esercizio nei seguenti casi:

- a) normale attività di pubblico esercizio che si svolge all'interno del locale
- b) normale attività di pubblico esercizio che si svolge all'esterno del locale in area attrezzata a tal fine
- c) attività collaterali denominate "piccoli trattenimenti/piano bar" svolte all'interno del locale
- d) attività collaterali denominate "piccoli trattenimenti/piano bar" svolte all'esterno del locale a favore degli avventori che utilizzano l'area esterna attrezzata per la somministrazione
- e) utilizzo delle attrezzature nell'area esterna dopo l'orario di chiusura da parte del pubblico.

Il titolare del pubblico esercizio deve presentare, a corredo della pratica, uno studio di previsione di impatto acustico, redatta da un tecnico abilitato, che presenti gli accorgimenti e gli interventi che lo stesso dovrà adottare per far fronte alle diverse tipologie di impatto acustico sopra elencate, affinché all'esterno del locale o nelle unità immobiliari confinanti, l'emissione sonora non superi quella prevista dalla normativa vigente in materia e risulti la più contenuta possibile (a puro titolo indicativo lo studio dovrà indicare le opere di insonorizzazione del locale nei riguardi delle unità immobiliari limitrofe, lo schema tipo di allestimento degli intrattenimenti esterni con indicate le fonti rumorose e le eventuali

attrezzature insonorizzanti, arredi esterni non metallici a impatto acustico per l'utilizzo, ecc) ;

Per quanto indicato nella lettera e) il titolare dovrà provvedere a rimuovere le attrezzature dopo l'orario di chiusura notturna, affinché i clienti non le utilizzino per sostare e turbare la quiete dei residenti o, qualora la rimozione non fosse possibile per motivi tecnici, dovrà adottare soluzioni per impedirne l'utilizzo. In caso di accertata non osservanza di quanto sopra prescritto, verrà emessa ordinanza di rimozione completa delle attrezzature e, se il caso ricorra, revoca dell'occupazione di suolo pubblico.

OBIETTIVO 2 - Perseguimento di pratiche di sostenibilità ambientale (da applicare alle zone 1 e 2).

L'obiettivo finale perseguirà lo svolgimento dell'attività con minimo impatto ambientale.

Il titolare del pubblico esercizio pertanto, dovrà presentare uno studio analitico dove vengano evidenziate tutte le possibili pratiche di sostenibilità ambientale applicabili al pubblico esercizio.

Nello studio dovranno necessariamente essere indicati

- a) quali elettrodomestici vengono utilizzati nel locale e a quale classe di risparmio energetico essi appartengano
- b) quanti punti di erogazione dell'acqua sono presenti e se vi sono applicati riduttori di flusso
- c) quanti servizi igienici sono presenti e se sono presenti i differenziatori di flusso di scarico per i wc
- d) quanti impianti frigoriferi siano presenti nel locale e se questi siano dotati di recupero dell'acqua di riciclo
- e) quanti punti luce sono presenti nel locale, se utilizzano lampade a risparmio energetico e se esista impianto di spegnimento automatico delle luci
- f) se il locale utilizzi energie da fonti rinnovabili;

OBIETTIVO 3 – Basso impatto sulla viabilità locale (da applicare alla zona 2).

In considerazione che i pubblici esercizi sono forti punti di aggregazione sociale, l'obiettivo che si intende perseguire è quello di mantenere un basso impatto da parte degli avventori, sulla viabilità locale.

A tal fine il titolare del pubblico esercizio dovrà presentare uno studio analitico dell'impatto sulla viabilità ossia sulla capacità da parte dei parcheggi esistenti in un raggio di 100 metri lineari nel caso di "bar" e 200 metri lineari nel caso di "ristoranti", di assorbire il traffico indotto in base ai seguenti parametri:

- per i "ristoranti" va considerata la sosta di un'auto ogni due coperti
- per i "bar" va considerata un'auto ogni m² 1,50 della superficie totale dell'esercizio così come definita nel presente documento

OBIETTIVO 4 – Riduzione dei disagi provocati dalla sosta esercitata nei pressi dei pubblici esercizi al di fuori delle aree consentite (da applicare alla zona 2).

L'obiettivo che tende alla prevenzione delle situazioni di disagio provocate dalla sosta esercitata nei pressi dei pubblici esercizi al di fuori delle aree consentite, da parte degli avventori, tiene conto del fatto che il traffico indotto dai pubblici esercizi non è l'unico che grava sui parcheggi esistenti nel territorio.

Qualora in fase di costruzione, ristrutturazione o cambio d'uso del fabbricato per la realizzazione dei parcheggi previsti dalle norme edilizie, ci si fosse avvalsi della facoltà di monetizzarli, gli stessi vanno comunque individuati nell'area privata e messi a disposizione degli avventori, di pari superficie a quella monetizzata;

Il proprietario dei locali adibiti all'attività di pubblico esercizio dovrà, ricorrendo il caso sopra indicato, fornire al titolare del pubblico esercizio garanzia di poter consentire agli avventori l'utilizzo di una superficie nell'area privata di pari ampiezza a quella originariamente prevista.