

***DISCIPLINA DELL'ESERCIZIO DELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E
BEVANDE***

INDIRIZZI GENERALI – REQUISITI

TITOLO I – Disposizioni Generali

Art.01	Finalità e principi generali
Art.02	Ambito di applicazione del regolamento
Art.03	Zonizzazione

TITOLO II – Requisiti, Tipologia, Autorizzazioni

Art.04	Requisiti per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande
Art.05	Tipologie dei Pubblici Esercizi
Art.06	Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande
Art.07	Disposizioni per i distributori automatici
Art.08	Esercizio attività accessorie
Art.09	Definizione dei piccoli intrattenimenti
Art.10	Subingresso
Art.11	Decadenza, sospensione e revoca delle autorizzazioni
Art.12	Orari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande
Art.13	Chiusura temporanea degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande
Art.14	Pubblicità dei prezzi
Art.15	Sanzioni
Art.16	Abrogazioni
Art.17	Norme finali

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art.1

Finalità e principi generali

1. Il presente regolamento disciplina l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande nel rispetto della normativa comunitaria, delle disposizioni legislative statali attenendosi in particolare ai seguenti principi:
 - a) sviluppo della rete degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, favorendo la crescita dell'imprenditoria e dell'occupazione, nonché la qualità dei servizi offerti e della concorrenza
 - c) tutela dei consumatori in riferimento alla salute e alla sicurezza nonché alla corretta informazione e alla pubblicizzazione dei prezzi e dei prodotti;
 - d) valorizzazione delle attività di somministrazione anche al fine di promuovere e sviluppare il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali;
 - e) armonizzazione e integrazione del settore con altre attività economiche;

Art. 2

Ambito di applicazione del regolamento

1. Il presente regolamento si applica alle attività di somministrazione di alimenti e bevande.
2. Si intende per *somministrazione* la vendita per il consumo sul posto in tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti in locali o superfici aperte al pubblico attrezzati a tal fine.
3. Si intende per *superficie utile di somministrazione* l'area interna al locale destinata alla somministrazione, esclusa quella occupata da banchi, scaffalature e simili nonché i servizi igienici per il pubblico ed il personale, i camerini, il guardaroba, gli spogliatoi per il personale, la cucina compresa la zona lavaggio stoviglie, il locale dispensa.
4. Si considera *superficie aperta al pubblico* l'area esterna al locale, scoperta o coperta, privata o pubblica, detenuta in concessione o ad altro titolo, della quale l'esercente abbia continuativamente la disponibilità, purchè contigua all'immobile, ovvero posta in prossimità del locale.
5. Non costituisce superficie utile di somministrazione e, come tale, non soggetta al rilascio di autorizzazione per ampliamento o riduzione, quella destinata ai servizi igienici per il pubblico ed il personale, ai camerini, al guardaroba, agli spogliatoi per il personale, alla cucina compresa la zona lavaggio stoviglie, a locale dispensa, magazzini, depositi, uffici, servizi, e neppure la superficie non aperta al pubblico.
6. Il presente regolamento non si applica alle seguenti attività:
 - a) Agriturismo: nell'ambito di tali attività, l'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande è effettuato sulla base del possesso dell'autorizzazione di cui alla relativa legge regionale e dello Stato;
 - b) Esercizi alberghieri: esclusivamente in materia di somministrazione alle persone alloggiate, ai loro ospiti ed a coloro che sono ospitati nella struttura ricettiva in occasione di manifestazioni e convegni organizzati;
 - c) Bed and breakfast: come disciplinati dalla legge regionale n. 5 del 10.05.2001 (disciplina dell'attività di Bed and breakfast);
 - d) Attività extralberghiere: come disciplinate dalla legge regionale n. 17 del 24.11.2001 (disciplina delle strutture ricettive extralberghiere)

Art. 3

Zonizzazione

L'art. 63 comma 3 del D.Lgs. 59/2010 prevede innanzitutto che la programmazione venga effettuata con riferimento alle "aree da tutelare" per ragioni di carattere urbanistico, ambientale, storico-artistico, di viabilità, ordine pubblico.

Si ritiene, a questo proposito, che l'intero territorio del Comune di Sorrento, per le sue particolarissime peculiarità urbanistiche ed ambientali, sia meritevole di tutela, sia pure in misura graduata secondo le caratteristiche delle varie zone.

A tal fine il presente regolamento suddivide il territorio comunale in due zone.

La zona 1 delimita il centro storico e comprende le seguenti strade: Largo Sedil Dominova, Piazza Veniero, Piazza della Vittoria, Piazza F.S.Gargiulo, Piazza S.Antonino, Piazza S.Francesco, Piazza Tasso, Corso Italia dall'incrocio con Via del mare all'incrocio con il Viale Nizza, Rampa 2^

Marina Piccola, Strettola S.Vincenzo, Via B.Donnorso, Via degli archi, Via dell'Accademia, Via Fuoro, Via L. De Maio, Via P.R.Giuliani, Via S.Antonino, Via S.Cesareo, Via S.Francesco, Via S.M. della Pietà, Via S.M.delle Grazie, Via S.Nicola, Via S.Paolo, Via Tasso, Via Vittorio Veneto, Vico I S.Cesareo, Vico I Fuoro, Vico II Fuoro, Vico III Fuoro, Vico S.Aniello, nonchè l'intero borgo di Marina Piccola e Marina Grande.

La zona 2 comprende la restante parte del territorio comunale.

TITOLO II

REQUISITI – TIPOLOGIA – AUTORIZZAZIONI

Art. 4

Requisiti per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande

1. Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che non risultano in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 5, commi 2, 3 e 4 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114 (Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'art. 4, comma 4, della legge 15 marzo 1997, n. 59). In caso di società, associazioni o organismi collettivi, tali requisiti devono essere posseduti dal legale rappresentante o altra persona delegata all'attività di somministrazione e da tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento di cui all'art. 2, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 3 giugno 1998, n. 252 (Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia).

2. L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è subordinato al possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande istituito o riconosciuto dalla Regione Campania o da una altra Regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano ovvero essere in possesso di un diploma di Istituto secondario o universitario attinente all'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande;

b) avere esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS.

c) essere stato iscritto nell'ultimo quinquennio al registro esercenti il commercio di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426 (Disciplina del commercio), per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica.

3. In caso di società, associazione o organismi collettivi il possesso dei requisiti di cui al comma 2 è richiesto al legale rappresentante o altra persona delegata all'attività di somministrazione.

4. Ai cittadini degli Stati membri dell'unione europea ed alle Società costituite in conformità con la legislazione di uno Stato membro dell'Unione europea ed aventi la sede sociale, l'amministrazione centrale o il centro di attività principale all'interno dell'Unione europea, si applica quanto previsto dal decreto legislativo 20 settembre 2002, n. 229 (attuazione della direttiva 1999/42/CE che istituisce un meccanismo di riconoscimento delle qualifiche per le attività professionali disciplinate dalle direttive di liberalizzazione e dalle direttive recanti misure transitorie e che completa il sistema generale di riconoscimento delle qualifiche).

Art. 5

Tipologie dei pubblici esercizi

1. I pubblici esercizi si distinguono in:

A) Esercizi di ristorazione, per la somministrazione di pasti e bevande, comprese quella aventi un contenuto alcolico superiore a 21 per cento del volume, e di latte (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, ed esercizi similari). Detti esercizi hanno la facoltà di vendere per asporto le bevande e i pasti che somministrano.

Essi, in relazione all'attività esercitata ed in conformità della dichiarazione di inizio attività e alla notifica effettuata dalla ASL competente ai fini della registrazione, possono assumere le seguenti denominazioni:

Ristorante, trattoria, osteria con cucina e simili: esercizi in cui prevale la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina con menù che include una sufficiente varietà di piatti e dotati di servizio a tavolo;

Tavole calde, self service, fast food e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina ma privi del servizio a tavolo;

Pizzerie e simili: esercizi della ristorazione con servizio a tavolo in cui è prevalente la preparazione e la somministrazione di pizze, pizzette e similari;

B) *Esercizi che somministrano bevande*, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché latte, dolciumi, compresi i generi di pasticceria e gelateria, e di prodotti di gastronomia quali: panini imbottiti di qualunque genere, tramezzini, pizzette, piadine anche farcite, insalate varie, tutti i prodotti da consumare allo stato naturale, oppure riscaldato, i cosiddetti "cibi precotti" surgelati, (cotti in precedenza in altro laboratorio autorizzato e riscaldati in confezione monodose), i primi piatti con paste confezionate e sughi già pronti e confezionati, patate fritte, hamburger, hot dog, pizze in confezione da riscaldare (bar, caffè, pasticcerie ed esercizi similari). Detti esercizi hanno la facoltà di vendere anche per asporto le bevande.

Essi, in relazione all'attività esercitata ed in conformità della dichiarazione di inizio attività e alla notifica effettuata dalla ASL competente ai fini della registrazione, possono assumere le seguenti denominazioni:

Bar gastronomici e simili (esercizi in cui si somministrano prodotti di gastronomia quali: panini imbottiti di qualunque genere, tramezzini, pizzette, piadine anche farcite, insalate varie, tutti i prodotti da consumare allo stato naturale, oppure riscaldato, i cosiddetti "cibi precotti" surgelati, (cotti in precedenza in altro laboratorio autorizzato e riscaldati in confezione monodose), i primi piatti con paste confezionate e sughi già pronti e confezionati, patate fritte, hamburger, hot dog, pizze in confezioni da riscaldare);

Bar – caffè (esercizi in cui è prevalente la somministrazione di bevande comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché dolciumi e spuntini);

Bar pasticceria, bar gelateria, cremeria, creperia e simili (esercizi caratterizzati dalla somministrazione di una vasta varietà di prodotti di pasticceria, gelateria e dolciari in genere);

Wine bar, birrerie, pub, enoteche e simili (esercizi prevalentemente specializzati nella somministrazione di specifiche tipologie di bevande eventualmente accompagnate da somministrazione di spuntini)

Disco-bar, piano bar, american bar locali serali e simili (esercizi nei quali la somministrazione al pubblico di bevande viene svolta congiuntamente all'attività di piccolo intrattenimento come disciplinato dall'art. 9 del presente regolamento);

C) Esercizi di cui alle lettere A e B in cui la somministrazione di alimenti e bevande viene effettuata congiuntamente ad attività di trattenimento e svago, in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari, cinema e teatri ed esercizi similari.

D) Esercizi di cui alla lettera B nei quali è esclusa la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

Art.6

Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

1. L'apertura e il trasferimento di sede dei pubblici esercizi di somministrazione sono soggetti ad autorizzazione rilasciata dal Comune ai sensi dell'art. 3 della legge 287/1991.

2. Il rilascio dell'autorizzazione all'apertura è subordinato all'accertamento dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 4 del presente regolamento ed alla notifica effettuata dalla ASL competente ai fini della registrazione. L'autorizzazione ha validità fino al 31 dicembre del quinto anno successivo a quello del rilascio ed è automaticamente rinnovata se non vi sono motivi ostativi e si riferisce esclusivamente ai locali in essa indicati.

3. Le domande relative all'apertura degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande si considerano accolte se entro il termine di sessanta giorni dalla data di ricevimento non venga comunicato il provvedimento di diniego.

4. La domanda deve contenere:

- a) le complete generalità del richiedente o, nel caso di società, la ragione sociale, la sede e le generalità complete del legale rappresentante, il numero di iscrizione nel registro delle imprese;
- b) il numero di codice fiscale;
- c) la superficie utile del locale, la sua ubicazione, nonché la denominazione dell'esercizio;
- d) il possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 4 del presente regolamento;
- e) autocertificazione in merito al possesso dei requisiti morali di cui all'art. 5 commi 2, 3 e 4 del D.Lgs. 31.03.1998 n. 114. In caso di società, associazione o organismi collettivi il possesso dei requisiti è richiesto al legale rappresentante o altra persona delegata alla attività di somministrazione e da tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento di cui all'art. 2 comma 3 del DPR 03.06.1998 n. 252 (Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia).
- f) il possesso dei requisiti obbligatori per gli esercizi di tipo "A" e/o "B" nonché il possesso dei requisiti accessori di cui all'allegato "A" del presente regolamento qualora gli esercizi siano ubicati nella zona 1 del presente regolamento.
5. Sono fatti salvi gli esercizi già in essere alla data di entrata in vigore del presente regolamento. In caso di trasferimento di sede dell'esercizio vengono applicate le norme del presente regolamento.
6. L'ampliamento della superficie di somministrazione è soggetta ad annotazione sull'autorizzazione amministrativa.
7. E' fatto obbligo a tutti i soggetti che svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande di esercitarla nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, sull'agibilità degli stessi nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi (ove richiesto), inquinamento acustico, emissioni inquinanti in atmosfera (D.Lgs. 152/2006) e di sorvegliabilità.
8. E' fatto altresì obbligo a tutti i soggetti che svolgono l'attività di somministrazione di alimenti e bevande dotare i locali sede dell'attività di appositi contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti.
9. Il rispetto delle disposizioni di cui al comma 8 è richiesto ai fini del rilascio dell'autorizzazione, che rimane precluso in assenza di esso.
10. Il Comune accerta l'adeguata sorvegliabilità anche nel caso di locali oggetto di ampliamento o di modifiche strutturali.

Art.7

Disposizioni per i distributori automatici

1. L'installazione di distributori automatici per la somministrazione di alimenti e bevande in locali esclusivamente adibiti a tale attività e all'uopo attrezzati è soggetta alle disposizioni concernenti l'autorizzazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'articolo 6 del presente regolamento.
2. Nei casi diversi da quelli indicati dal comma 1 si applicano le disposizioni di cui al decreto legislativo n. 114 del 1998.
3. E' vietata la somministrazione di bevande alcoliche.

Art. 8

Esercizio attività accessorie

1. Fermo restando il rispetto delle disposizioni previste dalle leggi di settore, le autorizzazioni di cui all'articolo 5 del presente regolamento abilitano all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini, semprechè i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento.
2. Le stesse autorizzazioni di cui all'art. 5 abilitano, inoltre, alla effettuazione di piccoli trattenimenti musicali senza ballo in sale con capienza e afflusso non superiore a cento persone dove la clientela acceda per la consumazione, senza l'apprestamento di elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o trattenimento e senza il pagamento di biglietto di ingresso o di aumento nei costi delle consumazioni. E' comunque fatto salvo il rispetto delle disposizioni vigenti ed in particolare, quelle in materia di sicurezza, di prevenzione incendi e di inquinamento acustico.

3. Il Comune al successivo art. 9 del presente regolamento definisce le caratteristiche e le modalità di svolgimento dei trattenimenti ai fini dell'applicazione del precedente comma 2.

Art. 9

Definizione di piccoli intrattenimenti

1. Agli effetti del presente articolo si intendono inclusi nella definizione di piccoli intrattenimenti musicali senza ballo:

- a) l'effettuazione di spettacoli ovvero di divertimenti, attrazioni cui il pubblico assiste in forma prevalentemente passiva e consistenti in rappresentazioni musicali, nell'esposizione di opere artistiche, nella presentazione di libri, nell'effettuazione di conferenze e manifestazioni similari;
- b) l'effettuazione di trattenimenti ovvero di divertimenti ed attrazioni cui il pubblico può attivamente partecipare fatta salva l'esclusione dei trattenimenti danzanti;

2. I locali che effettuano i piccoli intrattenimenti come definiti al precedente comma 1 devono comunque rispettare le seguenti condizioni:

- a) consentire l'afflusso di non oltre 100 persone, da intendersi come presenza massima di clienti nella superficie di somministrazione dell'esercizio e nella superficie aperta al pubblico compatibilmente con le dimensioni che ne determinano la capienza di cui alla successiva lettera b);
- b) è assunto come limite di affollamento massimo consentito il vincolo di 0,7 persone per metro quadro di superficie di somministrazione al chiuso e di 1,2 persone per metro quadro di superficie aperta al pubblico in aree esterne come definite all'art. 2 comma 4 del presente regolamento;
- c) l'attività di spettacolo deve comunque avvenire nell'ambito degli spazi qualificati come superficie di somministrazione e negli spazi qualificati come aperti al pubblico senza implicare la realizzazione di strutture particolari quali pedane o palchi ovvero una diversa collocazione delle attrezzature di sosta quale la sistemazione a platea delle sedie né destinare in tutto o in parte gli spazi medesimi ad esclusivo o prevalente utilizzo dello spettacolo o del trattenimento mediante la realizzazione di apposite sale;
- d) l'ingresso all'esercizio deve essere mantenuto gratuito senza maggiorazione del prezzo delle consumazioni normalmente praticato nell'esercizio.

Art. 10

Subingresso

1. Il trasferimento della gestione o della titolarità di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande per atto tra vivi o a causa morte comporta la cessione dell'autorizzazione all'avente causa e la decadenza della medesima in capo al cedente, sempre che sia provato l'effettivo trasferimento dell'attività e che il subentrante sia in possesso dei requisiti di cui all'art. 4 del presente regolamento.

2. Nel caso di subingresso per causa di morte, il possesso dei requisiti di cui all'art. 4 del presente regolamento, deve essere dimostrato entro tre mesi dalla morte del titolare dell'attività, salvo proroga in comprovati casi di forza maggiore.

Art. 11

Decadenza, sospensione e revoca delle autorizzazioni

1. Le autorizzazioni di cui all'articolo 5 del presente regolamento decadono:

- a) quando il titolare dell'autorizzazione, salvo proroga in caso di comprovata necessità e su motivata istanza, non attivi l'esercizio entro centottanta giorni dalla data del suo rilascio ovvero sospenda l'attività per un periodo superiore a 12 mesi;
- b) quando il titolare dell'autorizzazione non risulti più in possesso dei requisiti di cui all'art. 4 del presente regolamento;
- c) quando, in caso di subingresso, il subentrante non avvii l'attività entro 180 giorni dalla data di stipula dell'atto notarile, salvo comprovati casi di forza maggiore.

2. Le autorizzazioni di cui all'art. 5 del presente regolamento possono essere sospese quando venga meno uno dei requisiti previsti dall'art. 6 - comma 7 del presente regolamento o per motivi igienico sanitari. L'attività è sospesa per una durata non inferiore a 3 giorni e non superiore a novanta giorni, termine entro il quale, salvo proroga in caso di comprovata necessità e previa motivata istanza, il titolare può riprendere l'attività, ripristinati i requisiti mancanti.

3. Le autorizzazioni di cui all'art. 5 del presente regolamento possono essere revocate:
- a) quando il titolare dell'autorizzazione non osservi i provvedimenti di sospensione dell'autorizzazione;
 - b) quando, decorsi i termini di cui al comma 2, il titolare non ripristina i requisiti di cui all'art. 6 comma 7 del presente regolamento.

Art. 12

Orari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

1. Gli orari di apertura e di chiusura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sono determinati con ordinanza sindacale.
2. Il Comune può fissare, sentite le organizzazioni del commercio, turismo e servizi, le associazioni dei consumatori e le organizzazioni sindacali più rappresentative a livello comunale, eventuali fasce orarie di apertura e chiusura, in ragione delle diverse esigenze e caratteristiche delle zone.
3. Gli esercenti devono rispettare l'orario prescelto e devono rendere noto al pubblico, anche durante il periodo di chiusura, l'orario di effettiva apertura e chiusura mediante cartelli o altri mezzi idonei di informazione.
4. Gli esercenti devono comunicare preventivamente al Comune l'orario prescelto. I Comuni stabiliscono le modalità e i tempi della comunicazione.

Art. 13

Chiusura temporanea degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

1. La chiusura temporanea degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è comunicata al Comune almeno 15 giorni prima della chiusura ed è resa pubblica mediante l'esposizione di apposito cartello apposto all'ingresso dell'esercizio leggibile dall'esterno.
2. Il Comune, al fine di assicurare, durante il periodo invernale, idonei livelli di servizio può predisporre programmi di apertura per turno degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Gli esercenti sono tenuti a osservare i turni predisposti e a rendere noto al pubblico, anche durante il periodo di chiusura, il proprio turno, mediante l'esposizione di un apposito cartello leggibile dall'esterno dell'esercizio. In particolare nel periodo dal 01 gennaio al 01 marzo non è consentita la chiusura temporanea degli esercizi di tipo B per un periodo superiore a 45 giorni consecutivi qualora essi siano ubicati *alla Piazza Tasso e borgo di Marina Piccola* ad eccezione di chiusura per lavori di straordinaria manutenzione non procrastinabili e adeguatamente documentati.
5. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande possono osservare una giornata di riposo settimanale che deve essere indicata nel cartello di esposizione degli orari e comunicata al Comune.

Art. 14

Pubblicità dei prezzi

1. Per i prodotti destinati alla vendita per asporto, esposti nelle vetrine, su banco di vendita o in altro luogo visibile al pubblico si devono rispettare le norme in materia di pubblicità dei prezzi di cui al d. lgs. 114 del 1998 e al decreto legislativo 25 febbraio 2000, n. 84 (attuazione della direttiva 98/6/CE relativa alla protezione dei consumatori in materia di indicazione dei prezzi offerti ai medesimi).
2. I prodotti confezionati all'origine sui quali il prezzo di vendita si trovi già impresso in maniera chiara e con caratteri ben leggibili, sono esclusi dall'applicazione delle disposizioni di cui al comma 1.
3. Per i prodotti destinati alla somministrazione, l'obbligo di esposizione dei prezzi è assolto:
 - a) per quanto concerne le bevande, mediante esposizione, all'interno dell'esercizio, di apposita tabella;
 - b) per quanto concerne gli alimenti, con le stesse modalità di cui alla lettera a), cui si aggiunge, per le attività di ristorazione, l'obbligo di esposizione della tabella anche all'esterno dell'esercizio o comunque leggibile dall'esterno.
4. Qualora, nell'ambito dell'esercizio, sia effettuato il servizio al tavolo, il listino dei prezzi deve essere posto a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione e deve inoltre indicare l'eventuale componente del servizio.
5. Le modalità prescelte debbono essere tali da rendere il prezzo chiaramente e facilmente comprensibile al pubblico, anche per quanto concerne eventuali aggiunte attribuibili al servizio.

Art.15

Sanzioni

1. A chiunque eserciti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande senza la prescritta autorizzazione o altro titolo autorizzativo, ovvero quando questa sia stata revocata o sospesa o dichiarata decaduta o eserciti l'attività senza i requisiti di cui all'art.4 del presente regolamento si applicano le sanzioni amministrative previste dal T.U.L.P.S. approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n. 773 nonché quelle previste dalla legge 287/1991.
2. Per ogni altra violazione alle disposizioni del presente regolamento, si applicano le sanzioni amministrative previste dal T.U.L.P.S. approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n. 773.

Art. 16

Abrogazioni

Vengono abrogati, pertanto, i parametri numerici e la zonizzazione adottati con provvedimento n. 369 del 04.09.1993 e l'allegato piano di sviluppo della rete degli esercizi pubblici con riferimento al rapporto numerico e alle condizioni di viabilità e vivibilità.

Art. 17

Norme finali

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente regolamento si applicano le disposizioni di cui alla normativa statale e regionale nonché alla Legge 287/1991.
2. L'istruttoria ed il rilascio delle istanze pervenute dopo la data di adozione del presente regolamento saranno esaminate secondo l'ordine cronologico di registrazione delle stesse al protocollo generale del Comune.
3. E' fatto obbligo ai titolari di pubblici esercizi già in essere alla data di adozione del presente regolamento adeguare i locali oggetto di autorizzazione alle norme vigenti in materia di inquinamento acustico e emissioni in atmosfera (D.Lgs. n. 152/2006) entro e non oltre il 31.12.2012.
4. Il presente regolamento entra in vigore il 15° giorno dopo l'approvazione da parte del Consiglio Comunale. Dall'entrata in vigore sono abrogate tutte le disposizioni regolamentari vigenti eventualmente contrastanti con il presente regolamento.
5. Le norme del presente regolamento si intendono modificate automaticamente per effetto di sopravvenute norme vincolanti di fonte superiore. In tali casi, in attesa della formale modificazione del presente regolamento si applica la normativa sovraordinata.

ALLEGATO A

ZONA I

Requisiti obbligatori sia per esercizi di Tipo A che di Tipo B

- 1) Superficie minima di somministrazione (per tale si intende la superficie utile di somministrazione esclusa l'eventuale superficie occupata su suolo pubblico): 40 mq. per gli esercizi di categoria "B" e 70 mq. per esercizi di categoria "A" – per gli esercizi congiunti di categoria "A" e "B" le superfici minimi sono ridotte a mq. 35 per la tipologia "B" e mq.65 per la tipologia "A".
- 2) Obbligo dell'abbattimento delle barriere architettoniche e di accessibilità per i disabili.
- 3) Rispetto integrale delle regola architettoniche e costruttive previste nel piano commerciale
- 4) Insonorizzazione dell'esercizio con pannelli fono isolanti certificata da un tecnico abilitato
- 5) Climatizzazione del locale attestata da tecnico abilitato
- 6) Presenza di sistema di pagamento elettronico
- 7) Risparmio energetico: utilizzazione di apparecchiature di classe A+, A++ e di elementi di illuminazione a basso consumo energetico.
- 8) Area espositiva non inferiore a mq.1 per pubblicizzare eventi e manifestazioni culturali o tematiche utilizzabile dal Comune o dall'AASST

Requisiti obbligatori per esercizi di tipo "A"

- 1) Superficie minima delle cucine:
 - fino a 30 posti a tavola mq.15;
 - da 30 a 100 posti a tavola la superficie sarà incrementata di mq.0,30 per ogni posto a tavola;
 - oltre 100 posti a tavola la superficie sarà incrementata di mq. 0,20 per ogni posto a tavola.Nel calcolo dei posti a tavola non vanno conteggiati anche quelli eventualmente esistenti su suolo pubblico o privato all'esterno del locale.
- 2) Dotazione dei servizi igienici per la clientela
 - fino a 30 posti a tavola: 1 lavandino – 1 gabinetto
 - fino 50 posti a tavola: servizio per le donne (1 lavandino – 1 gabinetto), servizio per gli uomini (1 lavandino – 1 gabinetto);
 - fino a 100 posti a tavola: servizio per le donne (2 lavandini – 2 gabinetti), servizio per gli uomini (2 lavandini – 2 gabinetti);
 - fino a 150 posti a tavola: servizio per le donne (3 lavandini – 3 gabinetti), servizio per gli uomini (3 lavandini – 3 gabinetti)
 - per gli esercizi con maggiore capacità ricettiva l'incremento dei servizi igienici sarà calcolata di 1 unità ogni 50 posti aggiuntivi.I servizi igienici devono essere composti da locale wc attrezzato per i disabili di superficie minima di mq.2,00 ed antibagno di superficie minima di mq.1,50.

Requisiti obbligatori per gli esercizi di tipo "B"

- 1) Dotazione minima di servizi igienici per la clientela
 - fino a 40 mq. di superficie utile di somministrazione : 1 lavandino – 1 gabinetto
 - da 40 a 80 mq. di superficie: servizio per le donne (1 lavandino – 1 gabinetto), servizio per gli uomini (1 lavandino – 1 gabinetto);
 - da 80 a 120 mq. di superficie: servizio per le donne (2 lavandini – 2 gabinetti), servizio per gli uomini (2 lavandini – 2 gabinetti);
 - da 120 a 200 mq. di superficie: servizio per le donne /3 lavandini – 3 gabinetti), servizio per gli uomini (3 lavandini – 3 gabinetti)

Nel calcolo delle superfici non va conteggiata la superficie esterna al locale sia pubblica che privata eventualmente detenuta. I servizi igienici devono essere composti da locale wc attrezzato per i disabili di superficie minima di mq.2,00 ed antibagno di superficie minima di mq.1,50.

Per gli esercizi congiunti di tipologia "A" e "B" i requisiti obbligatori e accessori sono riferiti alla tipologia "A"

Requisiti accessori per gli esercizi di tipologia “A”

a) requisiti di qualità del servizio

- 1) Utilizzo di prodotti freschi provenienti dal territorio campano, adeguatamente documentabile e tracciabile, nelle preparazioni a base di ortaggi, frutta, carne.
 - 2) Utilizzo di almeno 10 prodotti tipici, innanzitutto DOP e IGP, o richiamati nel D.M.350/99 e s.m.
 - 3) Presenza di una carta di vini contenente tutti i vini DOC della provincia di Napoli (almeno 1 per ogni tipologia) ed almeno altre 3 DOC della Campania.
 - 4) Presenza della carta degli oli con almeno 2 oli DOP della Campania.
 - 5) Presenza nel menù di preparazioni a base di pesce azzurro.
 - 6) Presenza nel menù di almeno 5 piatti tipici tradizionali di cui al D.M. 350/99 e s.m.
 - 7) Menù bilingue (italiano-inglese)
 - 8) Accesso ad internet gratuito e/o copertura Wi-fi ad uso esclusivo dei clienti
 - 9) Servizi accessori per bambini (zona fasciatoio di superficie minima di mq.1,5 o area ludica attrezzata, interna o esterna, purchè annessa al locale, di superficie minima di mq. 8,00
 - 10) Disponibilità di spazi e attrezzature idonee per la preparazione di pietanze per ciliaci, certificata da un medico specialista o da tecnico abilitato
- E' obbligatorio il possesso di almeno 6 requisiti su 10

b) Requisiti soggettivi

- 1) Conoscenza di almeno una lingua straniera, attestata da titoli di studio diversi da quelli della scuola dell'obbligo, da parte del titolare o di uno dei soci lavoratori
 - 2) Assunzione di almeno un dipendente con contratto a tempo indeterminato
 - 3) Rientrare nei termini previsti dalla disposizioni in materia di imprenditoria giovanile
 - 4) Rientrare nei termini previsti dalla disposizioni in materia di imprenditoria femminile
- E' obbligatorio il possesso di almeno 2 requisiti su 4

Requisiti accessori per gli esercizi di tipologia “B”

a) Requisiti di qualità del servizio

- 1) Disponibilità di almeno 4 liquori tipici, richiamati nel D.M. 350/99 e s.m.
 - 2) Disponibilità di almeno 3 vini DOC della Provincia di Napoli ed almeno altre 3 DOC della Campania
 - 3) Disponibilità di almeno 5 specialità di pasticceria di cui al D.M. 350/99 e s.m.
 - 4) Menù bilingue (italiano-inglese)
 - 5) Accesso ad internet gratuito e/o copertura WI-fi ad uso esclusivo dei clienti
 - 6) Servizi accessori per bambini (zona fasciatoio di superficie minima di mq.1,5 o area ludica attrezzata, interna o esterna, purchè annessa al locale, di superficie minima di mq. 8,00)
- E' obbligatorio il possesso di almeno 3 requisiti su 6

b) Requisiti soggettivi

- 1) Conoscenza di almeno una lingua straniera, attestata da titoli di studio diversi da quelli della scuola dell'obbligo, da parte del titolare o di uno dei soci lavoratori
 - 2) Assunzione di almeno un dipendente con contratto a tempo indeterminato
 - 3) Rientrare nei termini previsti dalla disposizioni in materia di imprenditoria giovanile
 - 4) Rientrare nei termini previsti dalla disposizioni in materia di imprenditoria femminile
- E' obbligatorio il possesso di almeno 2 requisiti su 4

Per gli esercizi congiunti di tipologia “A” e “B” i requisiti obbligatori e accessori sono riferiti alla tipologia “A”