REGOLAMENTO PER LE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

TITOLO I
Disposizioni in materia di attività di somministrazione di alimenti e bevande

TITOLO II
Requisiti strutturali e criteri di qualità per l'esercizio dell'attività

TITOLO III
Attività di somministrazione non sottoposte ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità

TITOLO IV
Modifiche relative all'esercizio dell'attività di somministrazione

TITOLO V
Procedimenti amministrativi

TITOLO VI
Attività di somministrazione non assistita e Take away

TITOLO VII
Vigilanza e sanzioni

TITOLO VIII
Disposizioni finali

TITOLO I
DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Articolo 1
Ambito di applicazione e finalità del regolamento

1. Il presente regolamento, adottato ai sensi dell'art.34 della Legge Regionale n. 29/07, disciplina lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.
2. La disciplina del presente regolamento persegue le finalità della legge regionale sopra citata, nonché le finalità previste dal Decreto-legge 6/12/2011 n. 201 "Disposizioni urgenti per la crescita, l'equità e il consolidamento dei conti pubblici" convertito, con modificazioni, dalla Legge 22/12/2011 n. 214; recepisce inoltre i principi espressi dal D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno" (Bolkestein), per quanto concerne i motivi imperativi d'interesse generale. In particolare, intende contemperare l'interesse dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività con quello della collettività di salvaguardare le ragioni di pubblico interesse, tra le quali l'ordine pubblico, la sicurezza pubblica, l'incolumità pubblica, la sanità pubblica, la tutela dei lavoratori compresa la protezione sociale dei lavoratori, la tutela dei consumatori, dei destinatari di servizi e dei lavoratori, l'equità delle transazioni commerciali, la lotta alla frode, la tutela dell'ambiente, incluso l'ambiente urbano, la conservazione del patrimonio nazionale storico e artistico, architettonico ed ambientale, l'ecosistema lagunare e la salute pubblica. Intende infine garantire un adeguato livello qualitativo delle attività che si insediano nel territorio comunale.
3. La disciplina trova il suo fondamento nel fatto che Venezia e la sua Laguna sono state stato inserite nella Lista del Patrimonio mondiale dell'umanità (World Heritage List) dell'UNESCO nel 1987 ai sensi della *Convenzione sulla protezione del patrimonio culturale e naturale mondiale*, firmata a Parigi il 23 novembre 1972, rispondendo a tutti i 6 criteri di carattere culturale definiti dal Comitato del Patrimonio Mondiale (WHC)
4. Il presente regolamento tutela, quale patrimonio nazionale, la tradizione e la cultura della cucina italiana e veneta e dell'arte culinaria espressa dalle attività di ristorazione presenti nel territorio comunale.
5. Il presente regolamento recepisce le finalità previste dalla L. 30 marzo 2001, n. 125 "Legge quadro in materia di alcol e di problemi alcol-correlati", ed in particolare quanto espresso all'art. 2 comma 1 lettera a) (finalità), nonché le finalità del "Piano di azione europeo 2012 - 2020 per ridurre il consumo dannoso di alcool" predisposto dal WHO, regional office for Europe.

Articolo 2
Attività di somministrazione di alimenti e bevande

1. Gli esercizi che svolgono l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, sono di un'unica tipologia di esercizio. Si differenziano, senza che ciò modifichi l'unicità della tipologia, in:
   a) attività di somministrazione annuale in area privata;
   b) attività di somministrazione stagionale in area privata, qualora l'attività sia svolta per uno o più periodi complessivamente non inferiori a novanta giorni e non superiori a duecentosettanta per ciascun anno solare;
   c) attività di somministrazione annuale in area pubblica;
   d) attività di somministrazione stagionale in area pubblica, qualora l'attività sia svolta per uno o più periodi complessivamente non inferiori a novanta giorni e non superiori a duecentosettanta per ciascun anno solare;
   e) attività di somministrazione all'interno di librerie di cui all'art. 15 del presente regolamento;
   f) attività di somministrazione temporanea, qualora la durata dell'attività non sia superiore a trenta giorni consecutivi.
2. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, aperti al pubblico, hanno facoltà di vendere per asporto i prodotti oggetto della propria attività .
3. E' considerata attività di somministrazione di alimenti e bevande quella esercitata da titolari e gestori di associazioni e di circoli aderenti ad enti ed organizzazioni nazionali con finalità assistenziali riconosciute ai sensi di legge a favore dei rispettivi associati presso la sede ove sono svolte le attività istituzionali.

4. Le attività di somministrazione alimenti e bevande nell'ambito della tipologia unica possono essere classificabili in due diverse tipologie funzionali: a) Pubblici esercizi di ristorazione con somministrazione diretta con cottura di prodotti alimentari b) Pubblici esercizi con somministrazione diretta con utilizzo o meno di attrezzature per il solo riscaldamento .
5. E' altresì considerata attività di somministrazione di alimenti e bevande quella effettuata mediante apparecchi automatici in apposito locale ad essa adibito in modo esclusivo e attrezzato.

Articolo 3
Esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande

1. E' vietato l'avvio di nuove attività nelle zone di seguito individuate quali Ambiti di tutela.
2. E' assoggettato alla presentazione di una segnalazione certificata di inizio attività (SCIA):
    a) la nuova apertura di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
    b) il trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande;
    c) l'esercizio dell'attività di somministrazione nelle ipotesi di cui agli artt. 13,14, 15 e 16 del presente regolamento;
    d) l'installazione di apparecchi automatici per la distribuzione di alimenti e bevande prevista all'art. 17 del presente regolamento;
    e) il trasferimento della gestione o della titolarità di un esercizio di somministrazione per atto tra vivi o causa di morte (subingresso).

3. E' assoggettato a semplice Comunicazione:
    a) l'esercizio dell'attività di somministrazione non assistita di cui all'art. 10 della Legge regionale 29/07 ed al Titolo VI del presente Regolamento;
    b) l'ampliamento o la riduzione della superficie dell'esercizio derivante da una rimodulazione degli arredi e/o da opere edilizie "leggere" ;
    c) la modifica dei criteri di qualità con connotazione gestionale;
    d) l'affidamento della gestione di reparti;
    e) l'aggiornamento semestrale dell'indicazione delle aree e dei locali ove vengono installati gli apparecchi automatici per la distribuzione di alimenti e bevande;
    f) le modifiche alla gestione ordinaria dell'attività (modifica ragione sociale, modifica composizione societaria, modifica persona in possesso del requisito professionale, modifica orario/giorno di chiusura settimanale);
    g) la sospensione dell'attività.
4. Le SCIA o le Comunicazioni relative alla somministrazione di alimenti e bevande devono essere presentate esclusivamente in via telematica .
5. Le SCIA e le Comunicazioni relative alla somministrazione di alimenti e bevande si riferiscono esclusivamente ai locali e/o alle aree in esse indicati e sono subordinate al permanere dei requisiti di legge e alle prescrizioni contenute nel presente Regolamento. L'ampliamento dei locali di pubblico esercizio è concesso esclusivamente in locali adiacenti e comunicanti con l'attività principale, anche nei casi nei quali l'ampliamento comporta miglioramento nei servizi offerti e/o accessori (cucina., spogliatoio, dispensa, servizi igienici etc.)
6. Le SCIA e le comunicazioni relative alla somministrazione di alimenti e bevande riferite ad attività che si svolgono in aree private consentono l'esercizio dell'attività a tempo indeterminato; per le attività stagionali la validità è limitata al periodo indicato nel titolo autorizzatorio.
7. Le SCIA e le comunicazioni relative alla somministrazione di alimenti e bevande riferite ad attività che si svolgono su aree pubbliche consentono l'esercizio dell'attività per il periodo previsto dalla connessa concessione di occupazione suolo pubblico.
8. L'esercizio dell'attività all'interno di locali abilita all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi e di impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini, il cui utilizzo è subordinato al rispetto dei limiti acustici certificato dalla Documentazione Previsionale di Impatto Acustico (DPIA). Sono consentite apposite deroghe solo in occasione di iniziative ed eventi promossi o patrocinati dall'Amministrazione Comunale o dalle Municipalità.

Articolo 4
Requisiti soggettivi per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande

1. I requisiti soggettivi per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande sono disciplinati dalle norme vigenti in materia.

Articolo 5

Requisiti oggettivi per lo svolgimento dell'attività di somministrazione alimenti e bevande

1. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche in forma stagionale, di cui all'art. 2 comma 1 lettere a) e b) del presente regolamento, devono essere svolte nel rispetto delle norme vigenti, delle prescrizioni e delle autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di tutela dell'ambiente, di tutela delle acque e di tutela dall'inquinamento acustico e dell'aria, di sicurezza sui luoghi di lavoro, di destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché di sorvegliabilità ai sensi del D.M. 17 dicembre 1992, n. 564, come modificato dal D.M. 5 agosto 1994, n. 534.
2. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche in forma stagionale, che si svolgono su area pubblica, di cui all'art. 2 comma 1 lettere c) e d) del presente regolamento, oltre al rispetto delle norme, delle prescrizioni e delle autorizzazioni di cui al comma 1, devono esercitarsi nel rispetto delle norme e delle prescrizioni in materia di occupazione suolo pubblico.
3. Le attività di somministrazione temporanea di cui all'art.2 comma 1 lettera f) del presente regolamento, devono essere svolte nel rispetto delle norme vigenti, delle prescrizioni e delle autorizzazioni in materia igienico-sanitaria e di inquinamento acustico ed atmosferico, di sicurezza e di prevenzione incendi, tutela dell'ambiente, di tutela delle acque e di sorvegliabilità.

Articolo 6
Orari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

1. L'orario degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande è libero. È fatto obbligo agli esercenti di comunicare l'orario e le giornate di apertura e chiusura dell'esercizio e di esporre nell'esercizio un cartello ben visibile anche dall'esterno durante l'orario di apertura, indicante l'orario prescelto di apertura e chiusura, nonché i giorni o la mezza giornata in cui si effettua la chiusura settimanale facoltativa eventualmente prescelta.
2. L'Amministrazione promuove la sottoscrizione di appositi protocolli d'intesa fra esercenti, associazioni di categoria e Comune per definire linee guida e buone prassi in materia di orari di apertura che tengano conto del necessario rispetto del tessuto residenziale e dei diritti delle lavoratrici e dei lavoratori e ne garantiscano il benessere e la qualità della vita.
3. Salvo quanto previsto dall'articolo 54, comma 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali", il sindaco può disporre, anche su segnalazione delle Municipalità, con atto motivato rivolto a persone determinate, in via permanente o per situazioni contingenti, limitazioni agli orari per ragioni di ordine e di sicurezza pubblica o comunque di interesse pubblico ai sensi dell'art. 20 della Legge regionale n. 29/07.

Articolo 7
Superficie dei locali

1. Per superficie di somministrazione si intende la parte del locale destinata alla vendita e al relativo servizio per il consumo dei pasti e delle bevande, compresa l'area occupata da banchi, mobili e da altre attrezzature allestite per il servizio al cliente. L'utilizzo di suolo pubblico o di suolo privato soggetto a concessione non è superficie di somministrazione. Non costituisce superficie di somministrazione l'area destinata ai locali di lavorazione, ai depositi, ai magazzini, agli uffici, ai servizi o agli spogliatoi.

Articolo 8
Pubblicità e trasparenza dei prezzi

1. Il titolare dell'attività ha l'obbligo di pubblicizzare i prezzi dei prodotti destinati alla somministrazione con entrambe le seguenti modalità:
   a) mediante esposizione, all'interno dell'esercizio, di apposita tabella;
   b) mediante esposizione della tabella all'esterno del locale o comunque in maniera tale che sia leggibile dall'esterno dello stesso, con esclusione della carta dei vini limitatamente alle attività di ristorazione, e sempre nel rispetto della normativa vigente; in particolare, nel caso di affissione all'esterno, dovranno essere rispettate le vigenti norme regolamentari in materia di occupazione suolo pubblico, in materia di criteri di arredo e di polizia urbana.

2. Nel caso di somministrazione di alimenti e bevande con offerte di menù completi a prezzo prefissato, è vietata l'applicazione di costi aggiuntivi per il servizio, per il coperto e quant'altro non sia compreso nell'offerta al pubblico ed appositamente pubblicizzato nell'offerta medesima.
3. Qualora il servizio di somministrazione sia effettuato al tavolo, la tabella e/o il listino dei prezzi deve essere posto a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione e deve indicare l'eventuale componente del servizio e del coperto con modalità tali da rendere il prezzo chiaramente e facilmente comprensibile al pubblico.
4. Il titolare dell'esercizio di somministrazione deve rendere noti al pubblico i prezzi dei prodotti destinati alla vendita per asporto, ovunque collocati, mediante cartello o altro mezzo idoneo allo scopo, fatti salvi i casi in cui i prezzi di vendita al dettaglio siano indicati in maniera chiara e facilmente visibile sui prodotti stessi.
5. E' inoltre obbligatorio indicare, in modo chiaramente visibile, nel listino prezzi e nei menù esterni la presenza di prodotti surgelati e/o congelati secondo stagione, con esclusione di quelli dove vengono applicate le procedure obbligatorie di congelamento e surgelazione necessarie all'abbattimento della carica batterica o parassiti del cibo.
6. Qualora vengano proposti piatti composti da prodotti precotti e/o surgelati di non propria produzione, è obbligatorio sia specificato nei menù esterni o interni e nei cartelli pubblicitari posti all'esterno del locale, la provenienza con la dicitura ben visibile, "piatto non di propria produzione o riscaldato".

TITOLO II
REQUISITI STRUTTURALI E CRITERI DI QUALITA' PER L'ESERCIZIO DELL' ATTIVITA'

Articolo 9
Requisiti strutturali e criteri di qualità

1. Le nuove aperture e i trasferimenti di sede sono subordinati, oltre che al possesso dei requisiti soggettivi e oggettivi di cui ai precedenti articoli 4 e 5:
    a) al possesso dei requisiti strutturali di cui al comma 2 del presente articolo;
    b) al raggiungimento di un punteggio minimo, differenziato in base alle zone e microzone di cui al successivo art. 10, richiesto in ordine ai criteri di qualità di cui al successivo comma 3, che dovranno sussistere all'avvio dell'attività e permanere durante l'esercizio della stessa e comunque fino alla sua cessazione.
2. I requisiti strutturali sono i seguenti:

REQUISITI STRUTTURALI (da asseverare)
Accessibilità al locale, in relazione all'abbattimento di barriere architettoniche, dalla via pubblica (D.G.R.V. n. 1428/2011);
Presenza di servizio igienico accessibile (D.G.R.V. n. 1428/2011) destinato al pubblico, sito all'interno del locale destinato alla somministrazione, distinto da quello destinato agli addetti;
Presenza di un locale o area fisicamente separata da dedicare alla raccolta differenziata dei rifiuti.

3. I criteri di qualità sono i seguenti; a ciascuno è attribuito uno specifico punteggio. Per il raggiungimento del punteggio minimo di cui al successivo art. 10 è necessario utilizzare almeno **tre** criteri di cui alla lettera A della tabella sottostante (cosiddetti criteri di qualità dei locali) e almeno due criteri di cui alla lettera B della medesima (cosiddetti criteri di qualità della gestione).

	CRITERI DI QUALITA'	Punteggio
A	***CRITERI DI QUALITA' DEI LOCALI: (da asseverare)***	
1	Insonorizzazione dei locali	25
2	Adozione di sistema di riciclo delle acque di scarico	**5**
3	Sistemi e tecniche di illuminazione dei locali dotati di certificazione di riduzione dell'impatto energetico/ambientale	15
4	Sistemi e tecniche di riscaldamento dotati di certificazione di riduzione dell'impatto energetico/ambientale	15
5	Climatizzazione dei locali	5
6	Servizi igienici in numero superiore a quanto previsto dal Regolamento d'Igiene	10

7	Migliore accessibilità del servizio igienico progettato secondo criteri di "progettazione universale (inclusivo, accessibile con doppio accostamento laterale e frontale al wc , dotato di fasciatoio etc o Servizio igienico accessibile con doppio accostamento laterale e frontale al wc (art. 14 DGRV 1428/2011)	25
8	Abbattitore di temperature e attrezzature per la conservazione in atmosfera protetta	10
9	Armadi o celle congelatori dotate di registratore di temperatura collegati a sistema computerizzato di allarme anomalie	10
10	Dotazione di idonei punti di erogazione d'acqua in ciascuna area di lavorazione con separazione a reparti delle lavorazioni diverse, con applicazione computerizzata integrata del sistema HACCP.	**25**
11	Presenza sia di aree coperte o scoperte (zona gioco, ricovero passeggini, ecc) che di attrezzature (fasciatoio, seggioloni, ecc) destinate ai bambini, a norma con gli standard di sicurezza vigenti	10
11 bis	**Qualora già ottemperato ai criteri del punto 11, per predisposizione di spazi "Baby Pit Stop" - punto allattamento**	**10**
12	Presenza di parcheggi privati o di convenzioni con parcheggi pubblici e/o privati	5
13	Servizio di wi-fi gratuito	**5**
14	Superficie minima dei locali superiore a 80 mq per locali di tipologia funzionale di bar e di 100 mq per locali di tipologia funzionale di ristorazione, misurata con esclusione dei magazzini, spogliatoi, depositi, servizi igienici, cucina e aree esterne.	20
15	Utilizzo di apparecchi finalizzati alla riduzione dell'impatto energetico (con esclusione dei forni e delle apparecchiature di riscaldamento cibi) in categoria di consumo migliore alla classe "B"	20
15 bis	**Presenza di una sala o area riservata ai clienti che sono accompagnati dal loro cane con idonei contenitori usa e getta per la somministrazione di alimenti e acqua**	**10**
B	***CRITERI DI QUALITA' DELLA GESTIONE: (da autocertificare)***	
16	Assenza di apparecchi da trattenimento di cui all'art. 110 TULPS comma 6 e/o punti di raccolta del gioco del lotto e/o superenalotto e/o scommesse in genere dove possibile ai sensi della Regolamentazione Comunale in materia.	**35**
17	Presenza di menù o listini in **italiano ulteriormente tradotti in almeno** tre lingue straniere	10
18	Adesione a protocolli d'intesa in materia di orario ..	10
19	Utilizzo di alimenti freschi e/o di prodotti dell'agricoltura biologica o dell'allevamento biologico, senza utilizzo di prodotti precotti industriali.	10
19 bis	**In alternativa utilizzo di alimenti freschi e/o di prodotti dell'agricoltura biologica o dell'allevamento biologico, senza utilizzo di prodotti precotti industriali, con menu vegetariano e/o vegano**	**20**
20	**A)**Tutela della cucina locale, con somministrazione di piatti tipici, senza utilizzo di prodotti precotti industriali, corrispondente anche alle forme pubblicitarie dell'esercizio **con l'utilizzo prevalente di prodotti locali e/o a km0**	20
	B) In alternativa, utilizzo esclusivo di prodotti locali, prodotti coltivati, allevati, pescati sul territorio Veneziano e/o Veneto	**25**
	C) In alternativa, utilizzo esclusivo di prodotti locali, prodotti coltivati, allevati, pescati sul territorio Veneziano e/o Veneto con somministrazione di piatti tipici della tradizione locale Veneziana e/o Veneta	**35**
21	Presenza di menù per persone affette da celiachia o da altre intolleranze alimentari con dotazione di idonee separazioni delle lavorazioni che garantiscano la non contaminazione degli alimenti	**20**
22	L'esercizio non vende cibo pronto da consumarsi su pubblica via	20
C	**CRITERI DI LOCALIZZAZIONE**	

23	Apertura/Trasferimento in aree pedonali della Città Antica di Venezia non definite di intenso o medio flusso dalla Deliberazione di Giunta Comunale151 del 4/4/2014	20

4. I locali accessori all'esercizio di somministrazione (depositi, spogliatoio per gli addetti, servizi igienici per il personale, ecc) e la loro collocazione è in ogni caso subordinata al rispetto delle vigenti prescrizioni igienico-sanitarie.

Articolo 10
Zonizzazione

1. Il territorio del Comune di Venezia è diviso nelle zone e microzone di cui alla sotto riportata tabella, individuate come omogenee per caratteristiche territoriali e per vocazione funzionale, per ciascuna delle quali è stato individuato un diverso livello di esigenza di tutela sotto il profilo ambientale, culturale, monumentale, paesaggistico, territoriale, storico-artistico, della salute o dell'ordine pubblico.
2. Per ciascuna zona e microzona è indicato il punteggio minimo richiesto in ordine ai criteri di qualità, oltre al possesso dei requisiti strutturali, per poter effettuare una nuova apertura o per il trasferimento di un'attività preesistente in tale zona o microzona, anche se proveniente da zona o microzona diversa, fatto salvo quanto previsto dalla presente disciplina per le microzone qualificate come Ambiti di Tutela
3. Ai fini del mantenimento di tale punteggio minimo è consentita, successivamente all'inizio dell'attività e previa comunicazione, esclusivamente la modifica dei criteri di qualità che hanno connotazione gestionale. In tal caso il titolare deve presentare apposita autocertificazione nella quale si dimostri il raggiungimento del punteggio minimo previsto per l'accesso.

4. Ai fini della regolamentazione delle attività di somministrazione sono altresì individuate, nella sotto riportata tabella, le zone o microzone caratterizzate da particolari e più elevate esigenze di tutela, di seguito definite "Ambiti di tutela".

ID Zona	Denominazione Zona	Denominazione Micro-zona	Punteggio minimo richiesto per criteri di qualità	Individuazione quale Ambito di tutela
1	Venezia	Santa Eufemia	**200**	
		Redentore	**200**	
		Saccafisola	170	
		S. Marta	200	Ambito di tutela
		S. Giacomo	200	Ambito di tutela
		S. Alvise	200	Ambito di tutela
		S. Francesco	200	Ambito di tutela
		Via Garibaldi	200	Ambito di tutela
		S. Elena	200	Ambito di tutela
		San Giorgio	200	Ambito di Tutela
		Tolentini	200	Ambito di tutela
		Frari	200	Ambito di tutela
		Campo S.Margherita	200	Ambito di Tutela
		S. Margherita	200	Ambito di tutela
		S. Leonardo-Stazione	200	Ambito di tutela
		S. Marcuola	200	Ambito di tutela
		SS. Apostoli	200	Ambito di tutela
		S. Canciano	200	Ambito di tutela
		Bragora	200	Ambito di tutela
		Tronchetto	170	
		Rialto	200	Ambito di tutela

		S. Stefano	200	Ambito di tutela
		Accademia	200	Ambito di tutela
		S.M. Formosa	200	Ambito di tutela
		Area Marciana	200	Ambito di tutela
2	Lido-Malamocco		170	
3	Alberoni		170	
4	Pellestrina		140	
5	San Piero in Volta		140	
6	Burano-Torcello		200	
7	Sant'Erasmo-Vignole		140	
8	Murano		**200**	
9	Altre isole della laguna		140	
10	Mestre	Vecchia Mestre	200	
		Via Piave	200	
		rimanente zona	170	
11	Marghera		140	
12	Catene		140	
13	Malcontenta		100	
14	Porto		100	
15	Industriale		100	
16	Chirignago – Miranese		140	
17	Zelarino		140	
18	Terraglio		100	
19	Dese		100	
20	Favaro – Campalto		100	
21	Tessera		100	

(*) si rimanda all'art. 11 comma 3.

Articolo 11
Disciplina degli Ambiti di tutela

1. Negli ambiti di tutela di cui al precedente articolo 10 non è consentito l'avvio di nuove attività né il trasferimento di sede di attività ubicate in altre microzone.
2. Agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ubicati negli ambiti in questione è consentito il trasferimento di sede all'interno della stessa microzona fermo restando il rispetto dei requisiti strutturali e del punteggio di cui agli artt. 9 e 10.
3. Negli ambiti di tutela non è consentita:
   la trasformazione di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande in esercizi di somministrazione caratterizzati da servizio di pasti con prodotti precotti industriali (non di propria produzione) e riscaldati in microonde, cucina fast-food;

4. All'interno degli ambiti è tuttavia consentito l'esercizio delle attività di cui ai successivi articoli 14 e 15.

Articolo 12
Prescrizioni ulteriori per i trasferimenti di sede

1. E' consentito il trasferimento di sede delle autorizzazioni di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 2 comma 1 lett. c) e d) ("chioschi") a condizione che venga rimossa, entro 90 giorni dal trasferimento dell'attività, a carico del richiedente, la struttura sita su area pubblica da cui l'autorizzazione proviene. Il trasferimento è possibile solo nella stessa microzona del chiosco.

Art. 13
Ulteriori attività di somministrazione sottoposte a vincoli

1. Negli Ambiti di tutela di cui al precedente articolo 11 è vietata l'installazione di distributori automatici per la somministrazione di alimenti e bevande in locali anche solo prevalentemente destinati a tale attività o anche solo all'uopo attrezzati, a meno che la stessa non avvenga a seguito di trasferimento di autorizzazione di cui al precedente articolo 9, già esistente all'interno dello stesso ambito. In tal caso il trasferimento può avvenire fermo restando il rispetto dei requisiti strutturali e del punteggio di cui agli artt. 9 e 10.
2. E' comunque vietata la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione mediante distributori automatici.
3. Le attività di somministrazione alimenti e bevande esercitate da associazioni o circoli che non presentano le caratteristiche ed i requisiti di cui all'art. 2 comma 3 della Legge Regionale 29/2007 sono soggette a S.C.I.A. di cui all'articolo 19 della Legge n.241/1990 e s.m.i e sono assoggettate ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità previsti dal presente Regolamento nonché alle limitazioni previste dalla disciplina degli Ambiti di tutela.

TITOLO III
Attività di somministrazione non sottoposte ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità

Articolo 14
Altre tipologie di attività di somministrazione

1. Sono soggette alla SCIA di cui all'articolo 19 della Legge n.241/1990 e s.m.i. e non sono assoggettate ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità previsti dal presente Regolamento le attività di somministrazione di alimenti e bevande, già identificate dalla normativa regionale di riferimento, che vengono svolte:
   a) presso il domicilio del consumatore, nel caso in cui il servizio di somministrazione sia rivolto esclusivamente al consumatore stesso, ai suoi familiari e alle persone invitate. Per domicilio del consumatore si intende la privata dimora, nonché i locali in cui il consumatore si trova per motivi di lavoro, di studio o per lo svolgimento di congressi, convegni, cerimonie o altro tipo di evento;
   b) in locali situati all'interno delle aree di servizio delle autostrade e delle stazioni dei mezzi di trasporto pubblico, con esclusione delle fermate di transito;
   c) negli esercizi in cui la somministrazione di alimenti e bevande è effettuata congiuntamente ad attività prevalente di intrattenimento e svago in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari ed esercizi similari, come all'interno di musei, cinema, teatri, degli impianti sportivi, delle palestre, degli stabilimenti per il benessere fisico, assimilabili per strutture e trattamenti e stabilimenti termali (con esclusione dei laboratori di estetica). L'attività congiunta si intende prevalente nei casi in cui la superficie dei locali utilizzati per essa è pari ad almeno tre quarti della superficie della struttura complessivamente a disposizione per lo svolgimento delle attività, esclusi magazzini, depositi, uffici e servizi igienici. L'accesso ai locali in cui si svolge l'attività di somministrazione è consentito soltanto dagli ingressi della struttura principale. Nei cinema l'attività di somministrazione deve essere svolta in orario coincidente con l'orario degli spettacoli, essendo legata la sussistenza dell'esercizio stesso allo svolgimento dello spettacolo.
   d) nelle mense aziendali, ai propri dipendenti, in strutture all'uopo attrezzate, da uno o più datori di lavoro, pubblici o privati, direttamente o tramite l'opera di terzi con cui è stato stipulato apposito contratto;
   e) in via diretta a favore dei propri dipendenti da amministrazioni, enti o imprese pubbliche;
   f) negli esercizi posti all'interno degli impianti stradali di carburanti nei limiti fissati dalla vigente normativa regionale di settore,
   g) in scuole, ospedali, case di riposo, in comunità religiose, in stabilimenti militari, delle forze di polizia e del corpo nazionale dei vigili del fuoco, in strutture di accoglienza per immigrati e rifugiati,
   h) all'interno dei mezzi di trasporto pubblico;
   i) nei laboratori di ristorazione degli istituti professionali alberghieri che realizzano esercitazioni speciali, aperte al pubblico, con finalità prettamente formative per gli allievi che vi partecipano, dirette a valorizzare la cucina e i prodotti tipici veneti;
   j) negli esercizi polifunzionali di cui all'art.24 della legge regionale 13 agosto 2004, n.15, all'interno delle grandi strutture di vendita e dei centri commerciali;
   k) all'interno di esercizi commerciali: librerie.

2. Le attività di somministrazione di cui ai precedenti commi sono considerate attività accessorie e/o integrative dell'attività principale. La cessazione dell'attività principale comporta la cessazione dell'attività di somministrazione. Così come previsto dalla vigente normativa regionale, il locale ove è esercitata tale somministrazione deve essere conforme alle norme e prescrizioni edilizie, urbanistiche, di tutela dall'inquinamento acustico, igienico-sanitarie, di destinazione d'uso dei locali e degli edifici, di sorvegliabilità, ove previsti, e, in particolare, di essere in possesso delle prescritte autorizzazioni in materia.
3. Sono altresì, soggette a S.C.I.A. di cui all'articolo 19 della Legge n.241/1990 e s.m.i e non sono assoggettate ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità previsti dal presente Regolamento le attività di somministrazione di alimenti e bevande svolte dalle associazioni e dai circoli aderenti ad enti od organizzazioni nazionali aventi finalità assistenziali di cui all'articolo 2 del Decreto del Presidente della Repubblica 4 aprile 2001, n.235 per i quali ricorrono le condizioni di cui al comma 2, lett. d) del medesimo articolo . Nei suddetti casi si applicano, ove compatibili, le disposizioni di cui al D.P.R. n.235/2001 e la relativa dichiarazione di inizio di attività è resa conformemente a quanto prescritto nel D.P.R. medesimo, in osservanza al dettato dell'art. 2 comma 3 della Legge regionale Veneto n.29/2007.
4. Le attività di somministrazione di cui al presente articolo non determinano in alcun caso la possibilità di ottenere la concessione di occupazione di suolo pubblico per il cosiddetto "plateatico".

Articolo 15
Attività di somministrazione di alimenti e bevande all'interno di librerie.

1. E' soggetta a S.C.I.A. di cui all'articolo 19 della Legge n.241/1990 e s.m.i e non é soggetta ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità previsti dal presente Regolamento l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, intesa quale attività integrativa di quella principale e prevalente, svolta all'interno delle librerie, ovunque ubicata sul territorio cittadino. L'attività di libreria deve essere svolta in forma esclusiva o congiuntamente alla vendita di altri prodotti di editoria, compresa quella musicale.
2. Nelle librerie l'attività di somministrazione deve essere svolta su una superficie non superiore al 20% della superficie di vendita, deve escludere le bevande alcoliche e superalcoliche, non può essere separata dal resto dell'attività commerciale e deve essere esercitata nel rispetto della normativa vigente.
3. Ai fini dello svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande all'interno delle librerie, si applicano le disposizioni di cui al precedente articolo 14, commi 1 e 2.

Articolo 16
Attività temporanea di somministrazione

1. E' soggetta a S.C.I.A. di cui all'articolo 19 della Legge n.241/1990 e s.m.i e non è assoggettata ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità previsti dal presente Regolamento l'attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande in occasione di fiere, feste, mercati o di altre riunioni straordinarie di persone. Tale attività non può avere durata superiore alla manifestazione stessa ed è relativa solo ai locali e ai luoghi in cui la manifestazione stessa si svolge. Nel caso di attività da svolgersi su aree pubbliche o aperte al pubblico è necessario il previo ottenimento della concessione per l'occupazione degli spazi.
2. Per le iniziative ricadenti negli Ambiti di cui all'articolo 11, l'attività temporanea può essere assoggettata a particolari vincoli temporali, numerici o di disciplina con apposita Deliberazione della Giunta Comunale.
3. Per l'attività di somministrazione in occasione delle manifestazioni su aree pubbliche o aperte al pubblico è fatto divieto di somministrare bevande superalcoliche.
4. La SCIA va presentata da un solo soggetto che deve indicare eventuali rappresentanti e consente lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.
5. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande svolte in forma occasionale e completamente gratuite non sono soggette alle disposizioni di cui al presente articolo, fatto salvo il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Articolo 17
Distributori automatici posti in locali non a ciò esclusivamente destinati

1. L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande che viene svolto mediante distributori automatici posti in locali non a ciò esclusivamente destinati, è soggetto a S.C.I.A..
2. E' vietata la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione mediante distributori automatici.

TITOLO IV
MODIFICHE RELATIVE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

Articolo 18
Subingresso

1. Il trasferimento della titolarità dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande ed il contestuale avvio dell'attività medesima è soggetto a S.C.I.A., da effettuarsi, a pena di decadenza, entro 180 (centottanta) giorni dalla data di inizio della decorrenza dell'atto o, nel caso di trasferimento per causa di morte, dalla data di apertura della successione.

2. La S.C.I.A. di cui al comma 1 determina, d'ufficio, l'intestazione, con efficacia immediata, dell'attività nei confronti del subentrante, a condizione che sia provato l'effettivo trasferimento, che il ubentrante, nella persona del titolare o del legale rappresentante o del procuratore o del preposto, sia in possesso dei requisiti di cui al precedente articolo 4.
3. In caso di trasferimento della titolarità dell'esercizio per causa di morte, colui che succede, qualora intenda proseguire l'attività di somministrazione, può comunicare il trasferimento della titolarità continuando a svolgere l'attività stessa anche se non risulti in possesso dei requisiti professionali, purché in possesso dei requisiti morali. In tal caso il subentrante deve dimostrare, o indicare il soggetto che possiede i requisiti professionali ed è conduttore effettivo dei locali, entro 180 (centottanta) giorni dall'apertura della successione.
4. La richiesta di proroga per l'inizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande, deve essere presentata almeno 30 (trenta) giorni prima della scadenza del termine, corredata da una relazione che illustri dettagliatamente i casi di forza maggiore che giustificano la richiesta medesima. Le proroga concesse ad una ditta per la medesima attività non possono superare complessivamente il termine massimo di anni 5, al fine di garantire il raggiungimento di cui all'art. 5 del presente regolamento, pena la decadenza del titolo.
5. Nel caso in cui colui che succede per causa di morte non intenda continuare l'attività e la ceda o la affitti ad altri, il settore competente provvede all'intestazione dell'autorizzazione a favore del subentrante ai sensi del precedente comma 1.

Articolo 19 Affitto d'azienda

1. Alla scadenza del contratto di affitto, riacquisito il possesso dell'azienda, il proprietario, fermo restando il possesso dei requisiti di cui all'art. 4 del presente Regolamento, deve comunicare la reintestazione entro 180 giorni dall'acquisizione del possesso stesso.

Articolo 20
Affidamento della gestione di reparti

1. Il titolare di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande può affidare la gestione di uno o più reparti, per un periodo di tempo convenuto, ad un soggetto in possesso dei requisiti di cui all'articolo 4 del presente Regolamento, dandone comunicazione scritta.
2. Il titolare, qualora non abbia provveduto alla comunicazione di cui al comma 1, risponde in proprio dell'attività esercitata dal gestore.
3. Il reparto affidato in gestione deve presentare un collegamento strutturale con l'esercizio ove il reparto è collocato e non avere accesso autonomo.
4. Il titolare non può concedere in affidamento l'intera azienda.

Articolo 21
Modifiche societarie

1. Qualora il titolare di autorizzazione all'esercizio di somministrazione alimenti e bevande sia una società, un'associazione o un altro organismo collettivo, gli atti relativi alla trasformazione degli stessi o alla modifica della denominazione o ragione sociale, nonché alla rappresentanza legale, devono essere comunicati entro 180 giorni dall'intervenuta modifica.

TITOLO V
PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Art.22
Modalità di presentazione delle SCIA o comunicazioni
Le **SCIA o comunicazioni** relative ad attività di somministrazione, sottoscritte dal richiedente, devono essere presentate tramite il Portale Suap al competente settore, previo pagamento dei diritti di istruttoria nella misura prevista dalle disposizioni vigenti e utilizzando i moduli appositamente predisposti o essere redatta in conformità a tali modelli.

Art.23
Contenuto della SCIA e documentazione da allegare per le nuove aperture.

1. La SCIA per l'apertura degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, anche a carattere stagionale, sottoscritta dal richiedente, deve contenere, a pena di improcedibilità, i seguenti elementi essenziali:
   a) generalità del richiedente o del rappresentante legale in caso di società, associazione o altri organismi collettivi (nome, cognome, luogo e data di nascita, residenza, cittadinanza e Codice Fiscale e/o Partita I.V.A.);
   b) estremi dell'atto registrato comprovante la disponibilità dei locali;
   c) indicazione dell'ubicazione del locale in cui si intende svolgere l'attività di somministrazione;
   d) indicazione del recapito PEC ove si desiderano ricevere le comunicazioni relative alla procedura, se diverso dalla residenza, con l'obbligo di comunicare eventuali variazioni;

2. La SCIA contiene:
   a. dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa) e successive modifiche, che attesti:
      I. il possesso dei requisiti soggettivi di cui al precedente articolo 4 da parte del richiedente, nella persona del titolare e del preposto se trattasi di ditta individuale, in caso di società, associazioni, organismi collettivi o circoli privati detti requisiti devono essere posseduti dal legale rappresentante, dal procuratore, dal preposto, nonché da tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento di cui all'art. 2 comma 3 del DPR 3/06/1998 n. 252 e ss.mm.ii.
      II. l'impegno a rispettare il punteggio minimo relativo ai criteri di qualità, come indicato dal precedente articolo 10, al momento dell'avvio dell'attività e fino alla cessazione della stessa;

   b. asseverazione resa da tecnici abilitati che attesti:
      I. la rispondenza del locale in cui deve svolgersi l'attività di somministrazione allo stato autorizzato sotto il profilo edilizio;
      II. il rispetto delle vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di tutela dall'inquinamento acustico, delle acque, di sicurezza, di sorvegliabilità nonché di destinazione d'uso dei locali e degli edifici;
      III. il rispetto dei requisiti strutturali e dei criteri di qualità, di cui al precedente articolo 9, comma 2, prescelti al fine del raggiungimento del punteggio minimo previsto per ciascuna zona e microzona, come indicato dal precedente articolo 10.

Art.24
Contenuto della SCIA e documentazione da allegare per il trasferimento di sede

1. La SCIA per il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, anche a carattere stagionale, sottoscritta dal richiedente, deve contenere, a pena di improcedibilità, i seguenti elementi essenziali:
   a) generalità del richiedente o del rappresentante legale in caso di società, associazione o altri organismi collettivi (nome, cognome, luogo e data di nascita, residenza, cittadinanza e Codice Fiscale e/o Partita I.V.A.);
   b) indicazione dell'ubicazione del locale in cui si intende svolgere l'attività di somministrazione;
   c) estremi dell'atto registrato comprovante la disponibilità dei locali;
   d) indicazione estremi dell'autorizzazione da trasferire;
   e) indicazione del recapito PEC ove si desiderano ricevere le comunicazioni relative alla procedura, se diverso dalla residenza, con l'obbligo di comunicare eventuali variazioni;

2. La SCIA contiene:
   a) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa) e successive modifiche, che attesti:
      I. il possesso dei requisiti soggettivi di cui al precedente articolo 4 da parte del richiedente, nella persona del titolare e del preposto se trattasi di ditta individuale, in caso di società, associazioni, organismi collettivi o circoli privati detti requisiti devono essere posseduti dal legale rappresentante, dal procuratore, dal preposto, nonché da tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento di cui all'art. 2 comma 3 del DPR 3/06/1998 n. 252 e ss.mm.ii.
      II. l'impegno a rispettare il punteggio minimo relativo ai criteri di qualità, come indicato dal precedente articolo 10, nel periodo successivo all'avvio dell'attività e fino alla cessazione della stessa;
   b) asseverazione resa da tecnici abilitati che attesti:
      I. rispondenza del locale in cui deve svolgersi l'attività di somministrazione allo stato autorizzato sotto il profilo edilizio;
      II. il rispetto delle vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di tutela dall'inquinamento acustico, di sicurezza, di sorvegliabilità nonché di destinazione d'uso dei locali e degli edifici;
      III. il rispetto dei requisiti strutturali e dei criteri di qualità, di cui al precedente articolo 9, comma 2, prescelti al fine del raggiungimento del punteggio minimo previsto per ciascuna zona e/o microzona, come indicato dal precedente articolo 10.

Art.25
Gestione delle SCIA

1. L'attività oggetto della Segnalazione Certificata di Inizio Attività può essere iniziata dalla data di presentazione della segnalazione medesima nelle modalità previste dall'art. 3 comma 5 del presente regolamento ed è disciplinata dall'art. 19 della Legge 241/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Art.26
Contenuto della comunicazione e documentazione da allegare per l'ampliamento o la riduzione della superficie dell'esercizio

1. L'ampliamento o la riduzione della superficie dell'esercizio è soggetto a previa comunicazione, sottoscritta dal richiedente, che deve essere presentata via PEC al competente settore, utilizzando i moduli appositamente predisposti o essere redatta in conformità a tali modelli.
2. L'ampliamento della superficie dell'esercizio avviene fermo restando il mantenimento del possesso dei requisiti strutturali e del punteggio relativo ai criteri di qualità di cui agli articoli 9 e 10.
3. L'ampliamento dei locali di pubblico esercizio è concesso esclusivamente in locali adiacenti e comunicanti all'attività principale, anche nei casi nei quali l'ampliamento comporta miglioramento nei servizi offerti e/o accessori (cucina., spogliatoio, dispensa, servizi igienici etc.)

4. La comunicazione per l'ampliamento o la riduzione deve contenere le generalità del titolare, nonché l'indicazione della misura dell'ampliamento o della riduzione, in relazione, e al rispetto, delle caratteristiche igienico- sanitarie dei locali. Alla comunicazione devono essere allegate:
   a) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa) e successive modifiche, che attesti l'impegno a rispettare il punteggio minimo relativo ai criteri di qualità, come indicato dal precedente articolo 10, fino alla cessazione della stessa;
   b) asseverazione resa da tecnici abilitati che attesti:
      I. rispondenza del locale in cui deve svolgersi l'attività di somministrazione allo stato autorizzato sotto il profilo edilizio, con riferimento particolare all'area che costituisce l'ampliamento o la riduzione;
      II. il rispetto delle vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di tutela dall'inquinamento ambientale, acustico, di sicurezza, di sorvegliabilità nonché di destinazione d'uso dei locali e degli edifici;
      III. il rispetto dei requisiti strutturali e dei criteri di qualità, di cui al precedente articolo 9, comma 2, prescelti al fine del raggiungimento del punteggio minimo previsto.

Art.27
Contenuto della SCIA e documentazione da allegare per subingresso o per reintestazione

1. La SCIA per subingresso o reintestazione, sottoscritta dal subentrante, deve contenere le generalità dello stesso, l'indicazione del rappresentante legale in caso di società, associazione o altro organismo collettivo nonché dell'attività che si intende svolgere in relazione alle caratteristiche igienico-sanitarie del locale.
2. La SCIA contiene dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa) e successive modifiche, che attesti:
   a) luogo e data di nascita, residenza, cittadinanza, codice fiscale e partita I.V.A. del soggetto subentrante;
   b) l'ubicazione del locale oggetto del subingresso;
   c) estremi dell'atto di cessione di azienda;
   d) estremi dell'atto registrato comprovante la disponibilità dei locali;
   e) estremi dell'autorizzazione e del gestore precedente;
   f) il numero di iscrizione al registro imprese del soggetto subentrante, presso la C.C.I.A.A. competente del territorio;
   g) il possesso dei requisiti di cui all'articolo 4 del presente regolamento da parte del soggetto subentrante o del preposto, ovvero in caso di società, associazione o altro organismo collettivo, da parte del rappresentante legale, del procuratore o di altra persona specificamente preposta all'attività di somministrazione;
   h) nel caso in cui il subingresso riguardi un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande aperto successivamente alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, impegno a rispettare i requisiti strutturali e il punteggio minimo relativo ai criteri di qualità di cui al precedente articolo 9.

Art.28
Contenuto della comunicazione per affidamento di reparto

1. La comunicazione per affidamento di reparto, sottoscritta dall'affidatario, deve contenere le generalità dello stesso, l'indicazione del rappresentante legale in caso di società, associazione o altro organismo collettivo nonché dell'attività che si intende svolgere in relazione alle caratteristiche igienico-sanitarie del locale.
2. La comunicazione contiene dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa) e successive modifiche, che attesti:
   a) luogo, data di nascita, residenza, cittadinanza, codice fiscale e partita I.V.A. del soggetto subentrante;
   b) l'ubicazione del locale oggetto del subingresso;

c) estremi dell'atto di cessione di azienda;
d) estremi dell'atto registrato comprovante la disponibilità dei locali;
e) il numero di iscrizione al registro imprese del soggetto subentrante, presso la C.C.I.A.A. competente del territorio;
f) il possesso dei requisiti di cui all'articolo 4 del presente regolamento da parte del soggetto subentrante o del preposto, ovvero in caso di società, associazione o altro organismo collettivo, da parte del rappresentante legale, del procuratore o di altra persona specificamente preposta all'attività di somministrazione;
g) nel caso in cui il subingresso riguardi un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande aperto successivamente alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, impegno a rispettare i requisiti strutturali e il punteggio minimo relativo ai criteri di qualità di cui al precedente articolo 9.

Art.29
Contenuto della comunicazione per modifiche societarie

1. La comunicazione di modifiche societarie, sottoscritta dal legale rappresentante, deve contenere le generalità dello stesso ed una dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., che attesti:
   a) luogo, data di nascita, residenza, cittadinanza, codice fiscale e partita I.V.A. del soggetto giuridico che è stato oggetto di modifiche;
   b) l'ubicazione del locale o dei locali nei quali opera tale soggetto;
   c) estremi dell'annotazione della modifica al registro imprese della C.C.I.A.A.;
   d) in caso di variazione del legale rappresentante, deve essere allegata la dichiarazione comprovante il possesso dei requisiti di cui al precedente articolo 4, da parte del nuovo rappresentante o di altra persona specificamente preposta all'attività di somministrazione.

Art.30
Contenuto della comunicazione per installazione distributori automatici di cui all'art. 17 del presente regolamento

1. La comunicazione di installazione di distributori automatici, sottoscritta dal legale rappresentante, deve contenere le generalità dello stesso ed una dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., che attesti:
a) luogo, data di nascita, residenza, cittadinanza, codice fiscale e partita I.V.A. del titolare del distributore;
b) il numero di iscrizione al registro delle imprese presso la C.C.I.A.A. competente per territorio;
c) indicazione dell'ubicazione del locale dove è installato il distributore;
d) estremi dell'atto registrato comprovante la disponibilità dei locali;
e) il possesso dei requisiti di cui al precedente articolo 4 da parte del titolare del distributore o di altra persona specificamente preposta all'attività di somministrazione, ovvero in caso di società, associazione o altro organismo collettivo, da parte del rappresentante legale o di altra persona specificamente preposta all'attività di somministrazione;
f) indicazione del numero e della tipologia dei distributori che devono essere installati nel locale.

TITOLO VI
Attività di somministrazione non assistita e Take away

Art. 31
Attività di Somministrazione non assistita

1. Per somministrazione non assistita si intende l'attività di vendita per il consumo immediato sul posto dei prodotti di gastronomia presso l'esercizio di vicinato o dei propri prodotti da parte del titolare del panificio,utilizzando, nel rispetto delle vigenti norme igienico sanitarie, ed edilizio-urbanistico i locali e gli arredi dell'azienda escluso il servizio assistito di somministrazione (art.3 comma 1 lettera b Legge Regionale n.29/2007 e ss.mm.).

2. E' consentita la dotazione di soli piani d'appoggio di dimensioni congrue all'ampiezza ed alla capacità ricettiva dei locali. E' vietata qualsiasi tipologia di seduta, così come qualsiasi forma di somministrazione assistita.

3. Negli esercizi di vicinato abilitati alla vendita di prodotti alimentari è consentito il consumo immediato sul posto dei soli prodotti di gastronomia fredda con esclusione di qualsiasi forma di cottura e riscaldamento è altresì consentito il solo consumo sul posto di bevande non alcoliche (art.10 comma2 Legge Regionale 29/2007). Vengono perciò esclusi prodotti alimentari quali le bevande calde o riscaldate come ad es.caffè, cioccolata calda, tè, vin brulè e i cibi caldi come ad es. primi piatti, o qualsiasi altro prodotto alimentare sottoposto a cottura .

4. L'esercizio di attività di somministrazione non assistita è soggetto a previa Comunicazione specifica al Comune e a registrazione sanitaria dei locali tramite Portale Suap

5. E' vietato l'avvio di nuove attività di somministrazione non assistita nelle zone individuate dal presente Regolamento quali Ambiti di Tutela.

Art. 32
Attività di Take Away

1. Per attività di take Away si intendono le attività di vendita per asporto e/o di produzione di prodotti alimentari la cui modalità di preparazione e vendita siano finalizzate al consumo su pubblica via (deliberazione di Consiglio Comunale n.17 /2017), fatto salvo le attività artigianali di produzione e vendita di gelati (gelateria artigianale).
2. E' fatto divieto nelle microzone qualificate quali Ambiti di Tutela di insediamento di attività di vendita per asporto e/o di produzione di prodotti alimentari la cui modalità di preparazione e vendita siano finalizzate al consumo su pubblica via con esclusione delle sole attività di gelateria artigianale;

TITOLO VII
VIGILANZA E SANZIONI

Art. 33
Sospensione e decadenza dell'autorizzazione

1. In caso di accertamento del venir meno anche di un solo requisito strutturale e/o criterio di qualità tale da comportare il mancato raggiungimento del punteggio minimo richiesto, si procederà alla rimozione degli effetti della relativa S.C.I.A. ed alla conseguente chiusura dell'attività, salvo che l'interessato provveda a conformare l'attività entro 30 giorni dall'avvio della rimozione stessa.
2. Resta fatto salvo quanto previsto dall'art.17 della L.R. 29/07.

Art. 34
Sanzioni

1. Ogni violazione delle norme del presente regolamento, quando non costituisca violazione di legge o regolamento speciale, è accertata e sanzionata secondo quanto previsto dalla legge 24 novembre 1981, n. 689 e dall'articolo 7 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 e successive modificazioni.
2. Ai sensi dell'art. 16, comma secondo, della legge 689/1981, si rinvia ad apposita deliberazione di Giunta Comunale l'individuazione di eventuale importo di pagamento in misura ridotta della sanzione amministrativa pecuniaria diversa dalla somma di cui all'art. 7 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, calcolata come da articolo 16, comma primo, della legge n. 689/1981.
3. In presenza di gravi e comprovate esigenze di interesse pubblico il Sindaco, con propria ordinanza motivata rivolta a persone determinate, per situazioni contingenti può vietare la vendita per asporto e la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

TITOLI VIII

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 35
Disposizioni finali e transitorie

Restano confermate e conservano validità:

a) le autorizzazioni e/o le SCIA abilitanti all'esercizio delle attività di somministrazione alimenti e bevande già rilasciate o depositate prima dell'entrata in vigore del presente Regolamento;

b) limitatamente all'esclusivo ambito della disciplina commerciale di specie, i requisiti strutturali ,e dimensionali ed i criteri di qualità dei locali e della gestione dell'esercizio esistenti prima dell'entrata in vigore del presente Regolamento

c) Nel caso di progetti o ristrutturazione edilizia di unità immobiliari oggetto di istanze, dichiarazioni, segnalazioni o comunicazioni finalizzate alla nuova apertura e/o all'ampliamento di una attività di somministrazione alimenti e bevande già esistente , presentati in Comune prima dell'entrata in vigore del presente Regolamento, si applica la disciplina di cui alla deliberazione di Consiglio Comunale n.102/2012.

I requisiti strutturali e i criteri di qualità di cui all'art. 9 nonché la zonizzazione di cui all'art. 10 sono soggetti a monitoraggio continuo e a verifica triennale degli effetti della programmazione. In ogni caso hanno validità fino a loro revoca.

Per quanto non previsto nel presente provvedimento si fa rinvio alla disciplina contenuta nella Legge Regionale del Veneto n. 29/2007 e ss.mm.

Per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande in attività precedentemente alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, è consentita la deroga ai requisiti strutturali e criteri di qualità previsti dal presente regolamento; tale deroga viene riconosciuta all'eventuale subentrante solo ed esclusivamente nel caso in cui non siano intervenute modifiche ai locali.

Con l'entrata in vigore del presente Regolamento sono abrogati tutti i provvedimenti comunali in materia che risultino incompatibili con il medesimo, in particolare la regolamentazione approvata con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 102/2012.