

COMUNE DI MONTEPAONE

C.F.00297260796(PROVINCIA DI CATANZARO) Tel. 0967/49294-5



Regolamento Comunale per la disciplina igienico - sanitaria dell'attività di somministrazione all'aperto per gli esercizi di ristorazione e bar.

Approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 15 dell'8/5/2008

INDICE

Premessa

Art. 1 – Finalità e campo di applicazione

Art. 2 –Definizione

Art. 3 – Requisiti

Art. 4 – Aspetti normativi e procedurali

Art. 5 –Criteri generali di realizzazione

Art. 6 –Modalità di presentazione della domanda

Art. 7 – Manutenzione

Art. 8 – Sospensione e revoca

Art. 9 – Sanzioni

Art. 10- Disposizioni di rinvio

Art. 1 Finalità e campo di applicazione

Il presente Regolamento disciplina, su tutto il territorio comunale, la collocazione su suolo pubblico o privato, a titolo temporaneo, di elementi di varia tipologia inerenti l'arredo urbano, denominati dehors.

Si definiscono "dehors" gli elementi singoli o aggregati, mobili, smontabili o facilmente rimovibili, posti temporaneamente su suolo pubblico o privato, in prossimità di attività autorizzate a somministrare alimenti e bevande all'aperto.

L'obiettivo è quella di potenziare la qualità delle attività commerciali di pubblico esercizio esistenti, con adeguati spazi per la somministrazione e l'intrattenimento della clientela.

Lo stesso, fissa i requisiti igienico-sanitari delle aree all'aperto da adibire alla somministrazione di alimenti e/o bevande per gli esercizi di ristorazione e bar, durante il periodo estivo, con la finalità sia di tutela della salute pubblica, sia per offrire condizioni di particolare comodità e piacere al consumatore, tali da contribuire alla incentivazione del turismo.

Art. 2 Definizione

Ai fini del presente Regolamento, per gli esercizi di ristorazione si intendono i seguenti: ristoranti, tavole calde, pizzerie, paninoteche, trattorie, osterie e birrerie.

Art. 3 Requisiti

Negli esercizi di ristorazione e bar, limitatamente al periodo estivo, la somministrazione degli alimenti e bevande è consentita, oltre che nelle sale interne, anche nelle "sale all'aperto" e nelle "zone all'aperto" a condizione che siano rispettati i requisiti sottoelencati:

A) Le "sale all'aperto" devono rispondere ai seguenti requisiti:

1. Devono essere comunicanti con le strutture interne e localizzate nella vicinanza della zona preparazione, in lontananza da fonti di contaminazione o da sorgenti maleodoranti, protette da eventuale eccessiva ventilazione;
2. Devono essere adeguatamente delimitate e dotate di pavimento lavabile o di facile pulizia;
3. La copertura deve essere facilmente pulibile sulla superficie interna e realizzata con struttura tale da assicurare idoneo riparo dagli agenti atmosferici (pioggia, sole ecc.) ed adeguato isolamento termico;
4. La superficie deve essere proporzionata alla potenzialità produttiva (cucina, attrezzature, ecc.) secondo le normative di riferimento ed i criteri individuati dall'A.S.P. competente.

Le " zone all'aperto" devono soddisfare le seguenti condizioni:

1. La somministrazione è consentita in una zona all'aperto che, sebbene sia priva di copertura fissa (terrazzo, in vicinanza di piscina, ecc.), deve essere dotata comunque di dispositivo smontabile (ombrelloni, tendaggi mobili, ecc);
2. Deve essere localizzata in vicinanza della zona di preparazione e dei servizi igienici per il pubblico;
3. Deve essere adeguatamente delimitata, posta in lontananza da fonti di contaminazione o da sorgenti maleodoranti e protetta da eventuale eccessiva ventilazione;
4. Deve essere dotata di pavimento lavabile;
5. Il numero dei posti a sedere consentito nelle "sale all'aperto" e nelle "zone all'aperto" deve essere rapportato alle potenzialità produttive dell'esercizio (cucina ecc.) secondo le normative di riferimento ed i criteri individuati dall'A.S.P. competente;
6. In tutti i casi è fatta salva la dotazione dei servizi igienici sia per il personale che per il pubblico;
7. Gli esercizi di ristorazione e bar, con esclusiva attività stagionale estiva, possono essere dotati anche solamente di sale all'aperto, i cui requisiti siano rispondenti a quanto riportato per le sale all'aperto;
8. Le aree circostanti le aree all'aperto e le zone all'aperto devono essere prive di vegetazione incolta, di sterpaglie e di ogni altro inconveniente che possa costituire ricettacolo da insetti e di altri animali nocivi;
9. Al fine di ridurre al minimo la presenza di insetti, si prescrive l'adozione di un programma di sanificazione ambientale relativo a:
 - a) gestione quotidiana del servizio di raccolta dei rifiuti;
 - b) scelta dei contenitori dei rifiuti organici progettati per impedire l'entrata degli insetti al loro interno;
 - c) eventuale adozione di azioni di cattura/esclusione mediante reti di protezione, barriere d'aria, trappole luminose a pannelli collanti;
10. Al fine di prevenire la contaminazione degli alimenti solitamente esposti (es. Pane e frutta) da parte degli insetti, adozione idonei sistemi di copertura per gli alimenti stessi e l'uso di apposite campane per il servizio di trasporto;
11. Nei casi di esposizione degli alimenti e/o bevande, le attrezzature autorizzate devono assicurare il mantenimento delle temperature idonee di conservazione mediante banchi refrigerati o scaldavivande, dotate di adeguata copertura di protezione degli insetti;
12. In considerazione che le condizioni climatiche del territorio del comune di Montepaone sono particolarmente favorevoli, tali da rendere possibile l'attività di somministrazione di alimenti e/o bevande nelle sale all'aperto e nelle zone all'aperto oltre il periodo strettamente estivo, si consente che detta attività di somministrazione venga autorizzata dal 01 Aprile al 31 Ottobre di ogni anno.

Art. 4 Aspetti normativi e procedurali

La realizzazione dei dehors, così come definiti all'art. 1, sono autorizzati secondo le norme regolamentari in materia di occupazione di suolo pubblico, o comunque secondo le norme che regolano la concessione a terzi di aree di proprietà comunale.

La realizzazione dei dehors costituiti dai soli elementi di arredo (tavolini, sedie e fioriere) senza pedana e/o copertura è soggetta al solo provvedimento autorizzativo per l'occupazione di suolo nel rispetto delle disposizioni del presente Regolamento per quanto riguarda collocazione, tipologie, materiali e colori.

La realizzazione dei dehors dotati di pedane e/o copertura sono soggetti alla preventiva acquisizione dei seguenti pareri favorevoli:

- Parere del Settore Mobilità e qualità Urbana per gli aspetti legati a viabilità e traffico, verde e arredo urbano.
- Parere del Settore Urbanistica per le aree non sottoposte a tutela paesaggistica ai sensi del D.lgs 42/2004.
- Parere del Settore Urbanistica per le aree sottoposte a tutela paesaggistica ai sensi del D.lgs 42/2004 Codice dei beni culturali e del paesaggio ove necessario.

Le strutture e tutti gli elementi dei dehors dovranno essere conformi e certificati secondo le disposizioni legislative in materia di igiene, sicurezza e incolumità pubblica e superamento delle barriere architettoniche.

Art. 5 Criteri generali di realizzazione

A delimitazione delle aree sono ammesse barriere protettive semplicemente appoggiate al suolo a condizione che venga garantita la percezione visiva complessiva del contesto urbano specifico. In abbinamento alle barriere protettive possono essere previste pedane in legno e/o metallo. In questo caso la barriera deve essere di tipo continuo e posta esternamente alla pedana, in modo tale da nascondere la vista laterale eliminando vuoti o discontinuità. Non sono ammesse pedane con altezza superiore a 20 cm salvo casi particolari (es. per colmare i dislivelli in presenza di marciapiede) e con profondità inferiore a 1,50 m. Non è consentito l'ancoraggio a terra delle strutture, in modo da non danneggiare la superficie della strada o della piazza e a garanzia della totale amovibilità delle stesse. L'eventuale scivolo di raccordo per i disabili dovrà essere realizzato all'interno dell'area occupata.

Tutti gli elementi di arredo urbano collocati dal Comune quali panchine, fioriere, cestini, paracarri, ecc. non possono essere compresi nell'area destinata a dehors, ma devono avere un adeguato spazio di fruizione che ne consenta l'utilizzo e la manutenzione.

I tavoli e le sedie dovranno essere coordinati tra loro, nei materiali, nei colori e nello stile. Dovranno avere forma e disegno quanto più semplice e lineare possibile e nella scelta dei colori e dei materiali dovrà essere ricercata un'armonia cromatica con le eventuali coperture ed il contesto ambientale di riferimento.

I cestini dovranno essere in armonia cromatica e stilistica con gli altri elementi di arredo. La copertura dei dehors è consentita, con esclusione dei percorsi porticati e delle gallerie, sia di carattere storico che di recente realizzazione purchè i sostegni o i montanti non siano infissi al suolo, ma semplicemente appoggiati e zavorrati. Non è ammesso l'uso di più tipologie di copertura nello stesso dehors.

Le coperture dovranno avere forma regolare e medesimo colore con materiali non lucidi i cui colori, per un corretto inserimento nel contesto, risultino in sintonia con l'assetto cromatico degli edifici adiacenti (è necessario fornire un campione nel caso il materiale utilizzato sia diverso dalla tela chiara naturale).

In tutti gli ambiti e per tutte le tipologie, a protezione dei dehors, non è consentito l'abbassamento verticale del telo di tende e coperture al di sotto di 2,20 m dal piano di calpestio.

E' consentita l'installazione di funghi riscaldanti funzionanti a gpl, omologati e muniti di regolare certificazione di sicurezza, nelle tipologie più semplici. In questo caso le coperture delle tende dovranno essere costituite da materiale di classe di reazione al fuoco non superiore a 2 in base al DM 26/6/84 Classificazione di reazione al fuoco ed omologazione dei materiali ai fini della prevenzione incendi.

L'impianto elettrico ed i relativi collegamenti dovranno essere realizzati in conformità alle norme CEI vigenti ed alla legge 46/90.

Le luci di illuminazione non dovranno essere in contrasto e/o interferenza con le segnalazioni semaforiche, né arrecare danno ai conducenti di autoveicoli, oltre che essere in armonia cromatica e stilistica con gli altri elementi di arredo.

Art. 6

Modalità di presentazione della domanda

La domanda per il rilascio dell'autorizzazione deve essere presentata all'Ufficio Commercio completa della seguente documentazione:

1. Domanda in bollo;
2. Aerofotogrammetria in scala 1:1000 o 1: 2000 con l'individuazione dell'area interessata;
3. progetto in tre copie, di norma in scala 1:50, nel quale, con le caratteristiche della struttura, siano opportunamente evidenziati tutti i riferimenti allo stato di fatto dell'area interessata, nonché l'indicazione della disciplina di sosta o divieto dell'area su cui il dehors viene ad interferire ovvero la eventuale presenza di fermate del mezzo pubblico e/o di passaggi pedonali. Dovranno prodursi relazione tecnica, piante, prospetti e sezioni dell'installazione proposta, con i necessari riferimenti all'edificio prospiciente per quanto riguarda aperture, materiali di facciata, elementi architettonici ecc. Deve essere prodotta anche una simulazione dello stato dei luoghi a seguito della realizzazione del progetto resa mediante foto modellazione realistica (rendering computerizzato o manuale), comprendente un adeguato intorno dell'area di intervento. Il progetto deve tenere conto, oltre che del contesto ambientale circostante, anche dell'eventuale coordinamento con

- interventi simili contigui. Gli elaborati dovranno essere redatti da tecnico abilitato alla professione;
4. certificazione in ordine alle strutture portanti (stabilità, resistenza, ecc);
 5. documentazione fotografica a colori del luogo dove il dehors deve essere collocato;
 6. documentazione che illustri le forme, i materiali ed i colori degli elementi di arredo prescelto;
 7. nullaosta del proprietario o dell'amministratore qualora il dehors venga posto a meno di due metri dall'edificio o su area privata con servitù di uso pubblico e dei titolari degli esercizi adiacenti se l'area occupata sconfinava nei tratti fronteggianti questi ultimi;
 8. atto di impegno contenente le seguenti condizioni:
 - a. impegno alla rimozione del dehors alla scadenza dell'autorizzazione;
 - b. impegno alla rimozione qualora si verifichi la necessità di intervenire sul suolo o nel sottosuolo per motivi di pubblica utilità;
 - c. impegno alla adeguata e costante pulizia degli spazi per tutta la durata dell'occupazione di suolo pubblico;
 - d. impegno a non destinare il dehors ad usi diversi da quello per cui viene concesso (somministrazione).

La mancanza anche di uno solo degli elementi tra quelli indicati nel presente articolo costituisce improcedibilità dell'istanza fino a quando non sarà prodotto.

Ulteriore documentazione può essere richiesta in ragione del tipo di intervento.

Art. 7 Manutenzione

I dehors devono essere mantenuti sempre in ordine ed in perfetto stato igienico-sanitario, di sicurezza e di decoro. In caso contrario l'Amministrazione comunale, previa verifica, diffida il titolare dell'esercizio a cui il dehors è annesso a provvedere ed in caso di inadempienza si irroga le sanzioni.

L'eventuale sostituzione di elementi di arredo con altri uguali ai precedenti per forma, materiali e colori non richiede nuove autorizzazioni, ma va in ogni caso preventivamente segnalata.

Il dehors continuativo annualmente deve essere completamente smontato per consentire la perfetta pulizia dell'area. Dell'avvenuta pulizia deve essere prodotta idonea documentazione fotografica. A ricollocazione avvenuta deve essere presentata la documentazione di cui all'art. 6.

Art. 8 Sospensione e revoca

La concessione di occupazione è revocata per le ragioni stabilite dal Regolamento per l'applicazione del canone per l'occupazione di spazi ed aree pubbliche, ed è altresì revocata qualora si verifichi una delle seguenti situazioni:

- Ø quando sono apportate modificazioni al progetto approvato, nonché in caso di inottemperanza alle norme igienico-sanitarie citate all'art. 3 del suddetto Regolamento;
- Ø quando l'occupazione sia provatamente causa di disturbo alla quiete pubblica.

Il provvedimento di cui sopra è adottato, previa notifica di un atto di diffida con cui si intima la regolarizzazione e l'eliminazione delle cause che hanno determinato le irregolarità accertate, nei termini indicati nella diffida stessa.

Art. 9 Sanzioni

Per le violazioni alle disposizioni del presente Regolamento, fatta salva l'applicazione delle sanzioni previste da Leggi e Regolamenti Comunali, viene applicata la sanzione amministrativa da 25,00 euro a 500,00 euro ai sensi dell'art. 7-bis del D. lgs 267/2000. L'applicazione delle sanzioni amministrative previste per le violazioni alle norme del presente regolamento è disciplinata dai principi contenuti nella L. 689/1981 e nel DPR 571/1982 ed è assoggettata alle sue norme procedurali.

Nel caso in cui venga accertata la collocazione di dehors in difformità dalle disposizioni del presente Regolamento il titolare del pubblico esercizio o della attività commerciale, le cui strutture sono funzionalmente connesse, è tenuto ad ripristinare lo stato dei luoghi entro dieci giorni della contestazione.

Qualora il gestore dell'esercizio cui il dehors è annesso non provveda nei termini fissati al ripristino dello stato dei luoghi, le strutture saranno rimosse d'ufficio con spese a carico del titolare dell'attività commerciale cui la struttura è annessa.

Il materiale rimosso verrà conservato in locali od aree idonee, con addebito delle spese sostenute per la rimozione e la custodia. Detto materiale sarà tenuto a disposizione dell'interessato per 60 giorni; scaduto tale termine si provvederà alla sua distruzione e al conferimento in discarica.

Art. 10 Disposizioni di rinvio

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente regolamento si fa rinvio ai vigenti Regolamenti comunali in materia di polizia urbana, occupazione del suolo pubblico, edilizia e al codice della Strada.