



Comune di Castelnuovo di Garfagnana

**REGOLAMENTO PER LA PROGRAMMAZIONE
COMUNALE DEGLI ESERCIZI DI
SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE**

Approvato con Deliberazione di C.C. n. 7 del
13.05.2008 e modificato con Deliberazione di C.C. n.
24 del 05.06.2018



COMUNE DI CASTELNUOVO DI GARFAGNANA

Criteri qualitativi per gli esercizi di somministrazione nei comuni della Garfagnana

- Criteri localizzativi e strutturali;
- Criteri professionali e organizzativi;
- Altri criteri

Approvato con
delibera del
Consiglio Comunale
n. 7 del 13.05.2008

integrato con

Delibera C.C. n. 24

del 5/6/2018

Maggio 2006

Criteri qualitativi per gli esercizi di somministrazione nei comuni della Garfagnana

1. Criteri localizzativi e strutturali

A CRITERI LOCALIZZATIVI E STRUTTURALI		
Obiettivo	Definizione criterio	Valore
1 Incentivare attività con struttura maggiore	Superficie di somministrazione di almeno 40 mq.	12
2 Incentivare attività di rivitalizzazione commerciale	Allestimento di area esterna per somministrazione con arredi adeguati alle caratteristiche dell'area ed eventualmente conformi alle caratteristiche del regolamento per gli arredi esterni	8
3 Favorire l'accessibilità all'area di svolgimento dell'attività	Disponibilità di parcheggi su area privata adiacente al locale (ogni posto 3 punti; massimo 6 punti)	3
4 Favorire l'accessibilità all'area di svolgimento dell'attività	Prossimità di un parcheggio pubblico entro la distanza di m. 150	5
5 Favorire attività che offrono maggiore comodità ai clienti	Superficie di somministrazione di almeno 1,5 mq per ogni posto a sedere	5
6 Favorire attività che offrono maggiore comodità ai clienti	Locali climatizzati - Area condizionata nel locale di somministrazione	5
7 Incentivare attività con struttura maggiore	Sala distinta per fumatori	5
8 Favorire attività che si rivolgono a diverse tipologie di clienti	Area interna o esterna al locale attrezzata per l'intrattenimento e la somministrazione ai bambini	3
9 Incentivare attività con struttura maggiore	Servizi igienici a disposizione dei clienti aggiuntivi al numero minimo previsto dalla normativa	3

2. Criteri professionali e organizzativi

B CRITERI PROFESSIONALI E ORGANIZZATIVI		
Obiettivo	Definizione criterio	Valore
1 Incentivare esercizi che assicurano attività continuativa	Apertura annuale	10
2 Favorire attività con professionalità aggiuntive	L.R. 28/2005 – art. 14 comma 1 lett. B n. 1) avere frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale relativo alla somministrazione di alimenti e bevande, come disciplinato dalla vigente normativa delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano; Punteggio assegnato per ogni addetto ulteriore rispetto all'eventuale preposto	5
3 Favorire attività con professionalità aggiuntive	L.R. 28/2005 – art. 14 comma 1 lett. B n. 2) avere esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS; Punteggio assegnato per ogni addetto ulteriore rispetto all'eventuale preposto	4
4 Favorire attività con professionalità aggiuntive	L.R. 28/2005 – art. 14 comma 1 lett. B n. 3) essere stato iscritto al REC di cui alla l. 426/1971, per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, salvo cancellazione dal medesimo registro, volontaria o per perdita dei requisiti. Punteggio assegnato per ogni addetto ulteriore rispetto all'eventuale preposto	3
5 Favorire attività con professionalità aggiuntive	Attestato di qualifica di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore alimentare organizzati da Associazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati. Punteggio assegnato per ogni addetto	3
6 Favorire attività legate alle politiche giovanili	Imprenditoria giovanile (età inferiore a 35 anni del titolare nelle imprese individuali o familiari o del legale rappresentante in tutte le società, nonché della maggioranza dei soci per le s.n.c., della maggioranza dei soci accomandatari per le s.a.s., della maggioranza dei componenti del C.d.A. e dei possessori della maggioranza del capitale sociale per le società di capitali, della maggioranza dei componenti del C.d.A. e della maggioranza dei soci per le soc.cooperative)	5
7 Favorire attività legate alle politiche di genere	Imprenditoria femminile (sesso femminile del titolare nelle imprese individuali o familiari o del legale rappresentante in tutte le società, nonché della maggioranza dei soci per le s.n.c., della maggioranza dei soci accomandatari per le s.a.s., della maggioranza dei componenti del C.d.A. e dei possessori della maggioranza del capitale sociale per le società di capitali, della maggioranza dei componenti del C.d.A. e della maggioranza dei soci per le soc.cooperative)	3

3. Altri criteri

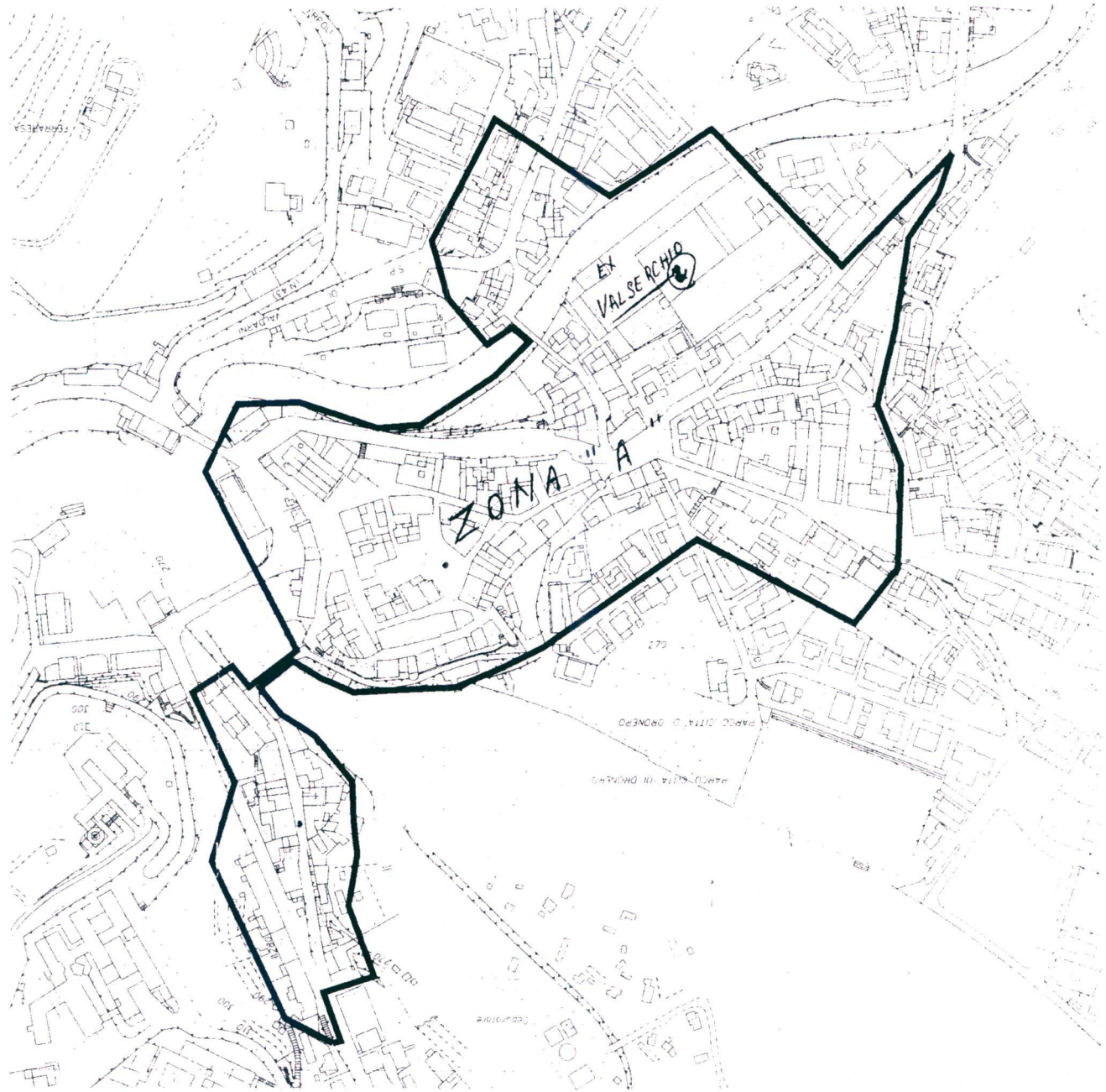
		C ALTRI CRITERI	
	Obiettivo	Definizione criterio	Valore
1	Incentivare l'adesione a protocolli di intesa regionali	Adesione al protocollo di Vetrina Toscana a Tavola entro un mese dall'inizio dell'attività. Adesione formale alle iniziative di promozione dei prodotti tipici toscani	15
2	Incentivare l'adesione a protocolli di intesa comunali	Adesione alle iniziative di valorizzazione del territorio comunale organizzate o patrocinate formalmente dall'Amministrazione Comunale	10
3	Incentivare la certificazione di qualità	Certificazione di qualità dei servizi offerti secondo standard riconosciuti ISO	8
4	Premiare la disponibilità a pubblicizzare iniziative comunali	Pubblicizzazione delle iniziative dell'Amministrazione Comunale e/o diffusione di informazioni di interesse per la collettività mediante apposite strutture, depliant, materiale illustrativo nel rispetto delle indicazioni impartite dalla Amministrazione Comunale	5
5	Premiare la comunicazione dei criteri qualitativi scelti	Esposizione all'esterno dell'esercizio di una tabella riassuntiva dei criteri di qualità posseduti	3
6	Favorire attività che favoriscono i clienti stranieri	Menù a disposizione del cliente tradotto in altre due lingue oltre l'italiano	3
7	Favorire attività particolarmente attente al servizio	Divise per il personale	2

4. Valori minimi di ammissibilità

	Criteri localizzativi e strutturali	Criteri professionali e organizzativi	Altri criteri
	21	13	20

REGOLAMENTAZIONE SPECIFICA PER LA ZONA "A"

Nella Zona A , come da planimetria allegata, in considerazione della situazione degli standards urbanistici in relazione alle attività già esistenti, è possibile il rilascio di nuove licenze per esercizi di somministrazione alimenti e bevande esclusivamente in Piazza delle Erbe ed in Via XX Settembre. Per tali nuove attività che dovranno comunque rispettare i "valori minimi di ammissibilità" ed al fine di creare una differenziazione della rete commerciale e della promozione turistica con la somministrazione di prodotti tipici locali, è prescritto l'obbligo, a pena di decadenza della licenza, della adesione al protocollo di Vetrina Toscana a Tavola, entro un mese dall' inizio attività e della adesione formale alle iniziative di promozione dei prodotti tipici toscani e della Garfagnana. Nel complesso immobiliare "Antica Valserchio", in conformità al piano particolareggiato approvato è consentito l'inserimento di massimo 2 nuove licenze di somministrazione alimenti e bevande che dovranno comunque rispettare i "valori minimi di ammissibilità". Il rilascio di tali licenze è soggetto a bando pubblico salvo la ricollocazione di licenze esistenti sull'intero territorio comunale alla data di approvazione del presente regolamento. In caso di rilocalizzazione nell'area Ex Valserchio di licenza esistente nella zona "A" è consentita la sua ricopertura, soggetta a bando pubblico e con preferenza per la rilocalizzazione di licenze esistenti sull'intero territorio comunale alla data di approvazione del presente regolamento. Per tutte le Licenze esistenti nella zona "A" , nel rispetto di quanto sopra, è liberamente consentito il trasferimento in nuovi locali, per i quali è prescritto esclusivamente il rispetto delle norme igienico sanitarie e di superamento delle barriere architettoniche. Le eventuali licenze, presenti nella zona "A", decadute o riconsegnate non sono soggette a nuovo rilascio



Modifica al regolamento comunale per la programmazione comunale degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande, approvato con delibera del Consiglio Comunale n° 07 del 13/05/2008 approvata con **Delibera Consiglio comunale n.24 del 5.06.2018**

- a) E' consentita la riattivazione, entro un anno dalla cessazione, degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande nel centro storico, mantenendo i precedenti requisiti strutturali, salvo la nuova registrazione sanitaria presso la AUSL;
- b) Decorso tale periodo, la possibilità di riapertura dell' esercizio rimane soggetta al raggiungimento dei parametri di qualità di cui sopra, necessari per consentire i nuovi insediamenti di somministrazione alimenti e bevande in tutto il Centro Storico.

