



COMUNE DI SANTA TERESA GALLURA
Provincia di Olbia Tempio

SPORTELLO UNICO PER LE ATTIVITA' PRODUTTIVE
(S.U.A.P.)

CRITERI DI PROGRAMMAZIONE COMUNALE E
REGOLAMENTAZIONE DELLE ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

APPROVATI CON DELIBERAZIONE C.C. N° 31 DEL 27/06/2007

Art. 1
Oggetto

- 1) Il presente atto, in attuazione dell'art. 22, comma 2 della L.R. n° 05/06 e successive modifiche ed integrazioni e delle direttive di carattere generale contenute nella Deliberazione G.R. n° 54/3 del 28/12/06, contiene i criteri programmatici e la disciplina comunale relativi alle attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Art. 2
Definizione di somministrazione

- 1) Per somministrazione s'intende la vendita di alimenti e bevande per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, all'uopo attrezzati.

Art. 3
Tipologie degli esercizi aperti al pubblico

- 1) Gli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sono inseriti in un'unica tipologia, comprendente la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione.
- 2) Gli esercizi di cui al presente articolo hanno facoltà di vendere per asporto i prodotti oggetto dell'attività di somministrazione.

Art. 4
Attività escluse dalla programmazione e soggette a d.i.a. (denuncia inizio attività)

- 1) Sono escluse dai criteri della presente programmazione tutte le attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 22, comma 4 della L.R. n° 05/06 e s.m.i., ovvero:
 - a) gli esercizi nei quali la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande avviene congiuntamente ad attività di spettacolo, intrattenimento e svago, in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari e sportivi, cinema, teatri ed altri esercizi similari;
 - b) in tutti i casi in cui l'attività di somministrazione è esercitata all'interno di strutture di servizio ed è in ogni caso ad essa funzionalmente e logisticamente collegata, semprechè la somministrazione di alimenti e bevande non sia svolta in forma economicamente prevalente (ad esempio nelle stazioni ferroviarie, marittime, aeroportuali, ecc.);
 - c) le attività di somministrazione non aperte al pubblico, in quanto destinate ad una cerchia determinata ed individuabile di persone (ad esempio il "catering");
 - d) le attività svolte direttamente, nei limiti dei loro compiti istituzionali e senza fini di lucro, da ospedali, case di cura, case di riposo, caserme, stabilimenti delle forze dell'ordine, strutture d'accoglienza o sostegno;
 - e) le attività di somministrazione svolte nell'ambito delle strutture ricettive limitatamente alle persone alloggiate, ai loro ospiti e a coloro che sono ospitati nelle strutture medesime in occasione di manifestazioni e convegni;
 - f) le attività di somministrazione in agriturismo;
 - g) il consumo immediato di prodotti di gastronomia presso l'esercizio di vicinato, con esclusione del servizio assistito di somministrazione.
- 2) Tutte le attività di somministrazione sopra descritte sono soggette a semplice denuncia di inizio attività ai sensi dell'art. 19 della L. n° 241/90 come modificata dalla L. n° 15/2005 e dalla L. n°

80/2005, escluse quelle svolte all'interno di circoli privati soggette a comunicazione di avvio ai sensi e per gli effetti delle direttive regionali di cui all'allegato "A" alla Deliberazione G.R. n° 49/21 del 28/11/06 e le attività svolte in forma temporanea.

Art. 5

Elementi della domanda di autorizzazione

- 1) Le domande di autorizzazione all'apertura o al trasferimento delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, devono essere presentate o spedite a mezzo raccomandata A.R. all'Ufficio protocollo del Comune, e devono indicare i seguenti elementi:
 - a) nome, cognome, luogo e data di nascita, residenza, nazionalità, codice fiscale, se trattasi di persona fisica; denominazione o ragione sociale, sede legale, codice fiscale o partita IVA, se trattasi di persona giuridica;
 - b) certificazione o autocertificazione del possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 2 della L.R. n° 05/06 e s.m.i.;
 - c) ubicazione dell'esercizio;
- 2) La sottoscrizione delle dichiarazioni autocertificate dovrà essere effettuata nelle forme prescritte dal D.P.R. n° 445/2000, ovvero alla presenza del dipendente addetto; in alternativa è ammessa l'allegazione di copia di un documento di identità in corso di validità.
- 3) Eventuali cause di irregolarità o di incompletezza delle richieste di autorizzazione per l'apertura o il trasferimento di sede di attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, devono essere comunicate all'interessato e possono essere regolarizzate o completate entro il termine di trenta giorni dalla relativa comunicazione.

Art. 6

Allegati alla domanda di autorizzazione

- 1) Alla domanda di autorizzazione per l'apertura o il trasferimento delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande devono essere allegati:
 - a) Planimetria dei locali, in scala non inferiore a 1:100, con l'indicazione della superficie destinata alla somministrazione e della superficie totale del locale, debitamente redatta e sottoscritta da tecnico abilitato;
 - b) La certificazione o autocertificazione di conformità urbanistico edilizia e di agibilità dei locali;
 - c) La documentazione idonea a comprovare la disponibilità del locale nel quale si intende esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
 - d) le attestazioni e certificazioni inerenti il possesso dei criteri qualitativi di cui all'Allegato "A" al presente atto e dei criteri programmatori di cui al successivo articolo 15.
- 2) L'ulteriore documentazione sotto elencata deve essere presentata non prima dell'avvio dell'attività ma in allegato alla domanda di rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, al fine di far coincidere i termini istruttori per il rilascio dell'autorizzazione sotto forma di "provvedimento unico" con i tempi necessari per l'avvio in concreto dell'attività di somministrazione, per le motivazioni indicate nel successivo art. 15 "Programmazione":

- a) Certificato di prevenzione incendi in tutti i casi previsti dalla legge, o la relativa istanza, nonché la d.i.a. ai fini antincendio, da inoltrare al Comando Provinciale VVFF tramite lo Sportello Unico per le Attività Produttive;
- b) Documentazione comprovante il rispetto della normativa in materia di impatto acustico;
- c) Comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n° 852/2004 per l'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande che lo Sportello Unico per le Attività Produttive provvederà ad inviare alla A.S.L. n° 2 di Olbia, competente per territorio.

Art. 7

Requisiti soggettivi - morali e professionali

- 1) Il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è subordinato all'accertamento della sussistenza dei requisiti morali e professionali di seguito indicati, dei requisiti di sorvegliabilità dei locali per i quali è fatto integrale rinvio al D.M. n° 562/94, nonché della programmazione di cui al successivo art. 15.

REQUISITI SOGGETTIVI - MORALI E PROFESSIONALI	
1	<p>L.R. n° 5/06 –art. 2, co. 1: “non possono esercitare l'attività commerciale, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) coloro che sono stati dichiarati falliti; b) coloro che hanno riportato condanna per delitto non colposo, per il quale è prevista la pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che in concreto sia stata applicata una pena superiore al minimo edittale; c) coloro che hanno riportato una condanna a pena detentiva, accertata con sentenza passata in giudicato, per uno dei delitti di cui ai titoli II e VIII del Libro II del Codice Penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, sequestro di persona a scopo di estorsione, rapina; d) coloro che hanno riportato due o più condanne a pena detentiva o a pena pecuniaria, nel quinquennio precedente all'inizio dell'attività, accertate con sentenza passata in giudicato per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513 bis, 515, 516, 517 del Codice Penale, o per delitti di frode nella preparazione o nel commercio degli alimenti, previsti da leggi speciali; e) coloro che sono sottoposti ad una delle misure di prevenzione di cui alla L. n° 1423 del 27/12/1956 e s.m.i., o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dalla L. n° 575 del 31/05/1965 e s.m.i., ovvero siano stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o di tendenza;
2	<p>L.R. n° 5/06 e s.m.i. – art. 2, co. 4 lett. a): “Aver frequentato con esito positivo uno specifico corso professionale per il commercio istituito o riconosciuto dalla Regione”;</p>
3	<p>L.R. n° 5/06 e s.m.i. – art. 2, co. 4 lett. b): “Aver esercitato in proprio, o in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o alla amministrazione o, se trattasi di coniuge o parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare regolarmente iscritto come tale all'INPS, per almeno 2 anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di somministrazione;</p>
4	<p>L.R. n° 5/06 e s.m.i. – art. 2, co. 4 lett. c): “Essere stato iscritto nell'arco degli ultimi cinque anni al Registro degli Esercenti il Commercio (R.E.C.) per la somministrazione di alimenti e bevande”. Nel caso di società i requisiti devono essere posseduti dal legale rappresentante o da altra persona specificamente preposta all'attività.</p>
5	<p>Allegato “A” al Decreto n° 739/1 del 28/02/07 dell'Assessorato Turismo Artigianato e Commercio – Assessorato Lavoro e Formazione Professionale, Cooperazione e Sicurezza Sociale “Titoli di studio che esonerano dall'obbligo della frequenza del corso qualificante”:</p> <ul style="list-style-type: none"> d) laurea in medicina e veterinaria; e) laurea in farmacia; f) laurea in scienze dall'alimentazione; g) laurea in biologia; h) laurea in chimica; i) laurea in agraria; j) laurea breve o specialistica attinente alla trasformazione dei prodotti alimentari o alla ristorazione ;

	<p>k) diplomi di maturità e diplomi triennali di istruzione professionale, diplomi e attestati di qualifica rilasciati dalla Regione a conclusione di percorsi di durata non inferiore a 2 anni, attinenti la conservazione, la trasformazione, la manipolazione e la somministrazione di alimenti e bevande;</p> <p>l) laurea in economia;</p> <p>m) laurea in giurisprudenza;</p> <p>n) laurea in scienze politiche;</p> <p>o) corsi per la somministrazione o vendita di alimenti e bevande svolti precedentemente all'entrata in vigore della L.R. n° 5/06 esclusivamente per l'esercizio dell'attività prevista in detti corsi.</p>
--	--

2) I requisiti di cui ai numeri 2), 3), 4) e 5) sono alternativi.

Art. 8

Superficie delle attività di somministrazione

1) I locali destinati all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, nel rispetto delle norme sull'edilizia, urbanistiche, di sicurezza e prevenzione incendi, di sorvegliabilità ed igienico-sanitarie, nonché dei criteri oggettivi di qualità di cui all'allegato "A", dovranno comunque avere spazi adeguati, idonei ad assicurare la funzionalità della gestione e la razionalità del servizio da rendere al consumatore e tali da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela anche in relazione alle caratteristiche dell'attività esercitata.

Art. 9

Impatto acustico ed ambientale

1) Il Comune verifica, preventivamente alla concessione dell'autorizzazione, l'adeguamento dei locali alle norme di tutela dall'inquinamento acustico.

2) Il Comune disciplina le attività negli spazi esterni tenendo conto del decoro urbano in particolar modo nelle aree di interesse ambientale, storico, archeologico, artistico e culturale

Art. 10

Orario giornaliero

1) Gli orari di apertura e di chiusura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sono rimessi alla libera determinazione degli esercenti entro i limiti minimi e massimi stabiliti con apposita ordinanza sindacale.

2) Gli esercenti devono rispettare l'orario prescelto e devono pubblicizzarlo mediante l'esposizione di appositi cartelli all'interno e all'esterno dell'esercizio.

Art. 11

Chiusura temporanea degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande aperti al pubblico

1) La chiusura temporanea degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, se di durata superiore a trenta giorni consecutivi, deve essere comunicata al Comune.

2) Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande possono, a discrezione del titolare, osservare una o più giornate di riposo settimanale, previa comunicazione al Comune.

3) Al fine di assicurare all'utenza idonei livelli di servizio, specie nei mesi invernali, verranno predisposti, sentite le organizzazioni locali degli esercenti, dei lavoratori e dei consumatori, con apposito provvedimento del Sindaco i programmi di apertura per turno degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Art. 12
Pubblicità dei prezzi

- 1) I prodotti destinati alla vendita per asporto, esposti nelle vetrine, su banco di vendita o in altro luogo, devono indicare, in modo chiaro e ben leggibile, il prezzo di vendita al pubblico, mediante cartello o altro mezzo idoneo allo scopo.
- 2) I prodotti sui quali il prezzo di vendita al dettaglio 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 l'obbligo di esposizione della tabella anche all'esterno dell'esercizio.
- 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. 13
Esercizio di attività accessorie

- 1) Le autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande abilitano all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini, di giochi meccanici quali i biliardi, i biliardini, i flipper, i juke-box, nonché all'effettuazione del gioco delle carte e degli altri giochi di società.
- 2) Le stesse autorizzazioni abilitano, inoltre, all'effettuazione di piccoli trattenimenti musicali senza ballo, in sale con capienza e afflusso non superiore a 100 (cento) persone, dove la clientela accede per la consumazione, senza l'apprestamento di elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o trattenimento e senza aumento del prezzo delle consumazioni, fatto salvo il rispetto delle disposizioni vigenti in materia di sicurezza, prevenzione incendi e di inquinamento acustico, in quanto applicabili.
- 3) Per piccoli trattenimenti musicali s'intende "*l'allietamento*" ovvero l'attività di trattenimento svolta nei pubblici esercizi quale attività sussidiaria e complementare all'attività principale di somministrazione non sottoposta alla disciplina di cui agli articoli 68, 69, 80 del T.U.L.P.S., quali gli intrattenimenti effettuati mediante l'utilizzo di apparecchi televisivi, anche abilitati a trasmettere su reti decodificate partite di calcio o altri avvenimenti sportivi, di impianti radiofonici o stereofonici, juke-box.
- 4) Sono fatte integralmente salve le disposizioni di cui agli articoli 86 e 110 del R.D. n° 773 del 18/06/31 (T.U.L.P.S.), e successive modifiche ed integrazioni, in particolare per quanto concerne la distribuzione, la gestione e l'uso degli apparecchi e congegni automatici, semiautomatici ed elettronici, nonché in materia di gioco d'azzardo.
- 5) La pratica dei giochi nei pubblici esercizi disciplinati dal presente regolamento è subordinata all'esposizione di un'apposita tabella vidimata dal Comune ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n° 311 del 28/05/2001.

Art. 14
Zonizzazione

- 1) Ai fini dei presenti criteri il territorio comunale è diviso nelle seguenti zone:
 - a) zona 1 individuata come “Centro Storico” nella deliberazione C.C. n° 52 del 26/09/2000 e nella relativa tavola allegata (Tavola B1.3), che viene allegata al presente atto come allegato C;
 - b) zona 2 restante parte del territorio comunale.

Art. 15
Programmazione comunale

- 1) Ai fini dell'avvio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande soggette a programmazione comunale l'Amministrazione comunale prevede l'adozione dei seguenti criteri programmatici, secondo le disposizioni di seguito riportate:
 - a) il termine per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è fissato in 45 giorni, decorrenti dalla data di presentazione della domanda regolare e completa, trascorsi i quali la domanda deve ritenersi accolta qualora non venga comunicato il provvedimento di diniego;
 - b) la documentazione di cui al comma 2 dell'art. 6 del presente documento va presentata in allegato alla richiesta di rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività, unitamente alla documentazione elencata al comma 1 del medesimo art. 6, nonché a quella attestante il possesso dei criteri qualitativi, nell'interesse pubblico di assicurare la snellezza, l'efficienza e l'efficacia del procedimento amministrativo ed il rispetto della normativa vigente in materia di procedimento unico, sotto la cui disciplina rientra anche la materia di che trattasi, in quanto in tal modo i termini istruttori per il rilascio dell'autorizzazione sotto forma di “provvedimento unico” coincidono con i tempi necessari per l'avvio in concreto dell'attività di somministrazione, che deve avvenire nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica ed igienico-sanitaria, di quelle sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi” (la d.i.a. ai sensi del Reg. CE n° 852/04 in materia di igiene e sanità ha efficacia differita a 45 giorni dalla data della sua presentazione, salvo diversa determinazione dell'Autorità competente, mentre il certificato di prevenzione incendi, nei casi in cui è necessario, ai sensi del D.P.R. n° 37 del 12/01/98 può essere rilasciato entro il termine massimo di 90 giorni dalla data della richiesta, ma può essere preceduto dalla d.i.a. provvisoria ai fini antincendio ad efficacia immediata); altrimenti, nel caso in cui l'interessato decida di presentare l'ulteriore documentazione di cui all'art. 6, co. 2 del presente regolamento, prima dell'avvio dell'attività e quindi dopo il rilascio del provvedimento autorizzatorio, i termini necessari per l'avvio dell'attività in concreto si aggiungono a quelli occorsi per il rilascio del provvedimento autorizzato, con la conseguenza che l'attività possa iniziare dopo 90 giorni con rilevante pregiudizio per l'impresa.
 - c) gli interessati, nella domanda volta al rilascio dell'autorizzazione, oltre ad autocertificare il possesso dei requisiti soggettivi, morali e professionali, attestano il possesso dei “requisiti qualitativi” di cui all'allegato “A”, in numero necessario per raggiungere il punteggio minimo, indicato nell'allegato “B”, ed il possesso dei seguenti criteri di programmazione obbligatori:

1. nel centro storico (zona “A”) è vietato l’insediamento di esercizi di somministrazione del tipo “Fast Food”, “Self - Service” e simili;
 2. i pubblici esercizi di somministrazione che hanno la disponibilità di aree all’esterno, su suolo pubblico o privato, attrezzate con “dehors” devono decorare tali aree esterne con vasi in terracotta o in granito e piante da invasamento sempre fiorite (con esclusione assoluta di piante finte e piante grasse), ad esempio della specie dei gerani, rinviando per la disciplina di tale criterio ad apposito regolamento;
 3. tutti i pubblici esercizi di somministrazione devono collocare in prossimità dell’ingresso ai medesimi insegne per le cui dimensioni e caratteristiche si rinvia ad altro regolamento comunale che disciplini la materia stessa;
 4. nelle zone fuori dal centro storico è ammessa la possibilità di rilasciare autorizzazioni stagionali, nelle quali deve indicarsi il periodo o i periodi nei quali, nel corso dell’anno, è consentito l’esercizio anche discontinuo dell’attività, comunque non inferiore a mesi 5 (cinque) e non superiore a 6 (sei), per la cui disciplina si rinvia ad apposita ordinanza Sindacale;
 5. Tutti i pubblici esercizi autorizzati all’apertura annuale devono partecipare alle turnazioni per l’apertura nei mesi invernali, programmate con apposito e separato provvedimento sindacale.
- 2) In riferimento al criterio programmatico di cui alla lettera b) del presente articolo, il richiedente l’autorizzazione all’apertura o al trasferimento di un pubblico esercizio di somministrazione, al momento della presentazione della richiesta di rilascio della medesima, deve rendere apposita dichiarazione di impegno all’osservanza del medesimo.
 - 3) Il possesso e l’osservanza del medesimo criterio programmatico di cui alla precedente lettera b), nonché dei requisiti qualitativi di cui all’Allegato A), devono essere attestati dal titolare di un pubblico esercizio già esistente all’atto del riavvio dell’attività di somministrazione a seguito di ampliamento o di ristrutturazione completa dei locali di esercizio, tale da comportare un totale mutamento della struttura dei medesimi locali.

Art. 16

Revoca e decadenza ordinaria e speciale

- 1) In ogni momento possono essere effettuate verifiche in ordine al permanere dei requisiti soggettivi ed oggettivi, compresi quelli qualitativi.
- 2) Le autorizzazioni alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sono revocate nei casi previsti dall’art. 31 della L.R. n° 5/06 e s.m.i.
- 3) Le autorizzazioni alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande decadono nei casi previsti dall’art. 35, co. 9 della L.R. n° 5/06 e s.m.i.
- 4) Nel caso in cui, nell’esercizio dell’attività, si verifichi il venir meno dei requisiti di qualità dichiarati, che danno luogo al punteggio minimo di cui all’allegato “B”, l’ufficio competente procede:
 - a) a comunicare l’avvio del procedimento volto alla pronuncia di decadenza “speciale” assegnando un termine congruo per l’adeguamento di 30 giorni;
 - b) a pronunciare la decadenza in caso di mancato adeguamento entro il predetto termine.

Art. 17
Modulistica

- 1) La domanda di rilascio dell'autorizzazione all'apertura e al trasferimento delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e la denuncia di inizio attività delle attività non soggette a programmazione devono essere presentate con l'apposita modulistica predisposta dalla S.U.A.P. Qualsiasi domanda o d.i.a. non conforme alla predetta modulistica sarà dichiarata immediatamente irricevibile.

Art. 18
Osservatorio del Comune

- 1) I Comuni sono obbligati a tenere uno schedario cartaceo e su supporto magnetico dal quale risultino per ogni autorizzazione in carico:
 - a) nome e cognome, domicilio, numero di codice fiscale e di partita IVA del titolare dell'autorizzazione ;
 - b) numero e tipologia dell'autorizzazione;
 - c) numero di iscrizione nel registro delle Imprese presso la Camera di Commercio competente.
- 2) Entro il 31 marzo di ogni anno, i Comuni sono tenuti a trasmettere in formato elettronico all'Assessorato Regionale competente in materia di commercio, per fini previsti dall'art. 40 della L.R. n° 5/06 e s.m.i., i dati sulle autorizzazioni rilasciate.
- 3) La Regione predispone modelli sui quali i Comuni dovranno riportare i dati delle rilevazioni annuali.

Art. 19
Norme di rinvio e sanzioni

- 1) Per quanto non previsto nel presente atto si rinvia alla disciplina della L.R. n° 5 del 18/05/06 e successivi provvedimenti regionali in materia, in particolare per quanto concerne la disciplina delle autorizzazioni temporanee, dei subingressi e delle sanzioni.
- 2) In caso di violazione dei criteri di programmazione obbligatori di cui all'art. 15, lett. b) e c) si rinvia alle norme nazionali e regolamentari vigenti nelle specifiche materie.

ALLEGATO A
REQUISITI QUALITATIVI

	REQUISITI QUALITATIVI OGGETTIVI	PUNTEGGIO
1	Superficie di somministrazione (esclusa la zona occupata dal banco bar) di almeno 2,00 mq. per ogni posto a sedere (con almeno n° 12 posti sedere)	10
2	Disponibilità di parcheggi su area di proprietà privata adiacente al locale o distante dal locale non più di mt. 50 (ogni posto auto)	2
3	Disponibilità di parcheggi riservati agli invalidi su area di proprietà privata adiacente al locale o distante dal locale non più di mt. 50 (ogni posto auto)	3
4	Disponibilità di parcheggi pubblici a non più di 200 mt. dal locale	2/3
5	Servizi igienici adeguati alla normativa per portatori di handicap	10
6	Area condizionata e riscaldamento nel locale somministrazione	2
7	Insonorizzazione dei locali (certificata da tecnico abilitato)	10
8	Assenza di immobili ad uso residenziale ai piani superiori o attigui al locale	10

	REQUISITI QUALITATIVI SOGGETTIVI	
1	Adozione di contratti di lavoro subordinato a tempo indeterminato (punteggio assegnato per ogni dipendente)	5
2	Adozione di contratti di lavoro subordinato a tempo determinato (punteggio assegnato per ogni dipendente)	2

	ALTRI REQUISITI	
1	Adesione formale ad iniziative di promozione dei prodotti tipici sardi	2
2	Offerta esplicita di prodotti tipici sardi	3
3	Somministrazione di menù per celiaci e/o diabetici	3

Il possesso e l'osservanza dei medesimi requisiti qualitativi sopra elencati devono essere attestati dal titolare di un pubblico esercizio di somministrazione già esistente all'atto del riavvio dell'attività di somministrazione a seguito di ampliamento o di ristrutturazione completa dei locali di esercizio, tale da comportare un totale mutamento della struttura dei medesimi locali.

ALLEAGATO "B"
Limite minimo di punteggio dei requisiti qualitativi

PUNTEGGIO MINIMO:

ZONA A (CENTRO STORICO): 35

ALTRE ZONE: 40

ALLEGATO C)
PLANIMETRIA CENTRO STORICO