



CITTA' DI LUCCA
AMMINISTRAZIONE COMUNALE

**REGOLAMENTO SUGLI ESERCIZI DI
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
REDATTO AI SENSI DELL'ART. 42 BIS DELLA L.R.
28/2005 E S.M.I.**

INDICE

Art. 1	Oggetto del regolamento
Art. 2	Principi di riferimento e finalità
Art. 3	Ambito di applicazione
Art. 4	Esclusioni
Art. 5	Suddivisione del territorio comunale in zone
Art. 6	Requisiti qualitativi
Art. 7	Condizioni particolari per la zona 1
Art. 8	Condizioni particolari per la zona 2/3/4
Art. 9	Requisiti igienico-sanitari
Art. 10	Requisiti edili-urbanistici
Art. 11 pubblica	Requisiti in materia di inquinamento acustico e rispetto della salute e della quiete
Art. 12	Requisiti in materia di inquinamento ambientale
Art. 13	Procedure per l'attivazione degli esercizi di somministrazione
Art. 14	Orari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande
Art. 15	Sospensione attività
Art. 16	Esercizi di somministrazione nelle zone collinari
Art. 17	Consumo immediato dei prodotti di gastronomia negli esercizi di vicinato
Art. 18	Sanzioni
Art. 19	Disposizioni transitorie
Art. 20	Norma di rinvio
Art. 21	Entrata in vigore

ART. 1

OGGETTO DEL REGOLAMENTO

- 1) Il presente regolamento definisce, sulla base di quanto previsto dall'art. 42 bis della L.R. n. 28/05 e s.m.i., le modalità ed i requisiti di cui devono essere in possesso gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui agli art. 41 c. 1 e 42 c. 1 del Codice del commercio - Testo unico in materia di commercio in sede fissa, su aree pubbliche, somministrazione di alimenti e bevande, vendita di stampa quotidiana e periodica e distribuzione carburanti di cui alla L.R. n. 28/05 e s.m.i. - in caso di apertura, trasferimento di sede, ampliamento e modifiche strutturali.
- 2) Detta inoltre i principi in base ai quali viene differenziata la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande dal "consumo immediato dei prodotti di gastronomia presso l'esercizio di vicinato" così come stabilito dal D.L. 4.7.06 n. 223 convertito con la L. 4.8.06 n. 248 recante: "Disposizioni urgenti per il rilancio economico e sociale, per il contenimento e la razionalizzazione della spesa pubblica, nonché interventi in materia di entrate e di contrasto all'evasione fiscale."
- 3) D'ora in avanti laddove si legga nel presente regolamento "legge", essa si deve intendere L.R. n. 28/05 e s.m.i.

ART. 2

PRINCIPI DI RIFERIMENTO E FINALITA'

- 1) Scopo di questo regolamento è quello di stabilire le regole in base alle quali sia possibile aprire, trasferire, ampliare o modificare strutturalmente gli esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande sulla base della nuova normativa statale e regionale in materia.
- 2) La Regione Toscana ha modificato il testo dell'art. 42 della legge inserendo l'art. 42 bis, con il quale viene stabilito che i comuni definiscono i requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande non prevedendo limiti numerici, ma il possesso di requisiti qualitativi.
- 3) Il Comune con questo atto regolamentare, definisce, sulla base di quanto stabilito dall'art. 42 bis della legge, i requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, anche in relazione alle specificità delle diverse parti del territorio comunale, tenendo conto dei seguenti indirizzi:
 - a) evoluzione del servizio da rendere al consumatore, con particolare attenzione all'adeguatezza della rete rispetto ad andamenti demografici, dinamiche dei consumi e flussi turistici;
 - b) vocazione delle diverse aree territoriali;
 - c) salvaguardia e qualificazione delle aree di interesse storico e culturale, recupero di aree o edifici di particolare interesse attraverso la presenza di qualificate attività di somministrazione;
 - d) esistenza di progetti di qualificazione e valorizzazione dei luoghi del commercio di cui al capo XIII della L.R. n. 28/05 e s.m.i.;
- 4) I requisiti di cui al comma 3 possono riferirsi anche alla materia urbanistica, edilizia, igienico-sanitaria, all'impatto ambientale ed all'adesione a disciplinari di qualità, anche relativi alla qualificazione professionale degli esercenti.
- 5) Il Comune, sulla base di criteri oggettivi che tengano conto della sostenibilità e qualità urbana ed attraverso un apposito provvedimento, approvato anche nell'ambito della disciplina della distribuzione e localizzazione delle funzioni di cui all'art. 58 della L.R. n. 1/05, può stabilire una specifica destinazione d'uso funzionale di somministrazione per gli immobili, nonché

limitazioni nelle variazioni di destinazione d'uso degli stessi e specifici divieti, vincoli e prescrizioni, anche al fine di valorizzare e tutelare aree di particolare interesse del proprio territorio.

- 6) Il Comune, ove riscontri che parti del proprio territorio, in relazione alla loro specificità, risultino carenti di servizio, può prevedere misure ed interventi volti a favorire ed incentivare l'insediamento di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, con particolare riguardo alle aree montane e rurali.
- 7) Sulla base di quanto verificato dal competente ufficio statistica, si è constatato che la popolazione residente non ha subito considerevoli cambiamenti, mentre è stato appurato che il flusso turistico è in continuo notevole incremento. L'analisi dell'evoluzione del comparto a partire dall'ultima programmazione, dalla ricognizione della delibera n. 388/05 e a seguito delle modifiche legislative della legge che hanno portato, durante il regime transitorio all'attivazione di nuove attività di esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, dimostrano nei fatti che il comparto ha avuto una significativa evoluzione anche negli ultimi anni, e non solo nelle aree a vocazione turistica, nonostante i dati di riduzione dei consumi e la stagnazione della residenza. A tutela sia delle caratteristiche del centro storico, verso il quale è diretta la quasi totalità dei turisti in visita nel comune di Lucca, che di quelle delle altre aree al di fuori del centro storico stesso, vengono stabiliti criteri di qualità e non numerici, poiché in netto contrasto con la normativa vigente in materia, che garantiscano la salvaguardia delle esigenze sia del consumo turistico che del consumo della popolazione residente e fluttuante.
- 8) I principi di riferimento sono costituiti dalla libertà di iniziativa economica privata, dallo sviluppo della concorrenza per garantire livelli di servizio migliori all'utenza nel rapporto qualità/prezzo. Affinché non venga alterato l'equilibrio che appartiene alla città di Lucca, tali principi devono però tenere conto della salvaguardia dell'interesse collettivo per il mantenimento del patrimonio storico, ambientale, culturale quali beni irrinunciabili per la vocazione culturale e turistica della città, il cui centro storico è definito come città d'arte, meta perciò di un notevole afflusso di turisti.

ART. 3

AMBITO DI APPLICAZIONE

- 1) Il presente regolamento si applica agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande costituiti da un'unica tipologia così definita: esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, nei casi in cui vengano effettuati apertura, trasferimento di sede, ampliamento della superficie di somministrazione dell'esercizio di somministrazione.
- 2) Esso si applica anche agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande aventi carattere stagionale, di cui all'art. 44 della legge.
- 3) Le attività di somministrazione di alimenti e bevande sono attività economiche libere ai sensi e per gli effetti dell'art. 41 della Costituzione.

ART. 4

ESCLUSIONI

- 1) Sono escluse dall'ambito di applicazione del presente regolamento le attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui agli artt. 45 e 48 della legge.
- 2) Le attività di cui all'art. 48 c. 1 della legge, ad esclusione della lett. f, non sono soggette al possesso dei requisiti comunali di cui alla legge, ma devono essere a norma dal punto di vista edile-urbanistico ed igienico-sanitario, ai sensi dell'art. 42 c. 2 della legge.
- 3) Le attività turistico-ricettive di alto livello qualitativo, ovvero gli alberghi a 4 e 5 stelle, che hanno già una specifica autorizzazione alla somministrazione per gli alloggiati, possono

estendere tale facoltà nel limite dei posti già autorizzati, mantenendo gli standards qualitativi propri del 4 e/o 5 stelle e nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti.

- 4) La facoltà di cui al c. 3 resta vincolata alla struttura e non è cedibile separatamente dall'albergo.

ART. 5

SUDDIVISIONE DEL TERRITORIO COMUNALE IN ZONE

- 1) Resta valida la suddivisione in zone già prevista dai “Criteri per la disciplina transitoria delle autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande” approvati con delibera di C.C. n. 103 del 23.6.94, con l'unica variazione, rispetto ai criteri sopra specificati, che nella zona 2 intermedia viene inserita la frazione di S. Angelo in Campo. Per maggiore precisazione, si elencano le zone in cui viene suddiviso il territorio comunale:
 - **Zona 1 – Urbana:** area compresa all'interno dei viali di circonvallazione;
 - **Zona 2 – Intermedia:** area comprendente le seguenti frazioni: Arancio – S. Filippo – S. Marco – S. Vito – SS. Annunziata – S. Angelo in Campo – Nave – S. Anna – S. Donato – S. Concordio;
 - **Zona 3 – Periferica:** area comprendente le seguenti frazioni: Saltocchio – S. Gemignano di Moriano – Sesto di Moriano – S. Stefano di Moriano;
 - **Zona 4 – Agricolo-montana:** area comprendente tutte le altre rimanenti frazioni.
- 2) E' possibile il trasferimento da una zona all'altra, ma, per poter usufruire delle agevolazioni di cui all'art. 19 c. 2, il trasferimento deve essere effettuato all'interno della stessa zona.

ART. 6

REQUISITI QUALITATIVI

- 1) I requisiti qualitativi di cui gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande devono essere in possesso si riferiscono ai seguenti aspetti:
 - a) igienico-sanitario;
 - b) edile-urbanistico;
 - c) in materia di inquinamento ambientale ed in particolare in materia di inquinamento acustico.
- 2) L'apertura, il trasferimento di sede, l'ampliamento e le modifiche strutturali degli esercizi di somministrazione devono essere effettuati nel rispetto dei requisiti di cui al comma 1.
- 3) L'apertura degli esercizi di somministrazione individuati con la deliberazione della Giunta Comunale di Lucca n. 388 del 21.12.2005 e s.m.i., assegnati con procedura di evidenza pubblica, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, può avvenire in deroga ai parametri di superficie minima e di parcheggio stabiliti dal presente regolamento, ma in conformità a quelli che saranno individuati dal Comune di Lucca, con la deliberazione di indicazione della procedura di evidenza pubblica.

ART. 7

CONDIZIONI PARTICOLARI PER LA ZONA 1

- 1) L'apertura di nuovi esercizi di somministrazione nella zona 1 potrà avvenire nel rispetto delle sottoindicate condizioni:
 - a. gli esercizi che possiedono i requisiti previsti dal punto 1 della delibera n. 117/05, devono avere una superficie di somministrazione minima di mq. 50 ed i prodotti somministrati devono essere quelli stabiliti al punto 1 sopra citato ad esclusione dei prodotti di gastronomia;

- b. gli esercizi che possiedono i requisiti di cui ai punti 2 e 3 della delibera n. 117/05 devono avere una superficie di somministrazione minima di mq. 90;
- c. gli esercizi di cui alle lett. a e b dovranno avere sala e/o sale con tavolini separati, con sedie in legno, arredamento elegante e signorile anche nei dettagli e con caratteristiche di massima confortevolezza, corredi di prima qualità, adeguati agli ambienti ed uniformi;
- d. dovranno essere presenti servizi igienici completi per gli ospiti, in numero adeguato alla capacità ricettiva dell'esercizio, separati e distinti per sesso, attrezzati e arredati, dotati di acqua corrente calda e fredda e di moderni impianti di ricambio automatico dell'aria, servizi igienici separati per il personale;
- e. all'interno dell'esercizio non sarà possibile introdurre attività accessorie artigianali e/o commerciali, ad eccezione della vendita dei prodotti somministrati e dei seguenti prodotti: tabacchi, accessori da fumo, biglietti e lotterie, ricariche telefoniche, biglietti servizi pubblici, caffè in grani o macinato, gomme da masticare, caramelle, cioccolatini e prodotti dolciari similari, sia confezionati che sfusi.

Art. 8

CONDIZIONI PARTICOLARI PER LE ZONE 2, 3 e 4

- 1) L'apertura di nuovi esercizi di somministrazione nelle zone 2, 3 e 4 potrà avvenire per le seguenti tipologie di attività:
 - a) quelle di cui ai punti 2 e 3 della delibera n. 117/05 con superficie di somministrazione non inferiore a 90 mq.;
 - b) quelle di cui al punto 1 della delibera n. 117/05 con superficie di somministrazione non inferiore a 50 mq. ed i prodotti somministrati devono essere quelli stabiliti al punto 1 sopra citato ad esclusione dei prodotti di gastronomia.

ART. 9

REQUISITI IGIENICO SANITARI

- 1) Le attività inerenti la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sono soggette al rispetto dei requisiti prescritti dalla legge e la specifica dei requisiti igienici e delle caratteristiche tecnico/funzionale delle tipologie di esercizio è descritta nell'allegato alla deliberazione di G.C. n. 117 del 22/04/2005, parte integrante del presente regolamento (Allegato A).
- 2) Negli esercizi di somministrazione per la ristorazione il totale dei posti tavola (comprensivi cioè sia di quelli interni che degli eventuali esterni) non può comunque superare il numero dei posti calcolati sulla base della potenzialità della cucina.
- 3) E' obbligatorio il servizio per portatori di handicap per gli esercizi di ristorazione e simili individuati dall'allegato A al presente regolamento.
- 4) Ai sensi del combinato degli artt. 42 bis e 98 della LRT 28/2005 i Centri storici (così come individuati nel regolamento urbanistico del Comune di Lucca) sono considerati aree di particolare interesse e, al loro interno, gli esercizi di somministrazione devono conservare le caratteristiche storico/architettoniche proprie del contesto, con strutture ed arredi di qualità e confacenti ai luoghi. In particolare – e fatta salva la necessità della preventiva autorizzazione ambientale nei casi previsti dalla legge – gli arredi utilizzati dovranno essere comunque conformi a quanto previsto dal Regolamento per l'Arredo Urbano.
- 5) Non è comunque consentita l'esposizione nelle vetrine di prodotti ancora da cuocere e/o in fase di cottura e/o di mantenimento a temperatura nè l'esposizione di fotografie che rappresentino i piatti preparati.

- 6) Nel Centro storico cittadino non possono essere avviate attività incompatibili con l'esigenza di tutelarne le tradizionali caratteristiche culturali ed ambientali.
- 7) Limitatamente al Centro Storico cittadino, in caso di avvio di nuove attività o di interventi di ristrutturazione dei locali già adibiti ad esercizio di somministrazione, le soluzioni di allestimento e di arredo dei locali dovranno preventivamente acquisire il parere favorevole di una apposita Commissione di esperti nominata dal Sindaco. Il parere dovrà essere allegato alla documentazione per l'inizio dell'attività.
- 8) In particolare – e sempre con espresso riferimento al Centro storico cittadino – è incompatibile l'avvio di attività di somministrazione che, attraverso l'installazione di insegne, arredi, attrezzature o infissi, ne snaturino ed alterino l'aspetto insediativo caratteristico ovvero che siano riconducibili a modalità organizzative che non siano tipiche degli esercizi di somministrazione medesimi ovvero di vendita per il consumo nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, intesa come adiacente o pertinente al locale, appositamente attrezzati e gestiti per la funzionalità dell'esercizio.
- 9) Nei menù degli esercizi di somministrazione dotati di cucina che svolgono la loro attività all'interno del Centro Storico della Città di Lucca, deve essere presente almeno un piatto tipico lucchese.
- 10) Gli esercizi di ristorazione che andranno a localizzarsi lungo le direttrici extra-urbane principali (V.le Luperini; Via Sarzanese – dopo Ponte S.Pietro nella direttrice Lucca-Viareggio; Via Pesciatina – dopo la chiesa Vecchia di S.Vito nella direttrice Lucca-Pescia; Via del Brennero, dopo l'incrocio con Via Salicchi fino alla rotonda di accesso al Ponte C.A. Dalla Chiesa; Via Ludovica e variante di Ponte a Moriano, nel tratto compreso tra il Ponte C. A. Dalla Chiesa ed il confine con il Comune di Borgo a Mozzano; Via di S. Donato, dal passaggio a livello al raccordo autostradale nella direttrice Lucca-autostrada; e tutti gli assi viari previsti dal Regolamento Urbanistico a 2 corsie per ogni senso di marcia) devono possedere una superficie di somministrazione non inferiore a 165 mq., per agevolare l'afflusso turistico, in continua espansione, che si dirige verso la città di Lucca tramite il servizio di pullmans.
- 11) Con riferimento all'art. 87 c. 6 della legge, è esteso a tutti gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande l'obbligo di esporre all'esterno della vetrina di ingresso il menù con i prezzi, con la specifica delle produzioni somministrate, ovvero l'indicazione dei piatti prodotti con prodotti surgelati, oppure precotti, oppure l'indicazione dell'azienda che li produce, qualora la produzione dei prodotti somministrati non avvenga all'interno dell'esercizio.

ART. 10

REQUISITI EDILI-URBANISTICI

- 1) Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di nuova realizzazione nonché quelli sottoposti a eventuali ampliamenti e/o modifiche strutturali, devono rispettare le norme edilizie, urbanistiche, igienico-sanitarie e di impatto ambientale, in riferimento alle varie aree del territorio, individuate a seguito della stesura, da parte del Comune di Lucca, del Regolamento Urbanistico. A tale proposito è stata introdotta una specifica destinazione d'uso individuata nella "categoria B.3 pubblici esercizi" e successive sotto categorie:
 - B3.1 bar, caffè, gelaterie, bottiglierie ed enoteche con somministrazione;
 - B3.2 osterie, ristoranti, trattorie, pizzerie, pub, tavole calde, rosticcerie, fast-food;
 - B3.3 mense.
- 2) Nella "categoria B4 attrezzature di servizio" è stata individuata la sottocategoria B4.4 strutture associative, intese come circoli ricreativi privati con esercizio di somministrazione riservata ai soli soci, di cui al DPR n. 235/01.
- 3) Come introdotto nel R.U., sono previste limitazioni nelle variazioni di destinazione d'uso degli immobili e specifici divieti, vincoli e prescrizioni (norme igienico-sanitarie, rispetto barriere

architettoniche, ecc.) al fine di tutelare e valorizzare le aree di particolare interesse storico e culturale.

- 4) Così come stabilito dall'art. 42 bis c. 3 della legge, il presente regolamento, sulla base degli studi per l'approvazione del regolamento urbanistico, costituisce provvedimento definitivo nell'ambito della disciplina della distribuzione e localizzazione delle funzioni di cui all'art. 58 della L.R. n. 1/05.
- 5) Sulla base di quanto stabilito dall'art. 42 bis della legge al c.2, è vietato il cambiamento di destinazione d'uso con e/o senza opere per gli immobili nei quali non sia possibile acquisire la categoria B3, in quanto non prevista nel Regolamento Urbanistico.
- 6) Nelle zone individuate dal Regolamento Urbanistico come destinate ad esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e a circoli privati con somministrazione riservata ai soli soci, per una migliore riqualificazione ed un miglior utilizzo, devono essere individuate idonee superfici di parcheggio. Tali superfici devono rispettare la misura di mq. 60 per i locali con superficie di somministrazione minore od uguale a mq. 50, la misura del 200% della superficie di somministrazione per i locali che superino i 50 mq. di superficie di somministrazione come già previsto dall'allegato alla delibera di Giunta Comunale n.117 del 22.4.05, nonché il rispetto di quanto previsto all'art.13 del R.U. indipendentemente dalla zona urbanistica prevista dal Regolamento stesso. La dotazione di parcheggio per la sosta di relazione può identificarsi con tutto o parte del parcheggio richiesto come standard urbanistico.
- 7) La superficie di parcheggio deve essere in dotazione esclusiva, vincolata, fruibile, sovrastante e/o sottostante e nelle immediate vicinanze dell'esercizio. Il parcheggio può essere ubicato anche in zona agricola attraverso sistemazioni non definitive, ma con fondo realizzato in maniera da mantenere la permeabilità del suolo e con accorgimenti che comunque lo rendano agibile anche in caso di pioggia persistente.
- 8) La dotazione urbanistica richiesta per quanto riguarda i parcheggi, non si applica agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande situati nel centro storico e nei centri storici minori di cui al vigente R.U.

ART. 11

REQUISITI IN MATERIA DI INQUINAMENTO ACUSTICO E RISPETTO DELLA SALUTE E DELLA QUIETE PUBBLICA.

- 1) Gli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, compresi quelli di cui all'art. 48 c. 1 della legge, esclusa la lett. f, devono rispettare quanto prescritto dalla vigente normativa in materia di inquinamento acustico.
- 2) Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, compresi i circoli, che vogliono effettuare per tutto l'arco dell'anno esecuzioni musicali dal vivo o musica riprodotta con impianti stereo, CD, cassette, radio, televisione o quant'altro ritenuto idoneo, devono provvedere ad insonorizzare i locali entro i quali vengono effettuate le esecuzioni musicali, adottando tutte le misure atte a non creare disturbo alla quiete pubblica, qualora l'entità del suono emesso sia tale da superare i limiti previsti dalla vigente normativa in materia. L'effettuazione di questo tipo di attività è soggetta a segnalazione certificata di inizio attività corredata della valutazione di impatto acustico, che dovrà essere documentata tramite certificazione di tecnico abilitato.
- 3) Coloro che intendono effettuare in via temporanea le esecuzioni musicali dal vivo e/o le altre attività di cui al c.2 all'interno di un esercizio di somministrazione, compreso i circoli, per un periodo non superiore a 6 mesi da suddividersi durante tutto l'arco dell'anno solare, sulla base di quanto prescritto dall'art. 8 della L. 26.10.95 n. 447 (legge quadro sull'inquinamento acustico) e dalla successiva normativa in materia, sono soggetti a segnalazione certificata di inizio attività, corredata della valutazione di impatto acustico, che dovrà essere documentata tramite certificazione di tecnico abilitato; nel caso in cui non venga rispettato il limite previsto per la

zona interessata, potranno procedere a norma dell'art. 12 del vigente regolamento comunale sulle attività rumorose. Anche in questo caso l'esercente dovrà provvedere ad adottare tutte le cautele necessarie ad evitare il disturbo della quiete pubblica.

- 4) L'effettuazione delle esecuzioni musicali non deve comportare maggiorazione di prezzo né pagamento di biglietto di ingresso né l'installazione di strutture all'uopo allestite, trattandosi di attività secondaria ed accessoria a quella principale di esercizio di somministrazione.
- 5) Nel caso in cui non vengano rispettate le prescrizioni di cui al c. 4, l'attività svolta sarà riconducibile a quella di pubblico spettacolo, per cui l'esercizio dovrà essere a norma con tutto quanto prescritto dalla vigente normativa in materia.
- 6) In armonia con quanto sancito dalla Organizzazione Mondiale della Sanità, che definisce la salute uno stato di completo benessere fisico, mentale e sociale e non la semplice assenza di malattia o di infermità, i titolari dei locali di somministrazione sono chiamati a porre in essere tutte le cautele possibili atte a scoraggiare i comportamenti che possano creare disagio, schiamazzi e rumori, a tutela della quiete e della tranquillità delle persone, quale presupposto essenziale della qualità della vita.
- 7) Per quanto non espressamente previsto dal presente regolamento in materia di inquinamento acustico, si rimanda alla vigente normativa in materia.

ART. 12

REQUISITI IN MATERIA DI INQUINAMENTO AMBIENTALE

- 1) Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande devono dotarsi di appositi cassonetti posizionati al di fuori dei locali di preparazione e/o somministrazione per la raccolta differenziata dei rifiuti, come previsto dalla vigente normativa in materia. Nel caso in cui vengano posizionati all'esterno, l'area su cui insistono non è computata come superficie di parcheggio.
- 2) Gli scarichi reflui idrici recapitanti in fognatura comunale, qualora siano soggetti al rilascio dell'autorizzazione, devono seguire le procedure vigenti.
- 3) Per gli scarichi recapitanti in fognatura dinamica comunale, le modalità di scarico devono rispettare il regolamento comunale in materia oltre alle prescrizioni che il gestore della fognatura intendesse imporre per situazioni particolari.
- 4) Per gli insediamenti ricadenti in zone non servite da pubblica fognatura, gli esercizi di somministrazione devono dotarsi di idonei impianti di trattamento dei reflui in conformità a quanto previsto dalle disposizioni impartite da ARPAT di Lucca.
- 5) All'interno del centro storico di Lucca, nella zona cioè compresa all'interno della cerchia muraria e sopra la cerchia stessa, è vietata l'installazione di sistemi di cottura a legna, onde evitare la ricaduta di ceneri e polveri nelle immediate vicinanze, data la presenza di un notevole concentramento abitativo.
- 6) Per quanto non espressamente stabilito nei commi precedenti, si rimanda alla disciplina dei singoli settori.

ART. 13

PROCEDURE PER L'ATTIVAZIONE DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE.

- 1) Le procedure per l'apertura, l'ampliamento, il trasferimento di sede, il subingresso, le modifiche strutturali, le modifiche ai processi produttivi, la riduzione di superficie e la cessazione delle attività di somministrazione di alimenti e bevande sono quelle in uso presso il competente ufficio comunale Sportello Unico per le Attività Produttive, alla modulistica e sito web al quale si fa esplicito rinvio.

- 2) Tutte le procedure di cui al c. 1 non sono soggette ad autorizzazione, ma bensì a segnalazione certificata di inizio attività che deve contenere tutti gli elementi necessari previsti dalla legge e dai regolamenti comunali vigenti per lo svolgimento dell'attività. L'attività deve iniziare entro 180 giorni dalla data di ricevimento della segnalazione certificata di inizio attività, in osservanza di quanto stabilito dall'art. 107 c. 2 della legge.
- 3) Con la segnalazione certificata di inizio attività devono essere forniti i dettagli necessari per la verifica da parte del competente ufficio comunale del possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 14 della legge.
- 4) Non è ammesso l'esercizio di due diverse attività di somministrazione di alimenti e bevande nella stessa unità immobiliare.
- 5) Qualora il soggetto che abbia presentato segnalazione certificata di inizio attività per apertura o trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione intendesse cedere lo stesso oppure conferirlo in una società prima di dare inizio all'attività, tale operazione dovrà essere comunicata al competente ufficio comunale insieme a copia del relativo atto di cessione o conferimento di azienda. Il trasferimento della titolarità o della gestione, così effettuato, non costituisce comprovata necessità per ottenere proroga del termine di attivazione dell'esercizio stesso, come stabilito dall'art. 107 c. 1 lett. b e c. 2 della legge.

ART. 14

ORARI DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

- 1) I titolari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande determinano gli orari di apertura e chiusura al pubblico entro i limiti che il Comune stabilisce.
- 2) Previa concertazione con le organizzazioni imprenditoriali del commercio e del turismo, le organizzazioni sindacali dei lavoratori del settore e le associazioni dei consumatori, maggiormente rappresentative, il comune stabilisce gli orari di cui al c. 1 tenendo conto delle esigenze dei lavoratori, degli utenti e dei residenti e della garanzia del servizio.
- 3) Nei periodi di maggiore o minore afflusso turistico o in occasione di eventi e manifestazioni di particolare rilevanza, il comune può, previa concertazione con le organizzazioni ed associazioni di cui al comma precedente, al fine di garantire idonei livelli di servizio, stabilire programmi di apertura obbligatoria per turno, da rendere noti al pubblico.
- 4) Negli esercizi nei quali la somministrazione di alimenti e bevande viene effettuata congiuntamente ad altra attività prevalente, intendendosi per prevalente l'attività la cui superficie utilizzata per lo svolgimento dell'esercizio della stessa sia pari ad almeno tre quarti della superficie complessivamente a disposizione esclusi magazzini, depositi, uffici e servizi, l'orario osservato è quello dell'attività prevalente, anche qualora l'esercizio di somministrazione presenti accessi ed uscite autonomi.
- 5) Gli esercizi di somministrazione inseriti nelle strutture di cui all'art. 48 c. 1 della legge, ad esclusione della lett. f, devono rispettare gli orari di apertura e chiusura ed eventuale turno settimanale di riposo degli esercizi nei quali sono inseriti.
- 6) L'attività di somministrazione di alimenti e bevande da parte dei circoli privati di cui al DPR n. 235/01 si svolge nel rispetto degli orari stabiliti dal comune ai sensi del presente articolo.
- 7) Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande rendono noto al pubblico, mediante cartelli ben visibili e/o altri eventuali mezzi idonei di informazione, entro i limiti stabiliti dal comune, l'orario di apertura e chiusura del proprio esercizio e l'eventuale giornata di riposo settimanale.

ART. 15

SOSPENSIONE ATTIVITA'.

- 1) L'attività di somministrazione di alimenti e bevande può essere sospesa per un periodo massimo di 12 mesi.
- 2) La sospensione dell'attività deve essere comunicata al comune in concomitanza della sospensione stessa od in via preventiva; qualora si renda necessario, l'onere della prova della data di effettivo inizio della sospensione dell'attività spetta al titolare e/o al gestore dell'esercizio. L'ufficio valuterà, quando necessario, gli elementi forniti a dimostrazione dal titolare/gestore dell'esercizio dando prevalente importanza a documenti scritti ufficiali del tipo registrazioni di cassa, buste paga per dipendenti, bollette consumi energetici, verbali di sopralluogo degli organi di vigilanza ecc. Nel caso di documentazione che dia luogo a valutazione incerta, potrà essere ammessa anche la prova testimoniale scritta di persone a conoscenza del fatto.
- 3) La ripresa dell'attività dopo un periodo di sospensione volontaria va comunicata per scritto: l'irrisoria e fittizia riapertura dopo una sospensione massima di dodici mesi consecutivi non dà diritto ad una ulteriore sospensiva. Non sono quindi ammesse aperture al pubblico per periodi brevi né con apertura per pochi giorni durante la settimana. Gli assortimenti dei prodotti somministrabili devono essere pienamente disponibili secondo le modalità e caratteristiche proprie dell'esercizio.
- 4) Qualora un esercizio di somministrazione sia soggetto a procedura fallimentare, per la vendita dei beni del fallimento rimangono validi i termini di cui all'art. 70 della legge. Il dirigente dell'ufficio competente potrà, tuttavia, valutarne una richiesta di proroga di ulteriori 6 mesi, quando il curatore fallimentare dimostri di avere ancora la disponibilità dei locali ove era svolta l'attività, poichè la cessione dei beni (arredi, attrezzature, scorte ecc.) in assenza della qualificazione di tale complesso come azienda prontamente attivabile, comporterebbe un danno ulteriore alla soddisfazione dei creditori. Il termine di proroga è unico e non ulteriormente prorogabile per alcun motivo.
- 5) Qualora l'attività sia esercitata in forma di impresa individuale, il termine di cui al c. 1 non si applica nei casi di sospensione per:
 - a) malattia certificata al comune entro 10 giorni dall'inizio del periodo di sospensione;
 - b) gravidanza e puerperio certificati al comune entro 10 giorni dall'inizio del periodo di sospensione;
 - c) assistenza a figli minori con handicap gravi come previsto dall'art. 33 della L. 104/92 e dall'art. 42 del D.lgs. 26.3.01 n. 151 (Testo unico delle disposizioni legislative in materia di tutela e sostegno della maternità e della paternità a norma dell'art. 15 della L. 8.3.00 n. 53) da ultimo modificato dall'art. 3 c. 106 della L. 24.12.03 n. 350.
- 6) Nell'ipotesi di cui al c. 5 lett. b l'attività può essere sospesa per un periodo massimo cumulativo di 15 mesi.
- 7) La mancata ripresa dell'attività entro il termine massimo di sospensione della stessa, dà luogo a chiusura definitiva degli esercizi di somministrazione a norma dell'art. 107 della legge.
- 8) La proroga del termine di cui al c. 1, così come previsto dall'art. 107 c. 1 lett. b della legge, è autorizzata solo per i casi stabiliti dal c. 4 e dal c. 5 lett. a, b e c del presente articolo.
- 9) La segnalazione certificata di inizio attività, nel caso in cui l'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande non venga attivato entro i termini stabiliti dall'art. 107 c. 2 della legge, cessa con effetto immediato di produrre effetti giuridici per cui il competente ufficio procederà ad emettere provvedimento di decadenza dal diritto di esercitare l'attività, nei confronti del titolare della ditta.

Art. 16

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE NELLE ZONE COLLINARI.

- 1) In considerazione del fatto che le zone collinari del Comune di Lucca sono oggetto di un costante e sempre maggiore esodo di persone a tal punto che per la maggior parte i paesi collinari sono scarsamente abitati se non addirittura completamente disabitati, l'amministrazione comunale può prevedere alcuni tipi di agevolazioni e/o deroghe dal possesso dei requisiti previsti dal presente regolamento per gli esercizi di somministrazione già esistenti e per quelli che andranno ad insidiarsi in queste zone; queste agevolazioni e/o deroghe dovranno essere decise e approvate dalla Giunta Comunale con specifici provvedimenti, previa concertazione con le categorie economiche.
- 2) Le modalità di intervento e di agevolazione dovranno essere portate all'approvazione degli organi competenti in materia e una volta approvate, potranno essere corrisposte agli esercizi che si troveranno in forti situazioni di disagio economico.

ART. 17

CONSUMO IMMEDIATO DEI PRODOTTI DI GASTRONOMIA NEGLI ESERCIZI DI VICINATO

- 1) L'art. 3 (Regole di tutela della concorrenza nel settore della distribuzione commerciale) al c. 1 lett. f bis del D.L. 4.7.06 n. 223 convertito con la L. 4.8.06 n. 248 stabilisce che negli esercizi di vicinato è consentito il consumo immediato dei prodotti di gastronomia, utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie, ad integrazione di quanto già stabilito all'art. 7 c. 3 del D. lgs. n. 114/98.
- 2) Per prodotti di gastronomia devono intendersi tutti i prodotti, bevande comprese, che sono oggetto di vendita del negozio e che presentano caratteristiche tali da poter essere consumati immediatamente, senza richiedere operazioni di trasformazione nell'esercizio. Non è consentita la preparazione estemporanea su richiesta.
- 3) La vendita con consumo sul posto si deve riferire ai locali dell'esercizio, oggetto della dichiarazione di inizio attività inoltrata al Comune da parte del titolare dell'azienda a norma dell'art 16 della L.R. 07/02/05 n. 28, .con esclusione del suolo pubblico.
- 4) Gli arredi degli esercizi di vicinato non possono coincidere con le attrezzature tradizionalmente utilizzate negli esercizi di somministrazione ovvero tavoli, qualsiasi tipo di sedute, piatti di porcellana, stoviglie e posate in metallo, ecc., né può essere ammesso, in quanto espressamente vietato dalla norma, il servizio assistito.
- 5) E' ammissibile, per consentire l'effettiva applicazione della disposizione e per garantire le condizioni minime di fruizione, l'utilizzo negli esercizi di vicinato di piani di appoggio di dimensioni congrue all'ampiezza ed alla capacità ricettiva del locale, nonché la fornitura di stoviglie e posate a perdere monouso.
- 6) Gli esercizi di vicinato che intendono avvalersi della facoltà di consumo immediato sul posto dei prodotti venduti avvalendosi delle strutture di cui al c. 5 devono essere a norma con quanto prescritto dal punto di vista igienico-sanitario.
- 7) Agli esercizi di vicinato, esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, che non siano a norma rispetto a quanto prescritto in questo articolo, sono concessi due anni di tempo, entro i quali devono adeguarsi.
- 7 bis) Agli esercizi di vicinato, esistenti alla data di esecutività della delibera di C.C. n. 35 del 13/06/11, con la quale vengono approvate le modifiche apportate al presente articolo, sono concessi 30 giorni di tempo dalla data di esecutività della stessa per l'adeguamento alle modifiche apportate.

- 8 Chiunque violi i commi 2,3,4,5 e 6 del presente articolo, dopo una fase prescrittiva, laddove ciò sia possibile, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 75,00 a € 450,00 ai sensi dell'art. 2 del "Regolamento per l'applicazione della sanzioni amministrative per violazione delle disposizioni dei regolamenti e delle ordinanze comunali" approvato con delibera del Commissario straordinario n. 91 del 12.12.06.
- 9 In caso di inosservanza, l'ufficio emetterà provvedimento di cessazione immediata dell'attività abusivamente esercitata: qualora l'esercente non ottemperi, come previsto dall'art. 21 ter della L. n. 241/90 e s.m.i., previa diffida, sarà proceduto alla esecuzione d'ufficio.

ART. 18

SANZIONI

- 1) Per le violazioni alle norme riferentesi a leggi speciali, la sanzione viene rinviata a quanto prescritto nelle stesse.
- 2) Per le violazioni alle norme riferentesi alla legge, la sanzione viene rinviata a quanto prescritto nella stessa.
- 3) Chiunque viola le norme specifiche di questo regolamento, dopo una fase prescrittiva, laddove ciò sia possibile, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 75,00 a € 450,00 ai sensi dell'art. 2 del "Regolamento per l'applicazione delle sanzioni amministrative per violazione delle disposizioni dei regolamenti e delle ordinanze comunali" approvato con delibera del Commissario straordinario n. 91 del 12.12.06.
- 4) Chiunque, indipendentemente dal pagamento della sanzione pecuniaria, non ottemperi alla prescrizione violata, è soggetto alla sospensione dell'attività, previa diffida, fino all'adeguamento della norma violata.
- 5) In caso di recidiva della violazione di una stessa norma specifica di questo regolamento si applica la chiusura definitiva dell'esercizio.
- 6) Si ha recidiva qualora venga effettuata la violazione della stessa norma almeno tre volte durante l'arco dell'anno solare.

ART. 19

DISPOSIZIONI TRANSITORIE.

- 1) Ai sensi dell'art. 14 del vigente Regolamento Urbanistico, sono fatte salve, anche se in contrasto con la previsione del R.U. stesso, le destinazioni d'uso che risultino legittimamente esistenti alla data dell'8.4.02 e pertanto per i locali di somministrazione che ricadano in tale ipotesi sono ammessi gli interventi di ristrutturazione, ad eccezione del cambio di destinazione e comunque solo gli interventi che non comportino aumento di volume e/o superficie di somministrazione.
- 2) Gli esercizi di somministrazione già in essere alla data di entrata in vigore del presente regolamento in caso di trasferimento di sede all'interno della stessa zona, non dovranno attenersi alle norme del presente regolamento per quanto concerne categoria, parcheggio e superfici minime, nel rispetto comunque dei requisiti igienico-sanitari ed in particolare di quelli stabiliti dall'art. 9 commi 6 e 7 e con il mantenimento degli standard già posseduti. La possibilità di esercitare questa facoltà è concessa per un periodo di 5 anni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento: essa può essere esercitata per una sola volta nel suddetto periodo.
- 3) La facoltà di cui al c. 2 è valida anche per gli esercizi di cui all'art. 9 c. 8, con l'unica eccezione che, nel caso in cui l'esercizio che si trasferisce non sia corredato da un parcheggio adeguato, laddove andrà a localizzarsi, dovrà possedere un'area adibita a parcheggio, ai sensi del vigente regolamento.

- 4) Entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, gli esercizi di somministrazione già esistenti devono adeguarsi a quanto stabilito dai seguenti articoli:
 - a) art. 9 commi 3, 4, 6 lett. b e c;
 - b) art. 14 commi 4, 5, 6, 7.

ART. 20

NORMA DI RINVIO

- 1) Il presente regolamento è stato redatto sulla base delle indicazioni di legge, delle norme regolamentari generali in essere, nonché sulla base delle esperienze specifiche di Uffici ed Enti Pubblici investiti nella materia.
- 2) Per gli studi statistici, presupposto del presente regolamento, si fa rinvio all'annuario del Comune di Lucca.

ART. 21

ENTRATA IN VIGORE

- 1) Il presente regolamento entra in vigore decorsi 15 giorni dalla data della sua pubblicazione all'albo pretorio da effettuarsi dopo l'esecutività della relativa deliberazione di approvazione.



COMUNE DI LUCCA

Prot. n. /2005
Prot. segr. n. 310/2005

GIUNTA COMUNALE

ESTRATTO DAL REGISTRO DELLE DELIBERE

DELIBERAZIONE N. 117	SEDUTA DEL 22.4.2005
OGGETTO: Definizione delle procedure da applicarsi durante il regime transitorio della L.R. 7.2.2005 n. 28, art. 111 in materia di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.	

L'anno duemilacinque il giorno ventidue del mese di aprile alle ore 9.30 nella Residenza Comunale di Lucca si è riunita la Giunta Comunale nelle persone dei Signori:

				PRESENTE	ASSENTE
Dott. Pietro	FAZZI	Sindaco			..X..
12. Gen. Cesare	GIORGRICCIOET				
Pucci	TI				
13. Prof. Claudio	Luca LEONE				
Valleggi	Enrico LUCHI				
	Lido				
Domenico RICCIO	MOSCHINI				
Luigi	Giovanni				
BERTANI	PIERAMI				
Valter DEL	Olga				
GRANDE	PIEROTTI				
Gianluca	Cesare PUCCI				
GHIGLIONI	Claudio				
	VALLEGGI				
Sig. Domenico	RICCIO	Vice Sindaco		..X..	
Prof. Valter	DEL GRANDE	Assessore			..X..
Sig. Simone	CAVANI RUINI	Assessore		..X..	
Sig. Renzo	DEL MUGNAIO	Assessore		..X..	
Renz					
o					
Rag. Gianluca	GHIGLIONI	Assessore			..X..
Dott. Luca	LEONE	Assessore		..X..	
Prof. Paolo	MARCHINI	Assessore		..X..	

Dott. Franco Giulio Giov.	MARTINI	Assessore	..X..	
Sig. Angelo	MONTICELLI	Assessore		..X..
Sig. Lido	MOSCHINI	Assessore	..X..	
Prof. Ornella	PANIER BAGAT	Assessore		..X..
Prof. Giovanni	PIERAMI	Assessore	..X..	
Rag. Olga	PIEROTTI	Assessore	..X..	

Presiede l'adunanza il Vice Sindaco Sig. Domenico Riccio.

Partecipa il Sig. Segretario Generale del Comune Dott. Rosario Celano il quale cura la verbalizzazione.

Il Presidente, riconosciuta la validità del numero legale degli intervenuti per poter deliberare, dichiara aperta la seduta.

Adunanza del 22.4.2005

Deliberazione n. 117

OGGETTO: Definizione delle procedure da applicarsi durante il regime transitorio della L.R. 7.2.2005 n. 28, art. 111 in materia di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

LA GIUNTA COMUNALE

Omissis il verbale fino alla presente delibera

A questo punto risultano presenti n. 10 componenti, essendo nel frattempo entrati gli Assessori Del Grande, Ghiglioni e Monticelli ed usciti gli Assessori Martini e Pierotti.

Vista la L.R. toscana n. 28 del 7.2.2005 "Codice del Commercio. Testo Unico in materia di commercio in sede fissa, su aree pubbliche, somministrazione di alimenti e bevande, vendita di stampa quotidiana e periodica e distribuzione di carburanti" ed in particolare la disciplina del regime transitorio dettato dall'art. 111 della medesima legge in materia di somministrazione di alimenti e bevande che recita:

- "1. Le disposizioni in materia di somministrazione di alimenti e bevande di cui al titolo II, capo VI e le altre disposizioni della presente legge ad esse collegate si applicano dalla data di entrata in vigore della presente legge.*
- 2. Il titolare di più autorizzazioni di cui all'articolo 5, comma 1 lettere a), b) e d) della legge 25.08.1991 n. 287 (Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi) attivate in uno stesso esercizio, entro novanta giorni dalla data di cui al comma 1, può attivare in altra sede o cedere i diversi rami d'azienda.*
- 3. Decorsi trenta giorni dalla scadenza del termine di cui al comma 2, i comuni pronunciano la decadenza delle autorizzazioni non attivate o non cedute e adottano, entro i centottanta giorni successivi alla scadenza di detto termine, criteri provvisori per la programmazione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche sulla base dei criteri di cui all'articolo 46, previa concertazione con le organizzazioni del commercio, turismo e servizi, le organizzazioni sindacali dei lavoratori del settore e le associazioni dei consumatori, maggiormente rappresentative.*

4. *Fino all'approvazione dei criteri provvisori di cui al comma 3 non possono essere attivati nuovi esercizi, fatte salve le ipotesi di subingresso e di trasferimento.*
5. *Dalla data di cui all'art.111, comma 1, i titolari di un'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'articolo 3 della l. 287/1991, previo aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria, hanno diritto di estendere la propria attività, come definita dall'art. 42, comma 1, senza che risulti necessaria la conversione del titolo autorizzatorio.”;*

Considerato che l'Amministrazione comunale di Lucca ha approvato, nella vigenza della legge n. 287 del 25.8.1991, una serie di atti tendenti alla regolamentazione delle attività di somministrazione di alimenti e bevande di tipologia A, B e D sulla base del presupposto normativo della distinzione in diverse tipologie delle relative attività e che su tale base era stata approvata la zonizzazione che teneva conto delle diverse tipologie e del contesto economico-sociale del territorio comunale (deliberazione del Commissario Prefettizio presso il Comune di Lucca n. 103 del 23.6.1994);

Considerato che secondo la nuova normativa regionale viene introdotta la cosiddetta “tipologia unica” e, pertanto, a decorrere dal 25 febbraio 2005, i titolari di una qualunque autorizzazione di tipologia A, B o D potranno somministrare alimenti e bevande nelle modalità ritenute più opportune, pur nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari;

Dato atto che l'opera di semplificazione amministrativa e procedimentale, iniziata dall'Amministrazione comunale attraverso la redazione del nuovo regolamento comunale di igiene, è caratterizzata da procedure che consentano l'adeguamento dei locali e delle strutture con una dichiarazione di inizio attività (d.i.a.) ad efficacia immediata;

Ritenuto opportuno, alla luce di quanto sopra esposto e sulla base dell'istruttoria curata dai competenti uffici comunali, di definire le procedure ed i criteri per l'applicazione delle nuove disposizioni in materia di esercizi di somministrazione durante il regime transitorio, tenuto conto del venir meno della regolamentazione comunale derivante dalla disapplicazione espressa a decorrere dal 25 febbraio 2005 della legge 287/1991;

Visto il parere favorevole espresso dalla Azienda USL n. 2 di Lucca - Dipartimento della Prevenzione - U.O. Igiene degli Alimenti, acquisito al protocollo generale di Lucca con il n. 15637 del 17.3.2005;

Informate le Associazioni di categoria del settore del commercio, dei servizi e del turismo;

Dato atto che si prescinde dal parere di regolarità contabile in quanto con il presente provvedimento non sono assunti né si prevedono impegni di spesa;

Visto il parere favorevole del responsabile del servizio interessato in ordine alla regolarità tecnica del presente provvedimento, richiesto ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 18.8.2000 n. 267 e riportato sulla proposta di deliberazione;

Visto lo Statuto comunale;

Visto l'art. 48 del D.Lgs. 18.8.2000 n. 267;

Con n. 10 voti favorevoli su n. 10 presenti e votanti;

DELIBERA

1 di approvare le disposizioni per la “Definizione delle procedure da applicarsi durante il regime transitorio della L.R. n. 28/2005, in materia di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande” nel testo allegato che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto;

2 di approvare le disposizioni per la “Individuazione dei requisiti strutturali ed impiantistici dei locali destinati alla somministrazione di alimenti e bevande nonché delle norme procedurali collegate” nel testo che, allegato, forma parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

3 di prendere atto che il responsabile del procedimento di cui alla legge n. 241/1990, è il dirigente del Settore “Edilizia Privata” dott. Massimiliano Volpi.

Con successiva separata votazione,

LA GIUNTA COMUNALE

Con n. 10 voti favorevoli su n. 10 presenti e votanti;

DELIBERA

attesa l'urgenza, di dichiarare il presente provvedimento immediatamente eseguibile ai sensi del 4° comma dell'art. 134 del D.Lgs. 18.8.2000 n. 267.



COMUNE DI LUCCA

Definizione delle procedure da applicarsi durante il regime transitorio della L.R. 28/2005 in materia di somministrazione di alimenti e bevande

ART.1 - CAMPO DI APPLICAZIONE

1. Il presente atto definisce le procedure da applicarsi durante il regime transitorio come definito dall'art. 111 della Legge Regionale Toscana 7.2.2005 n. 28 in materia di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande. Non si applicano alle attività di cui al presente atto le disposizioni comunali adottate sulla base delle previsioni normative contenute nella legge 25.08.1991 n. 287 ed in particolare i parametri numerici adottati con la deliberazione consiliare n. 103 del 23.06.1994, approvata dal Commissario Prefettizio presso il Comune di Lucca, la deliberazione della Giunta Comunale e la Determinazione Dirigenziale contenenti le procedure per la gestione dei bandi pubblici per il rilascio delle nuove autorizzazioni, la zonizzazione del territorio comunale ai fini del rilascio delle nuove autorizzazioni e dei trasferimenti di sede, salvo quanto previsto dall'art. 4;
2. Le disposizioni del presente atto si applicano, ove non diversamente previsto, a tutti gli esercizi di somministrazione autorizzati alla data di entrata in vigore della L.R. 28/2005 relativamente all'attivazione di procedimenti amministrativi attivati a decorrere dal 25 febbraio 2005 e fino alla approvazione da parte dell'Amministrazione Comunale dei criteri provvisori di cui all'art. 111 della Legge Regionale ovvero alla approvazione dei criteri definitivi previsti dalla stessa legge.

Art.2 - REGIME TRANSITORIO

1. Durante il regime transitorio non possono essere rilasciate nuove autorizzazioni per l'avvio di attività di somministrazione di alimenti e bevande né possono essere riassegnate autorizzazioni decadute, revocate o in altro modo rese disponibili sulla base dei precedenti parametri numerici. Sono fatte salve le autorizzazioni riassegnate sulla base di procedure di evidenza pubblica svolte prima della data di pubblicazione della L.R. 28/2005 e cioè prima del 10.02.2005;
2. Il titolare di più autorizzazioni di cui all'articolo 5, comma 1 lettere a), b) e d) della legge 25.08.1991 n.287 (Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi) attivate in uno stesso esercizio, entro novanta giorni dalla data del 25

febbraio 2005 (cioè fino al 26 maggio 2005), può attivare in altra sede (trasferimento) o cedere i diversi rami d'azienda (subingresso);

3. Si considera attivato in altra sede il ramo d'azienda qualora il titolare di autorizzazione abbia comunicato il trasferimento in altra sede entro il termine di decadenza di cui al precedente comma dichiarando il possesso dei requisiti soggettivi (moralì e professionali) previsti dalla L.R. 28/2005 ed abbia individuato il locale nel quale intende trasferirsi ancorché lo stesso non sia ancora idoneo all'esercizio dell'attività;
4. Si considera ceduto il ramo d'azienda qualora il subentrante abbia comunicato il proprio subingresso entro il termine di decadenza di cui al precedente comma;
5. Nei casi di cui ai precedenti commi 3 e 4 l'attività dovrà essere avviata entro 180 giorni dalla presentazione della comunicazione di trasferimento o subingresso, salvo proroga in caso di comprovata necessità;
6. Ai trasferimenti di sede si applica quanto previsto nell'art.4.

Art.3 - DECADENZA DELLE AUTORIZZAZIONI

1. Decorsi trenta giorni dalla scadenza del termine di cui all'art.2 comma 2 , il Comune pronuncia la decadenza delle autorizzazioni non attivate o non cedute.

Art.4 - TRASFERIMENTO DI SEDE

1. Ai soli fini della definizione delle zone di cui al seguente comma si tiene conto della zonizzazione approvata sulla base della precedente normativa;
2. Il titolare di una o più autorizzazioni di cui all'art.5 comma 1 lett. a), b) e d) della legge 25 agosto 1991, n. 287 può, durante il regime transitorio e fino alla approvazione dei criteri provvisori di cui alla L.R. n. 28/2005 trasferire la propria attività entro i confini della zona commerciale di appartenenza.

Art.5 - DOTAZIONE DI PARCHEGGI

1. I parcheggi per la sosta di relazione necessari alla localizzazione di pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande sono quantificati in :
 - mq 60 per i locali con superficie di somministrazione minore od uguale a mq 50;
 - 200% della superficie di somministrazione per i locali che superino i 50 mq di superficie di somministrazione;

2. La superficie di parcheggio deve avere compatibilità urbanistica, essere in dotazione esclusiva, vincolata, fruibile e situata nelle immediate vicinanze dell'esercizio;
3. Limitatamente ai casi di trasferimento di sede degli esercizi pubblici, all'interno della medesima zona commerciale, la dotazione di parcheggi, in caso di ubicazione dell'esercizio in zone nelle quali lo stesso non sia realizzabile per assoluta carenza di spazi idonei, può essere ridotta fino ad essere annullata, su conforme parere dell'Ufficio Comunale Circolazione e Traffico, subordinatamente alla monetizzazione della carenza, finalizzata al recupero di spazi da destinare a parcheggi pubblici, ed a condizione che sia garantito il mantenimento delle condizioni di sicurezza della circolazione;
4. Per la zona commerciale n.1 (zona ricompresa all'interno dei viali della circonvallazione) non è dovuta alcuna dotazione di parcheggi di relazione.

Art.6 - IDONEITA' URBANISTICA DEI LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE

1. Le attività di pubblico esercizio possono insediarsi nelle unità immobiliari aventi destinazione d'uso commerciale consolidata prima del 16.03.2004;
2. Per le unità immobiliari non ricadenti nella previsione di cui al punto precedente, l'idoneità ad ospitare esercizi di somministrazione di alimenti e bevande è subordinata al cambio di destinazione d'uso da operarsi nei modi di legge e regolamentari, per l'ottenimento della destinazione B.3, individuata dal vigente Regolamento Urbanistico, fermo restando l'obbligatorietà delle dotazioni di parcheggio di cui al precedente art.5;
3. Le dotazioni di standard urbanistici per il cambio di destinazione d'uso, previste dal vigente Regolamento Urbanistico, e le dotazioni di parcheggio per la sosta di relazione, di cui all'art5 c.1 della presente disposizione, non sono requisiti necessari cumulativamente.

INDIVIDUAZIONE DEI REQUISITI STRUTTURALI ED IMPIANTISTICI DEI LOCALI DESTINATI ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE NONCHÉ DELLE NORME PROCEDIMENTALI COLLEGATE

I titolari o gestori di pubblici esercizi che intendono modificare la propria attività estendendo le sostanze alimentari preparabili e somministrabili alla luce della L.R. 28/2005 devono attenersi alle prescrizioni qui di seguito descritte con espresso avvertimento che in caso in cui tali modifiche comportino l'adeguamento dei locali, sia a livello di struttura che di impianti, è necessario accompagnare l'adeguamento dell'autorizzazione sanitaria con la compilazione del modello, autocertificato o semplificato, ai fini dell'acquisizione del parere igienico sanitario. Ai fini della dimostrazione del possesso dei requisiti di cui alla presente normativa è possibile utilizzare la procedura della denuncia di inizio attività ad efficacia immediata di cui all'art. 19 della legge 241/1990.

1. Esercizi di sola somministrazione

1.1 Gli esercizi in oggetto comprendono quelli nei quali si svolge la vendita e consumo all'interno dei locali di bevande di qualsiasi gradazione ed alimenti del genere di pasticceria e gelateria, dolci e prodotti di gastronomia, con esclusione di qualsiasi attività di preparazione e produzione alimenti, con esclusione di preparazione del caffè e mescita, senza manipolazione.

1.2 In tali esercizi è consentita la sola vendita e somministrazione, in monoporzione, di prodotti del tipo pasticceria, panino imbottito, tramezzino, pizze, sandwich, salatini e similari, preparati altrove.

1.3 Detti esercizi devono assicurare un'organizzazione funzionale della loro attività ispirata a principi di razionalità nonché alla cura degli alimenti ed alla tutela della salute pubblica.

Devono avere locali o zone distinti e funzionalmente separati, destinati a :

a) zona deposito delle materie alimentari accessibile, o dall'esterno dello stabilimento, o comunque in maniera tale che il rifornimento del deposito non avvenga attraversando i locali di somministrazione durante l'orario di apertura al pubblico;

b) zona deposito transitorio di prodotti finiti destinati all'alimentazione del tipo panino imbottito, tramezzini, brioches, forniti da produttori autorizzati; idonee attrezzature refrigeranti per alimenti tipo gelateria e pasticceria: se trattasi di vetrine queste devono essere apribili solo dalla parte degli addetti ed essere munite di termometro a lettura esterna, come le attrezzature refrigeranti di cui sopra;

c) armadietto chiuso per detenzione di sostanze destinate alla pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature;

d) zona vendita;

e) almeno un servizio igienico ad uso promiscuo: addetti/avventori, preferibilmente accessibile dall'interno dell'esercizio con le seguenti caratteristiche:

- locale suddiviso in : locale destinato ad accogliere wc o turca (latrina), e locale antistante lo stesso (antilatrina) dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani a perdere o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica;
- superficie minima complessiva pari almeno a mq. 2;
- in tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale e/o meccanica;
- il numero di servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato al numero degli avventori;

f) un banco appositamente destinato alla somministrazione dotato di lavello con erogazione dell'acqua non manuale e di una lavastoviglie e/o lava bicchieri;

g) la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts ed assimilabili, nonché ogni altro prodotto venduto senza la confezione originaria dovranno essere conservati in vetrina apposita con apertura esclusivamente dalla parte degli addetti o comunque conservati per il consumo in modo tale da non essere sottoposti a fenomeni di contaminazione.

Per i locali e gli ambienti di lavoro si fa rinvio agli indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro elaborati dalla Regione Toscana (Delibera di Giunta Regionale n. 7490/91 e successivi aggiornamenti tecnici), oltre a quanto previsto dal regolamento edilizio e dalle vigenti disposizioni in materia di igiene del lavoro, impianti elettrici, impianti termici, antincendio, ecc.

2. Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva

2.1 Si tratta di esercizi che accanto alla attività di somministrazione descritta al punto precedente

svolgono una limitata attività di preparazione consistente nella preparazione di panini imbottiti e/o riscaldamento - ricondizionamento di piatti monodose preconfezionati, surgelati o freschi, preparati in locali attrezzati, autorizzati anche ai fini del confezionamento. Le preparazioni di panini, tramezzini, sandwiches e toasts ed il riscaldamento di piatti monodose possono essere autorizzate negli esercizi di cui al punto precedente, che abbiano uno spazio idoneo nel retrobanco con le attrezzature del caso ed almeno due servizi igienici, secondo i requisiti degli indirizzi regionali di igiene edilizia, meglio individuati alla lettera e) del punto 1.3, di cui uno riservato agli addetti. Risulta requisito indispensabile lo spogliatoio, ubicato anche all'interno dell'antibagno del personale, attrezzato con armadietti a doppio scomparto, a condizione che l'antibagno abbia le dimensioni minime di mq 1,2 per addetto per turno;

2.2 Oltre a quanto previsto al precedente punto 1, ulteriori attività che possono essere svolte in quest'ambito sono le seguenti:

- preparazione panini ripieni sia freddi che caldi con alimenti già pronti e/o stagionati o con hamburger, wurstel e formaggi da cuocere sulla piastra;
- preparazione cibi crudi, macedonie, insalate che non necessitino di cottura;

- sporzionatura e somministrazione di piatti monodose preconfezionati o surgelati freschi, preparati in locali attrezzati ed autorizzati che richiedano solo opera di ricondizionamento, conservati alle temperature previste dalla legge.

L'attività di somministrazione di piatti ricondizionati o cotti su piastra, nonché di insalate e macedonie preparate nell'esercizio, è limitata a n. 15 posti tavola.

2.3 Oltre ai requisiti generali di cui trattasi devono avere:

- a) nei casi di cottura su piastra o riscaldamento che produca vapori è necessario il possesso e funzionamento di sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco 1,5 metri sopra il colmo del tetto degli edifici circostanti nel raggio di m.10 ;
- b) un vano laboratorio di superficie adeguata , non inferiore a 6 mq, dotato di lavello e di un lavamani con rubinetteria non manuale, sapone liquido ed asciugamani a perdere, rispondente ai requisiti tecnici di igiene edilizia della Regione Toscana, piastrellato fino all'altezza di mt 2,00, dotato di sistemi di protezione contro l'ingresso di insetti e roditori;
- c) servizi igienici e spogliatoi secondo le indicazioni di cui al punto 2.1;
- d) per la conservazione degli alimenti e delle bevande è prescritta una dispensa sufficientemente ampia in relazione alla tipologia della preparazione, dotata di idonei sistemi atti ad evitare l'ingresso di insetti e roditori : il deposito di alimenti deperibili deve avvenire in celle o armadi frigoriferi dotati di termometro a lettura esterna nonché di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini).

2.4 Ulteriore tipologia di esercizio di somministrazione di alimenti e bevande previsto è quello che unisce alla somministrazione di cui ai punti precedenti anche la preparazione, cottura e somministrazione di primi piatti o piatti non particolarmente elaborati, esclusa la preparazione di pasta fresca, con capienza massima non superiore a 20 posti tavola. Per tali esercizi le dotazioni minime, oltre a quelle individuate al punto 2.1, devono comprendere:

- a) sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie aventi sbocco ad almeno 1,5 mt. sopra il colmo dei tetti degli edifici in un raggio di 10 mt dal punto di emissione;

- b) vano laboratorio di superficie non inferiore a 10 mq , aerato e rispondente agli indirizzi tecnici di igiene edilizia della Regione Toscana; dotato di un lavello ed attrezzato con lavamani con rubinetteria non manuale, sapone liquido ed asciugamani monouso;
- c) un servizio igienico per gli avventori con relativo lavandino ed un servizio igienico riservato agli addetti , secondo le indicazioni degli indirizzi regionali di igiene edilizia;
- d) uno spogliatoio di almeno 4 mq per il personale, attrezzato con armadietti a doppio scomparto, rispondente alle indicazioni regionali;
- e) un vano dispensa, sufficientemente ampio in relazione alla tipologia di preparazione: il deposito di alimenti deperibili deve avvenire in celle o armadi frigoriferi dotati di termometro a lettura esterna nonchè di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini..). Il vano dispensa deve essere dotato di sistemi atti ad impedire l'ingresso di insetti e roditori.

2.5 Per tutte le tipologie di somministrazione previste nel presente articolo, riscontrato che le stesse sono potenzialmente idonee ad accogliere avventori per periodi non brevissimi, è disposta l'assimilazione delle stesse alla categoria della ristorazione, per il superamento delle barriere architettoniche nel rispetto della normativa specifica.

3. Esercizi di somministrazione con preparazione

1. Si tratta di attività nelle quali si svolge la preparazione e somministrazione di cibi o alimenti di ogni genere, specialità gastronomiche, pietanze o pasti di qualsiasi tipo: ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie, spaghetterie, self-service ed esercizi simili.
2. Gli esercizi in oggetto oltre ai requisiti generali già indicati al punto 1 (*Esercizi di sola somministrazione*), devono avere:
 - a) Dispensa e/o deposito: si tratta di locali destinati esclusivamente alla detenzione di prodotti alimentari e inaccessibili al pubblico, che preferibilmente devono comunicare direttamente con la cucina e il cui accesso deve avvenire preferibilmente dall'esterno e non deve essere tale da comportare l'attraversamento obbligato della cucina da parte delle merci in arrivo. Sono ammessi depositi esterni all'esercizio solo in presenza di una dispensa. Tali locali devono essere dotati di sistemi di protezione contro insetti ed animali molesti. La dispensa /deposito deve avere una superficie minima di almeno 8 mq ed essere dotata di idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili; lo scaffale più basso deve avere altezza da terra tale da consentire un'agevole pulizia del

pavimento sottostante (circa 30 cm). Sono vietati stoccaggi di prodotti direttamente a contatto con il pavimento; celle o armadi frigoriferi separati tra i diversi generi alimentari e/o dotati di appositi contenitori con coperchio e/o scomparti che consentano la separazione netta tra i diversi generi alimentari conservati e dotati di termometro a lettura esterna (es. frutta e verdura; latte, burro e latticini; pesce; ecc.).

b) un locale cucina destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti organizzata in modo tale da garantire la separazione funzionale fra percorsi sporco/pulito.

Deve avere possibilmente una forma regolare evitando zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili. Deve essere realizzata in modo da evitare il più possibile percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti (accesso materie prime – preparazione e lavaggio – cottura – allestimento piatti) e articolata nei seguenti settori:

b1 - Zona preparazione così suddivisa:

- preparazione verdure con specifico lavello e relativo piano d'appoggio ubicato in modo tale da non consentire l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate;
- preparazione carni e prodotti ittici con specifico lavello e relativo piano d'appoggio;

In ogni settore saranno presenti attrezzature specifiche non utilizzabili per altre funzioni se non dopo sanificazione.

b2 - Zona cottura dotata di attrezzature di cottura idonee e di relativa cappa aspirante per i fumi. Nel caso di forni a legna quest'ultima potrà essere stoccata all'interno dell'esercizio solo in piccole quantità (tali da coprire al massimo il fabbisogno giornaliero), in contenitori chiusi e comunque ripuliti

b3 - Zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi.

Tali reparti o settori possono essere collocati in locali distinti e tra loro idoneamente collegati.

Nei locali fino a 30 posti tavola il locale cucina dovrà essere dotato di almeno n. 2 lavelli così suddivisi:

- n. 1 lavello per la preparazione di verdura e frutta;
- n. 1 lavello per la preparazione di altri alimenti da utilizzare in tempi diversi a seconda del genere di alimento trattato (carne, pesce, ecc.)

La superficie minima del locale cucina definito alla precedente lettera b) dovrà essere di:

- mq 15 fino a 30 posti a tavola,
incrementata di mq. 0,30 per ogni posto a tavola oltre i 30 e fino a 100 posti;

incrementata di mq. 0,20 per ogni posto a tavola oltre i 100 posti.

Nel caso di pizzerie/spaghetterie ossia di attività limitate alla produzione di pizze e primi piatti di pasta di vario genere il locale cucina dovrà essere di almeno 10 mq. Incrementata sulla base del numero dei posti a tavola come al punto precedente e dovrà essere dotato di almeno due lavelli così suddivisi:

- n. 1 lavello per la preparazione di verdura e frutta;
- n. 1 lavello per la preparazione di altri alimenti da utilizzare in tempi diversi a seconda del genere di alimento trattato (carne, pesce, ecc.)

Nel caso di attività di pizzeria esercitata congiuntamente a un esercizio di ristorazione dovrà essere presente un locale o una zona di almeno ulteriori 6 mq destinato alla preparazione della pizza . La zona di preparazione destinata all'attività di "pizzeria" può essere anche in vista del pubblico, purchè adeguatamente protetta, e dovrà essere dotata almeno di un lavello e di piani di lavoro lavabili e disinfettabili.

Nel locale cucina deve essere sempre presente un lavamani fornito di rubinetteria non manuale, di sapone liquido e di asciugamani a perdere. Deve essere provvista inoltre di piani di lavoro lavabili e disinfettabili con superfici integre e armadi e scaffalature per il deposito delle attrezzature.

- c) Un locale o zona lavaggio attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso (aggiuntivo rispetto alla cucina ed avente dimensioni di 5 mq) Deve essere ubicata in sede tale da consentire il rientro delle stoviglie sporche e l'eliminazione dei rifiuti senza attraversare la cucina o percorsi puliti. La

zona lavaggio può essere ubicata in un settore separato e delimitato all'interno della cucina; in questo caso devono essere comunque evitati incroci sporco/pulito o tramite passe che permettono il rientro dello sporco senza interferire con le zone di lavorazione della cucina o ubicando la zona lavaggio nell'immediata prossimità dell'accesso al locale cucina in modo che non venga attraversata alcuna zona di preparazione. Il lavello presente nella zona lavaggio delle stoviglie, provvisto di rubinetteria non manuale, può essere adibito anche a lavamani se debitamente attrezzato con sapone liquido e asciugamani a perdere.

- d) Un vano, reparto o settore di raccordo tra la cucina ed i locali di consumazione/somministrazione in cui tenere sistemati e pronti per l'uso od eventualmente

preparare per l'uso senza interferire nell'attività di cucina le posate, le tovaglie coi tovaglioli, il vasellame, le vetrerie.

- e) Una o più sale di somministrazione in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale un agevole espletamento del servizio. La superficie complessiva destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto a tavola.
- f) Una zona debitamente attrezzata ed al riparo da agenti contaminanti ed inquinanti per l'eventuale esposizione delle pietanze già pronte per la somministrazione (es. antipasti, dolci, ecc.).

Tali pietanze dovranno essere conservate rispettando i limiti di temperatura previsti dalla vigente normativa in materia e limitatamente al tempo necessario alla loro somministrazione.

Dovrà altresì essere evitata qualsiasi contaminazione crociata fra loro.

- g) Servizi igienici a disposizione dei clienti, accessibili dall'interno dell'esercizio, non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione e deposito di alimenti e facilmente individuabili con apposite indicazioni, devono essere ubicati in sede tale da non interferire con i percorsi lavorativi riservati al personale. Tali servizi igienici dovranno avere le stesse caratteristiche di quelli previsti nei requisiti generali di cui al precedente punto 4 tipologia 1 (*Esercizi di sola somministrazione*). Il numero dei servizi igienici per il pubblico dovrà essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio, cioè al numero dei posti a tavola, secondo il seguente schema fino a:

30 posti tavola: n. 1 servizio igienico

50 posti tavola: n. 1 servizio igienico per donne

n. 1 servizio igienico per uomini

100 posti tavola: n. 2 servizi igienici per donne

n. 2 servizi igienici per uomini,

150 posti tavola: n. 3 servizi igienici per donne

n. 3 servizi igienici per uomini,

Per gli esercizi con ulteriore capacità, dovrà essere aggiunto 1 servizio igienico ogni 50 ulteriori posti.

Le caratteristiche costruttive e di allestimento dei locali ad uso servizi, deposito, cucine, etc.. sono quelle indicate nella deliberazione C.R. 237/94 e nel DPR 327/80.