



COMUNE DI FUCECCHIO

*Programmazione comunale degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande
art. 42 bis legge regionale n. 28/2005*

Sommario

1. CARATTERISTICHE DELLA FUNZIONE COMUNALE DI PROGRAMMAZIONE DEL SETTORE DELLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

1.1 - Inquadramento normativo

2 - ANALISI DEL CONTESTO

2.1 - Consistenza della rete degli esercizi sul territorio comunale

2.2 - Evoluzione del servizio di somministrazione in relazione alle recenti dinamiche dei consumi.

3. REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

3.1 - Metodologia

3.2 - Zonizzazione del territorio comunale

3.3 - Requisiti degli esercizi di carattere urbanistico/commerciale ed edilizio in relazione ad alcuni aspetti delle dinamiche dei consumi.

3.4 - Vocazione delle diverse aree territoriali; salvaguardia e qualificazione delle aree di interesse storico e culturale, valorizzazione e recupero di particolari aree o edifici attraverso la presenza di qualificate attività di somministrazione.

3.5- Requisiti delle attività per la riduzione dell'impatto ambientale

3.6 - Requisiti degli esercizi di somministrazione di carattere stagionale per somministrazione all'aperto (strutture precarie quali chioschi, padiglioni e simili).

3.7 - Ambito di applicazione

4. - INDIRIZZI PROGRAMMATICI PER LA STRUTTURAZIONE DI UN SISTEMA DI QUALIFICAZIONE SU BASE COMUNALE

4.1 – Disciplinare di qualificazione ad adesione volontaria

5 - COERENZA, MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

5.1 - Valutazione di coerenza con gli altri atti di programmazione comunali

5.2 - Monitoraggio e valutazione

Allegato 1/A - Norme e modalità di attuazione della programmazione comunale delle attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Allegato 1/B – Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

1. CARATTERISTICHE DELLA FUNZIONE COMUNALE DI PROGRAMMAZIONE DEL SETTORE DELLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

1.1 Inquadramento normativo

La legge regionale n. 34 del 5 giugno 2007, contenente modifiche alla legge regionale n. 28/2005, ha finalmente fatto chiarezza relativamente al contenuto della funzione di programmazione comunale in materia di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande. Il legislatore regionale, sostanzialmente recependo le disposizioni statali a tutela della concorrenza, emanate con il DL n. 223/2006 convertito con legge n. 248/2006, ha difatti abbandonato la programmazione numerica inaugurata dalla l.n.25/1996 e in parte riconfermata dalla prima formulazione della legge regionale n. 28/2005. Si trattava di una forma di regolamentazione finalizzata all'individuazione di un numero massimo di esercizi sul territorio comunale, impostata su una dettagliata analisi del mercato sul fronte della domanda e dell'offerta che, nel conciliare l'esigenza della adeguatezza del servizio da rendere al consumatore con l'esigenza della tutela della redditività delle imprese già presenti, spesso si concretizzava in una semplice salvaguardia della situazione esistente.

Tuttavia, già l'originario art. 43, comma 2 della LR n. 28/2005, aveva previsto in aggiunta alla programmazione di tipo numerico, la possibilità di una programmazione fondata su criteri qualitativi.¹ La scelta tra le due alternative era stata quindi lasciata all'autonoma determinazione delle singole amministrazioni comunali e, in seguito alla entrata in vigore del DL n. 223/06 che ha espressamente ritenuto incompatibile con la normativa di tutela della concorrenza la suddivisione del settore della somministrazione in quote di mercato, esistevano sufficienti basi normative affinché i comuni abbandonassero, definitivamente, la programmazione di tipo numerico per una nuova programmazione di tipo qualitativo. Ma le prevedibili resistenze avevano frenato il processo, anche rafforzate da interpretazioni ministeriali che provavano a difendere le precedenti posizioni. Il Consiglio Comunale di Fucecchio, con l'approvazione della Relazione Previsionale e Programmatica per l'anno 2007, aveva comunque già operato una chiara scelta nella direzione della programmazione informata a criteri di tipo qualitativo.

L'art. 42 *bis* del nuovo codice del commercio, introdotto dalla citata legge n. 34/2007, ha quindi eliminato ogni possibilità di ritorno all'antico sistema, stabilendo che il Comune, attraverso il percorso della concertazione, *“nell'ambito delle proprie funzioni di programmazione”* definisca *“i requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ... anche in relazione alle specificità delle diverse parti del territorio comunale”*.

Con questa disposizione si registra quindi una evoluzione normativa ulteriore; la potestà programmatoria comunale ne esce rafforzata caratterizzandosi come competenza a stabilire i *“requisiti”* degli esercizi di somministrazione; non si tratta infatti di individuare *“elementi qualitativi o caratteristiche compatibili con l'esperibilità di un bando pubblico”*, come testualmente disponeva l'art. 43 del Codice del commercio nella sua originaria formulazione, ma occorre determinare, attraverso il percorso del confronto con le associazioni ed organizzazioni di categoria interessate, le caratteristiche che deve possedere un esercizio di somministrazione, con possibilità di modularle in relazione alle specificità territoriali. Detti requisiti si aggiungeranno agli ordinari requisiti previsti dalla normativa urbanistica, edilizia, igienico sanitaria e di sicurezza e contribuiranno a caratterizzare, a livello di ogni singolo comune, la particolare configurazione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

¹ L'art. 43 della legge regionale 28/2005, al 2° comma, così disponeva *“gli atti di programmazione comunale prevedono criteri che si sostanziano in parametri di riferimento numerici, anche relativi alle specificità delle diverse parti del territorio comunale, oppure prevedono elementi qualitativi o caratteristiche compatibili con l'esperibilità di un bando pubblico”*. Il successivo art. 46, poi abrogato dall'art. 27 della l.r. n. 34/2007, prevedeva che la programmazione comunale dovesse esplicitarsi conformemente alle direttive regionali *“finalizzate ad assicurare la migliore funzionalità e produttività del servizio di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico e il più equilibrato rapporto tra domanda e offerta, in relazione alle abitudini di consumo extradomestico, alla popolazione residente e fluttuante, ai flussi turistici, alle caratteristiche e alle vocazioni delle diverse aree territoriali”*

Il comma 2 dello stesso art. 42 *bis* dispone quindi che i requisiti “*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*”.

Le materie individuate sono meramente esemplificative; invero i diversi regolamenti e piani di settore già contengono una disciplina vincolante l’attività di somministrazione per quanto concerne gli aspetti urbanistici, edilizi, igienico sanitari ed ambientali. In attuazione della normativa commerciale pertanto, potranno essere individuati ulteriori requisiti urbanistici, edilizi, igienico sanitari ed ambientali, così come potranno essere individuati nuovi e aggiuntivi requisiti di diverso contenuto per dare risposta ad esigenze differenti e comunque connesse all’attività di somministrazione.

Per l’esercizio a livello locale di questa complessiva funzione di programmazione il legislatore regionale prescrive, direttamente nella normativa di rango primario², i 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”.*

Invero, mentre le direttive di cui alle lettere b), c) e d) sono sicuramente pertinenti con la natura della nuova potestà programmatica, in quanto si possono esprimere in requisiti oggettivi o facilmente misurabili, si rileva che gli indirizzi riconducibili alla lettera a), ad una prima lettura, potrebbero essere ritenuti poco aderenti allo spirito della stessa essendo più appropriati alla precedente pianificazione di tipo numerico, inaugurata dall’abrogato art. 2 della legge n. 25/1996, di cui sostanzialmente ne ripropongono i contenuti³.

Nel nuovo assetto normativo tuttavia, le complessive dinamiche di consumo che si manifestano nel settore, devono essere analizzate in un’ottica nuova, tesa a creare una rete di esercizi adeguata ed attenta alle complessive esigenze legate all’attività di pubblico esercizio. In quest’ottica la disposizione, che trova la sua *ratio* nella volontà di qualificare il mercato della somministrazione sul fronte dell’offerta, vuole che l’analisi sul versante della domanda, più che soffermarsi sugli aspetti quantitativi, cioè sulla capacità di spesa dei consumatori, possa essere oggi funzionale a valutare due problematiche principali:

- le esigenze di qualità nella prestazione del servizio;
- l’attenuazione degli impatti dell’attività di somministrazione come oggi si è evoluta nel contesto ambientale nella quale la stessa si inserisce.

Le analisi dirette ad individuare da un lato, sul fronte della domanda, la spesa complessiva fuori casa destinata al consumo di pasti e consumazioni⁴ e, dall’altro, il giro d’affari medio di un singolo esercizio di somministrazione, sono da intendersi definitivamente superate. Ripeterle sarebbe un mero esercizio statistico, ininfluenza ai fini della nuova programmazione che, in aderenza al principio generale espresso a tutela della concorrenza e del mercato, non potrebbe utilizzarle ai fini della creazione di limiti di ingresso al mercato.

Per tradurre in termini concreti il significato operativo della disposizione che vuole una programmazione comunale attenta all’ “*adeguatezza della rete rispetto agli andamenti demografici, dinamiche dei consumi e flussi turistici*”, occorre quindi che i requisiti degli esercizi siano rispondenti ad un concetto dinamico ed

² Nella precedente formulazione gli indirizzi di massima, contenuti nell’art. 46 della legge, già riportato alla nota precedente, dovevano essere dettagliati con successive direttive regionali. Nella attuale normativa prevista dall’art. 42 *bis* quindi scompare il rinvio ad atti di indirizzo regionali successivi e, pertanto, il Comune potrà programmare il settore applicando gli indirizzi già contenuti nella legge.

³ L’art. 2 della legge n. 25/1996 così disponeva: “ ... *l’autorizzazione ... è rilasciata ... previa fissazione di un parametro numerico che assicuri ... la migliore funzionalità e produttività del servizio da rendere al consumatore ed il più equilibrato rapporto tra gli esercizi e la popolazione residente e fluttuante, tenuto anche conto del reddito di tale popolazione, dei flussi turistici e delle abitudini di consumo extradomestico*”.

⁴ Da calcolare in relazione alla popolazione residente e comunque gravitante, in relazione ai flussi pendolari e turistici, sul territorio comunale.

evolutive del servizio di somministrazione richiesto da una così variegata domanda. I nuovi esercizi di somministrazione dovranno essere pronti a fronteggiare la complessiva aspettativa di servizio legata alla somministrazione, non più meramente riconducibile all'originario bisogno di semplice ristoro ma sempre più caratterizzarsi come richiesta di accoglienza ed ospitalità dal contenuto ampio, non legata soltanto alla semplice consumazione di pasti o bevande. Non a caso, il primo periodo presente alla lettera a) del comma 1 dell'art. 42 *bis*, in maniera pertinente con la *ratio legis* prima evidenziata, dispone quale indirizzo fondamentale per la nuova programmazione comunale, il concetto di "evoluzione del servizio da rendere al consumatore". Il mutamento è immediatamente percettibile; il consumatore da dato numerico in termini di mero potenziale cliente diventa risorsa portatrice di esigenze, elemento centrale del sistema.

2 - ANALISI DEL CONTESTO

2.1 - Consistenza della rete degli esercizi sul territorio comunale

Negli anni il settore della somministrazione di alimenti e bevande si è articolato in una rete diffusa di attività sul territorio comunale; ad oggi si contano n. 53 attività in prevalenza orientate al servizio di somministrazione di bevande (bar) e 19 attività specializzate nel servizio di ristorazione per un totale di n. 72 attività; nel totale delle 72 attività gli esercizi misti, che espletano sia attività di bar che attività di ristorante, sono n. 11.

Di seguito si riporta una suddivisione delle attività di somministrazione tra il capoluogo comunale e le frazioni in due distinte tabelle, una relativa alle attività nelle quali è prevalente il servizio bar e l'altra relativa agli esercizi con prevalente attività di ristorante.

Numero di bar presenti nel territorio comunale

Fucecchio	Botteghe	Galleno	Massarella	Pinete	Ponte a Cappiano	Querce	San Pierino	Vedute
34	2	4	2	1	4	2	2	1

Numero di ristoranti presenti nel territorio comunale

Fucecchio	Botteghe	Galleno	Massarella	Pinete	Ponte a Cappiano	Querce	San Pierino	Vedute
9	0	2	2	0	2	2	1	2

Nell'ambito della presente istruttoria, al fine di verificare se tale rete, da un punto di vista quantitativo, possa ritenersi adeguata rispetto alla domanda potenziale di servizio che emerge dal contesto territoriale, ci preme soffermarci su un dato sicuramente rappresentativo della reale capacità delle rete degli esercizi a soddisfare la domanda di servizio; il riferimento è ai 26 circoli privati abilitati alla somministrazione di alimenti e bevande che attualmente sono presenti sul territorio comunale. Questa situazione, scaturita sotto la vigenza della precedente programmazione per contingenti, può presumibilmente essere sintomatica di una sorta di supplenza espletata dai circoli nel settore della somministrazione che hanno quindi intercettato un segmento della domanda non adeguatamente soddisfatto dalle rete dei pubblici esercizi. La percezione è avvalorata dalle numerose violazioni per esercizio non autorizzato dell'attività di somministrazione, che sono state contestate dagli organi di vigilanza ai circoli privati.

2.2 - Evoluzione del servizio di somministrazione in relazione alle recenti dinamiche dei consumi.

La nuova programmazione pertanto sarà costruita intorno ad un concetto di servizio scaturito dall'attuale stadio di evoluzione del settore per come attualmente tende a strutturarsi.

In realtà il mutamento registrato dall'ordinamento al quale si è appena accennato, il passaggio cioè dalla prevalente tutela legislativa della redditività delle imprese, attraverso il sistema del contingente, alla tutela diretta del consumatore, impone che il Comune, in sede di programmazione dei requisiti degli esercizi, debba

valutare innanzitutto le dinamiche di consumo; queste ultime, nell'ambito degli indirizzi dati dal legislatore regionale, assumono quindi una valenza particolare, una sorta di criterio guida.

Recenti studi, partendo dall'elaborazione dei dati rilevati dal Centro Studi della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, hanno evidenziato come dal 1994 al 2004, l'incidenza dei consumi extradomestici sul totale dei consumi alimentari sia passata dal 26,7% al 30,7% nel 2004, in forza di un volume di spesa, in milioni di euro, *“passato da 35.825 nel 1994 a 45.019 nel 2004, con un tasso medio annuo di crescita della spesa delle famiglie pari al 2,3%”*⁵. Ma il dato rilevante, che emerge dalla citata ricerca, si rinviene nella duplice sfaccettatura della tendenza evolutiva del settore della somministrazione. I consumi extradomestici difatti rifletterebbero sia una domanda *“di piacere”* sia una domanda *“di necessità”*. In entrambi i casi il *“fuori casa”*, nel lungo periodo, tende a crescere ulteriormente⁶; da una parte infatti *“il pranzo e la merenda rivestono un ruolo importante e sono destinati a crescere in futuro a causa della loro natura (si tratta infatti, nella maggior parte dei casi, di consumi di necessità)”*, dall'altra *“i canali ristorativi diventano sempre più luoghi di aggregazione, socializzazione, intrattenimento e relazione”*. La citata ricerca sottolinea come negli ultimi anni, l'emergere di nuovi valori, di riflesso, ha aumentato precise scelte di consumo e di acquisto quali:

- la crescente attenzione ai prodotti alimentari tipici, per i prodotti naturali e salutistici;
- la ricerca di prodotti etnici;
- la maggiore sensibilità per la tutela dell'ambiente;
- l'attenzione crescente per la tutela della salute.

Queste scelte, col tempo, si sono strutturate quali vere e proprie tendenze che esercitano un forte impatto non solo sul marketing industriale ma anche su quello distributivo e ristorativo; si tratterebbe inoltre di esigenze che non si manifestano in stili di vita alternativi ma come sistemi *“che possono convivere nello stesso individuo anche se talvolta possono sembrare in contraddizione tra loro”*.

Altre ricerche di settore, già da qualche tempo, hanno focalizzato la loro attenzione sull'impatto che l'evoluzione dei consumi ha avuto nella diffusione di modalità alternative di fruizione del pasto fuori casa; *“accanto ai ristoranti tradizionali con prevalente attività di ristorazione si affermano sempre più sul mercato nuovi concept di questo formato in cui l'attività di trattenimento e svago acquisisce fondamentale importanza come elemento di attrazione della domanda”*.⁷ Questa indagine riporta quindi una specifica ricerca di settore realizzata da Astra/Demoskopea per conto della Fiepet (Federazione Italiana Esercizi Pubblici e Turistici), che ha dimostrato come nella scelta di un bar ristorante i consumatori siano orientati innanzitutto dall'ambiente piacevole (83,1%) quindi dalla cortesia del personale (82,0%) e a scalare dall'offerta di prodotti di qualità (77,8%).

Le accennate tendenze evolutive, emerse e registrate su scala nazionale, si riscontrano con evidenza anche nella realtà comunale di Fucecchio.

È plausibile quindi affermare che dal consumatore del passato, che ricercava nel ristorante il luogo in cui soddisfare il bisogno elementare di mangiare, e nel bar l'esercizio specializzato nella somministrazione di bevande, si è passati ad un cliente che esige quel servizio complessivo di accoglienza cui sopra si accennava. In ragione di questa fondamentale tendenza evolutiva i bar e i ristoranti sempre più si caratterizzano come luoghi di incontro e ritrovo. Dall'analisi empirica del settore si registra come spesso i pubblici esercizi non riescono adeguatamente ad intercettare e soddisfare la nuova domanda di servizio per difficoltà legate alle esigenze di adeguamento strutturale ed infrastrutturale dei locali, che emergono ad attività avviata e si manifestano in termini di disagio da parte della clientela e di elevati costi sociali (congestione del traffico veicolare, riduzione del numero di parcheggi pubblici generalmente disponibili, emissioni rumorose). In ogni

⁵ Maria Grazia Cardinali - Consumi extradomestici e nuove forme di *intertype competition*, tratto da www.escep-eap.net/conferences/marketing/2007/- Lo studio riporta inoltre le previsioni del Centro Studi Fipe – Confcommercio, che prospettano, tra vent'anni, un'incidenza del 46 % dei consumi fuori casa sulla spesa alimentare complessiva delle famiglie italiane.

⁶ La ricerca sopra citata evidenzia che *“nel breve periodo il trend di sviluppo registrato dai consumi fuori casa (2004 rispetto al 2003), seppur rallentati rispetto agli anni precedenti, è stato comunque positivo e si stima una dinamica altrettanto favorevole a fine 2007 con un incremento in tre anni del 15, 8% rispetto alla crescita del 4,1% prevista per i consumi alimentari domestici”*.

⁷ Congresso internazionale *“Le tendenze del marketing”* – Format e attributi rilevanti di servizio nel comparto della ristorazione e intrattenimento – Università Ca' Foscari Venezia, 28-29 novembre 2003.

caso sempre più avvertita è l'esigenza che gli esercizi siano facilmente fruibili in termini di disponibilità di parcheggio.

In effetti il fenomeno dell'emergere di nuove occasioni di consumo (quali ad esempio il momento dell'aperitivo), si associa ad attività accessorie all'attività di somministrazione, quale l'attività musicale di accompagnamento, riconosciute dallo stesso art. 48 della legge regionale 28/2005. In questi casi l'attività, pur non configurandosi come di trattenimento o spettacolo, vede aumentare la propria capacità di richiamare clientela; una clientela invogliata ad una permanenza più prolungata presso l'esercizio da cui consegue una richiesta aggiuntiva di servizio.

Dalle considerazioni appena svolte emerge un bisogno fondamentale che deve analizzare e a cui deve dare risposta la nuova programmazione comunale: la necessità di valutare la qualità del servizio anche in ragione degli impatti prodotti dall'attività sul contesto territoriale nel quale si inserisce. La nuova normativa impone infatti questo tipo di indagine evolutiva; in essa il ruolo centrale delle esigenze del consumatore, appena sottolineato, deve necessariamente essere correlato con problematiche urbanistiche, edilizie ed ambientali al fine dello sviluppo di un concetto complessivo di qualità del servizio che tenga conto sia della necessità di aumentare il livello di qualità percepito dai diretti fruitori, sia dell'esigenza, per certi versi contrapposta, di ridurre i possibili impatti esterni sulla collettività dei non frequentatori/clienti.

3. REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

3.1 – Metodologia

In attuazione del criterio metodologico posto dal legislatore regionale, l'individuazione dei requisiti degli esercizi di somministrazione di cui alla presente programmazione è stata sottoposta al percorso di concertazione con le rappresentanze degli esercenti, dei consumatori e dei lavoratori.

Preliminarmente alla concertazione di livello comunale, il Comune di Fucecchio ha preso parte ad un incontro di livello Circondariale nella cui sede i contenuti e le caratteristiche essenziali della programmazione sono stati indicati nella necessità di elaborare requisiti di tipo strutturale, facilmente individuali e misurabili.

La bozza predisposta dal competente Servizio comunale è stata quindi sottoposta alla visione e discussione delle rappresentanze degli interessi. L'associazione degli esercenti Confesercenti e l'associazione dei consumatori Codacons, nel corso della riunione tenuta presso la sede del Comune, hanno chiesto che tra i requisiti obbligatori per l'apertura di nuove attività non venisse fatto riferimento a momenti gestionali che potessero condizionare troppo le scelte imprenditoriali e la stessa inventiva dell'esercente. Quindi è stato chiesto che non venisse prevista l'adesione obbligatoria a disciplinari di qualità, pur contemplata dalla legislazione regionale, o ulteriori misure quali ad esempio l'accettazione dei più usati mezzi di pagamento o l'adozione di prassi gestionali specificamente dirette alla clientela estera. I rilievi formulati, opportuni e condivisibili, hanno consentito l'individuazione dei requisiti degli esercizi di seguito dettagliati e motivati. È stato inoltre espresso apprezzamento in riferimento alla volontà dell'Amministrazione di elaborare nel futuro un vero e proprio disciplinare di qualità di livello comunale, ritenuto opportuno ed efficace nel perseguimento dell'obiettivo della qualificazione del settore.

L'Associazione Confcommercio, assente al tavolo di concertazione, ha formulato tuttavia puntuali osservazioni scritte alla bozza che le era stata sottoposta. Anche detta associazione ha chiesto che la programmazione individui requisiti oggettivi e non di tipo gestionale; sul punto si ritiene che la programmazione possa ritenersi adeguata al rilievo espresso. Sono stati formulati inoltre i seguenti ulteriori rilievi in merito a specifici requisiti, di seguito dettagliati, che si ritiene opportuno riportare sinteticamente in questa sezione dell'indagine:

- 1) il rapporto tra numero di parcheggi e superficie di somministrazione (che di seguito sarà descritto), ritenuto troppo elevato;
- 2) in materia di accessibilità ai disabili è stato rilevato che l'onere di realizzare i percorsi di collegamento tra parcheggio ed esercizio qualora il parcheggio sia pubblico, non può essere a carico dell'esercente;
- 3) in riferimento al requisito, di seguito dettagliato, sinteticamente denominato di "decoro urbano" è stato chiesto che lo stesso sia previsto solo se presente in regolamenti più genericamente riferiti a tutte le attività commerciali;

- 4) in merito al requisito di “specializzazione degli ambienti di somministrazione” di seguito dettagliato è stato evidenziato che l’Amministrazione comunale non possa porre divieti non previsti dalla normativa generale;
- 5) in merito al requisito della raccolta differenziata è stato chiesto che la programmazione stabilisca il solo obbligo di disporre di contenitori per l’effettuazione della raccolta differenziata senza entrare nel merito della loro collocazione, in modo particolare per gli esercizi superiori a 250 mq;
- 6) per gli esercizi stagionali, richiamando i rilievi fatti per le attività permanenti, è stato rilevato che l’insonorizzazione in detti esercizi è difficilmente applicabile trattandosi di attività all’aperto.

Delle suddette osservazioni è stato ampiamente tenuto conto e le successive sezioni della presente programmazione derivano anche dall’apporto partecipativo espresso.

In via generale, qui si ritiene necessario evidenziare come la differenziazione tra attività di somministrazione ed altre attività commerciali è presente nella stessa legislazione regionale, che prevede statuti giuridici differenti pur all’interno di un quadro unitario (codice del commercio). Il legislatore regionale, come già ampiamente chiarito, assegna pertanto all’Amministrazione comunale la necessità di programmare per contenuti oggettivi, non più per quote di mercato, che necessariamente impongono la diversificazione.

Per quanto riguarda il rilievo espresso al punto n. 4 si rileva che la presente programmazione non pone alcun divieto all’esplicazione, legittima, di attività consentite ma impone che nell’ambito di una specifica area vulnerabile, ritenuta da salvaguardare, si insedino attività attente alla offerta di un servizio maggiormente specializzato.

3.2 Zonizzazione del territorio comunale

Già è stato evidenziato che per espressa disposizione legislativa la nuova programmazione deve necessariamente rapportarsi alla vocazione delle diverse aree territoriali e quindi strutturarsi in relazione alle caratteristiche delle stesse. Ai fini della presente programmazione, in ragione di valutazioni territoriali, urbanistiche e socioeconomiche, si ritiene possibile individuare le seguenti aree omogenee, meglio specificate nell’allegata planimetria:

- centro storico di Fucecchio e centro storico di Ponte a Cappiano – Zona n. 1: l’area ricomprende i nuclei più antichi dei due centri abitati con la precisazione che gli esercizi che prospettano sulle strade e le piazze che delimitano il Centro storico di Fucecchio sono assoggettati alla disciplina prevista per la Zona n. 2. Gli esercizi che prospettano su Piazza Montanelli sono assoggettati alla disciplina della Zona 1 in ragione di considerazioni sia di tipo urbanistico sia di tipo socio-culturale (centralità della piazza nel tessuto del centro storico dal punto di vista architettonico e della vita socio-culturale di Fucecchio);
- resto del capoluogo e frazioni della piana – Zona n. 2: ricadono in questa zona le aree a prevalente destinazione residenziale della restante parte del capoluogo comunale e di Ponte a Cappiano ed aree limitrofe, le frazioni di San Pierino e di Le Botteghe ed aree limitrofe;
- frazioni di collina – Zona n. 3: la zona ricomprende le frazioni di Galleno, Massarella, Pinete, Querce, Torre, Le Vedute ed il restante territorio collinare.

I requisiti degli esercizi saranno pertanto modulati in relazione alle specificità delle singole aree territoriali, per essere aderenti alle vocazioni funzionali delle stesse. In tal modo la programmazione incentiverà l’insediamento di attività di somministrazione in sintonia con il contesto in cui si inseriscono e sarà inoltre di stimolo all’apertura di nuove attività nelle aree in cui si registrano fenomeni di rarefazione del sistema distributivo.

3.3 Requisiti degli esercizi di carattere urbanistico/commerciale ed edilizio in relazione ad alcuni aspetti delle dinamiche dei consumi.

Stabilito il principio che i requisiti degli esercizi saranno differentemente articolati a seconda delle zone di riferimento, si passa ora ad individuare, nel concreto, detti requisiti, avendo riguardo alle dinamiche evolutive del settore prima descritte.

La nuova programmazione comunale può quindi dare una risposta a problematiche che frequentemente si pongono in relazione all’attività dei pubblici esercizi di somministrazione quali, primi fra tutti, i problemi di accessibilità da parte delle persone disabili, nonché al più generale problema in termini di disponibilità di

parcheggio. Su altro versante la programmazione dovrà tenere conto delle questioni di inquinamento acustico e di tutela ambientale in più ampia accezione, che non di rado vengono in risalto.

La questione dell'accessibilità per i disabili risponde ad un'esigenza di incontestabile valore sociale; è necessario pertanto che gli esercizi garantiscano l'accessibilità ad almeno una sala di somministrazione oltre che ad almeno un servizio igienico.

La previsione di *standards* minimi di parcheggio dovrà invece essere temperata con l'altrettanto avvertita esigenza di favorire l'insediamento e la qualificazione delle attività nell'ambito della Zona n. 1, area per la quale è opportuno stabilire sul punto una apposita deroga, tenuto conto delle caratteristiche storiche ed artistiche del contesto urbano e del patrimonio edilizio esistente; in detto ambito difatti l'aumento della dotazione di parcheggi per il miglioramento della fruibilità del centro storico deve essere più in generale risolta con specifici interventi di urbanizzazione e regolamentazione di più ampio spettro. Nell'ambito delle restanti zone, invece, il requisito del parcheggio a servizio del locale di somministrazione rappresenta un elemento necessario per l'esercizio dell'attività stessa, pur essendo differentemente articolato a seconda che si tratti di attività di ristorante o di attività di bar; implicando le attività di ristorante una sosta più prolungata nell'esercizio è difatti ragionevole prevedere uno standard superiore di posti auto.

Quale criterio di calcolo per la definizione dello standard di parcheggio, si ritiene appropriato desumere lo stesso da un equilibrato rapporto con il numero di posti tavola che possono essere allestiti nell'esercizio; a loro volta i posti tavola possono essere quantificati in ragione di un posto tavola per 1,5 mq di superficie di somministrazione: il numero di parcheggi per autovetture può essere quindi individuato nella misura di 1 posto ogni 3 posti a sedere.

Stabilita detta metodologia, in ragione delle considerazioni sopradette per gli esercizi che intendono specializzarsi nella sola somministrazione di bevande (ex tipologia B prevista dalla legge n. 287/91, che com'è noto non è più applicabile nella regione Toscana) lo standard di parcheggio sarà pari alla metà di quanto previsto in via generale.

I parcheggi pertanto potranno essere sia privati, vale a dire messi a disposizione dell'utenza direttamente dall'esercente che pubblici; in tal senso si ritiene che qualora l'area in cui si colloca l'attività risulti già adeguatamente servita da parcheggi pubblici, posti ad una distanza ragionevole dalla stessa, risponde ad un giusto criterio di equilibrio non obbligare l'esercente a dotare l'attività di un parcheggio specifico a condizione che esista una adeguata dotazione pubblica di parcheggi; in tal senso può ritenersi adeguata una dotazione pubblica che garantisca almeno il doppio del numero minimo di parcheggi che si rendono necessari per la nuova attività. A tal fine si ritiene ragionevole prendere in considerazione i parcheggi pubblici che siano localizzati entro la distanza di 200 metri dai locali dell'esercizio, distanza che deve essere calcolata con riferimento al percorso pedonale più breve e misurata dall'ingresso dei locali dell'esercizio all'ingresso del parcheggio pubblico.

Per quanto riguarda gli esercizi della zona N. 3, si ritiene opportuno che il parcheggio sia realizzato conformemente agli indirizzi di tutela e valorizzazione ambientale perseguiti dalla programmazione territoriale. In particolare dovrà essere garantita la permeabilità dei suoli ed il complessivo inserimento nel contesto ambientale e paesaggistico. Anche in detta zona, in ragione della particolare caratteristica dei centri abitati, di tipo diffuso e di ridotte dimensioni, si ritiene necessario mantenere a 200 metri dall'esercizio la distanza entro la quale considerare possibile il ricorso ai parcheggi pubblici in alternativa a quelli privati. E proprio in ragione di dette caratteristiche degli insediamenti, qualora gli esercizi vadano a localizzarsi in zone esterne ai centri abitati e, quindi, su strade di scorrimento, è opportuno che i parcheggi siano reperibili esclusivamente su aree di pertinenza o comunque poste nelle immediate vicinanze al fine di evitare i fenomeni di sosta a bordo strada che comportano evidenti problemi di sicurezza.

Una misura invece più espressamente diretta ad una azione di qualificazione delle attività in tutto il territorio comunale, può essere tesa a far armonizzare l'aspetto estetico dei locali con il più generale contesto di riferimento; in questa direzione è opportuno che gli infissi esterni, le vetrine, le insegne e le tende esterne siano compatibili con il tipo di edificio e di spazio pubblico in cui il locale si inserisce; nella stessa ottica si muove la necessità di valutare la compatibilità con l'ambito urbano di riferimento anche delle eventuali strutture esterne di supporto all'esercizio (ombrelloni, tavoli e sedie, pedane ecc.), sia nel caso in cui siano collocate su suolo pubblico, sia quando insistano su area privata visibile da spazio pubblico. Per rafforzare l'efficacia della misura, è auspicabile che la normativa comunale in materia di concessioni di suolo pubblico condizioni il rilascio ed il rinnovo dei contratti di concessione alla previa valutazione di proposte progettuali atte a dimostrare la compatibilità dell'intervento, in riferimento alle caratteristiche estetiche, dimensioni della

superficie richiesta e materiali utilizzati, con l'ambiente urbano in cui si colloca l'esercizio di somministrazione. In ogni caso la valutazione di compatibilità espletata nell'ambito della presente programmazione sarà di più ampio spettro soffermandosi sull'inserimento complessivo nel contesto d'esercizio, sulla capacità della nuova attività di produrre una vera e propria esternalità positiva; pertanto la soluzione prescelta dovrà essere esplicitata e dimostrata al momento della presentazione della dichiarazione di inizio attività se non già diversamente valutata nell'ambito di procedimenti edilizi, comunque finalizzati all'allestimento dell'attività, di cui sia già stato oggetto l'immobile sede dell'esercizio.

In ogni caso gli interventi edilizi nell'ambito del centro storico, così come delimitato dalla vigente pianificazione urbanistica, saranno sottoposti al pieno rispetto del Piano di recupero per il centro storico ed agli eventuali programmi di riqualificazione che saranno adottati.

In sintesi la prima categoria di requisiti individuabile sulla base delle esposte considerazioni può essere aggregata in misure dirette a:

- garantire l'accessibilità alle persone disabili;
- garantire una disponibilità minima di parcheggi a servizio dell'attività;
- attenzione all'inserimento nel contesto urbano di riferimento delle nuove attività.

3.4 - Vocazione delle diverse aree territoriali; salvaguardia e qualificazione delle aree di interesse storico e culturale, valorizzazione e recupero di particolari aree o edifici attraverso la presenza di qualificate attività di somministrazione.

La legge regionale, in linea con i programmi già adottati per la tutela dei luoghi storici del commercio, implicitamente riconosce alle attività di somministrazione la valenza di presidi dei centri storici e, quindi, espressamente prevede che il Comune impronti l'azione di programmazione a criteri di salvaguardia e qualificazione delle aree di interesse storico e culturale, nonché al recupero di aree o edifici di particolare interesse, per favorirvi la presenza di "*qualificate attività di somministrazione*". Con queste disposizioni la legge indirettamente attribuisce ai pubblici esercizi, che siano particolarmente specializzati e qualificati, una capacità intrinseca di rivitalizzazione dei contesti urbani di maggiore pregio architettonico e storico.

Nella cornice pertanto di una più ampia azione di salvaguardia e qualificazione delle aree di interesse storico, già si è segnalata la necessità di derogare nella Zona n. 1, al requisito generale della disponibilità di un'area da adibire a parcheggio, requisito che qualora generalizzato limiterebbe eccessivamente la possibilità di insediamento di nuovi esercizi in detti ambiti, disattendendo lo spirito dei programmi di tutela.

Quale elemento di qualificazione ulteriore ed aggiuntivo per le attività della Zona 1 e quindi nello spirito della "*salvaguardia e qualificazione delle aree di interesse storico e culturale*", principio stabilito alla lettera c), 1° comma dell'art. 42 *bis* della legge regionale 28/2005, si ritiene opportuno che la programmazione incentivi la specializzazione e qualificazione degli ambienti che nell'ambito della complessiva attività di pubblico esercizio sono destinati alla somministrazione di alimenti e bevande, individuando misure finalizzate alla specializzazione dell'attività di somministrazione nelle aree in discorso o, meglio ancora, la specializzazione nella somministrazione, riducendo commistioni di attività di diverso genere e contenuto.

In questa direzione si rileva che l'abitudine di installare, negli ambienti destinati alla somministrazione, gli apparecchi elettromeccanici per il gioco lecito quali videogiochi e videopoker di fatto ne condiziona l'immagine e, spesso, ne snatura la caratterizzazione di luoghi destinati al consumo di alimenti, a volte confondendo l'attività di somministrazione con quella propria delle sale giochi.

L'insediamento di attività maggiormente specializzate e qualificate in dette aree può essere quindi potenziato dal seguente requisito:

- assenza presso la sala/e e gli ambienti comunque destinati alla somministrazione di spazi attrezzati per l'installazione di apparecchi elettromeccanici per il gioco lecito (videogiochi e videopoker).

In tal modo non viene intaccata la possibilità per l'esercente di installare, conformemente alle normative di settore, apparecchi per il gioco lecito, ma si chiede che sia mantenuta una distinzione tra ambienti destinati all'offerta del servizio di somministrazione ed ambienti destinati al particolare tipo di intrattenimento offerto del gioco lecito. Detta misura inoltre è coerente con gli obiettivi di qualificazione delle attività sul versante della tutela dalle immissioni rumorose in quanto offre al consumatore del servizio di somministrazione un ambiente non solo più accogliente ma anche più salutare per quanto riguarda lo specifico aspetto della tutela dal rumore.

In sintesi i requisiti diretti in particolar modo alla salvaguardia e qualificazione delle aree di interesse storico culturale ricomprese nella Zona 1, attraverso la presenza di attività di somministrazione qualificate e maggiormente specializzate possono essere così rappresentati:

- deroga al requisito obbligatorio di standard minimi di parcheggio;
- assenza presso la sala/e e gli ambienti comunque destinati alla somministrazione di apparecchiature elettromeccaniche per il gioco lecito (videogiochi e videopoker).

3.5 - Requisiti delle attività per la riduzione dell'impatto ambientale

Anche la possibilità di definire requisiti degli esercizi in materia di impatto ambientale è espressamente prevista dalla nuova normativa regionale. In effetti gli esercizi di somministrazione registrano elevati livelli di produzione di rifiuti solidi derivanti dalle confezioni, imballaggi e residui delle lavorazioni. Si tratta pertanto di individuare delle misure che siano di stimolo ad una gestione funzionale ad una efficace raccolta differenziata dei rifiuti che l'attività produce. In quest'ottica può essere ragionevole stabilire che l'esercizio si debba obbligatoriamente dotare di un idoneo spazio da destinare ad appositi contenitori per la raccolta giornaliera differenziata di carta, vetro, lattine, plastica e materiale organico/umido.

Sempre come misura attenta all'impatto ambientale dell'attività, è ragionevole pensare di stabilire che ciascun esercizio installi dei sistemi per il risparmio idrico e, su altro versante, utilizzi apparecchiature e lampade a basso consumo energetico (frigoriferi, e lavastoviglie in classe "A" ad esempio). Si tratta di accorgimenti che comportano un minimo aggravio dei costi iniziali ma che assicurano, di contro, anche considerevoli risparmi di gestione (oltre che un vantaggio in termini di immagine complessiva dell'attività da non sottovalutare).

Per quanto riguarda la dibattuta questione della rumorosità, di frequente causata dai pubblici esercizi, si rileva che la stessa sovente deriva oltre che dall'attività espletata all'interno dei locali, dalla presenza antropica nelle aree esterne prossime all'esercizio; e si rileva che la normativa di tutela dall'inquinamento acustico non riesce ad arginare efficacemente i fenomeni di immissioni sonore derivanti da fatti non direttamente imputabili al gestore dell'attività.

Queste tipologie di problematiche si sono presentate nella realtà locale; soprattutto laddove le attività commerciali di somministrazione si insediano in comparti a prevalente destinazione residenziale la questione del disturbo da immissioni rumorose non tarda a presentarsi.

Quindi una specifica misura per l'innalzamento del livello di qualità complessiva nella prestazione del servizio può essere più direttamente riferibile al momento gestionale dell'esercizio di somministrazione vale a dire agli orari di apertura. In questa direzione la nuova programmazione stabilisce un preciso indirizzo da seguire in sede di definizione degli orari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, volto a regolamentare in maniera differenziata l'orario delle attività di pubblico esercizio localizzate in zone a prevalente destinazione residenziale. Inoltre, qualora l'attività preveda attrezzature esterne per la somministrazione all'aperto, sarà opportuno differenziare ulteriormente l'orario dell'attività all'interno rispetto all'orario per l'attività all'esterno prevedendo, per quest'ultima, un orario più ridotto. È opportuno infine che il gestore sia tenuto ad adottare ogni azione idonea ad impedire che le strutture all'aperto siano utilizzate oltre l'orario massimo consentito.

Per quanto riguarda le misure di carattere strutturale si ricorda che la legge quadro sull'inquinamento acustico già prevede l'obbligo per i Comuni, in sede di rilascio degli atti abilitativi all'esercizio dell'attività, di richiedere una valutazione di impatto acustico nel caso in cui presso l'attività siano presenti impianti rumorosi. Detto obbligo però è spesso superato con la dichiarazione che attesta l'assenza di impianti rumorosi e quindi la problematica solitamente si presenta in corso di esercizio riducendo o rendendo più complesse le possibilità di intervento.

Il recente Regolamento Comunale di Attuazione del Piano di Classificazione Acustica del territorio comunale, approvato con deliberazione del Consiglio n. 71 del 30.11.2007, ha tuttavia specificato che sia in caso di nuove costruzioni sia in caso di ristrutturazione edilizia integrale deve essere applicato il DPCM del 5 dicembre 1997 di "Determinazione dei requisiti acustici passivi degli edifici"; inoltre ha ritenuto necessaria l'insonorizzazione di quei locali che comunque prevedono una presenza di avventori protratta nel periodo notturno qualora siano confinanti con locali di civile abitazione.

In sintesi pertanto il requisito dell'insonorizzazione dei locali sede dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, da attestarsi mediante idonea certificazione tecnica, sarà assicurato quando ricorrono le

fattispecie previste dal Regolamento di settore e non sia stata già dimostrata in occasione delle ipotesi previste dal regolamento stesso.

In conclusione i requisiti in materia ambientale si possono concretizzare in:

- misure finalizzate alla raccolta differenziata dei rifiuti solidi;
- misure per il contenimento dei consumi idrici ed energetici;
- misure finalizzate a limitare le immissioni sonore.

3.6 - Requisiti degli esercizi di somministrazione di carattere stagionale per somministrazione all'aperto (strutture precarie quali chioschi, padiglioni e simili).

Si tratta di una tipologia di esercizi realizzati in maniera specifica per l'attività di somministrazione stagionale⁸ mediante l'utilizzazione di strutture quali chioschi, padiglioni e simili presso i quali viene solitamente effettuata una attività di somministrazione caratterizzata da una accentuata commistione con l'attività di attività di trattenimento anche se, non prevedendo allestimenti di spazi e strutture appositamente funzionali all'attività di spettacolo, non implicano la verifica di agibilità prescritta dall'art. 80 del TULPS. Detti esercizi pertanto, pur essendo ricompresi nella fattispecie normativa della somministrazione stagionale, presentano tutte le problematiche proprie dei locali di trattenimento in ragione della loro intrinseca capacità di attrarre numeri elevati di clientela. Si tratta difatti di locali che non sono qualificabili quali esercizi di pubblico spettacolo e trattenimento in quanto, oltre all'assenza di spazi ed attrezzature specifiche, non prevedono il pagamento di un biglietto di ingresso o l'obbligo di consumazione. In effetti il successo incontrato da questi locali deriva proprio dall'informalità e flessibilità della relativa offerta di servizio svolta prevalentemente all'aperto.

La presente programmazione individua i requisiti di detti esercizi in ragione degli impatti potenzialmente rilevanti che gli stessi possono produrre sul contesto nel quale si insediano in termini di:

- immissioni rumorose;
- necessità di ampie superfici da destinare a parcheggio;
- problematiche ambientali in termini di rifiuti prodotti.

3.7 – Ambito di applicazione

Conformemente alle disposizioni dettate dall'articolo 43 del Codice del commercio i requisiti stabiliti dalla nuova programmazione si applicano in caso di aperture di nuove attività, anche se dovute a trasferimento di sede di esercizi esistenti.

I requisiti sono inoltre richiesti anche in caso di ampliamento o di modifiche strutturali dei locali.

La legge non dà una definizione espressa di ampliamento e di modifica strutturale: nel silenzio è plausibile che per ampliamento possa intendersi l'aumento della superficie di somministrazione.

Per modifica strutturale dei locali si ritiene necessario intendere la variazione dell'attività che comporti una modifica rilevante della stessa, cioè la modificazione delle strutture che la caratterizzano nel suo contenuto tipologico (quindi la trasformazione di una attività di bar in una attività di ristorante e viceversa); non si ritiene plausibile invece attribuire gli effetti che la legge assegna alle modifiche strutturali ad interventi di diverso genere e contenuto quali interventi edilizi (manutenzioni ordinarie e straordinarie), che non comportano modifiche strutturali dell'attività; si tratta infatti di interventi che rispondono ad esigenze di diversa matrice che, del resto, sarebbe poco opportuno condizionare con valutazioni discendenti dalla presente programmazione.

La nuova programmazione pertanto non condizionerà opere di manutenzione, ordinaria e straordinaria, delle attività esistenti se non nel caso in cui a detti interventi siano associati interventi di ampliamento e modifica

⁸ Ai sensi dell'art. 44 della L.R. n. 28/2005, l'attività di carattere stagionale deve essere esercitata per un periodo di tempo non inferiore a 60 giorni e non superiore a 180 giorni. È opportuno ricordare che l'attività stagionale si differenzia inoltre dall'attività temporanea di somministrazione, vale a dire dall'attività esplicata sul presupposto di una riunione straordinaria di persone e comunque nell'ambito di un calendario programma di manifestazioni ricorrenti approvato dal Comune, previa concertazione con le parti interessate (art. 45, L.R. n. 28/2005).

strutturale come sopra definiti: solo in questi casi sarà necessario adeguarsi alla stessa, nello spirito della disposizione di cui all'art. 43 del Codice del Commercio.

4. - INDIRIZZI PROGRAMMATICI PER LA STRUTTURAZIONE DI UN SISTEMA DI QUALIFICAZIONE SU BASE COMUNALE

4.1 – Disciplinare di qualificazione ad adesione volontaria

I requisiti sopra individuati, e meglio specificati nella parte normativa del presente programma, sono pertanto di tipo obbligatorio. Si tratta di requisiti minimi, che devono essere rispettati qualora ricorrano i presupposti di applicazione della nuova programmazione.

Nell'ambito delle funzioni di promozione, sviluppo economico e valorizzazione territoriale assegnate al Comune, con atti esecutivi della presente programmazione sarà definito un programma di qualificazione delle attività di somministrazione di alimenti e bevande strutturato secondo il meccanismo del disciplinare ad adesione volontaria che attribuisca un particolare marchio di qualità a quegli esercizi che ritengono di aderirvi. La possibilità di adesione sarà quindi garantita a tutti gli esercizi presenti sul territorio e non soltanto a quelli oggetto della nuova programmazione.

L'importanza ai fini dello sviluppo del settore di detta misura programmatica è stata sottolineata sia dalle associazioni dei consumatori sia dalla Associazione Confesercenti intervenute nel percorso di concertazione. Dal confronto è emersa la necessità che il disciplinare individui i requisiti c.d. di qualità, più direttamente rivolti alla fase gestionale dell'attività e sia pertanto caratterizzato da misure dirette:

- alla qualificazione delle attività ai fini del potenziamento dell'offerta turistica del territorio;
- ad una maggiore attenzione a problematiche di tipo ambientale e salutistico;
- ad una maggiore attenzione alla promozione dei prodotti tipici e locali;
- all'innovazione gestionale;
- alla qualificazione e specializzazione professionale del gestore e degli addetti.

In relazione al primo aspetto si rileva che gli esercizi di somministrazione, al pari delle strutture ricettive, sempre più si presentano come una delle porte di accesso al territorio. Molto spesso giocano un ruolo fondamentale nell'aumentarne l'attrattiva turistica ed il servizio dagli stessi offerto diventa uno dei parametri di valutazione per misurarne la complessiva capacità di accoglienza. È incontestabile che al pari di un centro storico curato e di un ambiente rurale o naturale ben tutelato, il territorio viene apprezzato e ricordato (e quindi consigliato) anche per come si mostra a tavola. Ed anche in questo caso il concetto di servizio è da intendersi in senso ampio. In aggiunta ai requisiti di accessibilità e accoglienza che la presente programmazione prevede come obbligatori è opportuno che l'esercizio di somministrazione risponda all'esigenza di una maggiore fruibilità da parte delle clientela estera ad esempio attrezzandosi al fine di accettare tutti i principali mezzi di pagamento l'esercizio oppure adotti semplici misure di informativa quali la traduzione del menù/listino prezzi.

Il disciplinare sarà inoltre lo strumento finalizzato a dare risposta sia alla crescente sensibilità per le problematiche ambientali sia alla domanda di prodotti alimentari tipici e di tradizione e comunque collegati al territorio nel quale l'esercizio è operante; in questa direzione potrà strutturare un'azione che sia di stimolo ad un maggiore collegamento stabile tra imprese commerciali della ristorazione ed aziende agricole. Nella descritta ottica di integrazione, con una azione incentivante lo sviluppo della filiera corta, sarà diretto ad assicurare visibilità a quegli esercizi che si impegnino a reperire parte dei prodotti caratterizzanti i relativi menù direttamente presso imprese agricole regionali e in particolar modo del Circondario Empolese Valdelsa e territorio circostante. Del pari potrà promuovere e premiare gli esercizi che si specializzano nella cucina regionale italiana o etnica.

Più in generale potranno essere previste misure dirette ad informare meglio la clientela circa la provenienza dei principali ingredienti che caratterizzano il menù del singolo esercizio. L'impresa di somministrazione, in quanto impresa del settore alimentare, è obbligata a detenere tutte le informazioni sulle singole materie prime che compongono ogni prodotto elaborato all'interno dell'azienda al fine di metterle a disposizione delle competenti autorità. L'obbligo di informazione imposto da detta normativa intercorre tuttavia tra imprenditore ed autorità pubbliche preposte al controllo. Per le altre imprese del settore alimentare l'esigenza di rintracciabilità per il consumatore è soddisfatta dall'obbligo dell'etichettatura; nel caso delle imprese di

somministrazione, che trasforma per il consumo sul posto, pertanto il consumatore, di fatto, non è sufficientemente informato circa la provenienza di quello che consuma⁹.

Infine strutturandosi secondo le caratteristiche di uno schema aperto anche alla innovazione gestionale ed alla particolare qualificazione e specializzazione del responsabile dell'esercizio e del personale addetto, dovrà pertanto assicurare uno sviluppo dinamico del concetto di qualità nella prestazione del servizio che sia capace di garantire una azione di visibilità e promozione a quegli esercizi che concorreranno ad una più completa ed adeguata fruizione del territorio comunale.

5 - COERENZA, MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

5.1 – Valutazione di coerenza con gli altri atti di programmazione comunali

Le misure di qualificazione strutturale, ambientale e di servizio dell'attività di somministrazione, individuate al fine della definizione dei requisiti delle attività, risultano tra loro compatibili e complementari.

Già nel corso della elaborazione delle singole misure è stato inoltre dato conto della verifica di conformità con gli atti di pianificazione direttamente implicati. Il presente programma, nell'ambito di una verifica complessiva è risultato compatibile oltre che con la vigente programmazione urbanistica, con le norme di attuazione del Piano per il Centro storico e con il Regolamento edilizio. È stata inoltre effettuata una verifica preliminare di coerenza con gli Indirizzi Programmatici del Piano strutturale.

Risulta inoltre coerente con il Progetto integrato di rivitalizzazione del Centro Storico approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 55/2005 e con il programma di azioni del Centro Commerciale Naturale approvato con deliberazione consiliare n. 16/2005.

È stata verificata infine la compatibilità con il regolamento di Attuazione del Piano di Classificazione Acustica del Territorio Comunale.

5.2 - Monitoraggio e valutazione

E' opportuno che la presente programmazione sia monitorata in fase di attuazione per verificare i risultati ottenuti e valutare gli scostamenti dagli obiettivi stabiliti; i risultati saranno verificati anche per valutare se sono rispondenti alle complessive dinamiche di consumo emerse nel settore della somministrazione. La verifica sarà diretta pertanto a far emergere gli elementi di criticità ai fini della messa a punto di azioni correttive della programmazione stessa. In sede di programmazione annuale degli obiettivi, sarà dato conto dei risultati del monitoraggio relativamente ai seguenti indicatori fondamentali:

- numero di nuove attività avviate in attuazione della programmazione distintamente nelle singole zone;
- numero di contatti presso il Servizio competente ai fini di acquisire chiarimenti e informazioni sugli adempimenti richiesti dalla nuova programmazione;
- tipologia di ostacoli rappresentati dai potenziali imprenditori quali limiti obiettivi all'insediamento di nuove attività.

.....

⁹ Recenti indagini condotte in ambito comunitario dimostrano come la questione della tracciabilità sia particolarmente sentita dai consumatori che vogliono sempre più chiarezza sul punto. Non a caso il 71% dei consumatori sarebbe disposto a pagare di più per conoscere la tracciabilità di un prodotto. Dati tratti dal sito internet www.helpconsumatori.it che riporta i dati di una indagine condotta da una società francese di rilevazione in ambito comunitario nel corso dell'anno 2006. Nel citato studio l'esigenza della tracciabilità di un alimento viene avvertita in maniera accentuata da una netta maggioranza degli intervistati, circa l'84% che afferma che non si sente parlare abbastanza di tracciabilità. E a parere della Confederazione italiana agricoltura (CIA) l'Italia è il paese dell'Unione dove si registra maggiormente l'incidenza dell'elemento sicurezza e genuinità dei cibi nella motivazione all'acquisto. In pratica l'89, 8% del campione ha posto l'accento su detta esigenza.

NORME E MODALITA' DI ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE COMUNALE DELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

Art. 1 - Oggetto e finalità

Il presente atto di programmazione definisce i requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art. 42 bis della legge regionale n. 28/2005 individuati quali elementi essenziali di qualità nella prestazione del servizio, di carattere oggettivo, in riferimento alla materia urbanistica, edilizia, igienico-sanitaria e all'impatto ambientale dell'esercizio nel contesto di riferimento.

I requisiti degli esercizi di somministrazione stabiliti dal presente atto di programmazione e specificati nelle schede riepilogative allegate, devono sussistere in caso di apertura di nuove attività, trasferimenti di sede, ampliamenti e modifiche strutturali dei locali di attività esistenti.

I requisiti degli esercizi sono diretti a soddisfare l'esigenza di tutela di elevati livelli di qualità del servizio reso alla collettività dei consumatori per la fornitura di un servizio adeguato, capillare e rispondente alle necessità anche stagionali del territorio. Sono inoltre diretti alla riduzione degli impatti delle attività sul contesto territoriale di riferimento. In nessun caso rappresentano barriere, anche indirette, di accesso al mercato da parte di nuovi imprenditori.

Art. 2 – Zonizzazione

Ai fini della presente programmazione il territorio comunale è ripartito nelle seguenti zone di riferimento:

- Zona 1 - Centro Storico di Fucecchio e Centro storico di Ponte a Cappiano come di seguito delimitati
- Zona 2 – Resto del capoluogo e frazioni della piana;
- Zona 3 – Frazioni di collina.

Gli esercizi che prospettano su Corso Matteotti, Via Landini Marchiani, Piazza XX Settembre, Viale Buozi, Piazza della Ferruzza, Via Napoleone, Via Sotto la Valle, Piazza la Vergine, Via Trieste, che delimitano il centro storico di Fucecchio, sono assoggettati ai requisiti previsti per la Zona n. 2.

Gli esercizi che prospettano su Piazza Montanelli sono assoggettati ai requisiti previsti per la Zona 1.

Per l'esatta individuazione delle zone sopradescritte si rinvia alla planimetria allegata.

Art. 3 – Requisiti per l'avvio ed esercizio di nuove attività di somministrazione di alimenti e bevande

Per l'apertura ed il trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, l'interessato, in possesso dei requisiti morali e professionali previsti dagli articoli 13 e 14 della legge regionale n. 28/2005, presenta dichiarazione di inizio attività ai sensi dell'art. 43 della medesima legge regionale.

Con la dichiarazione di inizio attività l'interessato attesta il possesso dei requisiti previsti dalla presente programmazione ed esplicitati nelle schede allegate (All. 1B) in relazione alla zona di riferimento.

L'attività può essere iniziata immediatamente dalla data di presentazione della dichiarazione regolare e completa fermo restando il rispetto dei termini e delle procedure di abilitazione previste dal regolamento regionale approvato con DPGR n. 40/R del 6 agosto 2006 relativamente agli aspetti igienico sanitari.

Nell'esercizio di attività soggette alla presente programmazione, il responsabile della gestione dovrà garantire in ogni momento il rispetto di quanto dichiarato nella d.i.a., in riferimento ai requisiti posseduti.

I requisiti devono essere mantenuti anche in caso di subingresso e di ogni altra variazione dell'attività e comunque per tutta la durata della stessa.

Con apposito provvedimento del Dirigente sarà approvato lo schema di dichiarazione di inizio attività e l'elenco della documentazione da allegare alla stessa ai fini della sua completezza e regolarità.

Art. 4 – Trasferimento di sede, ampliamento o modifiche strutturali dei locali

In caso di trasferimento di sede, ampliamento o modifiche strutturali dei locali l'interessato dovrà presentare apposita dichiarazione attestante il possesso da parte dell'esercizio dei requisiti prescritti dalla presente programmazione in relazione alla zona di riferimento.

Ai fini della presente programmazione per ampliamento si intende l'aumento della superficie di somministrazione.

Per modifica strutturale dei locali si intende la variazione rilevante dell'attività che comporti una modifica sostanziale dell'offerta di servizio.

Art. 5 – Verifica delle dichiarazioni di inizio attività

Entro 60 gg. dal ricevimento della D.i.a., l'amministrazione comunale anche attraverso organi di enti esterni, verifica la sussistenza dei presupposti e dei requisiti previsti dalla normativa vigente e dalla presente programmazione e dispone, ove del caso, con provvedimento motivato, il divieto di prosecuzione dell'attività e la rimozione dei suoi effetti. Qualora sia possibile l'amministrazione fissa un termine entro il quale l'interessato può provvedere a conformare l'attività alla normativa vigente ed alla presente programmazione. Nei trenta giorni successivi alla scadenza del termine l'amministrazione provvede alla verifica e dispone definitivamente in merito alla prosecuzione dell'attività.

In caso di dichiarazioni mendaci o false attestazioni l'amministrazione procede ai sensi delle disposizioni di cui al Testo unico sulla documentazione amministrativa.

Al fine di accertare la sussistenza ed il mantenimento dei requisiti presenti al momento dell'apertura, l'amministrazione comunale, in qualsiasi momento, provvederà ad esercitare il controllo, anche ispettivo, sulle attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla presente programmazione.

Ai fini della verifica del possesso dei requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande l'amministrazione comunale potrà richiedere la presentazione con cadenza annuale di dichiarazioni, certificazioni, copia di documenti salvi gli ordinari strumenti di vigilanza e controllo

Art. 6 – Provvedimenti di sospensione delle attività

Nel caso in cui nell'esercizio dell'attività si verifichi il venir meno dei requisiti stabiliti dal presente atto e il cui possesso era stato attestato con la dichiarazione di inizio attività, l'amministrazione comunale:

- a) comunica all'interessato l'avvio del procedimento finalizzato all'emanazione del provvedimento di sospensione dell'attività per sopravvenuta carenza dei requisiti di apertura assegnando all'interessato un termine non inferiore a 15 e non superiore a 60 giorni per l'adeguamento;
- b) sospende l'attività in caso di mancato adeguamento entro il termine assegnato.

Art. 7 – Ambito di applicazione ed effetti per gli esercizi già autorizzati

La presente programmazione si applica a tutti gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ad esclusione di quelli non soggetti ai requisiti comunali ai sensi dell'art. 48 della l.r. n. 28/05.

Gli esercizi già autorizzati alla data di entrata in vigore della presente programmazione sono soggetti alle disposizioni dalla stessa previste solo in caso di trasferimento di sede nonché in caso ampliamento o modifiche strutturali dei locali come definiti al precedente articolo 4.

In caso di subingresso in attività esistenti alla data di entrata in vigore della presente programmazione senza interventi di ampliamento o modifiche strutturali non è richiesto l'adeguamento ai requisiti dalla stessa prescritti; il subentrante dovrà dichiarare che nessuna modifica strutturale o ampliamento è stato apportato alla attività in precedenza autorizzata.

Non è richiesto l'adeguamento anche in caso di interventi di semplice manutenzione dei locali, anche se comportanti la sostituzione di impianti, miglioramenti igienico sanitari, che non si configurino come interventi di ampliamento o modifica strutturale.

In caso di subingresso senza modifiche nell'attività avviata, trasferita o comunque modificata in attuazione della presente programmazione, il subentrante dovrà attestare mediante apposita dichiarazione che persistono i requisiti previsti dalla presente programmazione.

Art. 8 – Norma di rinvio

Per quanto non previsto dal presente atto si rinvia alla legge regionale n. 28/2005 e successive modifiche ed integrazioni ed alle altre disposizioni di settore disciplinanti l'attività.

ALLEGATO 1/B

REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE EX ART. 42 BIS LEGGE REGIONALE N. 28/2005

Ai fini dell'apertura, trasferimento di sede, ampliamento o modifiche strutturali dei locali, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande devono rispettare i requisiti di seguito specificati oltre ai requisiti già previsti dalla normativa in materia igienico sanitaria, dalla normativa edilizia, urbanistica e di sicurezza.

Requisiti urbanistico edilizi

1 – Parcheggi	<p>Disponibilità in base ad idoneo titolo di un numero di parcheggi auto su area privata in uso esclusivo, di pertinenza dell'esercizio o nelle immediate vicinanze, calcolati in base alla superficie di somministrazione come di seguito specificato.</p> <p>Nell'ipotesi di esercizio di somministrazione di pasti (ristorante, pizzeria e similari), esercitato anche congiuntamente ad attività di bar, dovranno essere comunque garantiti un numero di parcheggi per autovetture pari a 1/3 dei posti a sedere riservati alla ristorazione (somministrazione di pasti) i quali sono a loro volta calcolati seguendo il criterio di n. 1 posto a sedere per 1,5 mq di superficie di somministrazione. Per l'individuazione della superficie di somministrazione è fatto riferimento alla definizione di cui all'art. 41, comma 1 lett. b) della LR n. 28/2005</p> <p>Nell'ipotesi di esercizio di somministrazione di bevande (ex tipologia B ai sensi della legge n. 287/91) lo standard sarà quantificato facendo riferimento alle stesse modalità di calcolo previste per l'ipotesi di ristorante ridotto della metà.</p> <p>Lo standard minimo di parcheggi di cui sopra potrà essere soddisfatto anche usufruendo di parcheggi su area pubblica nel caso in cui, ad una distanza non superiore a metri 200 dall'esercizio, siano presenti parcheggi pubblici che assicurino la disponibilità di almeno il doppio dei posteggi richiesti nel caso di specie. La distanza deve essere calcolata con riferimento al percorso pedonale più breve ed è misurata dall'ingresso dei locali dell'esercizio all'inizio delle aree di parcheggio.</p> <p>Requisito obbligatorio in tutte le zone ad esclusione della Zona n. 1.</p>
1.1 - Parcheggi - Specifiche per la Zona n. 3	<p>Nella Zona n. 3 i parcheggi, quantificati secondo le modalità di calcolo sopradescritte, dovranno essere realizzati con sistemi che tutelino la permeabilità del suolo e siano in sintonia con il contesto paesaggistico e ambientale. Dovranno essere inoltre dotati di alberature di alto fusto di specie locali nella misura minima di un albero ogni 2 posti auto.</p> <p>Lo standard minimo di parcheggi potrà essere soddisfatto anche usufruendo di parcheggi su area pubblica nel caso in cui, ad una distanza non superiore a metri 200 dall'esercizio, siano presenti parcheggi pubblici che assicurino la disponibilità di almeno il doppio dei posteggi richiesti nel caso di specie.</p> <p>La distanza deve essere calcolata con riferimento al percorso pedonale più breve ed è misurata dall'ingresso dei locali dell'esercizio all'inizio delle aree di parcheggio</p> <p>Per gli esercizi localizzati in aree esterne ai centri abitati i parcheggi devono essere reperiti su area privata in uso esclusivo, di pertinenza dell'esercizio o su area privata in uso esclusivo o pubblica, che siano ubicate nelle immediate vicinanze.</p>
2 – Accessibilità ai disabili	<p>Accessibilità ai disabili di almeno una sala per la somministrazione e ad almeno un servizio igienico. Il parcheggio, ove obbligatorio, deve prevedere almeno uno spazio riservato alla sosta delle persone disabili e dovrà essere garantito un idoneo percorso di collegamento fino alla struttura.</p> <p>In caso di attività di bar deve comunque essere garantita l'accessibilità ai locali nei</p>

	quali è presente il banco bar. Requisito obbligatorio in tutte le zone
3 – Decoro urbano	Infissi esterni ed insegne compatibili con il tipo di edificio e di spazio pubblico in cui il locale si inserisce: la soluzione prescelta dovrà essere esplicitata e dimostrata al momento della presentazione della dichiarazione di inizio attività se non già diversamente valutata nell'ambito di procedimenti edilizi. La compatibilità con l'ambito urbano di riferimento dovrà essere dimostrata anche in riferimento alle strutture di supporto esterne all'esercizio sia nel caso in cui siano collocate su suolo pubblico sia qualora insistano su area privata visibile da spazio pubblico. Requisito obbligatorio in tutte le zone. Gli interventi edilizi nell'ambito del centro storico, così come delimitato dalla vigente pianificazione urbanistica, saranno realizzati nel rispetto del Piano di recupero per il centro storico e degli eventuali programmi di riqualificazione che saranno adottati.
4 – Specializzazione degli ambienti di somministrazione	Assenza presso la sala/e e gli ambienti destinati alla somministrazione di apparecchiature elettromeccaniche per il gioco lecito (videogiochi e videopoker) Requisito obbligatorio nella Zona 1

Requisiti ambientali

1 – Insonorizzazione	Insonorizzazione dei locali certificata da tecnico abilitato conformemente alle disposizioni della vigente normativa (DPCM 5/12/97, DPCM 215/99, Regolamento Comunale di Attuazione del Piano di Classificazione Acustica del territorio comunale, approvato con deliberazione del Consiglio n. 71 del 30.11.2007). Requisito obbligatorio in tutte le zone
2 – Raccolta differenziata	Individuazione di idonei spazi all'interno del locale o in aree private adiacenti l'esercizio di cui si abbia la disponibilità da destinare a contenitori separati per tipologia di rifiuto per la raccolta giornaliera differenziata: - contenitore per residui organici; - contenitore per vuoti e imballaggi in vetro, plastica, lattine; - contenitore per carta e cartone; - contenitore per rifiuti non riciclabili Posizionamento sulla soglia dell'esercizio e nell'area pubblica eventualmente occupata a servizio dell'esercizio di adeguato posacenere al servizio di clienti fumatori. Requisito obbligatorio in tutte le zone
3 – Risparmio energetico	Utilizzo prevalente di lampade e apparecchiature a basso consumo energetico. Requisito obbligatorio in tutte le zone
4 – Risparmio idrico	Adozione di sistemi per il risparmio idrico Requisito obbligatorio in tutte le zone.

Requisiti degli esercizi stagionali con attività di somministrazione all'aperto mediante l'utilizzo di chioschi, padiglioni e simili: da rispettare in tutte le zone in cui sono ammesse tali attività nel rispetto degli strumenti urbanistici

1 – Parcheggi	<p>Disponibilità in base ad idoneo titolo di un numero di parcheggi auto su area privata in uso esclusivo di pertinenza dell'esercizio o nelle immediate vicinanze, calcolati in base alla superficie di somministrazione come dei seguito specificato.</p> <p>Dovranno essere garantiti un numero di parcheggi per autovetture pari a 2/3 dei posti a sedere i quali sono a loro volta calcolati seguendo il criterio di n. 1 posto a sedere per mq 1, 5 di superficie di somministrazione. Per l'individuazione della superficie di somministrazione è fatto riferimento alla definizione di cui all'art. 41, comma 1 lett. b) della LR n. 28/2005.</p> <p>Lo standard minimo di parcheggi di cui sopra potrà essere soddisfatto anche usufruendo di parcheggi su area pubblica nel caso in cui, ad una distanza non superiore a metri 100 dall'esercizio, siano presenti parcheggi pubblici che assicurino la disponibilità di almeno il doppio dei posteggi richiesti nel caso di specie. La distanza di cui sopra deve essere calcolata con riferimento al percorso pedonale più breve ed è misurata dall'ingresso dei locali dell'esercizio all'inizio dei parcheggi.</p>
2 - Insonorizzazione	<p>Certificata da tecnico abilitato (DPCM 5/12/97, DPCM 215/99, Regolamento Comunale di Attuazione del Piano di Classificazione Acustica del territorio comunale, approvato con deliberazione del Consiglio n. 71 del 30.11.2007).</p>
3 - Accessibilità	<p>Accessibilità ai disabili di almeno un locale/ambiente destinato alla somministrazione e ad almeno un servizio igienico. L'accessibilità deve comunque essere garantita al locale /ambiente nel quale è attrezzato il banco bar. Il parcheggio deve prevedere almeno due spazi riservati alla sosta delle persone disabili e dovrà essere garantito un idoneo percorso di collegamento fino alla struttura.</p>
4 – Decoro urbano	<p>Allestimento compatibile con il contesto di riferimento; la soluzione prescelta dovrà essere esplicitata e dimostrata con la relazione tecnica allegata alla DIA se non già diversamente valutata.</p> <p>La compatibilità con il contesto di riferimento dovrà essere dimostrata anche in riferimento alle strutture di supporto all'esercizio sia nel caso in cui siano collocate su suolo pubblico sia qualora insistano su area privata visibile da spazio pubblico.</p>
5 – Raccolta differenziata	<p>Individuazione di idonei spazi all'interno del locale o in aree private di pertinenza o adiacenti l'esercizio di cui si abbia la disponibilità da destinare a contenitori separati per tipologia di rifiuto per la raccolta giornaliera differenziata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - contenitore per residui organici; - contenitore per vuoti e imballaggi in vetro, plastica, lattine; - contenitore per carta e cartone; - contenitore per rifiuti non riciclabili <p>Nel caso di esercizio di dimensione complessiva superiore a mq 250 detti contenitori dovranno essere posizionati in un ambiente chiuso appositamente destinato.</p>
6 – Risparmio energetico	<p>Utilizzo prevalente di lampade e apparecchiature a basso consumo energetico.</p>
7– Risparmio idrico	<p>Adozione di sistemi per il risparmio idrico.</p>