

Provincia di Vicenza

COMUNE DI MAROSTICA

ANNO 2019



Parametri e criteri di programmazione per il rilascio delle autorizzazioni all'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande

(ai sensi della legge regionale 21/09/2007 n. 29 e s.m.i. e del D.Lgs.
26/03/2010 n. 59)

NORME DI ATTUAZIONE

SOMMARIO

| | |
|--|-----------|
| capo I – Aspetti generali | 3 |
| articolo 1 – Obiettivi del piano..... | 3 |
| articolo 2 – Definizioni..... | 3 |
| articolo 3 – Elaborati del piano | 4 |
| articolo 4 – Rilevazione della rete di esercizi di somministrazione | 4 |
| articolo 5 – Suddivisione in zone, limitazioni e inibizioni | 4 |
| articolo 6 - Campo di applicazione..... | 5 |
| articolo 7 – Attività insediate in contesti pubblici..... | 5 |
| articolo 8 – Durata della programmazione | 5 |
| | |
| capo II – Requisiti e criteri di qualità..... | 5 |
| articolo 9 – Caratteristiche dei locali degli esercizi aperti al pubblico..... | 5 |
| articolo 10 – Aree esterne riservate alla somministrazione | 6 |
| articolo 11 – Requisiti obbligatori..... | 6 |
| articolo 12 – Criteri di qualità a punteggio..... | 7 |
| articolo 13 – Esercizio dell’attività..... | 9 |
| | |
| capo III – Norme sui procedimenti amministrativi..... | 10 |
| articolo 14 – Contenuto | 10 |
| articolo 15 – Subingresso | 10 |
| articolo 16– Sanzioni..... | 10 |

capo I – Aspetti generali

articolo 1 – Obiettivi del piano

1. A completamento e integrazione degli obiettivi fissati dalla legge regionale 21/09/2007 n. 29 e s.m.i., il presente strumento si propone di realizzare i seguenti obiettivi, che costituiscono criteri fondamentali ed elemento di interpretazione del piano stesso:

- a) tutelare il libero mercato per favorire una reciproca pressione concorrenziale che permetta alle attività di rivaleggiare per attirare il consumatore con vantaggi (prezzi ridotti, migliore qualità, più ampia scelta e similari), come evidenziato dalla direttiva comunitaria “Bolkestein”. La tutela della concorrenza consente, inoltre, l’entrata nel mercato di nuovi soggetti che possono arricchire la qualità e la tipologia dell’offerta;
- b) accrescere la competitività e la modernizzazione della rete di somministrazione con maggiore produttività, innovazione, formazione e aggiornamento professionale degli esercenti e dei dipendenti; al contempo, migliorare il servizio, la trasparenza e l’informazione al consumatore;
- c) innovare il settore in armonia con le altre attività economiche attraverso la valorizzazione delle proprie identità locali, dell’ambiente naturale e del paesaggio, delle tradizioni storiche ed enogastronomiche nonché dei beni culturali e artistici raccontando sé stessi nel tempo e nello spazio;
- d) perseguire i motivi imperativi di interesse generale previsti all’articolo 4 comma 8 della direttiva 2006/123/CE, tra i quali: l’ordine pubblico, la sicurezza pubblica, l’incolumità pubblica, la sanità pubblica, la tutela dei consumatori e la conservazione del patrimonio storico e artistico: va ricordato che con decreto 22.02.2012 del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo (decreto Soragni) il centro storico di Marostica è stato dichiarato di notevole interesse pubblico e, conseguentemente, tale ambito è riconosciuto anche come area di particolare interesse architettonico e ambientale ai sensi della LR 29/’07 e s.m.i., art. 34 comma 2;
- e) salvaguardare la rete di esercizi esistenti nella zona residuale – costituita da aree agricole e centri minori – da fenomeni di desertificazione, mediante inibizione dei trasferimenti verso le zone centrali; questo anche per assicurare un livello minimo di servizio alle aree marginali del territorio comunale;
- f) semplificare le procedure amministrative ai sensi dell’articolo 1 comma 1 lettera d) della legge regionale 21/09/2007 n. 29 e s.m.i. e dell’articolo 5 della citata direttiva sui servizi.

articolo 2 – Definizioni

1. Ai sensi degli articoli 3 e 31 della legge regionale 21/09/2007 n. 29 e s.m.i. e ai fini delle presenti norme, si intende:

- a) **per somministrazione di alimenti e bevande:** la vendita per il consumo sul posto, effettuata nei confronti di chiunque ne faccia richiesta oppure riservata a cerchie determinate di persone, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti in locali o superfici all’uopo attrezzati; non costituisce attività di somministrazione di alimenti e bevande l’assaggio gratuito di prodotti organizzato dal venditore a fini promozionali o di scelta;
- b) **per somministrazione non assistita:** l’attività di vendita per il consumo immediato sul posto dei prodotti di gastronomia presso l’esercizio di vicinato¹ o dei prodotti da parte del titolare del panificio nei limiti di cui all’art. 3, 4 comma della LR 36/2013, utilizzando, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, i locali e gli arredi dell’azienda, escluso il servizio assistito di somministrazione;
- c) **per superficie di somministrazione:** l’area destinata alla clientela, appositamente attrezzata per la somministrazione alimenti e bevande compresa quella occupata da banchi, scaffalature, tavoli, sedie e simili, nonché la porzione di suolo – coperta o scoperta – posta all’esterno degli esercizi di somministrazione, variamente delimitata, adeguatamente destinata e attrezzata al

¹ di cui all’art. 3, comma 1, lett. d) della LR 50/2012 “Politiche per lo sviluppo del sistema commerciale nella regione del Veneto”

servizio di ristoro dei consumatori e funzionalmente connessa all'esercizio stesso; non vi rientra l'area occupata da magazzini, depositi, locali di lavorazione, cucine, uffici, servizi igienici e spogliatoi;

- d) **la superficie fruibile** dei locali in cui è prevalente l'attività di intrattenimento e svago (discoteche, sale da gioco e similari), destinata alla clientela è comprensiva dello spazio destinato alla somministrazione e dell'area destinata a intrattenimento e a quello in cui sono ubicati gli apparecchi da gioco e similari;
- e) **per superficie aperta al pubblico**: l'area adiacente o pertinente al locale abilitato alla somministrazione, ottenuta in concessione (se pubblica) o a disposizione dell'operatore (se privata), attrezzata, anche da terzi, per essere utilizzata per la somministrazione;
- f) **per somministrazione al domicilio del consumatore**: l'organizzazione presso il domicilio del consumatore di un servizio di somministrazione di alimenti e bevande rivolto esclusivamente al consumatore stesso, ai familiari e alle persone da lui invitate;
- g) **per locali non aperti al pubblico**: quelli a cui può accedere esclusivamente una cerchia limitata e individuabile di persone;
- h) **per somministrazione nelle mense aziendali**: la somministrazione di pasti offerta ai propri dipendenti, in strutture all'uopo attrezzate, da uno o più datori di lavoro, pubblici o privati, direttamente o tramite l'opera di terzi con cui è stato stipulato apposito contratto;
- i) **per criteri di sorvegliabilità**: i criteri stabiliti con decreto ministeriale 17/12/1992 n. 564, modificato dal decreto ministeriale 05/08/1994 n. 534;

articolo 3 – Elaborati del piano

1. Il presente piano si compone dei seguenti elaborati:

- a) Relazione Illustrativa;
- b) Norme di Attuazione;
- c) Tav 1 – Localizzazione esercizi esistenti
- d) Tav. 2 - Zonizzazione

articolo 4 – Rilevazione della rete di esercizi di somministrazione

1. In base al disposto della legge regionale 21/09/2007 n. 29, il piano è stato preceduto dall'aggiornamento della rilevazione e relativa localizzazione della rete distributiva esistente come evidenziato nell'elaborato grafico n. 1.

articolo 5 – Suddivisione in zone, limitazioni e inibizioni

1. Ai sensi dell'articolo 34 della legge regionale 21/09/2007 n. 29 e s.m.i., nel territorio comunale sono individuate due zone:

- zona 1: zona residenziale distinta nelle sottozone:
 - 1.1A corrispondente all'area del Centro Storico individuata con Decreto 22 febbraio 2012 - Dichiarazione di notevole interesse pubblico del centro storico della città di Marostica (decreto Soragni)
 - 1.1 – parte rimanente del centro storico del capoluogo;
 - 1.2 – consolidato residenziale urbano;
 - 1.3 – consolidato residenziale extraurbano);
- zona 2: zona produttiva.

2. La suddivisione è stata fatta secondo i procedimenti descritti nella fase 2 della relazione illustrativa.

3. La parte residuale del territorio comunale non rientra nella presente programmazione, ai sensi dell'articolo 64 comma 3 del D.Lgs. 26/03/2010 n. 59, come evidenziato nell'elaborato

allegato n. 1. In tale zona sono comunque ammessi l'apertura di nuovi esercizi e il trasferimento di esercizi provenienti dalle zone 1 e 2, a condizione che siano soddisfatti la compatibilità urbanistica, l'impatto sulla viabilità di cui all'articolo 9 comma 1 lettera e) e i requisiti obbligatori di cui all'articolo 11.

articolo 6 - Campo di applicazione

1. Ai sensi dell'articolo 2 comma 2 della legge regionale 21/09/2007 n. 29 e s.m.i., la programmazione non si applica alle attività ivi elencate, a cui si fa rinvio. La legge regionale 21/09/2007 n. 29 e s.m.i., si applica alle attività indicate ai commi 1, 4 e 5 dell'articolo 2 della legge medesima.

articolo 7 – Attività insediate in contesti pubblici

1. Le attività di somministrazione inserite in contesti pubblici di servizio (impianti sportivi, locali di spettacolo, ecc.) o in immobili ritenuti meritevoli di tutela anche ai fini della salvaguardia di valori di interesse storico, artistico, ecc. assumono, anche indirettamente, un interesse pubblico; esse sono inscindibilmente collegate al contesto in cui sono inserite e possono essere svolte esclusivamente in regime di concessione per la gestione del bene pubblico in cui esse sono espressamente previste.

articolo 8 – Durata della programmazione

1. Ai sensi dell'articolo 33 comma 2 della legge regionale 21/09/2007 n. 29 e s.m.i., la durata della programmazione comunale è triennale.

2. I presenti criteri di programmazione entrano in vigore dalla data di approvazione e si applicano alle istanze presentate successivamente a tale data.

3. Dalla data di entrata in vigore delle presenti norme cessano di trovare applicazione le disposizioni comunali precedentemente adottate in materia nonché quelle incompatibili con le presenti.

4. La presente programmazione rimane in vigore fino all'adozione di nuovi criteri da parte dell'amministrazione comunale.

5. La programmazione è comunque suscettibile di motivata modifica anche prima della scadenza del triennio, a seguito di diverse valutazioni ai sensi della deliberazione della Giunta regionale 04/11/2008 n. 3340 e come previsto nella fase 5 della relazione, ovvero per modifiche normative successivamente intervenute.

6. Per quanto non previsto nelle presenti norme, si applicano le norme comunitarie, statali e Regionali vigenti in materia.

capo II – Requisiti e criteri di qualità

articolo 9 – Caratteristiche dei locali degli esercizi aperti al pubblico

1. Per rendere concreto il perseguimento del fondamentale obiettivo della sostenibilità sociale e ambientale, gli esercizi di somministrazione che saranno attivati, trasferiti o ampliati – compresi gli esercizi accessori ad altra attività – devono possedere le seguenti caratteristiche:

- a) gli esercizi sono ubicati al piano terreno (livello dell'accesso dalla pubblica via); la superficie di somministrazione può essere estesa a locali ubicati a un livello o piano superiore o inferiore a quello del locale di accesso, purché direttamente comunicanti con esso;
- b) i locali dell'esercizio devono possedere i requisiti prescritti dal regolamento edilizio, con particolare riguardo alla destinazione d'uso e alla destinazione funzionale²;

² salvi i casi previsti all'articolo 7

- c) gli esercizi sono dotati di idonei servizi igienici a disposizione della clientela;
- d) gli esercizi che sono aperti, trasferiti o ampliati in zone che non siano classificate centro storico devono disporre di parcheggi privati riservati ai clienti, ubicati nelle adiacenze dell'esercizio o in area funzionalmente collegata, nella misura stabilita dagli strumenti urbanistici;
- e) per l'apertura, il trasferimento e l'ampliamento di esercizi con superficie di somministrazione superiore a mq 200 e di locali in cui è prevalente l'intrattenimento e lo svago con superficie comunque accessibile alla clientela superiore a mq 200, in zone che non siano classificate centro storico, è richiesta la presentazione, in allegato all'istanza, della documentazione relativa all'impatto sulla viabilità dell'area interessata all'intervento, con la descrizione dei flussi, la valutazione del traffico indotto dall'attività e della capacità di assorbimento dello stesso, asseverata da un tecnico progettista³;
- f) deve essere garantito il rispetto dei parametri richiesti dalle norme in materia di eliminazione delle barriere architettoniche, in particolare per quanto riguarda l'accesso e la fruibilità dei servizi igienici a disposizione della clientela;
- g) per l'apertura di nuovi esercizi e per il trasferimento di sede o l'ampliamento di esercizi esistenti va osservata la distanza minima – calcolata in linea d'aria – di ml 50 dall'ingresso di scuole, caserme, cimiteri e luoghi di culto; nei centri abitati delle frazioni montane⁴ la distanza minima è ridotta a ml. 25.

articolo 10 – Aree esterne riservate alla somministrazione

1. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande nelle aree esterne private può essere autorizzata, su istanza dell'interessato, previa integrazione dell'autorizzazione rilasciata, purché siano rispettate le norme igienico-sanitarie, non sia arrecato disturbo alla quiete pubblica e non si verificano problemi di ordine pubblico e di sicurezza.

2. La somministrazione su area pubblica è svolta nel rispetto delle norme in materia di igiene e sanità e di circolazione stradale e senza pregiudizio per la quiete e la sicurezza pubblica, ed è soggetta ad autorizzazione temporanea per l'occupazione del suolo pubblico.

3. Il disturbo alla quiete pubblica riscontrato dalle forze dell'ordine costituisce motivo di sospensione e, nei casi più gravi, di revoca della concessione di occupazione di area pubblica o dell'autorizzazione a somministrare su area esterna privata.

4. L'area esterna autorizzata può essere utilizzata soltanto per la somministrazione. Per attività accessorie (piccoli trattenimenti musicali) è necessaria specifica comunicazione o richiesta di autorizzazione se in deroga ai limiti previsti dal piano di classificazione acustica del Comune, almeno 30 giorni prima dell'evento.

5. Il mancato rispetto delle prescrizioni contenute nella documentazione sopra citata o la documentata rumorosità dell'esercizio comportano la riduzione dell'orario dell'esercizio.

articolo 11 – Requisiti obbligatori

1. Gli esercizi di somministrazione che sono aperti, trasferiti – anche all'interno della stessa zona – e ampliati nell'intero territorio comunale, compresa la parte residuale, devono possedere i seguenti requisiti obbligatori:

- a) requisito di accessibilità: ai sensi della vigente normativa nazionale (legge 09/01/1989 n. 13 e successive modificazioni, D.M. 14/06/1989 n. 236) e regionale (deliberazione della Giunta regionale 06/09/2011 n. 1428 per le sole parti cogenti e legge regionale 12/07/2007 n. 16), ai soggetti diversamente abili va garantita l'accessibilità degli spazi di relazione e dei servizi igienici;

³ In analogia a quanto previsto dal Regolamento n. 1 del 21.06.2013, art. 11

⁴ Lavarda, S. Luca, Crosara, Vallonara, Valle S. Floriano, Pradipaldo

- b) requisito di acustica: la documentazione previsionale di impatto acustico⁵, sottoscritta da un tecnico competente in acustica, certifica⁶ il rispetto dei limiti imposti dal vigente piano di classificazione acustica comunale e del criterio differenziale (diurno e notturno).

articolo 12 – Criteri di qualità a punteggio

1. Gli esercizi di somministrazione che sono aperti, trasferiti – anche all’interno della stessa zona – e ampliati nelle zone del territorio comunale soggette a programmazione – con l’esclusione, quindi, della zona residuale – devono soddisfare i seguenti criteri di qualità a punteggio:

| <i>titolo I – qualità del servizio</i> | | | |
|--|--------------|--|--------------------------------------|
| <i>n..</i> | <i>lett.</i> | <i>criterio</i> | <i>punteggio massimo assegnabile</i> |
| 1 | | Esperienze lavorative nell'attività di somministrazione del richiedente (titolare, legale rappresentante, procuratore), anche non continuative, documentate con versamenti previdenziali, libro unico, inquadramento contrattuale, visure camerali, ecc.: 5 o più anni maturati negli ultimi 15 anni, con punteggio pieno se almeno 3 anni sono stati svolti nell'ultimo quinquennio | 10 |
| 2 | | Disponibilità di riviste aggiornate e libri per lettura e consultazione | 5 |
| 3 | | Informazioni sull’offerta turistica del territorio: monumenti, aree verdi, eventi, produzioni tipiche locali, ecc. (dépliant, volantini, locandine, QR codes, ecc.) | 5 |
| | | Massimo titolo I | 20 |

| <i>titolo II – sostenibilità sociale</i> | | | |
|--|-------------|--|--------------------------------------|
| <i>n.</i> | <i>lett</i> | <i>criterio</i> | <i>punteggio massimo assegnabile</i> |
| 4 | | Conoscenza delle principali lingue straniere (inglese, spagnolo, tedesco) da parte del personale di sala e di bar | 15 |
| 5 | | Presenza di menù per persone affette da celiachia o da altre intolleranze alimentari con dotazione di idonee separazioni delle lavorazioni che garantiscano la non contaminazione degli alimenti | 5 |
| 6 | | Formulazione del menu in almeno quattro delle principali lingue straniere (oltre che in italiano) | 15 |
| 7 | | Formulazione del menu in braille | 5 |
| 8 | | Dotazione di rete internet wi-fi gratuita estesa alle aree e ai locali aperti al pubblico | 10 |
| 9 | | Servizio di vigilanza esterna dei locali di pertinenza, con installazione di sistema di videosorveglianza e/o di vigilanza privata e funzionamento degli apparati per 24 ore su 24 | 20 |
| 10 | | Misure di mitigazione del disturbo alla quiete pubblica: | (a+b+c+d) max. 15 |
| | a. | sensori per il rilievo del disturbo | 5 |
| | b | impegno formale e inderogabile a contenere l’orario di apertura dell’esercizio entro le ore 24.00 | 5 |
| | c | altri strumenti e/o interventi di mitigazione proposti dall’esercente | 5 |
| | d | Presentazione della documentazione previsionale di impatto acustico (DPIA) secondo le linee guida di cui alla DDG ARPAV n. 3/2008 | 10 |
| 11 | | Tempo di riverbero non superiore a $\pm 20\%$ del tot. = $0.32 \log_{10}(V) + 0,033$ (ambiente non occupato adibito al parlato) | 20 |
| 12 | | Predisposizione di iniziative per l’uscita in sicurezza degli avventori (stanze chill out, apparecchi di rilevazione del tasso alcolemico, accompagnamento ubriachi, ecc.) | 15 |
| 13 | | Dotazione di seggioloni e fasciatoi nei bagni, sempre che il numero di servizi igienici non sia inferiore alla dotazione minima prevista dalle norme o regolamenti vigenti | 10 |

⁵ con le modalità indicate all’articolo 8 della legge 26/10/1995 n. 447, come semplificate dall’articolo 4 del D.P.R. 19/10/2011 n. 227

⁶ in conformità alla legge regionale 10/05/1999 n. 21 e alla delibera del direttore generale dell’ARPAV 29/01/2008 n. 3

| | | | |
|----|--|--|------------|
| 14 | | Aree gioco per bambini (interne o esterne) attrezzate secondo gli standard di sicurezza previsti dalle norme vigenti | 10 |
| 15 | | Assenza di apparecchi da trattamento di cui all'art. 110 TULPS comma 6 e/o punti di raccolta del gioco del lotto e/o superenalotto e/o scommesse in genere dove possibile ai sensi della Regolamentazione Comunale in materia. | 15 |
| | | Massimo titolo II | 155 |

| titolo III – sostenibilità ambientale | | | |
|--|--------------|--|--------------------------------------|
| <i>n.</i> | <i>lett.</i> | <i>criterio</i> | <i>punteggio massimo assegnabile</i> |
| 16 | | Presenza di un idoneo impianto di ventilazione e purificazione dell'aria da polveri sottili, fuliggine, vapori, fumi e odori prodotti dalla cucina, oltre alle prescrizioni dell'ULSS, in grado di assicurare anche la tutela della salute degli operatori e idoneo a purificare un volume d'area/ora equivalente a 5mc/mq della cucina. | 10 |
| 17 | | Presenza di impianto di condizionamento/climatizzazione conforme alla norma UNI 10339 (con certificazione di un termotecnico abilitato) che consenta l'esercizio dell'attività mantenendo le finestre chiuse anche nel periodo estivo | 15 |
| 18 | | Per gli impianti dotati di unità esterne (gruppi di raffreddamento, pompe di calore, ecc.): certificazione di un tecnico competente in acustica relativa all'impiego esclusivo di impianti con emissione sonora inferiore a quella media di analoghe apparecchiature (documentabile producendo le schede tecniche di almeno due impianti analoghi) e alla collocazione in posizione defilata e protetta rispetto ai soggetti bersaglio | 15 |
| 19 | | Utilizzo di sistemi e strumenti per il risparmio idrico applicati con sistematicità all'intero impianto (differenziazione del flusso di scarico dei wc, rubinetti con apertura temporizzata o con sensori di presenza, recupero dell'acqua di riciclo degli impianti frigoriferi e similari) | 20 |
| 20 | | Utilizzo di apparecchiature e strumenti per il risparmio energetico (impianti per lo spegnimento automatico delle luci, impiego di sensori di presenza per l'accensione della luce nei servizi e nei locali accessori, utilizzo di energie rinnovabili e similari) applicati con sistematicità all'intero impianto | 20 |
| 21 | | Dotazione di idonea area privata esterna – finalizzata al solo stoccaggio e deposito dei rifiuti prodotti dall'attività in attesa di conferimento al servizio di raccolta – attrezzata, ordinatamente organizzata, visivamente schermata, ubicata in modo tale da salvaguardare la salubrità dei luoghi ed evitare molestie a terzi | 30 |
| 22 | | Presenza di locali di conservazione, magazzinaggio e stoccaggio di derrate alimentari, anche in un raggio di ml 100, con superficie non inferiore al 10% della superficie dei locali di somministrazione, in modo da consentire approvvigionamenti periodici e non giornalieri, limitando l'uso di veicoli di trasporto merci e l'inquinamento | 20 |
| 23 | | Mantenimento della pulizia e del decoro delle aree prossime all'esercizio (aree prospicienti l'immobile, anche se suolo pubblico) e stimolo – nei confronti degli avventori – a tenere comportamenti compatibili con la presente finalità | 30 |
| | | Massimo titolo III | 160 |

| titolo IV – accessibilità | | | |
|----------------------------------|--------------|---|--------------------------------------|
| <i>n.</i> | <i>lett.</i> | <i>criterio</i> | <i>punteggio massimo assegnabile</i> |
| 24 | | Per esercizi con superficie di somministrazione superiore a mq. 120: dotazione di almeno due servizi igienici accessibili, distinti per sesso | 10 |
| 25 | | Presenza di un servizio igienico aggiuntivo riservato al personale | 10 |
| 26 | | Eliminazione barriere architettoniche sia per l'accesso esterno che per la mobilità interna al pubblico esercizio | 10 |
| 27 | | Accessibilità per gli animali di affezione ad almeno un vano adibito alla somministrazione | 5 |

| | | |
|--|--------------------------|-----------|
| | Massimo titolo IV | 35 |
|--|--------------------------|-----------|

| titolo V – valorizzazione dell'identità e delle tradizioni agroalimentari locali (da autocertificare) | | | |
|--|--------------|--|---|
| <i>n..</i> | <i>lett.</i> | <i>criterio</i> | <i>punteggio massimo assegnabile</i> |
| 28 | a | Utilizzo <u>prevalente</u> di alimenti freschi senza utilizzo di prodotti precotti industriali | 20 |
| | b | In alternativa alla lett. a) utilizzo <u>prevalente</u> di alimenti freschi e/o di prodotti dell'agricoltura biologica o dell'allevamento biologico, senza utilizzo di prodotti precotti industriali. | 30 |
| | c | Se con l'utilizzo <u>prevalente</u> di prodotti coltivati, allevati, pescati sul territorio Veneto. | 20 <i>Si sommano punti alle voci a) o b)</i> |
| | d | In alternativa al punto c) se con l'utilizzo <u>esclusivo</u> di prodotti locali, prodotti coltivati, allevati, pescati sul territorio Veneto. | 30 <i>Si sommano punti alle voci a) o b)</i> |
| | e | Se l'utilizzo <u>prevalente</u> di prodotti certificati De.Co. dei comuni del Veneto o a marchio DOP (denominazione di origine protetta), (IGP) indicazione geografica protetta | 20 <i>Si sommano punti alle voci a), b),c) o d).</i> |
| 29 | a | Con somministrazione <u>prevalente</u> di piatti tipici della tradizione locale marosticense e/o Veneta a tutela della cucina tradizionale, corrispondente anche alle forme pubblicitarie. | 35 |
| | b | Con somministrazione <u>esclusiva</u> di piatti tipici della tradizione locale marosticense e/o Veneta a tutela della cucina tradizionale, corrispondente anche alle forme pubblicitarie. | 40 |
| 30 | | L'esercizio non vende cibo pronto da consumarsi su pubblica via | 20 |
| | | Massimo titolo V | 140 |

2. Per l'apertura di nuovi esercizi o il trasferimento di esercizi esistenti, è richiesto il raggiungimento di un punteggio dei criteri di qualità non inferiore a:

- 364 (70%) punti per la zona 1.1A corrispondente all'area del Centro Storico individuata con Decreto 22 febbraio 2012 - Dichiarazione di notevole interesse pubblico del centro storico della città di Marostica (decreto Soragni);
 - 312 (60%) punti per la zona 1.1 (porzione restante del centro storico del capoluogo);
 - 260 (50%) punti per le zone 1.2 e 1.3 (consolidato residenziale urbano ed extraurbano);
 - 208 (40%) punti per la zona 2 (produttiva);
- sul punteggio totale massimo raggiungibile di 520.

3. Per l'ampliamento della superficie di somministrazione di esercizi esistenti, è richiesto il miglioramento del punteggio esistente se inferiore alla soglia minima prevista per la zona di appartenenza.

articolo 13 – Esercizio dell'attività

1. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande è esercitata nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia di edilizia, urbanistica, destinazione d'uso, igiene e sanità, tutela dall'inquinamento acustico e sicurezza nei luoghi di lavoro.

2. Nei casi in cui l'autorizzazione sia stata rilasciata per l'apertura di un nuovo esercizio o per il trasferimento o l'ampliamento di un esercizio esistente nelle zone rientranti nella programmazione, è fatto obbligo all'esercente di esporre in modo visibile le valutazioni assegnate per i criteri di qualità di cui all'articolo 12.

capo III – Norme sui procedimenti amministrativi

articolo 14 – Contenuto

1. Per quanto attiene alle Norme sul procedimento in particolare il rilascio delle autorizzazioni in zone tutelate e non, le differenti tipologie di somministrazione, il subingresso, la decadenza, la cessazione e ogni altra attività riguardante gli esercizi di somministrazione si fa riferimento alle seguenti normative: L.R. 29/07 e s.m.i., D.g.r. 3340/08, D.Lgs. 59/10, alla D.g.r. 2026/10, circolare n. 3637/C del Ministero dello Sviluppo Economico del 10 agosto 2010, d.lgs. 222/2016 e altre leggi vigenti in materia.

articolo 15 – Subingresso

1. Nel caso in cui il subingresso riguardi un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande aperto successivamente alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, la SCIA dovrà contenere l'impegno a rispettare il punteggio minimo relativo ai criteri di qualità di cui al precedente articolo 12.

2. Nel caso in cui il subingresso riguardi un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande aperto precedentemente alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, la SCIA dovrà contenere l'impegno a conseguire il punteggio minimo relativo ai criteri di qualità di cui al precedente articolo 12, entro cinque anni dal primo sub-ingresso non reiterabile per eventuali ulteriori subingressi.

3. Gli impegni di cui ai precedenti punti 1 e 2 interessa tutte le forme di sub-ingresso comprese l'affitto dell'azienda o la variazione della forma o della composizione sociale.

articolo 16– Sanzioni

1. In caso di violazioni alle prescrizioni del presente regolamento si fa riferimento alle sanzioni previste dalla legge regionale o nazionale vigente in materia.

2. Per violazioni al presente regolamento, non disciplinate da legge regionale o nazionale si applica la sanzione amministrativa fissata da euro 25 a 500, ai sensi dell'art. 7 bis del T.U.E.L 267/2000