COMUNE DI MELE
Provincia di Genova

PIANO COMMERCIALE

PER LA SOMMINISTRAZIONE DI

ALIMENTI E BEVANDE

Normativa e Criteri

(artt. 5 e 55 legge regionale 2 gennaio 2007, n. 1
e delibera Consiglio Regionale n°5 del 27/02/2008)

Approvato con atto deliberativo del Consiglio Comunale n.8 del 20 MARZO 2009.

Esecutivo dal 21 MARZO 2009

[0]

Premessa

La legge regionale 2 gennaio 2007, n. 1

La Regione Liguria ha approvato, prima fra le regioni italiane, il "*Testo unico in materia di commercio*" con legge regionale 2 gennaio 2007, n. 1.
Il T.U.C. disciplina nello specifico :

- il commercio al dettaglio in sede fissa
- il commercio al dettaglio su aree pubbliche
- il commercio all'ingrosso
- le forme speciali di vendita
- i distributori di carburante
- la vendita di periodici e quotidiani
- la somministrazione di alimenti e bevande

e contiene anche indirizzi per :

- orari degli esercizi di vendita e somministrazione
- vendite straordinarie
- pubblicità dei prezzi

nonché l'individuazione di sanzioni amministrative e accessorie a carico degli inadempienti.

La legge regionale n. 1/2007 contiene in sé alcuni elementi importanti di programmazione quali :

- adeguamento eventuale degli strumenti urbanistici vigenti agli indirizzi e criteri urbanistico/commerciali regionali;
- commercio su aree pubbliche (mercati, fiere, posteggi isolati, mercatini vari, regolamenti di gestione);
- piano commerciale comunale con indirizzi e criteri anche di carattere urbanistico;
- criteri per il rilascio delle autorizzazioni di somministrazione;
- piani di localizzazione delle edicole;
- criteri urbanistico/commerciali per i centri di telefonia anche attraverso connessione telematica;
- definizione dei contenuti dei modelli da utilizzarsi per tutte le attività disciplinate dal T.U.C. in modo da uniformare la modulistica a livello regionale e realizzare un corretto sistema di monitoraggio da parte dell'Osservatorio Regionale del commercio.

La Deliberazione del Consiglio Regionale n. 5 del 27 febbraio 2008

Con tale provvedimento, la Regione Liguria ha dettato indirizzi e criteri per la programmazione delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
Detta programmazione è volta a regolare gli interventi di adeguamento e sviluppo della rete di somministrazione, in modo mirato e rispettoso dell'autonomia regionale e delle caratteristiche tipiche che presenta il mercato ligure.
In particolare, il piano contiene criteri per :

a) il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazioni di alimenti e bevande;
b) il trasferimento di sede;
c) l'individuazione di fasce orarie di apertura obbligatoria, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 116 del T.U.C.;
d) la disciplina per l'esercizio dell'attività di somministrazione effettuata in forma stagionale.

Gli elementi che possono concorrere alla predisposizione del piano si possono individuare in:

a) caratteristiche della propria rete distributiva in relazione allo sviluppo demografico, all'evoluzione dei consumi della popolazione residente, dei flussi turistici, dei movimenti dei pendolari;

b) vocazione urbanistica delle singole zone di insediamento a seconda che si tratti di zone montane o costiere;
c) situazione e tendenze, eventualmente articolate per aree sub-comunali, dell'offerta complessiva di somministrazione di alimenti e bevande, comprendendo anche l'offerta rappresentata da esercizi non soggetti a pianificazione comunale, in quanto comunque influente sui consumi;
d) misurazione degli effetti sul territorio comunale delle disposizioni transitorie di cui all'articolo 154 della Legge Regionale n. 1/2007;
e) salvaguardia delle aree di cui all'articolo 26, comma 2, lettera c) del T.U.C. (Comuni, frazioni con popolazioni inferiore a 3000 abitanti, zone montane, centri storici, aree o edifici aventi valore storico, archeologico, artistico e ambientale). Il Comune, sulla base di specifiche valutazioni circa l'impatto del nuovo esercizio di somministrazione o del suo trasferimento sull'apparato distributivo e sul tessuto urbano ed in relazione a programmi di qualificazione della rete commerciale finalizzati alla realizzazione di infrastrutture e servizi adeguati alle esigenze dei consumatori, può prevedere la presenza di qualificate attività di somministrazione, nonché di divieti, vincoli o prescrizioni per l'insediamento o il trasferimento di attività di somministrazioni;
f) valorizzazione dell'attività di somministrazione al fine di favorire il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali.

Il presente piano si basa sullo studio effettuato, per conto della Regione stessa, dall'Istituto Guglielmo Tagliacarne di Roma come da indicazioni formulate dalla Regione Liguria nella deliberazione del Consiglio Regionale n. 5/2008 contenente i criteri per la programmazione.

Si è valutato che, rispetto alla situazione prospettata dallo studio al 31.12.2005, non vi siano stati sul territorio comunale, sino alla data odierna, significativi movimenti della popolazione residente né risulta si siano verificate modificazioni rispetto all'andamento turistico.

Non sono state, infatti, create nuove strutture ricettive che abbiano consentito il potenziamento del fenomeno turistico né si è avuta l'apertura di nuovi e significativi insediamenti artigianali od industriali che possano aver influito sull'aumento della popolazione pendolare.

Rispetto ai consumi, pur riconoscendo un certo decremento complessivo a livello regionale negli ultimi mesi, dovuto ad una generalizzata situazione economica di disagio della popolazione italiana, tale decremento, tuttavia, non è elemento sufficiente per ostacolare la nascita di nuovi esercizi di somministrazione.

In relazione agli effetti prodotti sulla rete della somministrazione dall'art. 154 del T.U.C. "disposizioni transitorie" e specificatamente dal comma 3 (il quale consentiva ai titolari di tipologie a) e b) ex legge n. 287/91 in attività al 2 gennaio 2007 di poter scindere le due attività creando due esercizi separati), va precisato che nel Comune di Mele nessun titolare si è avvalso di tale facoltà.

E', invece, del tutto ininfluente il servizio di somministrazione reso dai locali di pubblico intrattenimento (sale da ballo o locali notturni in genere) in quanto al momento non è presente sul territorio alcun locale di tale tipologia.

Per quanto riguarda le altre forme di somministrazione, alla data odierna non sono presenti mense aziendali annesse ad un cantiere, ristoranti e bar annessi ai circoli privati non aderenti ad enti o organizzazioni nazionali con finalità assistenziali.

Tali limitatissime tipologie di somministrazione non hanno, di conseguenza, alcuna influenza sui consumi e sull'offerta complessiva del servizio.

TITOLO I – NORMATIVA

ART. 1 - DEFINIZIONI

1. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni contenute nel presente Piano Commerciale Comunale per la somministrazione di alimenti e bevande, si intendono:

- **a)** per **somministrazione al pubblico di alimenti e bevande** la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una area aperta al pubblico, a tal fine attrezzati;
- **b)** per **superficie di somministrazione**, la superficie appositamente attrezzata per essere utilizzata per la somministrazione. Rientra in essa l'area occupata da banchi, scaffalature, tavoli, sedie, panche e simili, nonché lo spazio funzionale esistente tra dette strutture. Non vi rientra l'area occupata da magazzini, depositi, locali di lavorazione, cucine, uffici e servizi;
- **c)** per **area aperta al pubblico**, l'area adiacente o comunque pertinente al locale cui si riferisce l'autorizzazione, ottenuta in concessione o autorizzazione temporanea, se pubblica, o comunque a disposizione dell'operatore, se privata;
- **d)** per **somministrazione di alimenti e bevande in esercizi non aperti al pubblico**, l'attività svolta dalle mense aziendali, dagli spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole nonché quella svolta in forma esclusiva presso il domicilio del consumatore;
- **e)** per **attrezzature di somministrazion**e, tutti i mezzi e gli strumenti finalizzati a consentire il consumo di alimenti e bevande nei locali di cui alla lettera a), ivi compresi i piani di appoggio e le stoviglie di qualsiasi materiale, ritenuti idonei dalle leggi sanitarie vigenti;
- **f)** per **somministrazione nel domicilio del consumatore**, l'organizzazione nel domicilio dello stesso di un servizio di somministrazione di alimenti e bevande rivolto esclusivamente al consumatore, ai familiari e alle persone da lui invitate;
- **g)** per **domicilio del consumatore** non solo la privata dimora, ma anche il locale in cui si trova per motivi di lavoro o di studio o per lo svolgimento di convegni, congressi o cerimonie;
- **h)** per **somministrazione svolta in forma stagionale**, l'attività svolta anche per periodi di tempo limitati sulla base di quanto stabilito dalla programmazione comunale.

ART. 2 - RELAZIONE CON NORME DI PUBBLICA SICUREZZA

1. L'autorizzazione per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande mantiene la natura di licenza di polizia ai fini dell'art. 86 del t.u.l.p.s., come disposto dall'art. 152 del reg. del t.u.l.p.s., approvato con R.D. 635/1940, e modificato dal D.P.R. n. 311/2001.

2. Tale particolare natura di autorizzazione di polizia, che continua a caratterizzare la somministrazione di alimenti e bevande, comporta la soggezione dell'attività stessa alle disposizioni delle leggi di pubblica sicurezza per i profili attinenti la tutela dell'ordine e sicurezza pubblica e dell'incolumità delle persone. Da ciò discende che l'autorità competente al rilascio è tenuta a svolgere l'attività di verifica dei necessari requisiti soggettivi di cui alle norme di pubblica sicurezza oltre a quelli oggettivi con riferimento ai criteri di sorvegliabilità del locale di cui ai DD. MM. 17.12.1992, n. 564 e 05.08.1994, n. 534.

ART. 3 - REQUISITI

3.1 - Morali

1. Non possono esercitare l'attività di somministrazione ai sensi dell'art. 12 della L.R. n. 1/2007 :

a) coloro che sono stati dichiarati falliti, fino a che non sia intervenuto il decreto irrevocabile di chiusura del fallimento;
b) coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
c) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva non inferiore a tre anni per delitto non colposo;
d) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva o pecuniaria per uno dei delitti di cui al libro II, titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
e) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, titolo VI, capo II del codice penale;
f) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione o nel commercio degli alimenti, previsti da leggi speciali;
g) coloro che sono sottoposti ad una delle misure di prevenzione di cui alla legge 27 dicembre 1956 n. 1423 (misure di prevenzione nei confronti delle persone pericolose per la sicurezza e per la pubblica moralità), da ultimo modificata dal decreto legge 27 luglio 2005 n. 144 (misure urgenti per il contrasto del terrorismo internazionale), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 31 luglio 2005 n. 155 (conversione in legge, con modificazioni, del d.l. 27 luglio 2005 n. 144, recante misure urgenti per il contrasto del terrorismo internazionale), o nei cui confronti è stata applicata una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965 n. 575 (disposizioni contro la mafia) da ultimo modificata dal d.l. 144/2005, convertito dalla l. 155/2005 ovvero sono sottoposti a misure di sicurezza;
h) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti, per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, per infrazioni alle norme sui giochi.

2. Il divieto di esercizio dell'attività, ai sensi dei punti c), d), e), f) permane per la durata di tre anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di tre anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza.
Qualora sia stata concessa la sospensione condizionale della pena, non si applica il divieto di esercizio dell'attività.

3. In caso di società, associazioni o organismi collettivi, i requisiti di cui ai punti precedenti devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'articolo 2, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 3 giugno 1998 n. 252 (regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia).

3.2 - Professionali

1. L'esercizio, in qualsiasi forma, di un'attività commerciale relativa alla somministrazione di alimenti e bevande anche se effettuata nei confronti di una cerchia determinata di persone, è consentito a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali (art. 13 della L.R. n. 1/2007):

1. avere frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale per la somministrazione di alimenti e bevande come disciplinato dalla vigente normativa delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano ovvero essere in possesso di un diploma di Istituto secondario o universitario attinente all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti;
2. avere esercitato in proprio, in qualità di titolare o di legale rappresentante, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione, preparazione o produzione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione, alla preparazione o produzione relativa all'attività di somministrazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;
3. essere stato iscritto al registro esercenti il commercio (REC) di cui alla legge n. 426/1971, per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, salvo cancellazione dal medesimo registro, volontaria o per perdita dei requisiti.

I titoli di studio individuati al punto 1) sono :

- diploma d'istituto professionale o di istituto tecnico alberghiero, sia triennale che quinquennale, attinente la preparazione, la conservazione, la trasformazione, la manipolazione e la somministrazione di alimenti e bevande e comprensiva dell'attività amministrativa;
- laurea breve o specialistica finalizzata prevalentemente alla preparazione o somministrazione di alimenti e bevande da individuare tra i percorsi previsti dall'autonomia didattica riconosciuta agli atenei secondo le disposizioni vigenti dell'ordinamento giuridico italiano.

2. Ove l'attività relativa alla somministrazione di alimenti e bevande sia svolta da società, associazioni o organismi collettivi, il possesso dei requisiti professionali è richiesto con riferimento alla persona preposta all'attività commerciale (collaboratore o dipendente).

3. I requisiti professionali sopra riportati sono riconosciuti ai soggetti residenti in altre Regioni italiane o nelle Province autonome di Trento e Bolzano, purché in possesso dei requisiti richiesti dalla Regione o Provincia autonoma di residenza.

4. Ai cittadini degli Stati membri dell'Unione europea ed alle società costituite in conformità con la legislazione di uno Stato membro dell'Unione Europea ed aventi la sede sociale, l'amministrazione centrale o il centro di attività principale all'interno dell'Unione Europea, si applica quanto previsto dal Decreto Legislativo 09/11/2007 n. 206 "*Attuazione della direttiva 2005/36/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, nonchè della direttiva 2006/100/CE che adegua determinate direttive sulla libera circolazione delle persone a seguito dell'adesione di Bulgaria e Romania"*.

5. Ai cittadini extracomunitari si applicano, nelle more dell'emanazione della legge regionale, le disposizioni di cui al D.Lgs 25/07/1998, n. 286 ed al D.P.R. 31/08/1999, n. 394.

ART. 4 - TIPOLOGIA

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono costituiti da una unica tipologia così definita: esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione.

ART. 5 - PROCEDURE PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE

1. L'apertura e il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande aperti al pubblico sono soggetti ad autorizzazione rilasciata dal Comune.

2. La domanda di autorizzazione deve contenere:

a) la denominazione o ragione sociale del richiedente;
b) le generalità, il codice fiscale e la nazionalità del richiedente;
c) la residenza o sede legale del richiedente;
d) l'ubicazione del locale nel quale si intende esercitare l'attività;
e) la dichiarazione di essere in possesso dei requisiti morali e professionali di cui al precedente articolo 3;
f) la dichiarazione del rispetto delle normative igienico-sanitarie, sulla sicurezza alimentare, di inquinamento acustico, di sicurezza e prevenzione incendi, dei regolamenti edilizi, delle norme urbanistiche nonché quelle relative alle destinazioni d'uso, alla sorvegliabilità e del presente Piano Commerciale Comunale per la somministrazione di alimenti e bevande;
g) dichiarazione del rispetto dei requisiti relativi ai criteri di cui al successivo Titolo III che danno diritto al rilascio del titolo autorizzativo.

3. Il Responsabile del Servizio rilascia l'autorizzazione entro 60 giorni dalla presentazione della domanda, previa verifica del possesso, da parte del soggetto richiedente, dei requisiti morali e professionali, nonché dei requisiti obbligatori e punteggio minimo previsto per la zona ove è ubicato l'esercizio.

4. L'autorizzazione è rilasciata a tempo indeterminato ed ha validità esclusivamente in relazione ai locali in essa indicati e alle pertinenze ad essi assegnate.

5. Il titolare deve adeguare il locale ai requisiti di cui alla predetta lettera f) entro 180 giorni dalla data di rilascio dell'autorizzazione ed iniziare l'attività entro un anno dal rilascio della stessa, salvo proroga in caso di comprovata necessità, pena la decadenza del titolo.

6. Contestualmente all'inizio dell'attività, l'interessato ne dà comunicazione al Comune, allegando piantina dei locali redatta da tecnico abilitato con indicazione della destinazione di ciascuno (sala bar, cucina, dispensa, ecc.) nonché autocertificazione di aver rispettato tutti i requisiti obbligatori (art. 22) e dimostrazione del possesso dei titoli di cui ai criteri soggettivi (art. 23.1) ed i criteri qualitativi dell'esercizio (art. 23.2) o dei prodotti (art. 23.3) già individuati nella dichiarazione allegata alla domanda.

7. Il Responsabile del Servizio predispone, entro i 30 giorni successivi alla comunicazione di apertura, idonei accertamenti atti a verificare la corrispondenza di quanto comunicato sia in riferimento alla sistemazione del locale che al possesso dei requisiti minimi.

8. La mancata corrispondenza della situazione di fatto, debitamente motivata, rispetto a quella comunicata comporta l'avvio del procedimento di sospensione dell'attività, con indicazione di congruo termine (comunque non inferiore a 30 giorni) per l'adeguamento, trascorso infruttuosamente il quale si procede alla revoca del titolo autorizzativo.

9. La domanda di autorizzazione e la successiva comunicazione di inizio attività devono essere presentate utilizzando la specifica modulistica predisposta dal Responsabile del Servizio Commercio.
All'approvazione da parte della Regione Liguria di una modulistica-tipo, la stessa verrà automaticamente adottata, senza necessità di modificare il presente piano.

10. Il Responsabile del Servizio ogni quattro anni controlla il possesso dei requisiti soggettivi, anche a campione, del titolare, nonché il mantenimento del punteggio minimo previsto per la zona ove è ubicato l'esercizio.

ART. 6 – AMPLIAMENTO DEL LOCALE

1. L'ampliamento del locale di somministrazione è soggetto alla sola comunicazione al Comune, da effettuarsi entro 30 giorni dal verificarsi dell'ampliamento stesso.

2. Nella comunicazione deve essere dichiarato il rispetto delle normative igienico-sanitarie, di inquinamento acustico, di sicurezza e prevenzione incendi, dei regolamenti edilizi , delle norme urbanistiche nonché quelle relative alle destinazioni d'uso ed alla sorvegliabilità del locale ampliato. Alla stessa deve essere allegata piantina del locale redatta da tecnico abilitato da cui risulti evidente la zona ampliata e la sua destinazione (sala, cucina, ecc.).

3. Le modifiche interne all'esercizio di somministrazione che non comportano ampliamento della superficie totale oppure della superficie di somministrazione, non sono soggette alla presentazione della predetta comunicazione.

ART. 7 - SORVEGLIABILITÀ

1. I locali e le aree adibiti, anche temporaneamente o per attività stagionale, ad esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti o bevande sono soggetti all'applicazione dei DD. MM. del 17.12.1992, n. 564 e del 05.08.1994, n. 534.

2. Le porte dei locali nei quali si effettua l'attività di somministrazione di alimenti e bevande devono consentire l'accesso diretto alla pubblica via e devono essere costruite in modo da garantire sempre l'apertura dall'esterno.
L'accesso ad eventuale abitazione privata non può avvenire attraverso il locale destinato alla somministrazione.

3. Qualora il locale sia parzialmente o totalmente interrato, la porta di accesso deve essere perfettamente visibile dalla pubblica via.

4. Qualora il locale sia posto a piano superiore rispetto a quello stradale, la visibilità esterna deve essere garantita mediante l'apposizione, all'esterno, di idonei cartelli di segnalazione dell'accesso.

5. All'interno del locale :
- non devono essere frapposti ostacoli o impedimenti tra l'ingresso del locale ed il locale stesso, durante le ore di apertura al pubblico dell'esercizio ad eccezione dei servizi igienici e dei locali non aperti al pubblico, di uso esclusivo del titolare;
- le eventuali separazioni interne devono essere sempre aperte, senza porte od altre chiusure di vario genere ad esclusione dei locali riservati ai fumatori;
- sulle porte di accesso a locali di uso esclusivo del titolare (magazzini, ecc.) devono essere apposti cartelli ben visibili con la scritta "Privato"; in ogni caso, in tali locali deve essere consentito l'accesso per controlli alle forze dell'ordine;

- eventuali uscite di sicurezza devono essere segnalate mediante apposita cartellonistica visibile dall'ingresso del locale;
- la presenza di locali non utilizzati per l'accesso del pubblico deve essere segnalata in fase di richiesta dell'autorizzazione e ben evidenziata nella planimetria da allegare alla comunicazione di inizio attività.

ART. 8 - ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ

1. All'interno dell'esercizio di somministrazione, l'attività può essere esercitata esclusivamente dal titolare dell'autorizzazione, dai soci e dai familiari coadiuvanti in regola con la posizione INPS, dai dipendenti.

2. Il titolare (o legale rappresentante nel caso di società), in caso di assenza inferiore a quarantacinque giorni consecutivi, può affidare la conduzione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ad un preposto, dipendente o collaboratore, senza effettuare alcun adempimento nei confronti del Comune. Il titolare rimane, comunque, responsabile delle violazioni eventualmente commesse dal sostituto.

3. Qualora l'assenza si protragga per un periodo superiore a quarantacinque giorni consecutivi, il titolare (o legale rappresentante nel caso di società) deve nominare un rappresentante in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'articolo 3 delle presenti norme e comunicare contestualmente detta nomina al Comune. In questo caso, il rappresentante assume su di sé le responsabilità del titolare (o legale rappresentante nel caso di società) dell'attività.

4. Il Responsabile del Servizio provvede ad annotare il nominativo del rappresentante sull'autorizzazione, previa verifica del possesso dei requisiti morali e professionali dello stesso.

5. Il titolare di più autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande deve obbligatoriamente nominare un rappresentante per ciascuno degli esercizi, oltre quello nel quale decide di essere fisicamente presente e comunicare contestualmente al Comune detta nomina. Il Responsabile Il Responsabile del Servizio provvede ad annotare il nominativo del rappresentante sull'autorizzazione, previa verifica del possesso dei requisiti morali e professionali dello stesso.

ART. 9 - SUBINGRESSO

1. Il trasferimento in gestione o in proprietà di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, per atto tra vivi o a causa di morte, comporta di diritto il trasferimento dell'autorizzazione a chi subentra nello svolgimento dell'attività, sempre che sia provato l'effettivo trasferimento dell'esercizio ed il subentrante sia in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'articolo 3 delle presenti norme nel rispetto di quanto previsto dal successivo articolo 24.

2. Il subingresso è soggetto a comunicazione da parte del subentrante al Comune ove ha sede l'esercizio, da effettuarsi entro 60 giorni dalla data di registrazione dell'atto di trasferimento del titolo.

3. Il subentrante già in possesso, alla data dell'atto di trasferimento dell'esercizio o, nel caso di subingresso per causa di morte, alla data di acquisto del titolo, dei requisiti professionali oltre che quelli morali, può iniziare l'attività immediatamente dopo aver presentato idonea comunicazione al Comune.

4. Il subentrante per atto tra vivi non in possesso dei requisiti professionali alla data di registrazione dell'atto di trasferimento dell'esercizio, deve comunque presentare comunicazione al

Comune ove ha sede l'esercizio, entro 60 giorni dalla data di registrazione dell'atto stesso, ma non può esercitare l'attività fino all'ottenimento dei predetti requisiti.

5. Qualora il subentrante non acquisisca i requisiti professionali entro un anno dalla data di registrazione dell'atto di trasferimento, decade dal diritto di proseguire l'attività del dante causa.

6. In caso di subingresso per decesso del titolare, la comunicazione è effettuata dall'erede o dagli eredi che abbiano nominato, ai sensi di quanto previsto dal libro secondo del Codice Civile, un solo rappresentante per tutti i rapporti giuridici con i terzi, ovvero abbiano costituito una società. Tali soggetti devono essere in possesso dei requisiti morali e possono acquisire i requisiti professionali entro un anno dalla data del decesso, continuando, nel frattempo, l'esercizio dell'attività.
Qualora non ottengano i requisiti professionali entro tale data, decadono dal diritto di proseguire l'attività.

7. Nei casi in cui sia avvenuto il subingresso nella gestione di un esercizio, l'autorizzazione rilasciata al subentrante è valida fino alla data in cui ha termine la gestione.

8. Non producono alcun effetto per il Comune le proroghe contrattuali tacite. Conseguentemente, nel caso di proroga della gestione, trascorso il periodo di affitto dell'esercizio indicato nell'autorizzazione, deve essere presentata al Comune una dichiarazione, resa e sottoscritta da entrambe le parti, con l'indicazione del nuovo periodo di durata della gestione.

9. Alla cessazione della gestione, il proprietario dell'azienda ha il diritto di riottenere nuova autorizzazione, previa comunicazione al Comune ove ha sede l'esercizio. Può segnalare, contestualmente alla comunicazione, la volontà di sospendere l'attività sino ad un massimo di 18 mesi dal termine della gestione. Qualora non presenti tale comunicazione entro un anno dalla cessazione della gestione, decade dal diritto di esercitare l'attività e, di conseguenza, dal diritto di riproporre altro contratto di gestione.

ART. 10 - VENDITA PER ASPORTO

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande hanno la facoltà di vendere per asporto i prodotti che somministrano, senza necessità di ulteriori titoli abilitativi nel rispetto dei limiti previsti dalle norme in materia igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare.
Tali esercizi hanno, quindi, facoltà di vendere per asporto le bevande, i dolciumi, compresi i generi di gelateria e di pasticceria e le tipologie di prodotti somministrati.
Per tipologia di prodotti somministrati si intendono i prodotti riportati nei listini prezzi e/o menu esposti al pubblico.

ART. 11 - AFFIDO DI REPARTO

1. Il titolare di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande organizzato su più reparti (es. bar e sala ristorante), in relazione alla gamma di prodotti somministrati o alle tecniche di prestazione del servizio impiegato, può affidare la gestione a uno o più soggetti in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'articolo 3 delle presenti norme per un periodo di tempo convenuto, previa presentazione di una comunicazione al Comune sottoscritta anche dal gestore.

2. Il titolare, qualora non abbia provveduto alla comunicazione di cui sopra, risponde in proprio dell'attività esercitata dal gestore.

3. Il gestore del reparto, nel rispetto delle norme in materia di lavoro, fiscali, igienico sanitarie, di sicurezza e di sorvegliabilità, può iniziare l'attività il giorno dopo la predetta comunicazione al

Comune, previa presentazione di notifica di variazione significativa, con effetto immediato, ai sensi dell' art. 6 del Reg. CE 852/2004.

4. Il reparto affidato in gestione deve presentare un collegamento strutturale con l'esercizio ove il reparto è collocato e non avere un accesso autonomo.

5. In caso di cessazione dell'affidamento della gestione di reparto, il titolare ne deve dare comunicazione al Comune.

ART. 12 - ATTIVITÀ ACCESSORIE

1. L'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'art. 55 della L.R. n. 1/2007 per l'attività di somministrazione alimenti e bevande abilita anche:

a) all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora della musica strumentale e dal vivo e di immagini;
b) all'installazione e all'uso di giochi previsti dall'art. 110 del R.D. 18 giugno 1931, n. 773 - testo unico delle leggi di pubblica sicurezza;
c) all'effettuazione di trattenimenti musicali senza ballo

a condizione che i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento.

2. In modo particolare, l'intrattenimento si deve svolgere:
- durante la normale attività di somministrazione;
- senza alcun pagamento di un biglietto per l'ingresso;
- senza alcun aumento dei costi delle consumazioni rispetto al listino prezzi esposto.

3. Lo svolgimento di trattenimenti musicali è subordinato al rispetto delle norme in materia di inquinamento acustico (legge 26 ottobre 1995, n. 447, legge regionale 20 marzo 1998, n. 12 "*Disposizioni in materia di inquinamento acustico*" e D.P.C.M. 16 aprile 1999, n. 215), di sicurezza nei luoghi di lavoro e di prevenzione incendi.

4. Le attività di cui sopra possono altresì essere esercitate, senza alcuna ulteriore incombenza, dai titolari delle attività previste dall'art. 56 lett. c) della L.R. n. 1/2007 (esercizi nei quali la somministrazione al pubblico di alimenti o bevande viene svolta congiuntamente ad attività di intrattenimento, in sale da ballo, locali notturni, stabilimenti balneari, impianti sportivi e altri esercizi similari).

ART. 13 - PUBBLICITÀ DEI PREZZI

1. All'interno di ciascun esercizio di somministrazione deve essere esposta apposita tabella ben visibile e leggibile nella quale siano riportati i prezzi delle bevande e degli alimenti.

2. Gli esercizi di ristorazione devono offrire al cliente l'indicazione dei prezzi praticati sia attraverso idoneo menu in tavola che attraverso una tabella esposta all'esterno dell'esercizio o, comunque, se posta all'interno, ben leggibile anche dall'esterno.

ART. 14 - AUTORIZZAZIONI A CARATTERE STAGIONALE

1. Non sono previste autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande di natura stagionale.

ART. 15 - CONSUMO SUL POSTO

1. Non è soggetto al rilascio dell'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art. 55 della L.R. n. 1/2207 il consumo dei prodotti alimentari sul posto negli esercizi di vicinato (come individuati dall'art. 18 della L.R. n. 1/2007) a condizione che vengano rispettate le seguenti indicazioni obbligatorie:

- non è consentito al titolare dell'esercizio effettuare servizio assistito ai clienti fornendo loro la merce direttamente sui piani e tavoli di appoggio o prendendo ordinazioni;
- il consumo sul posto è consentito solo dopo il pagamento della merce acquistata;
- il prodotto da consumare sul posto deve essere fornito al cliente esclusivamente con stoviglie monouso a perdere;
- le bevande devono essere fornite in confezioni sigillate e con bicchiere monouso a perdere;
- nell'ambito della superficie di vendita possono essere installati piani di appoggio, con superficie lavabile, fissati a parete ad una altezza non inferiore a cm. 110 e di larghezza non superiore a cm. 40.
- in alternativa od in aggiunta al piano di appoggio sopra descritto, possono essere messi a disposizione del cliente tavoli con piano di appoggio di altezza non inferiore a cm. 110 e superficie lavabile;
- nelle vicinanze dei piani o tavoli di appoggio devono essere sistemati idonei contenitori nei quali i clienti possano depositare le stoviglie dopo l'uso;
- la pulizia dei piani e dei tavoli di appoggio rimane comunque a carico del titolare dell'esercizio, il quale deve altresì provvedere alla integrazione del proprio piano di autocontrollo (reg. CE 852/2004);
- è consentito, nel rispetto del vigente regolamento comunale per la concessione di spazi ed aree pubbliche, l'utilizzo di area scoperta adiacente al locale (come definito al successivo art. 16) con superficie non superiore a mq. 10, a condizione che il consumo sul posto avvenga alle stesse condizioni previste per l'interno del locale.

2. L'esercizio di vicinato di cui al presente articolo può non essere attrezzato con servizi igienici a disposizione del pubblico poiché il consumo sul posto deve essere inteso come un servizio reso al cliente per favorire pasti veloci.

3. La sistemazione dei piani o tavoli di appoggio si configura come una modificazione della situazione preesistente del locale e, pertanto, è necessario che il titolare presenti la notifica di variazione significativa con effetto immediato (modificazione del locale senza ampliamento di superficie), in applicazione dell'art. 6 del Reg. CE 852/2004.

4. Le disposizioni di cui al presente articolo trovano applicazione anche a favore degli artigiani di produzione dei prodotti alimentari, a condizione che il consumo sul posto sia effettuato nei locali di produzione o nei locali a questi adiacenti e comunicanti.

5. Il consumo sul posto negli esercizi commerciali o artigianali è comunque subordinato alla presentazione di una comunicazione al Comune da effettuarsi contestualmente all'avvio del servizio.

ART. 16 - AREA APERTA AL PUBBLICO

1. La somministrazione di alimenti e bevande può essere effettuata anche nell'area aperta al pubblico adiacente o comunque pertinente al locale cui si riferisce l'autorizzazione.

2. L'area si intende adiacente quando almeno un lato coincide con un lato del perimetro dell'esercizio.

3. L'area si intende pertinente quando detta area, in disponibilità a qualunque titolo dell'esercizio, non sia distante più di mt. 5 dall'ingresso dell'esercizio stesso e non si debba attraversare una strada aperta al traffico veicolare per raggiungerla.

4. La superficie massima del dehors è disciplinata dalla normativa PUC.

5. L'area è comunque concessa nel rispetto delle norme del vigente Regolamento comunale per occupazione e spazi pubblici, del Piano Urbanistico Comunale (PUC) e del Codice della Strada.

ART. 17 - CIRCOLI PRIVATI

1. La somministrazione di alimenti e bevande nelle Associazioni e nei circoli privati di cui all'art. 3 del D.P.R. 235/2001, è soggetta al rilascio dell'autorizzazione di cui all'art. 55 della L.R. n. 1/2007 ed al rispetto di tutte le norme contenute nel presente piano.

TITOLO II - CRITERI PER GLI ORARI DI APERTURA

ART. 18 – ORARI OBBLIGATORI

1 Il Sindaco determina gli orari di apertura e chiusura degli esercizi di somministrazione, articolandoli in base alla zona di appartenenza, lasciando libertà di scelta all'esercente, nel rispetto di un monte ore variabile da un minimo di cinque ore ad un massimo di diciotto ore nelle zone A e D e da un minimo di tre ore ad un massimo di diciotto ore nelle zone B e C, rispettando comunque le sottoelencate fasce obbligatorie:

- gli esercizi ricadenti nelle zone A e D devono obbligatoriamente tenere aperto il proprio locale dalle ore 8.00 alle ore 13.00 oppure dalle ore 16.30 alle 21.30

- gli esercizi ricadenti nelle zone B e C devono obbligatoriamente tenere aperto il proprio locale dalle ore 11.00 alle ore 14.00 oppure dalle ore 19.00 alle 22.00

2. Eventuali modificazioni a tale arco orario possono essere consentite previe forme di consultazione e confronto con le organizzazioni maggiormente rappresentative a livello regionale delle imprese del commercio, dei consumatori e dei lavoratori del settore.

3. I titolari degli esercizi di somministrazione sono sempre responsabili dei disturbi alla quiete pubblica arrecati dai loro avventori sia all'interno del locale che nelle aree aperte al pubblico, come definite al precedente articolo 16, durante le ore di apertura dell'esercizio.

4. E' facoltativa la chiusura infrasettimanale. Qualora l'esercente decidesse di adottarla deve darne comunicazione scritta al Comune.

5. Le chiusure volontarie degli esercizi di somministrazione che si protraggono per più di otto giorni devono essere preventivamente comunicate al Comune.

6. Le chiusure volontarie non possono, comunque, protrarsi oltre i diciotto mesi, pena la decadenza dell'autorizzazione.

7. Il Responsabile del Servizio ha la facoltà di sospendere la chiusura volontaria di un esercizio, salvo il caso di malattia debitamente documentata, qualora nella stessa zona non rimanga in attività altro esercizio di somministrazione.

ART. 19 - PUBBLICITÀ DEGLI ORARI

1. L'orario di apertura al pubblico dell'esercizio di somministrazione e l'eventuale giornata di riposo infrasettimanale, devono essere resi noti al pubblico mediante cartelli ben visibili e leggibili.

TITOLO III - CRITERI PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI

ART. 20 – CONSIDERAZIONI GENERALI

I criteri di cui al presente titolo sono stati elaborati sulla base dell'impostazione data dalla Regione Liguria con la citata deliberazione del Consiglio Regionale n. 5/2008, circa la necessità di creare le condizioni affinché i nuovi esercizi possano offrire al pubblico un servizio di qualità migliore. Si ritiene possibile conseguire tale obiettivo sia attraverso una maggiore professionalità dell'esercente, sia attraverso strutture più qualificate anche mediante una offerta di prodotti di più alta qualità e soprattutto, più rispettosa delle tradizioni del territorio ligure in materia di enogastronomia.

ART. 21 - ZONIZZAZIONE

1. Ai fini dell'applicazione dei presenti criteri, il territorio comunale viene suddiviso nelle seguenti zone commerciali, come risulta dalla planimetria allegata al presente piano (allegato "A"):

zona A: centro storico

zona B: residenziale (centro abitato)

zona C: periferica (comprendente località e frazioni)

zona D: a vocazione turistico-culturale

ART. 22 - REQUISITI OBBLIGATORI

1. L'apertura di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande è subordinata, oltre al raggiungimento di una soglia minima di qualità determinata nei successivi articoli 23 e 24, al rispetto dei seguenti requisiti obbligatori:

<u>per il locale di somministrazione</u>

a) impianto di riscaldamento;
b) nei locali specializzati in somministrazione di alimenti, l'accesso ai servizi igienici non deve avvenire con attraversamento, da parte del pubblico, dei locali destinati a cucina e/o dispensa;
c) raccolta differenziata dei rifiuti (nell'esercizio devono essere presenti 3 contenitori specifici per vetro, carta, plastica);
d) divieto di utilizzo di stoviglie monouso a perdere.

<u>per il dehors</u>

a) utilizzo di arredamenti dei seguenti materiali: legno, vimini, ferro, alluminio, acciaio;
b) eventuali coperture applicate con tende e/o ombrelloni da sole devono avere lo stesso colore di quelle dell'esercizio e non devono riportare scritte pubblicitarie.

2. L'area aperta al pubblico è comunque sempre subordinata al rispetto delle norme del vigente regolamento comunale per l'occupazione di aree e spazi pubblici, del Piano Urbanistico Comunale e del Codice della Strada.

ART. 23 - CRITERI QUALITATIVI

1. I criteri qualitativi individuati per conseguire il punteggio di cui al successivo articolo 24 per l'apertura di un nuovo esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande sono i seguenti:

23.1 – Criteri qualitativi soggettivi

a) il titolare conosce almeno una lingua straniera, attestata da partecipazione a corsi di specializzazione presso enti pubblici o di formazione riconosciuti, da titolo di studio specifico o da documentata permanenza per almeno due anni in nazione estera
punti 2 per ciascuna lingua fino ad un massimo di punti 6

b) il titolare ha frequentato con esito positivo altri corsi di specializzazione nella somministrazione presso enti di formazione riconosciuti o presso la Comunità Montana, diversi da quelli necessari per l'ottenimento dei requisiti professionali di cui all'art. 13 del T.U.C.
punti 2 per ogni corso di almeno 20 ore fino ad un massimo di punti 6
punti 3 per ogni corso di almeno 30 ore fino ad un massimo di punti 6
punti 4 per ogni corso di almeno 40 ore fino ad un massimo di punti 8

c) il titolare ha già esercitato in proprio l'attività di somministrazione per almeno 5 anni ulteriori a quelli necessari per l'ottenimento dei requisiti professionali di cui all'art. 13 del T.U.C.
punti 3

d) iscrizione all'itinerario "Le Valli del Latte -Terre del Pesto"
punti 5

23.2 – Criteri qualitativi dell'esercizio

a) superficie aggiuntiva
punti 1 per ogni 5 mq. oltre i mq. 15 nelle zone A e D fino ad un massimo di punti 5
punti 1 per ogni 5 mq. oltre i mq.30 nelle zone B e C fino ad un massimo di punti 5

b) servizi igienici aggiuntivi oltre a quelli di legge
punti 3 per ciascun servizio igienico aggiuntivo fino ad un massimo di punti 6

c) presenza di locale separato attrezzato per fumatori
punti 3

d) insonorizzazione del locale certificata da tecnico abilitato
punti 5

e) impianto di illuminazione con lampadine a basso contenuto energetico
punti 2

f) utilizzo di tutte le attrezzature ed apparecchiature in classe A
punti 2

g) utilizzo di pannelli fotovoltaici o pannelli solari termici, in conformità alla normativa urbanistica vigente
punti 2

h) dehors delimitato da fioriere con piante fiorite o verdi, tenute in costante manutenzione (non sono ammesse piante finte)
punti 2

i) locale non utilizzato da almeno 5 anni
punti 5

l) impegno ad esporre il logo dell'Itinerario "Le Valli del Latte - Terre del Pesto"
punti 2

m) dotazione costante e permanente di materiale pubblicitario del territorio utilizzando apposita bacheca
punti 3

n) utilizzo di accessori di arredamento legati alle tradizioni locali
punti 1

o) almeno una postazione internet
punti 1

p) locale di somministrazione dotato di climatizzazione
punti 2

q) laboratorio artigianale registrato in applicazione dell'art. 6 del Reg. CE 852/2004, adibito esclusivamente alla preparazione di prodotti di pasticceria
punti 3

r) dehors pertinenziale (su proprietà privata)
punti 2

23.3 – Criteri qualitativi dei prodotti

a) utilizzo di prodotti dell'itinerario "Le Valli del Latte e le Terre del Pesto" pubblicizzati ed inseriti nel menu e nella tabella di cui all'art. 13 delle presenti norme
punti 1 per ciascuna tipologia di prodotto utilizzato fino ad un massimo di punti 3 (devono sempre essere presenti un minimo di tre pezzi per prodotto)

b) utilizzo di prodotti tipici pubblicizzati ed inseriti nel menu e nella tabella di cui all'art. 13:
DOP (denominazione di origine protetta): basilico genovese, olio riviera dei fiori, olio riviera savonese, olio riviera levante
Vini IGT (indicazione geografica territoriale): colline del genovesato, colline savonesi, coronata della Valpolcevera, granaccia delle colline savonesi, lumassina, golfo dei poeti
Vini DOC (denominazione di origine controllata): cinque terre, sciacchetrà cinque terre, colli di Luni, , Pornassio o Ormeasco di Pornassio, rossese di Dolceacqua, colline di Levanto, golfo del Tigullio, riviera ligure di ponente, valpolcevera.
punti 1 per ciascun prodotto utilizzato fino ad un massimo di punti 5 (devono sempre essere presenti almeno 5 bottiglie per tipo di vino e 5 bottiglie per tipo di olio).

c) utilizzo di prodotti del commercio equo e solidale (in particolare caffè) pubblicizzati ed inseriti nel menu e nella tabella di cui all'art. 13 delle presenti norme
punti 1 per ciascun tipo di prodotto utilizzato fino ad un massimo di punti 3

ART. 24 - MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEI CRITERI

24.1 - Apertura nuovi esercizi

1. Alla domanda di rilascio di autorizzazione deve essere allegata dichiarazione del rispetto dei requisiti obbligatori di cui all'art. 22 delle presenti norme nonché la descrizione dei criteri qualitativi posseduti per un tetto minimo di:
- punti 15 di cui almeno 10 riferiti all'apertura di locali nelle zone A e D
- punti 18 di cui almeno 12 riferiti al locale nelle zone B e C
e all'impegno di mantenimento dei requisiti obbligatori e di detto punteggio per l'intera durata dell'attività.

2. Il Responsabile del Servizio predispone, entro i 30 giorni successivi alla comunicazione di apertura, idonei accertamenti atti a verificare il possesso dei requisiti obbligatori e del punteggio minimo. La mancata corrispondenza del locale ai requisiti obbligatori ed al punteggio minimo indicato, debitamente motivata, comporta la sospensione immediata dell'attività con indicazione di congruo termine (comunque non inferiore a 30 giorni) per il corretto approntamento del locale stesso, trascorso infruttuosamente il quale si procede alla revoca del titolo autorizzativo.

3. L'autorizzazione comunque decade qualora l'attività non sia iniziata entro il termine di un anno dalla data di rilascio del titolo autorizzativo.

4. Qualora l'autorizzazione sia richiesta per locali destinati esclusivamente alla somministrazione mediante l'installazione di distributori automatici, il punteggio necessario per il rilascio è quello già individuato per la zona di appartenenza.

5. Qualora l'autorizzazione sia richiesta per locali destinati esclusivamente alla somministrazione a favore di soci di circoli privati od Associazioni di cui all'art. 3 del D.P.R. 235/01, il punteggio necessario per il rilascio è quello già individuato per la zona di appartenenza.

24.2- Trasferimento di sede

1. Qualora il trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione, già in attività alla data di entrata in vigore del presente piano, sia richiesto nell'ambito della stessa zona commerciale, alla domanda di autorizzazione deve essere allegata autocertificazione relativa al conseguimento di almeno due criteri qualitativi relativi al locale (punto 23.2) ed uno relativo ai prodotti (punto 23.3) nonché al possesso dei requisiti obbligatori di cui all'art. 22 delle presenti norme.

2. Qualora il trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione, autorizzato in vigenza del presente piano, sia richiesto nell'ambito della stessa zona commerciale, alla domanda di autorizzazione deve essere allegata autocertificazione relativa al mantenimento dei requisiti obbligatori e del punteggio minimo già posseduto o, nel caso di modifica dei requisiti del locale, al mantenimento comunque del punteggio minimo previsto per il rilascio di nuova autorizzazione nella zona.

3. Qualora il trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione, già in attività alla data di entrata in vigore del presente piano che attivato successivamente, sia richiesto verso una zona diversa, alla domanda di autorizzazione deve essere allegata autocertificazione relativa al possesso dei requisiti obbligatori e del punteggio minimo previsto dalle presenti norme per il rilascio di nuove autorizzazioni nella nuova zona.

4. Il Responsabile del Servizio predispone, in tutti i casi, entro i successivi 30 giorni, idonei accertamenti atti a verificare il possesso dei requisiti obbligatori e dei requisiti minimi. La mancata corrispondenza del locale ai requisiti indicati, debitamente motivata, comporta la sospensione immediata dell'attività con indicazione di congruo termine (non inferiore a 30 giorni) per il loro approntamento, trascorso infruttuosamente il quale si procede alla revoca del titolo autorizzativo.

5. L'autorizzazione comunque decade qualora l'attività non sia iniziata entro il termine di un anno dalla data di rilascio del titolo autorizzativo.

6. Qualora il trasferimento nella stessa zona avvenga per cause di forza maggiore (sfratto esecutivo, ecc.) l'autorizzazione può essere concessa in deroga al possesso dei requisiti di cui agli artt. 22 e 23, a condizione che i requisiti obbligatori ed almeno due criteri qualitativi relativi al locale (punto 23.2) ed uno relativo ai prodotti (punto 23.3) si conseguano entro un anno dall'inizio dell'attività in tale nuovo locale.

24.3 - Modifica requisiti minimi

1. La modifica di uno qualunque dei criteri di cui all'art. 23, autocertificati ai fini dell'ottenimento dell'autorizzazione, deve essere comunicata al Comune entro 30 giorni dall'evento.

2. Il Responsabile del Servizio predispone, entro i 30 giorni successivi alla comunicazione, idonei accertamenti atti a verificare il mantenimento del possesso del punteggio minimo. La mancata corrispondenza del locale al punteggio minimo indicato, debitamente motivata, comporta la sospensione immediata dell'attività con indicazione di congruo termine (comunque non inferiore a 30 giorni) per il corretto approntamento del locale stesso, trascorso infruttuosamente il quale si procede alla revoca del titolo autorizzativo.

24.4 - Subingresso

1. Il subentrante in una attività di somministrazione autorizzata prima dell'entrata in vigore del presente piano, ha 180 giorni di tempo dalla data di acquisto dell'azienda per adeguare il locale inserendo uno dei criteri qualitativi relativi al locale (punto 23.2) ed uno relativo ai prodotti (punto 23.3) tale da raggiungere almeno un punteggio di **3** punti e l'obbligo della raccolta differenziata dei rifiuti.
Non sono previsti adeguamenti da parte del subentrante per affitto di azienda.

2. Il Responsabile del Servizio predispone, al termine dei 180 giorni, idonei accertamenti atti a verificare il raggiungimento dei requisiti minimi. La mancata corrispondenza del locale ai requisiti indicati, debitamente motivata, comporta la sospensione immediata dell'attività con indicazione di congruo termine (non inferiore a 30 giorni) per il loro approntamento, trascorso infruttuosamente il quale si procede alla revoca del titolo autorizzativo.

3. Il subentrante in una attività di somministrazione autorizzata dopo l'entrata in vigore del presente piano, deve comunque mantenere il punteggio minimo richiesto per il rilascio delle autorizzazioni nella zona di pertinenza.

ART. 25 - BANDO COMUNALE

1. Entro 30 giorni dall'entrata in vigore della deliberazione del Consiglio Comunale di approvazione del presente piano, il Responsabile del Servizio predispone apposito bando pubblico nel quale devono essere riportati :

- i contenuti della domanda di autorizzazione
- i requisiti morali e professionali richiesti per il rilascio dell'autorizzazione

- i criteri previsti per il rilascio di nuova autorizzazione o per il trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione.

2. Il bando avrà scadenza coincidente con la scadenza del quadriennio di validità del presente piano commerciale per la somministrazione o inferiore in caso di aggiornamento del presente Piano.

3. Le domande mancanti anche di uno solo degli elementi contenuti nel bando sono considerate inammissibili.

4. Qualora pervengano più domande per l'apertura di nuovi esercizi relative allo stesso locale, verrà data priorità alla domanda che proporrà il punteggio più alto.

5. Qualora, per lo stesso locale, pervengano più domande per rilascio di nuova autorizzazione e per trasferimento da altri locali, verrà data priorità alla domanda di trasferimento.

6. Il Responsabile del Servizio, entro 60 giorni dalla presentazione della domanda, provvede al rilascio delle autorizzazioni in conformità a quanto previsto dal presente Piano.

ART. 26 – OBBLIGHI DI PUBBLICA SICUREZZA

1. Come precisato nel precedente articolo 2 del presente piano, l'autorizzazione per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande mantiene la natura di licenza di polizia ai fini dell'art. 86 del t.u.l.p.s. e pertanto continuano ad applicarsi i seguenti articoli del t.u.l.p.s. approvato con R.D. 18/06/1931, n. 773 e del regolamento di esecuzione del t.u.l.p.s. approvato con R.D. 06/05/1940, n. 635:

TULPS
- articolo 8 (le autorizzazioni di polizia sono personali)
- articolo 9 (obbligo di osservare le prescrizioni)
- articolo 10 (revoca o sospensione in caso di abuso)
- articolo 11 (requisiti morali)
- articolo 86 (obbligo della licenza per i pubblici esercizi)
- articolo 92 (ulteriori requisiti morali)
- articolo 100 (sospensione della licenza per gravi disordini)
- articolo 101 (divieto di adibire il p.e. a ufficio di collocamento)
- articolo 104 (divieto di pagare salari con bevande alcoliche)

Regolamento TULPS
- articolo 152 (validità autorizzazione anche come licenza ex art. 86 tulps)
- articolo 180 (obbligo di esporre l'autorizzazione)
- articolo 181 (divieto di somministrare alcolici come prezzo di scommessa)
- articolo 186 (obbligo di cessare l'attività all'orario di chiusura)
- articolo 187 (divieto di rifiutare la somministrazione senza un legittimo motivo)
- articolo 188 (divieto di adibire minori di anni diciotto alla somministrazione)

2. E' comunque vietata la somministrazione di alcolici ai minori di anni sedici (art. 689 c.p.) e ai soggetti in manifesto stato di ubriachezza (art. 691 c.p.)

ART. 27 - STRUTTURE RICETTIVE

1. Le strutture ricettive alberghiere di cui al Titolo II Capo I della legge regionale 7 febbraio 2008, n. 2 hanno la facoltà, nel rispetto dei requisiti obbligatori e dei punteggi minimi previsti per l'ottenimento dell'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande nella zona di appartenenza, di ottenere detta autorizzazione in deroga all'obbligo della destinazione commerciale dei locali destinati alla somministrazione.
L'autorizzazione rilasciata non può essere autonomamente trasferita in altri locali rispetto a quelli destinati alla struttura ricettiva alberghiera.
Gli orari di funzionamento degli esercizi di somministrazione inseriti in tali strutture devono essere conformi agli specifici criteri previsti per gli esercizi di somministrazione.

ART. 28 – LOCALI ED AREE DI PARTICOLARE INTERESSE STORICO

1. Sul territorio comunale non esistono esercizi di somministrazione legati a particolari vicende storiche o che rappresentino memoria significativa sia in termini di servizio che di socializzazione.
La tutela degli edifici aventi particolare interesse storico, urbanistico/edilizio, archeologico od ambientale è già contenuta nel vigente Piano Urbanistico Comunale per cui non si ritiene di dover sottoporre a disciplina particolare alcun locale o zona del territorio comunale.

TITOLO IV - PROCEDIMENTI SANZIONATORI

ARTICOLO 29 - SANZIONI

Ai sensi di quanto disposto dalla Legge 24/11/81 n. 689 e dalla Legge Regionale 02/12/1982, n. 45, la violazione alle norme contenute nel presente Piano, qualora non sia sanzionata con leggi statali o regionali, è punita con l'applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie e con la decadenza dell'autorizzazione, secondo quanto previsto dagli artt.142 e 145 della legge regionale n.1/2007.

ARTICOLO 30 - DIFFIDA AMMINISTRATIVA

1. Nei casi di infrazione alle norme previste dal presente piano e non specificatamente disciplinate da altre norme regionali e/o statali, al fine di semplificare il procedimento sanzionatorio, è introdotta la diffida amministrativa, in alternativa all'accertamento della violazione, qualora questa sia sanabile.

2. La diffida amministrativa di cui al comma 1 consiste in un invito rivolto dall'accertatore al titolare dell'attività o suo rappresentante, a sanare la violazione prima della contestazione della stessa. Nel verbale di ispezione di cui all'articolo 13 della L. n. 689/81, che viene fatto sottoscrivere e consegnato agli interessati, deve essere indicato il termine, non superiore a dieci giorni, entro cui uniformarsi alle prescrizioni. Qualora i soggetti diffidati non provvedano entro il termine indicato, l'agente accertatore provvede a redigere il verbale di accertamento ai sensi dell'art. 14 della L. n. 689/81.

3. La diffida amministrativa di cui al comma 1 non è rinnovabile, né prorogabile.

4. L'autore della violazione non può essere diffidato nuovamente per un comportamento già oggetto di diffida nei cinque anni precedenti.

TITOLO V - DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

ART. 31 - DISCIPLINA TRANSITORIA

1. I titolari di più di un esercizio di somministrazione alimenti e bevande alla data di entrata in vigore delle presenti norme, devono nominare, entro sei mesi da tale data, un rappresentante in possesso dei requisiti di cui all'articolo 3 delle presenti norme, segnalarlo al Comune consegnando contestualmente il titolo autorizzativo per le necessarie integrazioni.

2. Le concessioni di suolo pubblico riferite ai locali di somministrazione alimenti e bevande in corso di validità alla data di entrata in vigore del presente piano, possono essere rinnovate anche se non adiacenti e pertinenti al locale, fatte salve eventuali modificazioni della specifica normativa in materia di suolo pubblico.

3. Il Responsabile del Servizio, entro 180 giorni dall'entrata in vigore del presente piano, provvede al ritiro delle autorizzazioni di tipologia a) e b) rilasciate in vigenza della legge 287/1991, sostituendole con altre con i contenuti previsti dalla L.R. n. 1/2007.

4. I concessionari di dehors ubicati sul suolo pubblico sono invitati ad adeguare, entro ventiquattro mesi dall'entrata in vigore delle presenti norme, dette strutture alle caratteristiche indicate all'art. 22.

ART. 32– DURATA ED ENTRATA IN VIGORE DEL PIANO

1. Il presente piano commerciale per la somministrazione di alimenti e bevande ha validità quadriennale con decorrenza dalla data di entrata in vigore e può essere aggiornato, prima della scadenza, con le stesse modalità previste per l'approvazione.

2. Il presente piano entra in vigore il giorno successivo a quello in cui la relativa deliberazione consiliare di approvazione diviene esecutiva.

INDICE

Premessa....2
TITOLO I – NORMATIVA 4
ART. 1 - DEFINIZIONI 4
ART. 2 - RELAZIONE CON NORME DI PUBBLICA SICUREZZA....4
ART. 3 - REQUISITI....5
ART. 4 - TIPOLOGIA 7
ART. 5 - PROCEDURE PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE....7
ART. 6 – AMPLIAMENTO DEL LOCALE 8
ART. 7 - SORVEGLIABILITÀ 8
ART. 8 - ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ 9
ART. 9 - SUBINGRESSO....9
ART. 10 - VENDITA PER ASPORTO....10
ART. 11 - AFFIDO DI REPARTO....10
ART. 12 - ATTIVITÀ ACCESSORIE....11
ART. 13 - PUBBLICITÀ DEI PREZZI....11
ART. 14 - AUTORIZZAZIONI A CARATTERE STAGIONALE....12
ART. 15 - CONSUMO SUL POSTO....12
ART. 16 - AREA APERTA AL PUBBLICO....13
ART. 17 - CIRCOLI PRIVATI 13
TITOLO II - CRITERI PER GLI ORARI DI APERTURA....14
ART. 18 – ORARI OBBLIGATORI....14
ART. 19 - PUBBLICITÀ DEGLI ORARI 14
TITOLO III - CRITERI PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI....15
ART. 20 – CONSIDERAZIONI GENERALI 15
ART. 21 - ZONIZZAZIONE....15
ART. 22 - REQUISITI OBBLIGATORI....15
ART. 23 - CRITERI QUALITATIVI....16
ART. 24 - MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEI CRITERI 18
ART. 25 - BANDO COMUNALE....19
ART. 26 – OBBLIGHI DI PUBBLICA SICUREZZA....20
ART. 27 - STRUTTURE RICETTIVE....21
ART. 28 – LOCALI ED AREE DI PARTICOLARE INTERESSE STORICO 21
TITOLO IV - PROCEDIMENTI SANZIONATORI 22
ART. 29 - SANZIONI....22
ART. 30 - DIFFIDA AMMINISTRATIVA....22
TITOLO V - DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI....23
ART. 31 - DISCIPLINA TRANSITORIA....23
ART. 32 – DURATA ED ENTRATA IN VIGORE DEL PIANO....23
INDICE 24