



COMUNE DI QUILIANO

PROVINCIA DI SAVONA
Località Massapè 21 (cap. 17047)

Piano Commerciale Comunale per la somministrazione di alimenti e bevande

Normativa e Criteri

(art. 5 legge regionale 2 gennaio 2007, n. 1 s.m.i.)

Premessa

La legge regionale 2 gennaio 2007, n. 1 sm.i.

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 s.m.i..

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 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. 32 del 18 novembre 2014

Con tale provvedimento, la Regione Liguria ha dettato indirizzi e criteri per la programmazione delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande limitatamente alle zone sottoposte a tutela di cui all'art.64 del D.Lgs 59/2010 e s.m.i..

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 limitatamente alle zone sottoposte a tutela di cui all'art.64 del D.Lgs 59/2010 e s.m.i.. per :

- a) il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazioni di alimenti e bevande;
- b) il trasferimento di sede;

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) la valorizzazione dell'attività di somministrazione al fine di favorire il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali.
- d) promuovere e favorire il mantenimento delle attività commerciali di somministrazione;

Normativa

1. Definizioni

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 somministrazione**, 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, ritenute idonee 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.

2. Requisiti

Morali

Non possono esercitare l'attività di somministrazione :

a) coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;

b) coloro che hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale ;

c) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva 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;

d) 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;

e) 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 e nel commercio degli alimenti, previsti da leggi speciali;

f) coloro che sono sottoposti a una delle misure di prevenzione di cui alla legge 27 dicembre 1956, n. 1423, o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965, n. 575, ovvero a misure di sicurezza;

Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che si trovano nelle condizioni di cui alle lettere da a) ad f) o 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, nonché per reati relativi ad infrazioni alle norme sui giochi.

Il divieto di esercizio dell'attività, ai sensi dei punti b), c), d), e) ed f), e ai sensi del comma di cui sopra, permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione.

Il divieto di esercizio dell'attività non si applica qualora, con sentenza passata in giudicato sia stata concessa la sospensione condizionale della pena sempre che non intervengano circostanze idonee a incidere sulla revoca della sospensione.

In caso di società, associazioni od organismi collettivi i requisiti morali 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. In caso di impresa individuale i requisiti di cui ai punti precedenti devono essere posseduti dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta all'attività commerciale.

Professionali

L'esercizio, in qualsiasi forma e limitatamente all'alimentazione umana, di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande è consentito a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

1. avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;

2. avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;

3. essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

4. essere stato iscritto al registro esercenti il commercio (REC) di cui alla legge 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 (valido solo se ottenuto dopo aver frequentato il corso);

Sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti professionali di cui al comma 6 dell'art.71 D.Lgs 59/2010 devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale, ovvero, in alternativa, dall'eventuale

persona preposta all'attività commerciale.

I titoli di studio di cui al punto 3 sono indicati nella circolare esplicativa n. 3642/c del Ministero dello Sviluppo Economico.

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.

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 novembre 2007 n. 206](#) s.m.i. (attuazione della direttiva 2005/36/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, nonché della direttiva 2006/100/CE che adegua determinate direttive sulla libera circolazione delle persone a seguito dell'adesione di Bulgaria e Romania)

3. Tipologia

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

4. Procedure

L'apertura e il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande aperti al pubblico, nelle aree sottoposte a tutela, sono soggetti ad autorizzazione rilasciata dal Comune.

La domanda di autorizzazione deve contenere:

- a) la denominazione o ragione sociale del richiedente;
- b) la residenza o sede legale del richiedente e l'ubicazione del locale nel quale si intende esercitare l'attività;
- c) le generalità e la nazionalità del richiedente;
- d) la dichiarazione di essere in possesso dei requisiti morali e professionali
- e) 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, alla normativa vigente in materia di abbattimento delle barriere architettoniche e del presente Piano Commerciale Comunale per la somministrazione di alimenti e bevande
- f) l'autocertificazione del possesso dei punteggi minimi occorrenti relativamente al soddisfacimento dei parametri qualitativi (del locale, accessori e di conduzione aziendale)

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 dimostrazione di aver rispettato il punteggio minimo indicato, già individuato nella dichiarazione allegata alla domanda.

Il Responsabile del Servizio rilascia l'autorizzazione entro ~~60~~ 30 giorni dalla presentazione della domanda, previa verifica del possesso, da parte del soggetto richiedente, dei requisiti morali e professionali nonché del punteggio minimo previsto.

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

Il titolare deve adeguare il locale ai requisiti di cui alle lettere e) ed f), entro 180 giorni dalla data di rilascio dell'autorizzazione.

Analoga procedura deve essere seguita per l'apertura ed il trasferimento di sede (nelle aree sottoposte a tutela) di un esercizio all'interno del quale siano presenti esclusivamente distributori automatici di bevande e/o alimenti nonché per l'apertura ed il trasferimento di attività di somministrazione effettuata da Associazioni o circoli privati di cui all'art. 3 del D.P.R. 235/01 (non aderenti ad Enti le cui finalità siano riconosciute dal Ministero dell'Interno)

5. Sorvegliabilità

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.

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

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.

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
- 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 all'istanza

6. Vendita per asporto

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 e 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 dolci, compresi i generi di gelateria e di pasticceria, le tipologie di prodotti somministrati.

Per tipologia di prodotti somministrati si intendono i prodotti riportati nei listini prezzi e/o menu esposti al pubblico

7. Esercizio dell'attività

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.

Qualora il titolare (o legale rappresentante nel caso di società) debba assentarsi per un periodo inferiore a trenta giorni, questi può affidare la conduzione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ad un preposto o dipendente, rimanendo, comunque, responsabile delle violazioni da questi eventualmente commesse.

Qualora l'assenza si protragga per un periodo superiore a trenta giorni, il titolare (o legale rappresentante nel caso di società) deve nominare un rappresentante in possesso dei requisiti morali e professionali e segnalare 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).

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

Qualora uno stesso soggetto sia titolare di più autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande, deve nominare un rappresentante per ciascuno degli esercizi, oltre quello nel quale decide di essere fisicamente presente.

8. Subingresso

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, nelle aree sottoposte a tutela, 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.

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. 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.

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, nella zona non sottoposta a tutela, è soggetta a SCIA da presentare allo sportello unico per le attività produttive del Comune ove ha sede l'esercizio.

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.

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 l'attività non può essere esercitata e l'esercizio deve rimanere chiuso sin a quando non abbia ottenuto detti requisiti.

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

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 dall'articolo 1105 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.

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.

Alla cessazione della gestione, il proprietario dell'azienda ha il diritto di riottenere nuova autorizzazione, previa comunicazione al Comune ove ha sede l'esercizio. Qualora non chieda l'autorizzazione entro 60 giorni dalla data di cessazione della gestione, decade dal diritto di esercitare l'attività. Qualora non eserciti l'attività per un periodo superiore ad un anno dalla cessazione della gestione, decade dal diritto di esercitare l'attività e, di conseguenza, dal diritto di riproporre altro contratto di gestione.

Il subentrante in una attività di somministrazione nella zona sottoposta a tutela, autorizzata prima dell'entrata in vigore del presente piano ha 180 giorni di tempo dalla data di acquisto dell'azienda per modificare il locale inserendo uno dei criteri qualitativi degli esercizi tale da raggiungere almeno un punteggio di **8** punti.

Non sono previsti adeguamenti da parte del subentrante per affitto azienda.

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, 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.

Il subentrante in una attività di somministrazione nella zona sottoposta a tutela, 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.

9. Ampliamento

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

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.).

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.

10. Affidamento di reparto

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 per un periodo di tempo convenuto.

Il titolare deve presentare la SCIA.

Nel caso di cessazione deve essere presentata la comunicazione da effettuarsi entro 30 giorni dalla cessazione stessa.

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

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

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 comunicazione del titolare al Comune.

L'autorizzazione rimane in capo al titolare e la comunicazione dà diritto al gestore ad esercitare l'attività.

11. Attività accessorie

Le SCIA/Autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande abilitano anche a:

a) l'installazione e l'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora della musica strumentale e dal vivo e di immagini, nonché di giochi previsti dalle normative vigenti;

b) l'effettuazione di trattenimenti musicali senza ballo

In tutti i casi la condizione è che i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento.

In modo particolare:

- il trattenimento si deve svolgere in occasione della normale attività di somministrazione;
- _ i locali non devono essere appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento; i locali, cioè non devono essere idonei all'accoglimento prolungato del pubblico che assiste o partecipa in maniera diretta e non incidentale o casuale;
- _ non vi deve essere pagamento di un biglietto per l'ingresso;
- _ non si devono applicare aumenti dei costi delle consumazioni, rispetto al listino prezzi esposto.

La semplice presenza e l'uso di un normale apparecchio televisivo non comporta alcun adempimento.

L'uso di un televisore abilitato a trasmettere su reti decodificate partite di calcio od altri spettacoli senza importare il pagamento di un biglietto d'ingresso e senza trasformare il locale in sala da intrattenimento non comporta alcun adempimento.

In presenza di trattenimenti musicali devono essere rispettate le norme in materia di INQUINAMENTO ACUSTICO, di sicurezza nei luoghi di lavoro e di prevenzione incendi. In particolare, per quanto riguarda l'inquinamento acustico, devono essere seguite le norme contenute nella legge 26 ottobre 1995, n. 447, nella legge regionale 20 marzo 1998, n. 12 "Disposizioni in materia di inquinamento acustico" e nel D.P.C.M. 16 aprile 1999, n. 215.

Quanto sopra, fatto salvo quanto previsto dalle recenti disposizioni approvate dal Ministero dell'Interno.

Criteri per gli orari di apertura

Nel periodo compreso dalle ore 02,00 alle ore 05,00 tutti gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande devono rispettare l'obbligo di chiusura.

I titolari degli esercizi di somministrazione sono sempre responsabili dei disturbi alla quiete pubblica arrecati dai loro avventori sia all'interno del locale che nei dehors durante le ore di apertura dell'esercizio.

Al fine di evitare situazioni di fastidio alla quiete pubblica, i titolari di esercizi di somministrazione che usufruiscono di spazi all'aperto, pubblici o privati, sono tenuti a rimuovere sedie, panche e simili, durante le ore di chiusura dell'esercizio stesso o a sistemarle in modo che non siano fruibili dal pubblico.

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

Le chiusure volontarie non potranno, comunque protrarsi oltre i dodici mesi, pena la decadenza dell'autorizzazione e del titolo abilitativo.

Il Responsabile del Servizio ha la facoltà di sospendere la chiusura di un esercizio qualora nella zona non rimanga in attività altro esercizio di somministrazione.

Non c'è l'obbligo del giorno di chiusura infrasettimanale.

Il Comune adotta, adeguatamente motivati, provvedimenti nelle forme previste dallo Statuto Comunale, finalizzati a limitare le aperture notturne o a stabilire orari di chiusura correlati alla tipologia e alle modalità di esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande per motivi di pubblica sicurezza, per tutelare i consumatori, e più in generale i cittadini, nei loro fondamentali diritti (ad esempio, problematiche connesse alla somministrazione di alcolici, criticità legate al fenomeno della c.d. "Movida"), con particolare riferimento alla tutela della salute, della sicurezza e dell'integrità ambientale (ambiente, paesaggio, patrimonio culturale).

Pubblicità degli orari

L'orario di apertura e chiusura al pubblico dell'esercizio di somministrazione e l'eventuale giornata di riposo infrasettimanale, devono essere resi noti al pubblico mediante cartelli ben visibili posti all'esterno del locale

Pubblicità dei prezzi

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

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

Criteri per il rilascio delle autorizzazioni

1. Premessa

Come segnalato dalla Regione Liguria nella deliberazione n. 32/2014, contenente i criteri per la programmazione ed in attuazione altresì del D.L.vo 26 marzo 2010 n.59 s.m.i. ed in particolare dell'art.64, con il presente piano si dettano gli indirizzi ed i criteri per il rilascio dell'autorizzazione amministrativa ed i trasferimenti di sede in materia di somministrazione di alimenti e bevande solo nelle zone del territorio da sottoporre a tutela (centri e nuclei storici), lasciando, invece, nelle altre parti del territorio l'istituto della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA).

Si condivide, peraltro, l'impostazione data dalla Regione Liguria con la citata deliberazione n.32/2014, circa la necessità di creare le condizioni affinché le aperture di nuovi esercizi

all'interno delle zone sottoposte a tutela, possano offrire al pubblico un servizio di qualità migliore; ciò si ritiene possibile sia attraverso una maggiore professionalità dell'esercente, sia attraverso strutture più qualificate che, infine, mediante una offerta di prodotti di più alta qualità e soprattutto, più rispettosa delle tradizioni del territorio ligure in materia di enogastronomia.

2. Zonizzazione

Ai fini dell'applicazione dei presenti criteri, il territorio comunale viene suddiviso nelle seguenti zone omogenee :

zona 1 – centro storico l'area identificata dal P.U.C. (Piano Urbanistico Comunale) come CA (ambiti di conservazione centri e nuclei storici)..

zona 2 – la restante parte del territorio comunale

3. Requisiti obbligatori

– del locale di somministrazione

- a. in tutte le zone, almeno un servizio igienico composto da bagno e antibagno, attrezzato per i portatori di handicap
- 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 dispensa
- c. in tutti i locali di somministrazione è vietato l'utilizzo di stoviglie monouso a perdere

□ del dehor

- a. nella zona 1 – centro storico
 - a.1 – obbligo di installazione di pedane di legno rivestite di materiale lavabile
 - a.2 – la pedana può essere installata esclusivamente davanti ad ingressi e vetrine del locale di somministrazione interessato. Eventuali ampliamenti davanti a locali utilizzati da altri soggetti possono essere concessi con il consenso scritto del titolare di detta attività
 - a.3 – utilizzo di tavoli e sedie di arredo di:
 - legno trattato con impregnante e lavabile;
 - vimini;
 - ferro;
 - alluminio;
 - acciaio;
 - a.4 – qualora la copertura sia effettuata con tenda da sole, deve avere lo stesso colore di quella dell'esercizio
 - a.5 – la superficie minima non potrà essere inferiore mq. 6.00
 - a.6 – devono, in ogni caso, essere rispettate le norme del vigente regolamento comunale su occupazione di aree e spazi pubblici

b. nelle altre zone del territorio comunale

- b.1 – obbligo di installazione di pedane di legno rivestite di materiale lavabile
- b.2 – la pedana può essere installata esclusivamente davanti ad ingressi e vetrine del locale di somministrazione interessato. Eventuali ampliamenti davanti a locali utilizzati da altri soggetti possono essere concessi con il consenso scritto del titolare di detta attività
- b.3 – la superficie minima non potrà essere inferiore a mq. 6.00
- b.4 – devono, in ogni caso, essere rispettate le norme del vigente regolamento comunale su occupazione di aree e spazi pubblici

c. deve, in ogni caso, essere rispettato l'art. 39 del PUC di seguito riportato:

1. I pubblici esercizi possono essere corredati di dehors, chiusi o aperti, su spazi privati o pubblici subordinatamente a permesso di costruire e, ove necessario, alla concessione d'uso del suolo pubblico, purché ciò non ostacoli la circolazione carrabile e pedonale e costituisca elemento di qualificazione ambientale in conformità alle specifiche norme del Regolamento Edilizio.
2. Il dehors è uno spazio pubblico o di uso pubblico, appositamente delimitato e prospiciente un esercizio pubblico, occupato dal rispettivo titolare per adibirlo esclusivamente all'accoglimento dei clienti, attrezzato con una struttura avente le seguenti caratteristiche:
 - ♦ pedana: l'estensione non dovrà superare lo spazio assentito, dovrà poggiare sul suolo e vi potranno essere posizionati ombrelloni e fioriere. La pedana dovrà essere realizzata in legno o con altri materiali del tipo a "pavimento galleggiante", tali comunque da permettere il libero rapido deflusso delle acque meteoriche, con componenti ed ancoraggi facilmente amovibili;
 - ♦ struttura portante: dovrà essere realizzata in legno o in profili metallici verniciati, con sezione ridotta al minimo necessario; l'uso di materiali alternativi dovrà essere giustificato per particolari motivi compositivi e con riguardo a tipologie esistenti all'intorno. La struttura portante dovrà essere ancorata al suolo, e/o alle pareti degli edifici, con ganci ed attacchi amovibili e/o con tiranti di acciaio o altro materiale resistente; nelle zone storiche è vietato l'uso di profili in alluminio anodizzato in colore "grigio metallico"; per dette zone è comunque preferibile la finitura "brunita";
 - ♦ tamponamento perimetrale esterno: dovrà essere realizzato mediante pannelli in materiale trasparente (plexiglas, lastre di polycarbonato trasparente o vetro infrangibile) ovvero mediante fioriere; l'uso di materiali alternativi dovrà essere giustificato da particolari motivi compositivi con riguardo alle tipologie esistenti all'intorno;
 - ♦ copertura: dovrà essere realizzata in tessuto impermeabilizzato o tela plastificata, pannelli in lastre di plexiglas, polycarbonato trasparente, vetro infrangibile o pannelli opachi. L'uso di materiali diversi dovrà essere giustificato da particolari motivi compositivi con riguardo a tipologie esistenti all'intorno. Dovrà essere assicurata la raccolta delle acque piovane, nonché la loro canalizzazione e deflusso;
 - ♦ nelle vie porticate è vietato realizzare dehors chiusi da tamponamenti e copertura; è consentito realizzare paratie frangivento in materiale trasparente, tralicci metallici o lignei verniciati per rampicanti collocati tra i moduli dei portici parallelamente alla via con una altezza non superiore a 2,10 m.

4. Criteri qualitativi

PARAMETRI STRUTTURALI DEL LOCALE	PUNTEGGIO
Servizi igienici aggiuntivi rispetto a quelli previsti dalla normativa vigente	1 punto in più per ogni servizio fino al limite di 2
Raccolta rifiuti differenziata in apposito spazio chiuso o aperto, separato dalla superficie di somministrazione, minimo mq.5	4
Insonorizzazione	4
Risparmio energetico: impianti solari per acqua sanitaria e energia elettrica fotovoltaica e/o altre forme di energia rinnovabile con producibilità annua minima di 10 Kwh per ogni mq di superficie utile, salvo relazione tecnica che evidenzia necessità minori;	4
Risparmio energetico: sostituzione serramenti con trasmittanze di legge vigente, intonaco isolante nei locali di somministrazione,	2 2
Aria condizionata (pompa di calore con inverter)	1
Disposizione di spazio privato separato dalla zona di somministrazione in cui fumare, munito di adeguato impianto di aspirazione minimo di 10 mq	3
Interventi non obbligatori per migliorare l'accessibilità del locale per le persone con ridotta capacità motoria	3
PUNTEGGIO MASSIMO	25

PARAMETRI ACCESSORI	PUNTEGGIO
Area espositiva non inferiore a 1 mq. Per pubblicizzare eventi, manifestazioni culturali, tematiche ecc. utilizzabile dal Comune di Quiliano/info point turistici	2
Parcheggi destinati alla clientela disponibilità di parcheggi destinati alla clientela in area privata nelle immediate adiacenze del locale massimo a 100 mt. dall'attività;	3
Copertura wifi	2
Servizi accessori per bambini (zona fasciatoio di superficie minima di mq.1,5 o area ludica attrezzata, interna o esterna, purchè annessa al locale, di superficie minima di mq.8)	3
Test dell'alcool con rilevatore alcolometrico qualificato a disposizione gratuita dei clienti	2
Divise uniformi per il personale	2
Non installare all'interno dell'esercizio "Slot machine" e/o apparecchi equivalenti	6
PUNTEGGIO MASSIMO	20

PARAMETRI DI CONDUZIONE AZIENDALE	PUNTEGGIO
Attestato di partecipazione a corsi professionali del settore de quo per il responsabile del locale, tenuti da Enti Pubblici e/o riconosciuti in aggiunta a quanto previsto dall'art.13 c.1 della L.R. n. 1 del 02/01/2007. Aver frequentato con esito positivo un corso con esame finale di aggiornamento professionale in materia enogastronomica, compresi corsi da sommelier e barman, da parte del soggetto in possesso del requisito professionale, in aggiunta al titolo che ne documenta il possesso del requisito professionale necessario per esercitare l'attività. In alternativa aver gestito in qualità di titolare o come socio lavoratore o delegato per almeno 5 anni continuativi di somministrazione alimenti e bevande.	2 punti per un singolo corso, 4 punti in presenza di più corsi o nel caso dello svolgimento dell'attività per almeno 5 anni
Apertura dell'attività per almeno 300 giorni all'anno	2
Non somministrare superalcolici	1
Somministrazione prevalente di prodotti DOP – IGT - DOC - Equo Solidale	2
Somministrazione di prodotti DE.CO.	3
Proposte gastronomiche tipiche liguri (almeno 4 scelte)	3
Proposte gastronomiche tipiche di altre regioni italiane	1
Menù per intolleranze alimentari	3
Menù per diversi stili alimentari	1
PUNTEGGIO MASSIMO	20

Modalità di applicazione dei criteri

1. Apertura nuovi esercizi

L'autorizzazione sarà rilasciata dal Responsabile del Servizio, una volta effettuati i controlli, entro 30 giorni dalla comunicazione di ultimazione dei lavori di allestimento del nuovo locale.

Il Responsabile del Servizio predispone, entro i 30 giorni successivi alla comunicazione di apertura, idonei accertamenti atti a verificare il possesso del punteggio minimo. La mancata corrispondenza del locale al punteggio minimo indicato, comporta la sospensione immediata dell'attività con l'indicazione di un termine non inferiore a 30 giorni e non superiore a 90 giorni per provvedere ad eliminare le irregolarità. Decorso infruttuosamente tale termine, si chiuderà il procedimento con l'annullamento dell'autorizzazione.

Qualora l'autorizzazione sia richiesta per locali destinati esclusivamente alla somministrazione mediante l'installazione di distributori automatici, il punteggio necessario per il rilascio scende a punti **15**, tutti riferiti al locale.

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 scende a punti **10** di cui almeno **6** riferiti al locale.

Per la **Zona 1** l'apertura ed il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande aperti al pubblico sono soggetti ad autorizzazione il cui rilascio è subordinato al rispetto delle normative igienico-sanitarie, di 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 ed alla normativa vigente in materia di abbattimento delle barriere architettoniche.

Inoltre il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al conseguimento dei sottoelencati punteggi minimi occorrenti relativamente al soddisfacimento dei parametri qualitativi di cui al precedente punto 4. "Criteri qualitativi"

Zona 1 – Nuove Autorizzazioni

PARAMETRI STRUTTURALI DEL LOCALE	PUNTEGGIO
Punteggio minimo per il rilascio dell'autorizzazione	15
PARAMETRI ACCESSORI	
Punteggio minimo per il rilascio dell'autorizzazione	10
PARAMETRI DI CONDUZIONE AZIENDALE	
Punteggio minimo per il rilascio dell'autorizzazione	10

Per la **Zona 2** le nuove aperture sono soggette a S.C.I.A. nel rispetto dei requisiti minimi previsti dalle normative igienico-sanitarie, di 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 ed alla normativa vigente in materia di abbattimento delle barriere architettoniche.

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

2. Trasferimento di sede

Per la **Zona 1** il trasferimento di autorizzazioni di cui all'art.55 della L.R. Liguria n.1 del 02/01/2007 s.m. e i. è subordinato, oltre al rispetto delle normative igienico-sanitarie, di 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 ed alla normativa vigente in materia di abbattimento delle barriere architettoniche, anche al conseguimento dei sottoelencati punteggi minimi occorrenti relativamente al soddisfacimento dei parametri qualitativi di cui al precedente punto 4. "Criteri qualitativi", previsti per il rilascio di nuove autorizzazioni in Zona 1 di cui al punto 1. (Apertura nuovi esercizi) del paragrafo "Modalità di applicazione dei criteri".

Zona 1 – Trasferimenti

PARAMETRI STRUTTURALI DEL LOCALE	PUNTEGGIO
Punteggio minimo per il rilascio dell'autorizzazione	13
PARAMETRI ACCESSORI	
Punteggio minimo per il rilascio dell'autorizzazione	8
PARAMETRI DI CONDUZIONE AZIENDALE	
Punteggio minimo per il rilascio dell'autorizzazione	8

Il trasferimento di sede dalla Zona 2 alla Zona 1 di cui all'art.55 della L.R. Liguria n.1 del 02/01/2007 s.m. e i. è soggetto ad autorizzazione rilasciata nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, di 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 ed alla normativa vigente in materia di abbattimento delle barriere architettoniche, nonché al conseguimento dei punteggi minimi occorrenti relativamente al soddisfacimento dei parametri qualitativi cui al precedente punto 4. “Criteri qualitativi”, previsti per il rilascio di nuove autorizzazioni in Zona 1 di cui al punto 1. (apertura nuovi esercizi) del paragrafo “Modalità di applicazione dei criteri”.

I trasferimenti nell'ambito della Zona 2 sono soggetti a S.C.I.A. nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, di 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 ed alla normativa vigente in materia di abbattimento delle barriere architettoniche.

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

3. Modifica requisiti minimi

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

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, comporta la sospensione immediata dell'attività con indicazione di un termine non inferiore a 30 giorni e non superiore a 90 giorni per provvedere ad eliminare le irregolarità. Decorso infruttuosamente tale termine, si chiuderà il procedimento con l'annullamento dell'autorizzazione.

4. Subingresso

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, nella **Zona 1**, comporta di diritto il trasferimento dell'autorizzazione a chi subentra nello svolgimento dell'attività, sempre che

sia provato l'effettivo trasferimento dell'attività ed il subentrante sia in possesso dei requisiti morali e professionali.

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. 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.

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, nella **Zona 2**, è soggetta a SCIA da presentare allo sportello unico per le attività produttive del Comune ove ha sede l'esercizio.

Il subentrante in una attività di somministrazione nella **Zona 1**, autorizzata prima dell'entrata in vigore del presente piano ha 180 giorni di tempo dalla data di acquisto dell'azienda per modificare il locale inserendo uno dei criteri qualitativi degli esercizi tale da raggiungere almeno un punteggio di **6** punti.

Non sono previsti adeguamenti da parte del subentrante per affitto azienda.

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, 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.

Il subentrante in una attività di somministrazione nella **Zona 1**, 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.

Bando comunale

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 qualitativi previsti per il rilascio di nuova autorizzazione o per il trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione limitatamente nella zona 1

Il bando avrà scadenza coincidente con la scadenza del quadriennio di validità del presente piano commerciale per la somministrazione.

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

Qualora pervengano contemporaneamente più domande per l'apertura di nuovi esercizi relative allo stesso locale, verrà data priorità :

- alla domanda di trasferimento all'interno della zona 1
- alla domanda di trasferimento dalla zona 2 alla zona 1

- alla domanda per apertura di esercizio ex novo nella zona 1 che proporrà il punteggio più alto.

Il Responsabile del Servizio, entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, provvede al rilascio delle autorizzazioni in conformità a quanto previsto nei precedenti punti del presente piano.

Relazione con norme di pubblica sicurezza

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., modificato dal D.P.R. n. 311/2001 s.m.i..

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 s.m.i. e 05.08.1994, n. 534 s.m.i., più sopra menzionati.

Dalla lettura dell'art. 1 commi 534 e 541 della legge 23 dicembre 2005, n. 266 emerge che gli esercenti di dette attività già in possesso di licenza di cui agli artt. 86, commi 1 e 2 del t.u.l.p.s., possono installare apparecchi da gioco o intrattenimento di cui all'art. 110 del t.u.l.p.s., in forza del titolo di polizia già posseduto, fatto salvo il rispetto della L.R. 17/2012.

All'interno di ciascun esercizio di somministrazione, oltre alla pubblicità dei prezzi come indicato nell'apposito paragrafo, deve essere esposta l'autorizzazione nonché una tabella con la riproduzione a stampa dell'art. 101 del Tulp e degli art. 173, da 176 a 181 e 186 del relativo regolamento di esecuzione (art. 180 reg.).

Oltre l'orario di somministrazione prescelto dal titolare ed indicato nell'apposito cartello, non deve essere più effettuato alcun servizio e gli avventori devono essere fatti allontanare dal locale (art. 186 reg.).

Gli esercenti non possono, senza giustificato motivo, rifiutare le prestazioni del proprio esercizio a chiunque le domandi e ne corrisponda il prezzo (art. 187 reg.).

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.)

Nessun minorenne può essere adibito alla somministrazione di alcolici (art. 188 reg.)

Autorizzazioni a carattere stagionale

L'Amministrazione Comunale non intende prevedere, su tutto il territorio, il rilascio di autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande di natura stagionale.

Si ritiene, infatti, che lo specifico servizio debba essere costantemente svolto anche e soprattutto a favore della popolazione residente; la popolazione fluttuante turistica potrà godere, comunque, dei benefici derivanti da una rete distributiva della somministrazione implementata sia quantitativamente che qualitativamente alla luce dei criteri previsti per il rilascio delle nuove autorizzazioni.

Consumo sul posto

Negli esercizi di vicinato (come definiti dall'art. 18 della l.r. 1/2007) del settore alimentare è consentito il consumo immediato sul posto dei prodotti alimentari, a condizione che vengano rispettate le seguenti indicazioni obbligatorie :

- il consumo sul posto è consentito solo dopo il pagamento della merce acquistata;
- nell'ambito della superficie di vendita possono essere installati piani di appoggio fissati a parete ad una altezza non inferiore a cm. 110 e di larghezza non inferiore 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 non inferiore a cm. 110
- possono essere messi a disposizione del pubblico seggioloni con seduta con altezza da terra superiore a cm. 80
- 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;
- 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
- non è consentito al titolare dell'esercizio effettuare servizio assistito ai clienti fornendo loro la merce direttamente sui piani e tavoli di appoggio;
- è consentito, nel rispetto del vigente regolamento comunale per la concessione di spazi ed aree pubbliche, l'utilizzo di dehor a condizione che il consumo sul posto avvenga alle stesse condizioni previste per l'interno del locale.

Poiché il consumo sul posto si configura come un servizio reso al cliente per favorire pasti veloci, non è prevista una prolungata permanenza nell'esercizio e, di conseguenza, non è obbligatorio che l'esercizio stesso sia attrezzato con servizi igienici a disposizione del pubblico.

In considerazione del fatto che, comunque, la sistemazione dei piani o tavoli di appoggio si configura come una modificazione della situazione preesistente del locale, è necessario che il titolare segnali le modificazioni apportate al locale stesso mediante presentazione di notifica di variazione significativa, in applicazione dell'art. 6 del Reg. Ce 852/2004.

La medesima normativa trova applicazione anche a favore degli artigiani (come definito dall'art.10 c.2 lett.f della L.R. 1/2007 s.m.i.) 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.

Norme transitorie

Le istanze di nuova autorizzazione e trasferimento in corso di istruttoria all'atto dell'entrata in vigore del presente piano o con data di presentazione agli uffici competenti antecedente alla stessa, verranno esaminate sulla base delle norme del precedente piano.

Su richiesta dell'ufficio dovrà essere dimostrata la disponibilità dei locali che saranno adibiti a somministrazione presentando il contratto di locazione e la piantina planimetrica in scala 1:100, redatta da un tecnico abilitato, con evidenziata la superficie destinata alla somministrazione distinta dalla superficie destinata a depositi e servizi.

La documentazione ulteriore dovrà essere presentata agli uffici entro 180 giorni dalla presentazione della domanda.

Il mancato completamento della documentazione nei termini previsti comporta l'archiviazione della domanda.

INDICE

PREMESSA	pag. 1
NORMATIVA	pag. 2
1. Definizioni	pag. 2
2. Requisiti	pag. 3
3. Tipologia	pag. 5
4. Procedure	pag. 5
5. Sorvegliabilità	pag. 6
6. Vendita per asporto	pag. 7
7. Esercizio dell'attività	pag. 7
8. Subingresso	pag. 7
9. Ampliamento	pag. 9
10. Affido di reparto	pag. 9
11. Attività accessorie	pag. 9
12. Criteri per gli orari di apertura	pag. 10
13. Criteri per il rilascio delle autorizzazioni	pag. 11
14. Modalità di applicazione dei criteri	pag. 15
15. Bando comunale	pag. 18
16. Relazione con le norme di pubblica sicurezza	pag. 19
17. Autorizzazioni a carattere stagionale	pag. 19
18. Consumo sul posto	pag. 20
19. Norme transitorie	pag. 21