



Città di
CAIRO
Montenotte

Nuovo PIANO COMMERCIALE
PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Normativa e Criteri

**(artt. 5 e 55 legge regionale 2 gennaio 2007, n. 1 e s.m.i.
e delibera Consiglio Regionale n°32 del 18/11/2014)**

Approvato con atto deliberativo del Consiglio Comunale n. 69
del 23.12.2017

Esecutivo dal 13.01.2018

92

1102-21-22

31.05.10.21

SOMMARIO

Premessa	pag. 1
TITOLO I – NORMATIVA	pag. 3
ART. 1 – DEFINIZIONI	pag. 3
ART. 2 – REQUISITI	pag. 4
2.1 – Morali	pag. 4
2.2 – Professionali	pag. 5
ART. 3 – TIPOLOGIA	pag. 6
ART. 4 – ZONE DEL TERRITORIO DA SOTTOPORRE A TUTELA	pag. 6
ART. 5 – PROCEDURE PER IL RILASCIO DELL’AUTORIZZAZIONE	pag. 7
ART. 6 – MODIFICAZIONI DELLA SUPERFICIE	pag. 9
ART. 7 – SORVEGLIABILITA’	pag. 9
ART. 8 – VENDITA PER ASPORTO	pag. 10
ART. 9 – ESERCIZIO DELL’ATTIVITA’	pag. 10
ART. 10 – SUNINGRESSO	pag. 11
ART. 11 – AFFIDO DI REPARTO	pag. 12
ART. 12 – ATTIVITA’ ACCESSORIE	pag. 13
ART. 13 – PUBBLICITA’ DEI PREZZI	pag. 14
ART. 14 – AUTORIZZAZIONE A CARATTERE STAGIONALE	pag. 14
ART. 15 – CONSUMO SUL POSTO	pag. 14
ART. 16 – AREA APERTA AL PUBBLICO	pag. 16
ART. 17 – CIRCOLI PRIVATI	pag. 16
TITOLO II – CRITERI PER GLI ORARI DI APERTURA	pag. 17
ART. 18 – ORARI OBBLIGATORI	pag. 17
ART. 19 – PUBBLICITA’ DEGLI ORARI	pag. 17
TITOLO III – CRITERI PER L’APERTURA DI NUOVI ESERCIZI	pag. 18
ART. 20 – REQUISITI OBBLIGATORI PER I NUOVI ESERCIZI	pag. 18
ART. 21 – CRITERI QUALITATIVI	pag. 19
21.1 – Criteri qualitativi soggettivi e di conduzione aziendale	pag. 19
21.2 – Criteri qualitativi del locale	pag. 19
21.3 – Criteri qualitativi dei prodotti	pag. 20
21.4 – Criteri qualitativi del personale	pag. 21
ART. 22 – MODALITA’ DI APPLICAZIONE DEI CRITERI	pag. 22
22.1 – Apertura nuovi esercizi	pag. 22
22.2 – Trasferimento di sede	pag. 23
22.3 – Modifica requisiti minimi	pag. 24
22.4 – Subingresso in attività di somministrazione nelle zone tutelate di cui all’art. 4	pag. 24
ART. 23 – BANDO COMUNALE	pag. 25
ART. 24 – OBBLIGHI DI PUBBLICA SICUREZZA	pag. 25
ART. 25 – STRUTTURE RICETTIVE	pag. 26
TITOLO IV – PROCEDIMENTI SANZIONATORI	pag. 27
ART. 26 – SANZIONI	pag. 27
ART. 27 – DIFFIDA AMMINISTRATIVA	pag. 28
TITOLO V – DISPOSIZIONI FINALI	pag. 28
ART. 28 – DURATA ED ENTRATA IN VIGORE DEL PIANO	pag. 28

Premessa

La legge regionale 2 gennaio 2007, n. 1

La Regione Liguria ha approvato il “*Testo unico in materia di commercio*” con legge regionale 2 gennaio 2007, n. 1.

Il T.U.C. ha disciplinato 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

ed ha previsto che vengano definiti, tra l’altro, indirizzi generali e criteri di programmazione 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.

Con successive deliberazioni del Consiglio Regionale, la Regione Liguria ha provveduto a fornire indirizzi generali e criteri di programmazione del commercio al dettaglio in sede fissa, dei distributori di carburante e quindi, con Deliberazione del Consiglio Regionale n. 5 del 27 febbraio 2008, è intervenuta sulle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Detta programmazione era 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.

Nel frattempo:

- Con la Direttiva Europea 2006/12/CE (meglio conosciuta come “Direttiva Bolkestein”) del 12 dicembre 2006 si è perseguito l’obiettivo di garantire la libera concorrenza dei servizi interni agli stati membri della Comunità in modo da realizzare un mercato caratterizzato da maggiore competitività ed equilibrio
- Con il Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n. 59 successivamente modificato ed integrato con varie norme tra cui da ultimo il D.Lsg. 6 agosto 2012 n. 147, si è previsto – all’art. 64 – che il regime autorizzatorio per la somministrazione di alimenti e bevande dovesse

essere mantenuto soltanto per zone del territorio da sottoporre a tutela (ad esempio i centri storici) mentre per la rimanente parte del territorio dovesse essere adottato l'istituto della segnalazione certificata di inizio attività (s.c.i.a.)

- Tra il 2011 ed il 2012 sono state emanate ulteriori normative statali in materia di tutela della concorrenza che hanno profondamente inciso, anche sotto il profilo procedurale, sulle attività commerciali in genere
- Nel mese di luglio 2013 il Ministero dello Sviluppo Economico interveniva nei confronti della Regione Liguria rammentando che era necessario rimodulare la materia della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande mediante l'introduzione della s.c.i.a. come da normativa in vigore.

Alla luce di quanto sopra, la Regione Liguria provvedeva a modificare ed integrare il Testo Unico per adeguarlo alle disposizioni statali e, da ultimo, produceva la Deliberazione del Consiglio Regionale n. 32 del 18 novembre 2014.

La Deliberazione del Consiglio Regionale n. 32 del 18 novembre 2014

In applicazione dell'art. 55 comma 2 della l.r. 1/2007 i Comuni adottano un piano contenente i criteri per il rilascio delle autorizzazioni all'apertura ed al trasferimento di sede degli esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande limitatamente alle zone del territorio da sottoporre a tutela, nel rispetto dei contenuti della programmazione regionale commerciale ed urbanistica.

Detto piano deve essere approvato dal Consiglio Comunale.

In relazione agli elementi di valutazione sui quali modellare le norme del piano commerciale per la somministrazione, contenuti nella deliberazione 32, si può osservare:

- la popolazione residente non ha subito, negli ultimi anni, significativi incrementi o decrementi;
- i consumi della popolazione residente hanno subito pesanti decrementi a seguito della crisi economica internazionale, che ha inciso pesantemente sulla struttura produttiva del paese e quindi sull'occupazione;
- il fenomeno del pendolarismo è ancora presente, anche se in tono minore rispetto al passato.

Unico elemento che può concorrere ad una "tenuta" del settore della somministrazione è quindi rappresentato dalla riqualificazione degli esercizi sotto forma di valorizzazione dei prodotti tipici locali e dell'enogastronomia in particolare; a fronte, quindi, della contrazione dei

consumi, le possibilità di sopravvivenza degli esercizi esistenti e di creazione di nuove aziende commerciali si può basare soltanto sulla qualità e tipicità del prodotto offerto, oltre che sulla professionalità dell'esercente, che deve essere sempre più in grado di soddisfare appieno le rinnovate esigenze del consumatore sia in termini di servizio che di confort della struttura.

Nel centro storico in modo particolare diviene importante caratterizzare i nuovi esercizi in termini qualitativi, soprattutto in riferimento all'importanza che il tessuto urbanistico del centro storico stesso riveste. Il ricorso ad arredi che esaltino e valorizzino la storicità degli immobili diviene elemento imprescindibile, come fondamentale diviene l'offerta di prodotti enogastronomici della tradizione locale e l'attenzione all'utilizzo dei prodotti del territorio.

Si ritiene utile, infine, utilizzare lo strumento della pianificazione per fornire al cittadino le più dettagliate informazioni sulle procedure burocratiche necessarie per avviare una impresa di somministrazione, sia nelle zone da sottoporre a tutela e quindi al regime autorizzatorio che nelle altre zone del territorio, regolamentate attraverso la segnalazione certificata di inizio attività.

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 (es. spazi esterni, dehors);

- 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) **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.

ART. 2 – REQUISITI

2.1 - Morali

1. Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 59/2010
 - 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 e' 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.

2. Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che si trovano nelle condizioni di cui al comma 1, 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.

3. Il divieto di esercizio dell'attività, ai sensi del comma 1, lettere b), c), d), e) ed f), e ai sensi del comma 2, 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.

4. 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.

5. In caso di società, associazioni od organismi collettivi i requisiti morali di cui ai commi 1 e 2 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 commi 1 e 2 devono essere posseduti dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta all'attività commerciale.

2.2 - 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. 71 del D.Lgs. 59/2010):

- a) 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;
- b) 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;

c) 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.

2. Sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti professionali di cui al comma precedente devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale, ovvero, in alternativa, dall'eventuale persona preposta all'attività commerciale.

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, nonché della direttiva 2006/100/CE che adegua determinate direttive sulla libera circolazione delle persone a seguito dell'adesione di Bulgaria e Romania".

ART. 3 - 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. 4 – ZONE DEL TERRITORIO DA SOTTOPORRE A TUTELA

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

a) **Zona A:** Centro Storico classificato o riconducibile alla Zona A del D.M. 2 aprile 1968, n. 1444,

- b) **Zona B:** Frazioni e nuclei abitati decentrati con popolazione fino a n. 500 abitanti;
- c) **Ambiti assoggettati**, dal Piano Paesistico Regionale (P.T.C.P.), al regime di Conservazione (CE); ambiti NI.MA (Nuclei Isolati soggetti a Mantenimento); SU (Struttura Urbana qualificata); IU (Immagine Urbana);

2. Tali zone sono evidenziate nelle planimetrie allegare al presente Piano, quali parti integranti e sostanziali, che espressamente si possono sintetizzare nelle seguenti Tavole:

- TAVOLA A1 – CENTRO STORICO CAIRO CAPOLUOGO;
- TAVOLA A2 – CENTRO STORICO ROCCHETTA;
- TAVOLA A3 – CENTRO STORICO VILLE;
- TAVOLA A4 – CENTRO STORICO FERRANIA;
- TAVOLA B1 – AMBITI PTCP – NI-MA – CARRETTO;
- TAVOLA B2 – AMBITI PTCP – NI-MA – CARNOVALE;
- TAVOLA B3 – AMBITI PTCP – NI-MA – BELLINI;
- TAVOLA B4 – AMBITI PTCP – NI-MA – CHINELLI;
- TAVOLA B5 – AMBITI PTCP – NI-MA – ROCCHETTA;
- TAVOLA B6 – AMBITI PTCP – NI-MA – FERRANIA;
- TAVOLA B7 – AMBITI PTCP – SU – CAIRO CENTRO;
- TAVOLA B8 – AMBITI PTCP – ANI-CE – CAIRO – MONTENOTTE SUP.;
- TAVOLA C1 – FRAZIONI E NUCLEI ABITATI < 500 ABITANTI - MONTI;
- TAVOLA C2 – FRAZIONI E NUCLEI ABITATI < 500 ABITANTI – CARRETTO;
- TAVOLA C3 – FRAZIONI E NUCLEI ABITATI < 500 ABITANTI - VILLE;
- TAVOLA C4 – FRAZIONI E NUCLEI ABITATI < 500 ABITANTI - CARNOVALE;
- TAVOLA C5 – FRAZIONI E NUCLEI ABITATI < 500 ABITANTI - BELLINI;
- TAVOLA C6 – FRAZIONI E NUCLEI ABITATI < 500 ABITANTI - CHINELLI;
- TAVOLA C7 – FRAZIONI E NUCLEI ABITATI < 500 ABITANTI – MONTENOTTE SUP.;
- TAVOLA C8 – FRAZIONI E NUCLEI ABITATI < 500 ABITANTI – MONTENOTTE INF.

ART. 5 - PROCEDURE PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE

1. L'apertura degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande aperti al pubblico all'interno delle zone di cui al precedente art. 4 ed il trasferimento di sede dalla rimanente parte del territorio alle zone di cui

al medesimo articolo, nonché il trasferimento di sede all'interno di dette zone sono soggetti ad autorizzazione rilasciata dal Comune.

2. L'istanza 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) planimetria del locale e visura catastale dello stesso;
- f) la superficie complessiva del locale e quella da destinare alla somministrazione, con apposito elaborato planimetrico che individui le diverse destinazioni d'uso;
- g) la dichiarazione di essere in possesso dei requisiti morali e professionali di cui al precedente articolo 2;
- h) la dichiarazione del rispetto delle normative igienico-sanitarie, di sicurezza alimentare, di inquinamento acustico, di sicurezza e prevenzione incendi, dei regolamenti edilizi, delle norme urbanistiche, nonché conseguimento del certificato di agibilità del locale, e di conformità alle destinazioni d'uso, ai requisiti di sorvegliabilità e di quelli previsti nel presente Piano Commerciale Comunale per la somministrazione di alimenti e bevande;
- i) dichiarazione del rispetto dei requisiti relativi ai criteri qualitativi di cui al successivo Titolo III che danno diritto al rilascio del titolo autorizzativo.

3. La domanda deve essere presentata mediante l'utilizzo della modulistica ministeriale approvata in applicazione del D.Lgs. 222/2017, ed in via telematica- TRAMITE IL PORTALE DELLO SPORTELLINO UNICO DIGITALE.

4. Il Responsabile dello S.U.A.P. (Sportello Unico Attività Produttive) **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 di punteggio minimo previsto per la zona ove è ubicato l'esercizio, fatte salve le eventuali interruzioni ed/o sospensioni dei termini, nei casi previsti.

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

6. Il titolare **deve iniziare l'attività entro un anno** dal rilascio dell'autorizzazione, salvo proroga in caso di comprovata necessità, pena la decadenza del titolo.

7. La domanda di autorizzazione deve essere predisposta utilizzando la specifica modulistica inserita nel portale SUAP. Qualora la Regione Liguria approvasse una ulteriore modulistica-tipo, la stessa verrà automaticamente adottata ed inserita nel portale stesso.

ART. 6 – MODIFICAZIONI DELLA SUPERFICIE

1. L'ampliamento o la diminuzione della superficie del locale di somministrazione (sia nelle zone tutelate di cui all'art. 4 che nella rimanente parte del territorio) è soggetto alla sola comunicazione al Comune, da effettuarsi entro 30 giorni dal verificarsi della modifica.

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 da cui risulti evidente la zona modificata e la sua destinazione (sala, cucina, ecc.).

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

ART. 7 – SORVEGLIABILITÀ

1. 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.

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

3. 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.

4. All'interno del locale:

- a) 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;
- b) 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;
- c) 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;
- d) eventuali uscite di sicurezza devono essere segnalate mediante apposita cartellonistica visibile dall'ingresso del locale;
- e) 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 domanda di rilascio di autorizzazione.

ART. 8 – 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 e nel rispetto dei limiti previsti dalle norme in materia igienico sanitaria e di sicurezza alimentare.

2. 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.

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

ART. 9 - 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 nonché dai dipendenti.

2. Il titolare (o legale rappresentante nel caso di società), in caso di assenza, rimane, comunque, responsabile delle violazioni eventualmente commesse dai soggetti che partecipano all'esercizio dell'attività. Può nominare un rappresentante in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'articolo 3 delle presenti norme e in questo

caso, comunicando il nominativo al S.U.A.P. il rappresentante assume su di sé le responsabilità del titolare (o legale rappresentante nel caso di società) dell'attività.

3. Il Responsabile dello SUAP, od il Responsabile del Procedimento, provvede ad annotare il nominativo del rappresentante sull'autorizzazione (per le zone da sottoporre a tutela), previa verifica del possesso dei requisiti morali e professionali dello stesso.

4. Il titolare di più esercizi 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 dello S.U.A.P., od il Responsabile del Procedimento, provvede ad annotare il nominativo del rappresentante sull'autorizzazione (per le zone sottoposte a tutela), previa verifica del possesso dei requisiti morali e professionali dello stesso.

ART. 10 - 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 della titolarità del titolo abilitativo all'esercizio dell'attività a chi subentra nello svolgimento dell'attività stessa, sempre che sia provato l'effettivo trasferimento dell'esercizio ed il subentrante sia in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'articolo 2 delle presenti norme e venga rispettato quanto previsto dal successivo articolo 23 c.3°.

2. Il subingresso è soggetto a presentazione di Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A./comunicazione da parte del subentrante allo SUAP del 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 S.C.I.A./comunicazione allo SUAP.

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 S.C.I.A./comunicazione allo SUAP del 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, il titolo abilitativo in capo al subentrante è valido 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 la titolarità dell'azienda, previa presentazione di apposita S.C.I.A./comunicazione allo SUAP del Comune ove ha sede l'esercizio. Può segnalare, contestualmente, la volontà di sospendere l'attività sino ad un massimo di 12 mesi dal termine della gestione. Qualora non presenti detta comunicazione entro tali 12 mesi, decade dal diritto di esercitare l'attività e, di conseguenza, dal diritto di riproporre altro contratto di gestione.

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 per un periodo di tempo

convenuto, previa presentazione di una s.c.i.a. al Comune sottoscritta anche dall'affidatario.

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

3. L'affidatario del reparto, nel rispetto delle norme in materia di lavoro, fiscali, igienico sanitarie, di sicurezza e di sorvegliabilità, può iniziare l'attività contestualmente alla presentazione di detta s.c.i.a. al Comune, previa presentazione di notifica sanitaria ai sensi dell' art. 6 del Reg. CE 852/2004.

4. Il reparto affidato 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 deve presentare idonea comunicazione al Comune.

ART. 12 - ATTIVITÀ ACCESSORIE

1. L'autorizzazione per l'attività di somministrazione alimenti e bevande rilasciata ai sensi dell'art. 55 della L.R. n. 1/2007 nelle zone di cui all'art. 4 e la scia per la rimanente parte del territorio 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, nonché di giochi previsti dalle normative vigenti;
- b) 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; i locali, cioè non devono essere idonei all'accoglimento prolungato del pubblico che assiste o partecipa in maniera diretta e non incidentale o casuale.

2. In modo particolare, l'intrattenimento si deve svolgere:

- a) durante la normale attività di somministrazione;
- b) senza alcun pagamento di un biglietto per l'ingresso;
- c) senza alcun aumento dei costi delle consumazioni rispetto al listino prezzi esposto.

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

4. 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.

5. 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, D.P.R. 19 ottobre 2011, n. 227), di sicurezza nei luoghi di lavoro e di prevenzione incendi.

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. Nelle zone di cui all'art. 4 non sono previste nuove autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande di natura stagionale.

2. Si ritiene, infatti, che lo specifico servizio debba essere costantemente svolto anche e soprattutto a favore della popolazione residente.

ART. 15 - CONSUMO SUL POSTO

1. Non è soggetto al rilascio dell'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande né alla presentazione della S.C.I.A. 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:

- a) il consumo sul posto è consentito solo dopo il pagamento della merce acquistata;
- b) 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;
- c) 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;
- d) possono essere messi a disposizione del pubblico seggioloni con seduta con altezza da terra superiore a cm. 80;
- e) il prodotto da consumare sul posto deve essere fornito al cliente esclusivamente con stoviglie monouso a perdere;
- f) le bevande devono essere fornite in confezioni sigillate e con bicchiere monouso a perdere;
- g) nelle vicinanze dei piani o tavoli di appoggio devono essere sistemati idonei contenitori nei quali i clienti possano depositare le stoviglie dopo l'uso;
- h) la pulizia dei piani e dei tavoli di appoggio rimane comunque a carico del titolare dell'esercizio;
- i) non è consentito al titolare dell'esercizio effettuare servizio assistito ai clienti fornendo loro la merce direttamente sui piani e tavoli di appoggio;
- j) 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.

2. 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.

3. 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 sanitaria, in applicazione dell'art. 6 del Reg. Ce 852/2004.

4. La medesima normativa trova 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.

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 di PRG. e secondo i dettami del regolamento comunale per la disciplina della occupazione del suolo pubblico mediante allestimento di dehors stagionali e continuativi ed allestimento di spazi aperti annessi a locali di pubblico esercizio di somministrazione di cui alla C.C. n. 10 del 22/04/2010.
5. L'area è comunque concessa nel rispetto delle norme del vigente Regolamento comunale per occupazione e spazi pubblici, del PRG 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 nelle zone sottoposte a tutela.
2. È dovuto il rispetto di tutte le norme contenute nel presente piano.

TITOLO II - CRITERI PER GLI ORARI DI APERTURA

ART. 18 – ORARI OBBLIGATORI

1. Gli orari di apertura e chiusura degli esercizi di somministrazione sono lasciati alla libera determinazione degli esercenti.
2. Il Sindaco, con propria Ordinanza, può adottare eventuali provvedimenti di limitazione degli orari di vendita e somministrazione per motivi di sicurezza pubblica, di tutela della salute, di tutela della tranquillità e del riposo dei cittadini, di diritto dei cittadini alla vivibilità del territorio, di tutela ambientale. L'Ordinanza può prevedere anche adempimenti accessori in materia di orari da parte dei titolari delle attività ed orari differenziati in relazione a porzioni circoscritte di territorio.
3. Fatto salvo quanto previsto dall'art.3, c. 4° delle Norme di Civile Convivenza in città – Regolamento di Polizia Urbana - 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. Al di fuori di tale orario l'esercente deve comunque porre in atto tutti quegli accorgimenti ritenuti utili ad evitare disturbi alla quiete pubblica od alla circolazione stradale.
4. Le chiusure volontarie degli esercizi di somministrazione che si protraggono per più di otto giorni devono essere preventivamente comunicate al Comune.
5. Le chiusure volontarie non possono, comunque, protrarsi oltre i 12 mesi, pena la decadenza dell'autorizzazione.

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 L'APERTURA DI NUOVI ESERCIZI

ART. 20 - REQUISITI OBBLIGATORI PER I NUOVI ESERCIZI

1. L'apertura di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande è subordinata al rispetto dei seguenti requisiti obbligatori:

per il locale di somministrazione :

- a) accessibilità del locale ai portatori di handicap;
- b) presenza di servizio igienico attrezzato per i portatori di handicap;
- c) insonorizzazione del locale certificato da tecnico abilitato ovvero presentazione perizia previsionale acustica di rispondenza del locale al Piano di Zonizzazione acustica Comunale;
- d) impianto di riscaldamento;
- e) 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;
- f) in tutti i locali di somministrazione è vietato l'utilizzo di stoviglie monouso a perdere.

Per le aree esterne aperte al pubblico ed i dehors si applicano i disposti di cui al Regolamento Comunale per l'allestimento di dehors stagionali e continuativi approvato con D.C.C. n. 10 del 22.04.2010, così come integrati dalle LINEE GUIDA del gennaio 2015 "Allestimento di dehors e spazi aperti annessi a locali di pubblico esercizio di somministrazione nell'ambito del centro storico del Capoluogo delimitato ai sensi dell'art. 52 del D.lgs. 22 gennaio 2004, nr. 42 e s.m.ii – Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio" che puntualmente disciplinano:

- a) gli ombrelloni: nella struttura, teloneria, forma e dimensioni;
- b) i dehors: nella struttura, teloneria, forma e dimensioni;
- c) le sedie: nei materiali, colore e forma;
- d) i tavolini: nei materiali, colore e forma;
- e) le pedane;
- f) le fioriere;
- g) gli accessori.

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 PRG e del Codice della Strada.

ART. 21 - CRITERI QUALITATIVI

1. Tenendo conto delle considerazioni svolte nelle premesse del presente Piano, si definiscono di seguito criteri qualitativi finalizzati al conseguimento del punteggio minimo necessario per l'apertura di un nuovo esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande nelle zone sottoposte a tutela di cui all'art. 4:

21.1 – Criteri qualitativi soggettivi e di conduzione aziendale

a) il titolare conosce almeno una lingua straniera, attestata da partecipazione a corsi di specializzazione presso enti di formazione riconosciuti, da titolo di studio o da documentata permanenza per almeno due anni in nazione estera

punti 2 per ciascun documento fino ad un massimo di punti 5

b) il titolare ha frequentato con esito positivo corsi di specializzazione nella somministrazione presso enti di formazione riconosciuti, ulteriori rispetto a 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 4

punti 3 per ogni corso di almeno 30 ore fino ad un massimo di punti 6

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) il titolare ha età compresa tra i 18 ed i 30 anni;

punti 3

e) apertura domenicale e/o festiva;

punti 2

21.2 – Criteri qualitativi del locale

a) superficie aggiuntiva;

punti 1 per ogni 5 mq. oltre i mq. 20 con un limite max di 40 mq

b) presenza di locale separato attrezzato per fumatori;

punti 2

c) locale cucina e/o laboratori;

punti 2 con superficie minima di 10 mq

punti 1 per ogni 5 mq oltre i 10 mq

d) utilizzo di impianto di illuminazione a basso consumo energetico comprovato da attestazione rilasciata dal tecnico degli impianti;

punti 2

e) almeno una postazione internet od un hotspot wifi;

punti 2

f) almeno il 50% delle apparecchiature in classe energetica A+, A++ (grandi elettrodomestici);

punti 1

g) dotazione esclusiva di area privata attrezzata con giochi per bambini;

punti 2

h) assenza di apparecchi automatici – videogiochi;

punti 3

i) dehor delimitato da fioriere con piante fiorite o verdi tenute in costante manutenzione, previa autorizzazione secondo i disposti del Regolamento comunale sopra citato;

punti 2

j) presenza di sistema di pagamento elettronico;

punti 1

h) messa a disposizione gratuita dei clienti del test dell'alcol con rilevatore alcolometrico qualificato;

punti 2

21.3 – Criteri qualitativi dei prodotti

a) utilizzo di prodotti tipici liguri e valbormidesi pubblicizzati ed inseriti nel menu e nella tabella di cui all'art. 13.

Il prodotto tipico è quel prodotto che nasce in specifiche aree geografiche, da particolari tradizioni agroalimentari ed in presenza di schemi lavorativi tramandati da generazioni. In particolare un prodotto si può considerare tipico quando in esso si realizza la concomitanza dei seguenti fattori:

- *la memoria storica, ossia tutte le tradizioni collegate al prodotto stesso;*
- *la localizzazione geografica delle aree di produzione;*

- *la qualità della materia prima impiegata nella produzione;*
- *le tecniche di preparazione, ossia l'esperienza degli artigiani, gli strumenti utilizzati, i tempi, i mezzi e le metodologie di preparazione;*

Rientrano i seguenti prodotti contraddistinti dal marchio:

- *DOP - Denominazione d'Origine Protetta;*
- *IGP - Indicazione Geografica Protetta;*
- *STG - Specialità Tradizionale Garantita;*
- *PAT - Prodotti Agroalimentari Tradizionali;*
- *DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita;*
- *DOC - Denominazione di Origine Controllata;*
- *IGT - Indicazione Geografica Tipica;*
- *BIO - Agricoltura Biologica*

Nonché i prodotti liguri contraddistinti dal Presidi Slow Food che sostengono le piccole produzioni eccellenti che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e antiche varietà di ortaggi e frutta, coinvolgendo direttamente i produttori, così come i prodotti agricoli "a Chilometro Zero".

A titolo meramente esemplificativo, e non esaustivo, si segnalano prodotti come basilico genovese, olio riviera ligure, le birre artigianali locali, le albicocche di Valleggia, l'asparago violetto di Albenga, il carciofo di Perinaldo, il fungo di Calizzano, la castagna essiccata nei tecci di Calizzano e Murialdo, la zucca di Rocchetta di Cengio, il moco della Valle Bormida, il chinotto di Savona;

punti 0,5 per ciascun prodotto utilizzato fino ad un massimo di punti 4

b) Presenza nel menù di alimenti specifici per intolleranze e allergie;
punti 2

c) Utilizzo di prodotti equosolidali, in particolare caffè;
punti 0,5 per ciascun prodotto utilizzato fino ad un massimo di punti 2

21.4 - Criteri qualitativi del personale

a) dipendenti che conoscano almeno una lingua straniera, attestata da partecipazione a corsi di specializzazione presso enti di formazione riconosciuti, da titolo di studio o da documentata permanenza per almeno due anni in nazione estera;
punti 2 per ciascun documento fino ad un massimo di punti 5

b) dipendenti che abbiano frequentato con esito positivo corsi di specializzazione nella somministrazione presso enti di formazione riconosciuti;

punti 2 per ogni corso di almeno 20 ore fino ad un massimo di punti 4
punti 3 per ogni corso di almeno 30 ore fino ad un massimo di punti 6

c) tutto il personale dipendente indossa un capo di abbigliamento con il logo od il nome dell'azienda;

punti 3

ART. 22 - MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEI CRITERI

22.1 - Apertura nuovi esercizi

1. All'istanza di rilascio di autorizzazione nelle zone tutelate di cui all'art. 4 deve essere allegata dichiarazione del rispetto dei requisiti obbligatori di cui all'art. 20 delle presenti norme nonché alla descrizione dei criteri qualitativi posseduti (art. 21) per un tetto minimo di punti 16 di cui almeno 8 riferiti al locale e all'impegno di mantenimento dei requisiti obbligatori e di detto punteggio per l'intera durata dell'attività.

2. Il Responsabile del S.U.A.P. predispone, entro i 30 giorni successivi alla apertura, idonei accertamenti atti a verificare il possesso dei requisiti di sorvegliabilità di cui all'art. 7, di quelli obbligatori di cui all'art. 20 e del punteggio minimo di cui comma 1. La mancata rispondenza a tali requisiti, debitamente motivata, comporta la sospensione immediata dell'attività con indicazione di congruo termine (comunque non superiore a 60 giorni) per il corretto approntamento del locale stesso, trascorso infruttuosamente il quale si procede alla dichiarazione di decadenza 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. L'Ufficio SUAP Commercio ha la facoltà di verificare il mantenimento dei requisiti precedentemente accertati sulla base del presente Regolamento, tramite verifica a campione; il mancato rispetto dei requisiti accertati comporta l'applicazione di quanto stabilito dal precedente comma 2.

5. In tutte le zone sottoposte a tutela non è consentita l'apertura di attività mediante installazione di distributori automatici, fatti salvi gli esercizi preesistenti alla data dell'entrata in vigore del presente piano.

6. 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 7 punti di cui almeno 5 riferiti al locale.

22.2- 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 sottoposta a tutela, alla domanda di autorizzazione deve essere allegata autocertificazione relativa al conseguimento di almeno due criteri qualitativi relativi al locale ed uno relativo ai prodotti nonché al possesso dei requisiti obbligatori di cui all'art. 20 delle presenti norme.

2. Qualora il trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione, autorizzato in vigore del presente piano, sia richiesto nell'ambito della stessa zona sottoposta a tutela, 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 soggettivi 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, sia già in attività alla data di entrata in vigore del presente piano che attivato successivamente, venga richiesto verso una zona sottoposta a tutela, 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 in tale zona.

4. Il Responsabile dello S.U.A.P. 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 al trasferimento.

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. 20 e 21, a condizione che i requisiti obbligatori ed almeno due criteri qualitativi relativi al locale (punto 21.2) ed uno relativo ai prodotti (punto 21.3) si conseguano entro un anno dall'inizio dell'attività in tale nuovo locale.

22.3 - Modifica requisiti minimi

1. La modifica di uno qualunque dei criteri di cui all'art. 21, autocertificati ai fini dell'ottenimento dell'autorizzazione, deve essere comunicata al Comune entro 30 giorni dall'evento.

2. Il Responsabile dello S.U.A.P. predispone, con l'ausilio del Responsabile del Procedimento, 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 superiore a 60 giorni) per il corretto approntamento del locale stesso, trascorso infruttuosamente il quale si procede alla revoca del titolo autorizzativo.

22.4 – Subingresso in attività di somministrazione nelle zone tutelate di cui all'art. 4

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 modificare il locale inserendo almeno uno dei criteri qualitativi relativi al locale (punto 21.2) ed uno relativo ai prodotti (punto 21.3) oppure al personale (punto 21.4) tale da raggiungere almeno un punteggio di 3 punti. Non sono previsti adeguamenti da parte del subentrante per affitto di azienda.

2. Il Responsabile dello S.U.A.P. predispone, con l'ausilio del Responsabile del Procedimento 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. 23 - BANDO COMUNALE

1. Entro 30 giorni dall'entrata in vigore della deliberazione del Consiglio Comunale di approvazione del presente piano, il Responsabile del SUAP predispone apposito bando pubblico contenente le indicazioni puntuali e dettagliate per il rilascio delle autorizzazioni nelle zone sottoposte a tutela di cui all'art. 4 nel quale devono essere riportati:

- a) i contenuti della domanda di autorizzazione;
- b) i requisiti morali e professionali richiesti per il rilascio dell'autorizzazione;
- c) 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 dello S.U.A.P., entro 60 giorni dalla presentazione della domanda, provvede al rilascio delle autorizzazioni in conformità a quanto previsto dal presente Piano.

ART. 24 – OBBLIGHI 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. 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. 25 - STRUTTURE RICETTIVE

1. Le strutture ricettive alberghiere di cui al Titolo II Capo I della legge regionale 12 novembre 2014, n. 32 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.

2. L'autorizzazione rilasciata non può essere autonomamente trasferita in altri locali rispetto a quelli destinati alla struttura ricettiva alberghiera.

3. Gli orari di funzionamento degli esercizi di somministrazione inseriti in tali strutture dovranno essere conformi agli specifici criteri per gli esercizi di somministrazione.

TITOLO IV - PROCEDIMENTI SANZIONATORI

ART. 26 – SANZIONI

1. 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 che disciplinano la somministrazione è punita con l'applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie secondo quanto previsto dal comma 9 dell'art. 64 del d.lgs. 59 del 2010 e s.m.i.

2. Sono applicabili inoltre sanzioni amministrative di tipo accessorio quali la sospensione dell'autorizzazione secondo le disposizioni di cui agli artt. 17-ter e 17-quater del R.D. n. 773/1931 o la decadenza dell'autorizzazione.

3. E' punita con sanzione amministrativa da € 500,00 a € 3.000,00 la violazione alle disposizioni sulla sorvegliabilità dei locali.

4. Sono punite con sanzione amministrativa da € 250,00 a € 1.500,00 le violazioni alle disposizioni sotto elencate:

- a) Comunicazione della modifica di superficie dei locali
- b) Comunicazione modifica requisiti minimi
- c) Esercizio dell'attività
- d) Consumo sul posto

5. Si incorre nella decadenza dell'autorizzazione (art. 64 comma 8 del d.lgs. 59/2010):

- a) qualora vengano meno anche uno dei requisiti di cui all'articolo 71 del D.Lgs. 59/2010;
- b) qualora, salvo proroga in caso di comprovata necessità e su motivata istanza, l'attività non sia iniziata entro 180 giorni dalla data del rilascio dell'autorizzazione;
- c) qualora l'attività sia sospesa per un periodo superiore ad un anno, indipendentemente da intervenuti trasferimenti di titolarità;
- d) qualora vengano meno i requisiti sulla sorvegliabilità dei locali.

6. E' punito con la revoca dell'autorizzazione il mancato adeguamento del locale ai requisiti obbligatori di cui all'art. 20 ed ai criteri qualitativi di cui all'art. 21 del presente piano autocertificati per il rilascio dell'autorizzazione.

ART. 27 - 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 alla contestazione della irregolarità accertate, 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 le irregolarità riscontrate 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 contestazione della violazione 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. 28 – DURATA ED ENTRATA IN VIGORE DEL PIANO

1. Il presente piano commerciale per la somministrazione di alimenti e bevande sostituisce integralmente il Piano esistente ed 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.