



## COMUNE DI BORGIO VEREZZI



*Piano commerciale  
per la somministrazione al pubblico  
di alimenti e bevande*

*Normativa e criteri  
(ex art. 5 e art. 55 L.R. 02/01/07, n. 1)*

## INDICE

ARTICOLO 1 - PREMESSA E OBIETTIVI

ARTICOLO 2 - LE COMPETENZE

ARTICOLO 3 - DEFINIZIONI

ARTICOLO 4 - RIFERIMENTI NORMATIVI RELATIVI ALLE ATTIVITA'  
DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

ARTICOLO 5 - AMBITO DI APPLICAZIONE

ARTICOLO 6 - ATTIVITA' NON SOGGETTE ALLA PIANIFICAZIONE

ARTICOLO 7 - REQUISITI

ARTICOLO 8 - TIPOLOGIA

ARTICOLO 9 - CRITERI PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI PER L'ESERCIZIO  
DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

ARTICOLO 10 - VERIFICA REQUISITI

ARTICOLO 11 - SORVEGLIABILITA'

ARTICOLO 12 - RAPPRESENTANTE E PREPOSTO

ARTICOLO 13 - SUBINGRESSO

ARTICOLO 14 - AMPLIAMENTO SUPERFICIE

ARTICOLO 15 - AFFIDO REPARTO

ARTICOLO 16 - ATTIVITA' ACCESSORIE

ARTICOLO 17 - LE ATTIVITA' DEL GIOCO

ARTICOLO 18 - PUBBLICITA' DEI PREZZI

ARTICOLO 19 - ATTIVITA' STAGIONALE

ARTICOLO 20 - SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA'

ARTICOLO 21 - CONSUMO SUL POSTO

ARTICOLO 22 - DEHOR E AREE APERTE AL PUBBLICO

ARTICOLO 23 - ZONIZZAZIONE DEL TERRITORIO

ARTICOLO 24 - CRITERI QUALITATIVI

ARTICOLO 25 - ORARI DEI PUBBLICI ESERCIZI - TURNI DI CHIUSURA

ARTICOLO 26 - PUBBLICITA' DEI PREZZI

ARTICOLO 27 - SANZIONI

## **ARTICOLO 1** **PREMESSA E OBIETTIVI**

La Regione Liguria, con l'approvazione della L.R. 2 gennaio 2007, n. 1, ha disciplinato l'esercizio di alcune attività commerciali, tra le quali la somministrazione di alimenti e bevande. In attuazione del succitato Testo Unico in materia di commercio, con Deliberazione del Consiglio Regionale 27 febbraio 2008, n. 5 sono stati dettati gli indirizzi e i criteri relativi a questo settore, tenendo conto delle indicazioni contenute nello studio effettuato dall'Istituto Guglielmo Tagliacarne di Roma " La programmazione commerciale in Liguria - profili conoscitivi - dicembre 2005".

L'art. 55, comma 2°, del Testo Unico in materia di Commercio prevede l'emanazione della programmazione commerciale ed urbanistica relativa agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, mediante l'adozione di un piano contenente i criteri relativi al rilascio delle nuove autorizzazioni e di quelli relativi al trasferimento di sede, nonché quelli relativi all'individuazione di fasce orarie di apertura obbligatoria, attraverso forme di consultazione e di confronto con associazioni, organizzazioni sindacali, associazioni dei consumatori, utenti e Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura.

Si desume che l'adozione del presente piano viene effettuata sulla base della normativa sopra citata e che da un'impostazione passata basata prevalentemente sul contingentamento, in un contesto innovativo e liberalizzatorio, si intende compiere uno sforzo di innovazione in positivo per incentivare la libertà di iniziativa economica privata in armonia con la richiesta di servizi tesi a soddisfare il consumatore finale, non trascurando le peculiarità turistiche del territorio.

Le finalità del presente piano commerciale, dopo un attenta valutazione del territorio e delle sue caratteristiche con l'individuazione di zone che manifestino uniformità sia in termini di destinazione specifica che in termini di fabbisogno di servizi da rendere all'utenza, sono le seguenti:

1. garantire un equilibrato sviluppo della rete distributiva a miglioramento dei servizi e dell'offerta resi al consumatore;
2. favorire la trasparenza e la qualità del mercato, della libera concorrenza e la libertà d'impresa;
3. tutelare le aree di interesse archeologico, storico, architettonico, artistico ed ambientale presenti nel territorio;
4. valorizzare e promuovere la cultura enogastronomica e le produzioni tipiche del territorio;
5. migliorare il coordinamento rispetto agli orari delle attività di somministrazioni alimenti e bevande per fornire un miglior servizio al consumatore.

## **ARTICOLO 2** **LE COMPETENZE**

Tutte le funzioni afferenti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande sono di competenza del settore Commercio e Polizia Amministrativa.

### ARTICOLO 3 DEFINIZIONI

Ai sensi dell'art. 50 della L.R. n. 01/2007 e per le disposizioni del presente piano si intende per:

- a) **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 attrezzati a tal fine o in un area esterna a disposizione dell'operatore, pubblica o privata, comunemente adiacente o pertinente al locale;
- b) **superficie attrezzata aperta al pubblico:** area, attrezzata al fine della somministrazione di alimenti e bevande sul posto, pertinente al locale o adiacente allo stesso, pubblica concessa con apposita autorizzazione temporanea o privata a disposizione dell'operatore;
- c) **area pertinente:** opera di carattere accessoria avente ridotto rilievo dimensionale, priva di capacità di utilizzo separato ed indipendente dal locale adibito all'attività al pubblico di somministrazione alimenti e bevande;
- d) **area adiacente:** superficie confinante con il locale adibito all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- e) **attrezzature di somministrazione:** tutti i mezzi e strumenti finalizzati a consentire il consumo di alimenti e bevande, nei locali dell'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, ivi compresi i piani di appoggio e le stoviglie di qualsiasi materiale, ritenute idonee dalle leggi sanitarie vigenti;
- f) **somministrazione nel domicilio del consumatore:** 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) **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) **somministrazione svolta in forma stagionale:** l'attività svolta per un periodo di tempo intercorrente tra un minimo di tre mesi e un massimo di sette mesi;
- i) **somministrazione di alimenti e bevande in esercizi non aperti al pubblico:** l'attività svolta dalle mense aziendali, dagli spazi annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole, nonché quella svolta in forma esclusiva presso il domicilio del consumatore;
- j) **attività di intrattenimento e svago:** l'attività di intrattenimento svolta nelle sale da ballo, nei locali notturni, negli stabilimenti balneari e similari.

**ARTICOLO 4**  
**RIFERIMENTI NORMATIVI**  
**RELATIVI ALLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE**  
**AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE**

Le normative di riferimento all'attività di somministrazione alimenti e bevande sono le seguenti:

- a) Art. 117 della Costituzione
- b) L.R. 02 gennaio 2007, n. 1 (Testo unico in materia di commercio);
- c) L.R. 24 novembre 2008, n. 42 (modifiche alla Legge Regione);
- d) Delib. Ass. Legisl. 27 febbraio 2008, n. 5 (Indirizzi e criteri per la somministrazione di alimenti e bevande, in attuazione della Legge Regionale 02 gennaio 2007, n. 1)
- e) D.Lgs. 09.11.2007, n. 206
- f) R.D. n. 773/1931
- g) D.P.R. 04.04.2001, n. 235
- h) D.M. 17.12.92, n. 564

Si ritiene importante sottolineare che l'autorizzazione per l'attività di somministrazione alimenti e bevande mantiene, comunque, la natura di licenza di polizia ai fini dell'art. 86 del T.U.L.P.S. e conseguentemente l'attività stessa è soggetta alle disposizioni delle leggi di pubblica sicurezza per i profili attinenti la tutela dell'ordine e sicurezza pubblica e dell'incolumità delle persone. Per svolgere tale attività si rende necessario la verifica dei requisiti soggettivi di cui alle norme di pubblica sicurezza, oltre quelli oggettivi con riferimento ai criteri di sorvegliabilità del locale ex DD.MM. 17 dicembre 1992 e n. 564 del 05 agosto 1994.

**ARTICOLO 5**  
**AMBITO DI APPLICAZIONE**

Le presenti disposizioni si applicano all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande come sopra definite e ricomprese nell'art. 50 della L.R. n. 01/2007 e alle attività di somministrazione e bevande effettuate:

- a) mediante distributori automatici in locali adibiti esclusivamente a tale attività;
- b) in locali non aperti al pubblico;
- c) dalle Associazione o Circoli di cui all'art. 3 del D.P.R. n. 235/2001;

**ARTICOLO 6**  
**ATTIVITA' NON SOGGETTE ALLA PIANIFICAZIONE**

Le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande non soggette alla presente programmazione vengono indicate nell'articolo 58 della L.R. n. 01/2007 e comprendono:

- a) gli esercizi dove l'attività di trattenimento e svago è prevalente rispetto a quella della somministrazione di alimenti e bevande, dove la superficie adibita a somministrazione non superi di un quarto quella complessiva del locale e la somministrazione avvenga

prevalentemente nei confronti di chi usufruisce a pagamento dell'intrattenimento. Il termine prevalenza viene determinato, ex Delib. Ass.Legisl. 27 febbraio 2008, n. 5, con il parametro tradizionale del 50% più 1 dei clienti. L'attività di somministrazione all'interno dei locali di intrattenimento e svago non è svolta esclusivamente a favore di chi usufruisce a pagamento dell'attività di somministrazione, ma può essere svolta anche a favore dei non clienti.

- b) gli esercizi posti nelle aree di servizio delle strade extraurbane principali, nelle stazioni dei mezzi di trasporto pubblico che non abbiano accesso dalla pubblica via, sui mezzi di trasporto pubblico, nell'ambito di impianti stradali di distribuzione carburanti esclusivamente per quelli dotati di apparecchiature self service post pagamento che devono obbligatoriamente installare attività accessorie, e per impianti relativi a carburanti ad erogazione non automatica di GPL - METANO;
- c) le mense aziendali, gli spacci annessi ad aziende, le amministrazioni, le scuole, gli enti, dove la somministrazione viene effettuata esclusivamente nei confronti degli studenti o del personale dipendente dell'azienda od ente e di chiunque svolga attività lavorativa nel plesso interessato;
- d) le attività da effettuarsi all'interno di teatri, cinema, sale da concerto, musei e simili ;
- e) le attività senza fini di lucro, in favore di persone alloggiate o ospitate per fini istituzionali da ospedali, case di cura, case per esercizi spirituali, asili infantili, scuole, case di riposo, caserme, stabilimenti delle forze dell'ordine, strutture d'accoglienza per immigrati o rifugiati e altre strutture di accoglienza e sostegno.
- f) le attività temporanee di cui all'art. 60 della L.R.n. 01/2007, in particolare svolte in occasione e nell'ambito di fiere, feste, mercati, sagre enogastronomiche o altre riunioni straordinarie di persone aventi durata limitata e per il cui svolgimento è necessario presentare denuncia di inizio attività contenente la dichiarazione, da parte del richiedente o da uno dei soggetti indicati negli art. 12 comma 6° e art. 13 comma 3° della L.R. n. 01/2007 di essere in possesso dei requisiti morali e professionali e di rispettare le normative in materia igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare;
- g) le attività svolte in forma occasionale e completamente gratuite, salvo il rispetto della normativa igienico sanitaria,
- h) le attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuate ai sensi dell'art. 2 del D.P.R. 04 aprile 2001, n. 235;
- i) le attività di somministrazione alimenti e bevande, limitatamente alla persone alloggiate, agli ospiti in occasione di manifestazioni e convegni organizzati, nelle strutture turistico - alberghiere;
- j) le attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuate nelle strutture extra-ricettive;
- k) le attività disciplinate dalla normativa regionale in materia di agriturismo;
- l) alle imprese artigiane iscritte agli Albi ex art. 17 L.R. 02.01.2003, n. 3, per la vendita nei locali di produzione o nei locali a questi adiacenti dei beni di produzione propria, ovvero per la fornitura al committente di beni accessori all'esecuzione delle opere o alla

prestazione del servizio e, per quanto riguarda le attività di somministrazione alimenti e bevande, nei locali di produzione e in quelli ad essi adiacenti e comunicanti, svolte in via strumentale o accessoria all'esercizio di impresa senza attrezzature di somministrazione ad essa finalizzate.

- m) alle attività di somministrazione svolte in forma completamente gratuita, come assaggio di alimenti e bevande ai fini promozionali.

## ARTICOLO 7 REQUISITI

Non possono esercitare l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, ex art. 12 L.R. n. 01/2007:

- a) coloro che sono stati dichiarati falliti, fino a che non sia intervenuto il decreto irrevocabile di chiusura del fallimento;
- b) coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
- c) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva non inferiore a tre anni per delitto non colposo;
- d) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva o pecuniaria per uno dei delitti di cui al libro II, titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
- e) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, titolo VI, capo II del codice penale;
- f) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione o nel commercio degli alimenti, previsti da leggi speciali;
- g) coloro che sono sottoposti ad una delle misure di prevenzione di cui alla legge 27 dicembre 1956 n. 1423 (misure di prevenzione nei confronti delle persone pericolose per la sicurezza e per la pubblica moralità), da ultimo modificata dal decreto legge 27 luglio 2005 n. 144 (misure urgenti per il contrasto del terrorismo internazionale), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 31 luglio 2005 n. 155 (conversione in legge, con modificazioni, del d.l. 27 luglio 2005 n. 144, recante misure urgenti per il contrasto del terrorismo internazionale), o nei cui confronti è stata applicata una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965 n. 575 (disposizioni contro la mafia) da ultimo modificata dal d.l. 144/2005, convertito dalla l. 155/2005 ovvero sono sottoposti a misure di sicurezza;
- h) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti, per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, per infrazioni alle norme sui giochi;
- i) coloro che si trovano nelle condizioni ostative di cui agli artt. 11,12,92 e 131 del T.U.L.P.S (R.D. 773/1931).

Il divieto di esercizio dell'attività, di cui alle lettere c), d), e), f) e h), permane per la durata di tre anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia

estinta in altro modo, il termine di tre anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza.

In caso di società, associazioni o 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 (regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia).

Inoltre, l'esercizio, in qualsiasi forma, dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche se effettuata nei confronti di una cerchia determinata di persone, è consentito solo a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali (ex art. 13 L.R. n. 01/2007):

1. avere frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale per la somministrazione di alimenti e bevande come disciplinato dalla vigente normativa delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano ovvero essere in possesso di un diploma di Istituto secondario o universitario attinente all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti. I titoli di studi individuati ex Delib. Ass. Legisl. 27 febbraio 2008, n. 5 devono essere:
  - o diploma d'istituto professionale o di istituto tecnico alberghiero, sia triennale che quinquennale, attinente la preparazione, la conservazione, la trasformazione, la manipolazione e la somministrazione di alimenti e bevande e comprensiva dell'attività amministrativa;
  - o laurea breve o specialistica finalizzata prevalentemente alla preparazione o somministrazione di alimenti e bevande da individuare tra i percorsi previsti dall'autonomia didattica riconosciuta agli atenei secondo le disposizioni vigenti dell'ordinamento giuridico italiano.
2. avere esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS. Si riconosce tale requisito, anche, al dipendente qualificato addetto alla preparazione o produzione relativa all'attività di somministrazione di alimenti e bevande. A tale proposito si precisa ancora che, l'attività svolta dalle IMPRESE ARTIGIANE iscritte agli albi di cui all'articolo 17 della legge regionale 2 gennaio 2003 n. 3, nonché quella svolta da PESCATORI e AGRICOLTORI, che possono vendere i prodotti oggetto della loro attività, non integra il requisito professionale precedentemente indicato.
3. essere stato iscritto al registro esercenti il commercio (REC) di cui alla l. 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.

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

I requisiti professionali 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 e 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 dell'attività principale all'interno dell'Unione Europea, si applica quanto previsto dal Decreto Legislativo 09 novembre 2007 n. 206.

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

## **ARTICOLO 8** **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.

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande è esercitata nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di inquinamento acustico, sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e, qualora trattasi di esercizi aperti al pubblico, di sorvegliabilità.

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande possono vendere per asporto i prodotti che somministrano, senza ulteriori titoli abilitativi e nel rispetto delle norme igienico sanitarie e di sicurezza alimentare.

## **ARTICOLO 9** **CRITERI PER IL RILASCIO** **DELLE AUTORIZZAZIONI PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI** **SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE**

La richiesta di autorizzazione per l'apertura o per il trasferimento di un esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, deve essere inoltrata al Comune, e deve contenere i seguenti elementi :

- 1) se trattasi di domanda inoltrata da persona fisica, nome e cognome, luogo e data di nascita, indirizzo ed eventuale recapito, nazionalità e codice fiscale, numero telefonico;
- 2) se trattasi di domanda inoltrata da persona giuridica, nome e cognome, luogo e data di nascita, indirizzo ed eventuale recapito, nazionalità e codice fiscale del legale rappresentante, oltre alla denominazione o ragione sociale, sede legale dell'impresa ed eventuale ulteriore recapito, numero di codice fiscale o di partita IVA, numero telefonico;
- 3) autocertificazione attestante il possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'articolo 12 e 13 della Legge Regionale n. 1/2007 e art. 7 della presente programmazione, e di non essere nelle condizioni ostantive di cui agli artt. 11,12,92 e 131 del T.U.L.P.S (R.D. 773/1931) effettuata, se persona fisica, dal Titolare; se persona giuridica, dal Legale Rappresentante e dai seguenti soggetti: tutti i soci delle s.n.c., i soci accomandatari nelle

- s.a.s., gli amministratori ed i soci amministratori della s.r.l., S.p.A., S.A.P.A. e Soc.Coop.; oltre al preposto all'attività di somministrazione;
- 4) ubicazione dell'esercizio, superficie totale del locale con indicazione degli spazi di somministrazione e di servizio, superficie adibita alla somministrazione, insegna e numero telefonico dello stesso.

Alla richiesta di autorizzazione per l'apertura o per il trasferimento di un esercizio esistente, devono essere allegati:

- a) planimetria dei locali, in scala 1:100 con indicazione della superficie totale del locale e di quella destinata alla somministrazione sottoscritta dal richiedente l'autorizzazione o da un tecnico abilitato iscritto al relativo albo professionale;
- b) certificazione ovvero autocertificazione di conformità edilizia e di agibilità dei locali;
- c) autocertificazione attestante la congruenza del locale ai parametri qualitativi obbligatori e il raggiungimento del punteggio minimo individuati dall'art. 23 con riferimento alla specifica zona di localizzazione;
- d) certificato di prevenzione incendi, qualora occorrente, ovvero copia dell'istanza inoltrata al fine del suo ottenimento al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco;
- e) documentazione prodotta in copia conforme comprovante la disponibilità dei locali (atto di proprietà, comodato, locazione, ecc...);
- f) in caso di società, associazioni o organismi collettivi, copia conforme dell'atto costitutivo;

La documentazione di cui ai punti a) b) ed e), potrà essere presentata dal richiedente anche dopo il rilascio dell'autorizzazione amministrativa, ma in ogni caso dovrà essere acquisita agli atti dell'ufficio prima dell'inizio dell'attività che risulta quindi condizionata alla regolarizzazione dell'istanza.

L'ufficio competente rilascia l'autorizzazione entro 60 giorni dalla presentazione della domanda, previa verifica del possesso, da parte dei soggetti indicati al punto 3) del presente articolo, dei requisiti indicati nell'art. 7.

Il rispetto delle norme di cui all'articolo 8, comma 2, della presente programmazione sono richieste ai fini dell'esercizio dell'attività, che rimane precluso in assenza di esso, ma non condiziona il rilascio dell'autorizzazione.

Entro centottanta giorni dal rilascio dell'autorizzazione, il titolare deve adeguare il locale ai requisiti previsti dall'art. 8, comma 2.

I termini di cui al comma precedente possono essere prorogati, per comprovata e motivata e necessità, previa specifica richiesta del titolare da inoltrare prima della scadenza dei termini di legge, per un periodo pari a quello individuato per l'adeguamento del locale.

L'autorizzazione per l'apertura di un esercizio di somministrazione decade, comunque, qualora l'attività non sia intrapresa entro il termine di un anno dalla data del rilascio.

Al fine di poter effettuare le verifiche sopra previste, il titolare ha l'obbligo di trasmettere comunicazione di apertura all'Ufficio Comunale Competente contestualmente all'inizio dell'attività.

L'ufficio competente predispose, entro i 30 giorni successivi alla comunicazione di apertura, idonei accertamenti atti a verificare la corrispondenza di quanto comunicato sia in riferimento alla sistemazione del locale che al possesso dei requisiti minimi.

La mancanza corrispondenza della situazione di fatto, rispetto a quella comunicata comporta l'avvio del procedimento di sospensione dell'attività, con indicazione di un termine di trenta giorni

per l'adeguamento, trascorso infruttuosamente il quale si procede alla revoca del titolo autorizzativo.

L'istanza di autorizzazione e la successiva comunicazione di inizio attività devono essere predisposte utilizzando la specifica modulistica predisposta dall'ufficio competente.

Nel caso la Regione Liguria, con proprio provvedimento, disponesse l'utilizzo di una modulistica-tipo, la stessa verrà automaticamente adottata, senza necessità di modificare il presente piano.

## **ARTICOLO 10** **VERIFICA REQUISITI**

I requisiti di cui all'art. 7 vengono verificati dall'ufficio competente, con metodo a campione, all'atto della presentazione della domanda di rilascio dell'autorizzazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande.

Ogni quattro anni, sempre con metodo a campione, l'ufficio competente dispone i controlli finalizzati all'accertamento del possesso dei requisiti soggettivi ex art. 7 e qualitativi previsto per la zona ove è ubicato l'esercizio.

## **ARTICOLO 11** **SORVEGLIABILITA'**

I locali e le aree adibiti, anche temporaneamente o per l'attività stagionale, ad esercizio al pubblico di alimenti e bevande sono soggetti all'applicazione dei DD.MM. del 17/12/1992, n. 564 (Regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande) e del 05.08.1994 n. 534 (Regolamento recante modificazione al regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, adottato con decreto ministeriale 17 dicembre 1992, n. 564).

I locali e le aree adibiti, anche temporaneamente o per attività stagionale, ad esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti o bevande devono avere caratteristiche costruttive tali da non impedire la sorvegliabilità delle vie d'accesso o d'uscita. Le porte o altri ingressi dei locali devono consentire l'accesso diretto dalla strada, piazza o altro luogo pubblico e non possono essere utilizzati per l'accesso ad abitazioni private. Qualora i locali siano parzialmente interrati, gli accessi devono essere integralmente visibili dalla strada, piazza o altro luogo pubblico. Qualora i locali siano ubicati ad un livello o piano superiore a quello della strada, piazza o altro luogo pubblico d'accesso, la visibilità esterna deve essere specificamente verificata dall'autorità di pubblica sicurezza, che può prescrivere, quando la misura risulti insufficiente a impedire la sorvegliabilità delle vie d'accesso o d'uscita, l'apposizione di idonei sistemi di illuminazione e di segnalazione degli accessi e la chiusura di ulteriori vie d'accesso o d'uscita.

Inoltre, nessun impedimento deve essere frapposto all'ingresso o uscita del locale durante l'orario di apertura dell'esercizio e la porta d'accesso deve essere costruita in modo da consentire sempre l'apertura dall'esterno.

Le suddivisioni interne del locale, ad esclusione dei servizi igienici e dei vani non aperti al pubblico, non possono essere chiuse da porte o grate munite di serratura o da altri sistemi di chiusura che non consentano un immediato accesso. Eventuali locali interni non aperti al pubblico devono essere indicati al momento della richiesta dell'autorizzazione di cui all'art. 9, e non può essere impedito l'accesso agli ufficiali ed agenti di pubblica sicurezza che effettuano i controlli ai sensi di legge. In ogni caso deve essere assicurata mediante targhe o altre indicazioni anche luminose, quando prescritto, l'identificabilità degli accessi ai vani interni dell'esercizio e le vie d'uscita del medesimo.

## **ARTICOLO 12** **RAPPRESENTANTE E PREPOSTO**

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande all'interno dell'esercizio può essere effettuata esclusivamente dal titolare dell'autorizzazione, dai familiari coadiuvanti in regola con la posizione INPS, dai soci e dai dipendenti.

In caso di assenza temporanea del titolare (o legale rappresentante nel caso di persona giuridica), questi ha la possibilità di affidare la conduzione temporanea di somministrazione ad un preposto o dipendente.

Qualora l'assenza assuma carattere di stabilità e si prolunghi per un periodo di tempo superiore a 45 giorni, il titolare ha l'obbligo di nominare un rappresentante che deve essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 7, mediante comunicazione al competente Ufficio Comunale, il quale lo annoterà sull'autorizzazione.

Qualora il soggetto sia titolare di più attività di somministrazione, deve obbligatoriamente nominare un rappresentante per ciascuno degli esercizi, oltre quello nel quale decide di essere fisicamente presente. Contestualmente, dovrà comunicare le nomine al competente ufficio comunale, che provvederà all'annotazione dei vari nominativi sulle autorizzazioni previa verifica, con metodo a campione, dei requisiti previsti dall'art. 7.

Il preposto dovrà essere nominato dal titolare dell'attività di somministrazione alimenti e bevande con apposito atto sottoscritto dal delegato per accettazione e con autocertificazione comprovante il possesso dei requisiti di cui all'art. 7. Copia conforme della delega dovrà essere trasmessa all'Ufficio Comunale Competente, mentre una dovrà essere trattenuta presso l'esercizio di somministrazione.

Nel caso la Regione Liguria, con proprio provvedimento, disponesse l'utilizzo di una modulistica-tipo, la stessa verrà automaticamente adottata, senza necessità di modificare il presente piano.

### ARTICOLO 13 SUBINGRESSO

Il subingresso è il trasferimento della gestione o della proprietà dell'azienda o di un ramo di azienda, per atto tra vivi o per causa di morte, e comporta il trasferimento al subentrante della titolarità dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Il subingresso per atto tra vivi è soggetto a comunicazione da inoltrare all'Ufficio comunale competente, da effettuarsi entro 60 giorni dalla data di registrazione dell'atto di trasferimento del titolo. L'attività può essere iniziata da parte del subentrante solo successivamente alla presentazione della suddetta comunicazione.

In caso di subingresso per decesso del titolare, la comunicazione deve essere effettuata dall'erede, o dagli eredi, mediante nomina ex art. 1105 C.C. di rappresentante o costituzione di società, entro un anno dalla data del decesso. Il subentrante ha facoltà di continuare l'attività ed entro un anno dalla data del decesso dovrà dimostrare il possesso dei requisiti richiesti di cui all'art.7, salvo proroga per comprovati casi di forza maggiore, pena decadenza del titolo abilitativo.

La comunicazione dovrà essere inoltrata in carta semplice, in un'unica copia sottoscritta in originale, allegando copia dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata ovvero, in alternativa, di specifica certificazione notarile dell'avvenuta cessazione dell'attività.

Nel caso la Regione Liguria, con proprio provvedimento, disponesse l'utilizzo di una modulistica-tipo, la stessa verrà automaticamente adottata, senza necessità di modificare il presente piano.

### ARTICOLO 14 AMPLIAMENTO DELLA SUPERFICIE

Per ampliamento della superficie di un locale adibito alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande si intende:

- a) adeguamento dei locali;
- b) individuazione di aree aperte, pubblico o private;
- c) annessione di nuove unità immobiliari.

L'ampliamento della superficie di un locale adibito all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è soggetto alla presentazione all'Ufficio Comunale Competente di una comunicazione da effettuarsi in carta semplice corredata da:

- 1) dichiarazione del 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 sorvegli abilità del locale ampliato.

- 2) planimetria dei locali, in scala 1:100 con indicazione della superficie aggiunta, oltre alla totale e di quella destinata alla somministrazione sottoscritta dal richiedente l'autorizzazione o da un tecnico abilitato iscritto al relativo albo professionale.

## **ARTICOLO 15** **AFFIDO DI REPARTO**

Il titolare di un esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande organizzato in più reparti, può affidare la gestione di uno o più reparti a uno o più soggetti in possesso dei requisiti di cui all'art. 7 per un periodo di tempo convenuto.

Per tale affidamento e la sua successiva cessazione il titolare dell'attività dovrà dare comunicazione in carta semplice all'Ufficio Comunale Competente, corredata da copia del contratto o dell'incarico sottoscritto dalle parti nel quale sia chiaramente indicata la durata dello stesso e le eventuali modalità di rinnovo e da autocertificazione sottoscritta dal gestore attestante il possesso dei requisiti di cui all'art. 7. Qualora il titolare non provveda alla comunicazione del comma precedente, risponde in proprio dell'attività esercitata dal gestore.

Il gestore del reparto può iniziare l'attività contestualmente alla presentazione della comunicazione, fatte salve il rispetto delle normative previste in materia di igieniche -sanitarie e relative comunicazioni previste.

Il reparto affidato in gestione deve essere collegato strutturalmente con l'esercizio ove il reparto è collocato e non può avere un accesso autonomo.

## **ARTICOLO 16** **ATTIVITA' ACCESSORIE**

L'autorizzazione all'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ex art. 55 L.R. n.01/2007, abilita anche all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora della musica strumentale dal vivo e d'immagini, nonché all'uso di giochi previsti dall'art. 110 del R.D. 18.06.1931 n. 773 T.U.L.P.S.

L'autorizzazione, sopra indicata, consente, inoltre, di organizzare trattenimenti senza ballo.

In questi ultimi vengono ricompresi gli spettacoli, attrazioni, cui il pubblico partecipi in forma passiva, consistenti in rappresentazioni musicali, esposizioni di libri, diffusione di immagini ecc.

L'attività, sopra descritta, dovrà avvenire in modo da non configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento, e avere le seguenti caratteristiche:

- a) dovrà svolgersi nel contesto della normale attività di somministrazione, senza l'aumento del costo delle consumazioni e il pagamento di un biglietto d'ingresso;
- b) non devono essere previsti installazioni di particolari strutture e/o allestimenti scenici da alterare la struttura del locale.

Lo svolgimento dei trattenimenti musicali è, comunque, subordinato al rispetto delle norme in materia di inquinamento acustico,( L.26.10.95 n. 447, L.R.20.03.98 n.12 e D.P.C.M. 16.04.99 n.215) e di sicurezza nei luoghi di lavoro e di prevenzione incendi.

Le attività di cui sopra possono essere esercitate dai titolari delle attività di cui all'art. 6 lett a).

Inoltre, le attività di somministrazione alimenti e bevande hanno la facoltà di vendere per asporto i prodotti che somministrano, senza la necessità di ulteriori titoli abilitativi, nonché i pasti i prodotti di gastronomia e i dolci, compresi i generi di gelateria e di pasticceria. L'attività di vendita è comunque sottoposta alle norme igienico sanitarie e di sicurezza alimentare. Per prodotti che si somministrano s'intendono i prodotti riportati sui listini prezzi o menu esposti al pubblico.

## **ARTICOLO 17** **LE ATTIVITA' DI GIOCO**

I titolari di autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande possono installare nei locali dell'esercizio ovvero nelle aree aperte al pubblico, adiacenti o pertinenti al locale, apparecchi da gioco o da intrattenimento ed attrazioni dello spettacolo viaggiante a condizione che :

- a. dimostrino il possesso dell'autorizzazione per l'esercizio dell'attività di gioco ovvero di altro titolo abilitato comunque denominato,
- b. rispettino le speciali disposizioni legislative che regolamentano l'attività di gioco,
- c. la superficie destinata all'installazione di attrazioni dello spettacolo viaggiante non superi il 5% del totale della superficie di somministrazione,
- d. lo spazio destinato all'installazione di apparecchi elettronici da gioco deve rispettare i limiti del decreto direttoriale 18 gennaio 2007.

## **ARTICOLO 18** **PUBBLICITA' DEI PREZZI**

Ogni esercizio di somministrazione alimenti e bevande deve esporre, ex art. 114 L.R. n. 01/2007, all'interno dei propri locali, apposita tabella ben visibile e leggibile dove siano indicati i prezzi degli alimenti e delle bevande.

Gli esercizi di ristorazione hanno l'obbligo di esporre la suddetta tabella anche all'esterno del proprio locale, o comunque, se posta all'interno, renderla visibile e leggibile dall'esterno.

Nel caso venga effettuato servizio di somministrazione al tavolo, il listino dei prezzi deve essere messo a disposizione del cliente prima del servizio, e deve contenere indicazioni tali da rendere il prezzo facilmente comprensibile al pubblico. Qualora la somministrazione di alimenti e bevande avvenga con formule a menu prezzo fisso, è vietata l'aggiunta di ulteriori maggiorazioni di costo relative al servizio, e sul listino deve essere indicato il prezzo di eventuali bevande non comprese nel costo fisso.

## ARTICOLO 19 ATTIVITA' STAGIONALE

I soggetti interessati ad ottenere il rilascio dell'autorizzazione per l'attività stagionale di somministrazione di alimenti e bevande, devono presentare richiesta indirizzata al competente ufficio Comunale, secondo le modalità stabilite dall'articolo 9 .

Gli esercizi stagionali di somministrazione di alimenti e bevande possono esercitare l'attività per un periodo massimo di giorni 210 all'anno, anche non consecutivi, mantenendo consecutivamente l'esercizio aperto per un minimo di 90 giorni ;

Il titolare della suddetta attività è tenuto a trasmettere comunicazione al competente ufficio comunale ogni qualvolta inizi l'attività di somministrazione 30 giorni prima dell'avvio dell'attività stagionale indicando i periodi di apertura;

Nel caso in cui l'attività stagionale si svolga in locali ovvero in aree di proprietà del demanio comunale, il periodo di apertura dell'esercizio sarà subordinato all'assenso dell'Ente proprietario, che dovrà essere allegato alla comunicazione di cui all'art. 9;

## ARTICOLO 20 SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA'

L'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande può essere sospesa volontariamente per un periodo massimo di diciotto mesi. In caso di sospensione, il titolare dovrà trasmetterne comunicazione all'ufficio competente indicando la comprovata e motivata necessità che ha causato la chiusura. Qualora la sospensione non sia stata comunicata e si protragga per un periodo superiore ad un anno, l'autorizzazione di somministrazione alimenti e bevande decade.

## ARTICOLO 21 COMSUMO SUL POSTO

Il consumo immediato sul posto di alimenti e bevande negli esercizi di vicinato non comporta il rilascio dell'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande e può essere effettuato a condizione che:

- a) Il consumo sul posto sia effettuato solo dopo il pagamento della merce acquistata;
- b) I locali in cui si svolge tale attività siano quelli di produzione ovvero altri locali o aree aperte comunicanti e/o adiacenti;
- c) Sia escluso il servizio assistito di somministrazione, intendendo in tal senso l'assistenza dell'esercente nella scelta del prodotto ed il servizio al tavolo;
- d) Siano fornite solo stoviglie e posate in plastica monouso e tovaglioli di carta;
- e) Nell'ambito della superficie di vendita interna possono essere installati piani di appoggio, con superficie lavabile, fissati a parete, aventi un'altezza non inferiore a 110 cm. ed una larghezza di 40 cm., ma sono escluse le installazioni di sedie panche o simili;
- f) Nell'ambito della superficie di vendita esterna possono essere messi a disposizione del cliente tavoli aventi un'altezza non inferiore a 100 cm. e superficie lavabile;

- g) Nelle vicinanze dei tavoli d'appoggio dovranno essere messe a disposizione idonei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti, nei quali i clienti possano depositare le stoviglie e gli eventuali rifiuti;
- h) La pulizia dei piani e dei tavoli rimane comunque a carico del titolare dell'esercizio;
- i) L' esercizio non può essere attrezzato con servizi igienici a favore del pubblico poiché il consumo sul posto è inteso come servizio reso per la consumazione di pasti veloci.

L'eventuale installazione di piani o tavoli d'appoggio producendo una modifica della situazione preesistente del locale, rende necessaria la regolarizzazione agli effetti igienico sanitari.

Le disposizioni di cui al presente articolo si applicano, anche, alle imprese artigiane iscritte agli albi di cui alla Legge Regionale 2 gennaio 2003, n. 3, che operano nel settore alimentare.

Al fine dell'individuazione dello spazio del locale artigianale da riservare al consumo sul posto, si stabilisce che tale superficie non può, in nessun caso, eccedere la quota del 10 % della superficie totale dell'esercizio dando nel contempo atto che tale spazio non potrà avere dimensioni inferiori a mq. 3.

Per effettuare la suddetta somministrazione, il titolare dell'esercizio commerciale od artigianale, deve presentare comunicazione all'ufficio comunale competente da effettuarsi contestualmente all'avvio dell'attività.

Le attività artigianali possono effettuare la vendita di prodotti accessori senza l'utilizzo di attrezzature di somministrazione, inerenti l'attività stessa, senza produrre alcuna comunicazione, a condizione che la stessa non assuma carattere prevalente e che avvenga in locali adiacenti a quelli di produzione.

## **ARTICOLO 22** **DEHOR E AREE APERTE AL PUBBLICO**

La somministrazione di alimenti e bevande può essere effettuata anche in un' area aperta al pubblico, pubblica debitamente autorizzata o privata, adiacente o pertinente al locale cui si riferisce l'autorizzazione, di cui all'art 3 lett c) e d).

L'area pertinente in disponibilità a qualunque titolo dell'esercizio non deve essere distante più di 10 metri dall'ingresso dell'esercizio stesso.

Le caratteristiche strutturali e di utilizzo di un' area esterna aperta al pubblico sono indicate nell'art. 33 del Regolamento Edilizio Comunale a cui il titolare dovrà strettamente attenersi.

Per i dehor e le aree aperte al pubblico situate e realizzate nelle zone 1 e 2 indicate nel successivo art. 22 gli arredi e i rivestimenti dovranno essere realizzati in legno e o metallo verniciato con colori e tonalità non in contrasto con gli edifici e l'ambiente circostante. E' consentito l'utilizzo di materiali in pietra locale o similare, ardesia, mattoni ecc. E' assolutamente vietato l'uso di qualsiasi tipo di marmo, qualsiasi tipo di gomma, linoleum e plastico.

## **ARTICOLO 23** **ZONIZZAZIONE DEL TERRITORIO**

Agli esclusivi fini della presente programmazione, con l'intento di individuare criteri e parametri di ordine qualitativo occorrenti per l'apertura di nuove attività di somministrazione

ovvero per l'ampliamento e/o il trasferimento di esercizi esistenti, il territorio del Comune viene suddiviso in n. 4 zone commerciali, articolate come in appresso:

- **ZONA 1** Centro Storico Borgio; Comprende la zona individuata nel PUC come A, ad esclusione dell'area situata a ponente della via Valle.
- **ZONA 2** Centro Storico Verezzi; Comprende la zona individuata nel PUC come AV e una piccola porzione della zona AG1, così come individuata nella carta 1 (evidenziazione delle Zone Commerciali) in allegato al presente piano commerciale.
- **ZONA 3** Centrale e Periferica; Comprende tutto il territorio comunale ad esclusione di quello individuato con le zone commerciali 1, 2 4.
- **ZONA 4** Litoranea; Comprende la zona individuata nel PUC come S1.

E' vietato il trasferimento delle attività di somministrazione alimenti e bevande presenti all'interno della zona 4 nelle altre zone commerciali sopra individuate.

#### **ARTICOLO 24** **CRITERI QUALITATIVI**

Come previsto dal D.C.R. n. 5/2008 la presente programmazione deve individuare i termini di giudizio di tipo qualitativo che dovranno essere rispettati per il rilascio di nuove autorizzazioni per l'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande.

Si ritiene di individuare tre tipi di criteri qualitativi:

- a) soggettivi;
- b) dell'esercizio;
- c) dei prodotti somministrati.

Detti criteri verranno utilizzati per la determinazione di un punteggio che verrà valutato ai fini del rilascio dell'autorizzazione.

Con il presente articolo, si fissano i punteggi minimi, diversificati a seconda delle zone commerciali ove si intende iniziare l'attività di somministrazione. Il mancato raggiungimento del limite minimo non consentirà il rilascio dell'autorizzazione di somministrazione alimenti e bevande, sia a carattere permanente che stagionale.

Si precisa che ogni locale di somministrazione alimenti e bevande deve avere obbligatoriamente i seguenti requisiti strutturali, oltre al raggiungimento di un punteggio minimo sotto determinato:

**a) nel caso di locale che somministra solo bevande e cibi freddi o precotti (bar):**

- n. 1 servizio igienico dotato di antibagno in cui sarà collocato un lavabo che deve disporre di acqua corrente calda e fredda, materiale idoneo per lavarsi le mani ed un igienico sistema di asciugatura a disposizione della clientela;
- sistema di aerazione forzata per il locale bagno in caso di mancanza del ricambio naturale;
- un ulteriore lavabo per il lavaggio degli alimenti e la sciacquatura delle stoviglie, solitamente collocato nel bancone bar,
- spazio chiuso per collocare i detersivi;

- locali riscaldati.

**b) nel caso di locale che effettua attività di ristorazione o congiunta:**

- n. 1 servizio igienico riservato alla clientela dotato di antibagno in cui sarà collocato un lavabo che deve disporre di acqua corrente calda e fredda, materiale idoneo per lavarsi le mani ed un igienico sistema di asciugatura;
- n. 1 servizio igienico riservato al personale dell'esercizio dotato di antibagno in cui sarà collocato un lavabo che deve disporre di acqua corrente calda e fredda, materiale idoneo per lavarsi le mani ed un igienico sistema di asciugatura;
- sistema di aerazione forzata per il locale bagno in caso di mancanza del ricambio naturale
- un locale o vano spogliatoio;
- un locale preparazione dotato dei seguenti reparti: preparazione alimenti - cottura - lavaggio,
- Idonei sistemi di aspirazione dei fumi e dei vapori del punto cottura canalizzati in canne fumarie aventi sbocco sopra il colmo del tetto dell'edificio medesimo;
- zona spogliatoio per il personale inaccessibile al pubblico;
- locali riscaldati.

**Criteria qualitativi soggettivi**

- a) il titolare, oltre alla lingua italiana, ha padronanza di una lingua straniera, certificabile con l'attestazione di corsi di specializzazione presso Enti di formazione riconosciuti, da titolo di studio o da documentata permanenza di almeno due anni presso una nazione estera  
*punti 2 per ciascuna lingua conosciuta fino ad un massimo punti di 6*
- b) il titolare ha frequentato con esito positivo corsi di specializzazione relativi alla somministrazione di alimenti e bevande in aggiunta e diversi da quelli necessari per il raggiungimento dei requisiti professionali di cui all'art. 7  
*punti 2 per ogni corso di almeno 20 ore fino ad un massimo di punti 6*
- c) il titolare ha esercitato l'attività di somministrazione per almeno tre anni ulteriori a quelli necessari per l'ottenimento dei requisiti professionali di cui all'art. 7  
*punti 2*

**Criteria qualitativi dell'esercizio**

- a) Presenza di un locale separato attrezzato per i fumatori secondo le normative vigenti  
*punti 6*
- b) Presenza di un servizio igienico aggiuntivo per la clientela oltre quello obbligatorio (dal criterio rimane escluso quello per i portatori di handicap)  
*punti 4*
- c) Insonorizzazione del locale certificata da un tecnico abilitato  
*punti 4*
- d) Utilizzo di pannelli fotovoltaici o pannelli solari termici

punti 5

- e) Presenza all'interno del locale di una postazione internet  
punti 1
- f) Dotazione esclusiva di un area privata regolarmente attrezzata con giochi e adibita all'intrattenimento dei bambini avente superficie minima di 16 mq.  
punti 2
- g) presenza all'interno del locale contenitori specifici per la raccolta differenziata dei rifiuti (contenitori specifici per il vetro, carta plastica e umido)  
punti 3
- h) dotazione di parcheggi in area privata riservati alla clientela del locale  
punti 1 per ogni parcheggio posseduto con un massimo di punti 6
- i) abbattimento delle barriere architettoniche mediante il possesso di almeno un servizio igienico composto da bagno e antibagno, attrezzato per i portatori di handicap e accessibilità del locale ai portatori di handicap  
punti 3
- j) impianto di climatizzazione adeguato alla superficie del locale  
punti 3

**Criteri qualitativi dei prodotti**

- a) Utilizzo dei prodotti a Denominazione di Origine e a Indicazione Geografica Protette della regione Liguria pubblicizzati ed inseriti nel Menù e nella tabella di cui all'art. 17.  
punti 1 per ogni prodotto utilizzato fino ad un massimo di punti 5
- b) Utilizzo di prodotti del commercio equo e solidale pubblicizzati ed inseriti nel Menù e nella tabella di cui all'art. 17.  
punti 1 per ogni prodotto utilizzato fino ad un massimo di punti 2
- c) Utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica pubblicizzati ed inseriti nel menù e nella tabella di cui all'art. 17.  
punti 1 per ogni prodotto utilizzato fino ad un massimo di punti 2

All'atto della presentazione della domanda per il rilascio dell'Autorizzazione di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande deve essere allegata un'autocertificazione contenente il rispetto dei criteri obbligatori indicati nel presente articolo, nonché il raggiungimento del punteggio minimo riferito ai criteri qualitativi che permetta il rilascio dell'Autorizzazione stessa.

Il tetto minimo del punteggio da raggiungere individuato per ogni Zona indicata nell'art. 22 è fissato in:

Zona 1, punti 16;  
Zona 2, punti 18;  
Zona 3, punti 14;  
Zona 4, punti 16.

L'Ufficio Comunale Competente, entro 30 giorni successivi alla comunicazione di inizio attività, predispone idonei accertamenti atti a verificare il rispetto dei criteri obbligatori e il raggiungimento del punteggio minimo per i criteri qualitativi. Il mancato rispetto dei criteri previsti, senza motivata giustificazione, comporterà la sospensione immediata dell'attività con l'obbligo di adeguamento entro 90 giorni dalla data di sospensione. Decorso il termine di 90 giorni infruttuosamente, si procederà alla revoca del titolo autorizzativo.

Nel caso di trasferimento di sede di un esercizio commerciale, già in attività alla data di entrata in vigore o autorizzato in vigenza del presente piano, nell'ambito della stessa zona commerciale, alla richiesta di autorizzazione dovrà essere allegata autocertificazione relativa al rispetto dei criteri obbligatori e al raggiungimento del punteggio minimo per i criteri qualitativi. In caso di mancato rispetto verrà applicata la procedura prevista dal comma precedente.

Gli esercizi già in possesso di autorizzazione di somministrazione alimenti e bevande rilasciata prima dell'entrata in vigore del presente piano, dovranno entro cinque anni dalla data di approvazione, adeguarsi ai criteri obbligatori e raggiungere il punteggio minimo individuato per zona in cui ha sede il locale. In caso di mancato rispetto verrà applicata la procedura prevista per nei commi precedenti.

## ARTICOLO 25 ORARI DEI PUBBLICI ESERCIZI TURNI DI CHIUSURA

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, autorizzati ex art. 55 della L.R. n. 1/2007, hanno l'obbligo di apertura al pubblico per un minimo di 6 ore giornaliere e fino ad un massimo di 18 ore giornaliere.

Nell'ambito di detti limiti, ogni esercente l'attività, ricadente nelle zone commerciali 1 e 4, può liberamente scegliere il proprio orario di apertura al pubblico fermo restando l'obbligo di chiusura per tutti gli esercizi nel periodo compreso tra le ore 01,00 e le ore 05,00.

Per il conseguimento degli obiettivi di cui all'articolo 116 comma 1 della L.R. n. 1/2007, ai sensi dell'articolo 50, comma 7° del D.Lgs. n. 267/2000, vengono stabilite fasce orarie di apertura obbligatoria degli esercizi di somministrazione, anche prevedendo speciali discipline per le singole zone commerciali già individuate al precedente articolo 22.

I titolari o gestori di esercizi di somministrazione ricadenti nella zona commerciale 2 hanno l'obbligo, in accordo tra di loro, di tenere aperto ogni giorno almeno un' esercizio pubblico di somministrazione alimenti e bevande, con copertura continuata dell'orario dalle ore 07,30 alle 22,00.

I titolari o gestori di esercizi di somministrazione ricadenti nella zona commerciale 3, hanno l'obbligo, in accordo tra di loro, di tenere aperto ogni giorno almeno due esercizi pubblici di somministrazione alimenti e bevande, con copertura continuata dell'orario dalle ore 07,30 alle 22,00.

In caso di mancato accordo, il Sindaco con provvedimento emanato ai sensi dell'art. 50, comma 7 del decreto legislativo n. 267/2000 e nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 116 del T.U. del Commercio, determina gli orari di apertura e chiusura degli esercizi.

Rimane facoltà dell'esercente effettuare o meno orario di apertura continuato, ed effettuare una o più giornate di chiusura per riposo settimanale.

Le chiusure volontarie che si protraggono per più di otto giorni consecutivi devono essere preventivamente comunicate al Comune. L'Ufficio preposto ha facoltà di sospendere la chiusura volontaria di un esercizio, salvo casi di comprovata e documentata necessità, qualora nella stessa zona, non rimanga in attività alcun esercizio o non vengano rispettate, per le zone commerciali 2 e 3, le indicazioni riportate ai commi 4 e 5 del presente articolo.

Considerato che il titolare o gestore di ogni esercizio di somministrazione è responsabile, durante l'orario di apertura, dei disturbi alla quiete arrecati dai propri clienti, sia all'interno del locale che all'esterno dello stesso, (dehor e aree aperte al pubblico, così come indicato all'art. 21), si stabilisce che le attività accessorie di cui all'art. 16, potranno essere svolte in un arco di tempo compreso tra le ore 16,00 e le ore 24,00, salvo particolari proroghe regolarmente autorizzate, disponendo l'obbligo in capo al titolare o al gestore dell'esercizio di provvedere all'abbattimento delle emissioni sonore a partire dalle ore 22,30.

## **ARTICOLO 26** **PUBBLICITA' DEGLI ORARI**

L'orario di apertura e chiusura dell'esercizio di somministrazione, l'eventuale giornata di chiusura o riposo infrasettimanale devono essere resi noti al pubblico, mediante cartelli visibili dall'esterno anche in caso di esercizio chiuso.

I titolari degli esercizi di somministrazione devono comunicare al Comune l'orario di apertura e chiusura al pubblico dell'esercizio e l'eventuale giorno di chiusura settimanale, qualora effettuato, con un anticipo di almeno sette giorni dall'adozione dell'orario.

Le eventuali successive variazioni devono essere comunicate con le medesime modalità.

## **ARTICOLO 27** **SANZIONI**

Salvo quanto previsto dalla normativa statale e regionale, ai sensi della Legge 24/11/1981, n. 689 e della L.R. 02/12/1982, n. 45, le violazioni alle norme contenute nel presente piano sono punite secondo quanto previsto dai successivi commi.

Chiunque eserciti l'attività di somministrazione alimenti e bevande senza titolo abilitativo ovvero senza i requisiti di cui all'art. 7 è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 2.500,00 a € 15.000,00 e alla chiusura immediata dell'esercizio ex art. 142 L.R. n. 01/2007.

Per ogni altra violazione alle disposizioni del presente piano, si applica la sanzione pecuniaria amministrativa da € 500,00 a € 3.000,00 con l'applicazione del pagamento in misura ridotta previsto dall'art. 16 della L. 24.11.1981, n. 689.

L'autorizzazione di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande decade qualora:

- vengono meno i requisiti previsti dall'art. 7;
- l'attività non venga iniziata entro un anno dalla data del rilascio dell'autorizzazione;
- l'attività sia sospesa per un periodo superiore ad un anno, indipendentemente dagli intervenuti trasferimenti di titolarità;
- vengano commesse reiterate e considerate gravi violazioni delle disposizioni contenute nel presente piano e del capo VI della L.R. n. 01/2007 e delle prescrizioni contenute nei provvedimenti di autorizzazione. La reiterazione si verifica quando sia stata commessa la stessa violazione per due volte in un periodo di dodici mesi, anche se si è provveduto al pagamento in misura ridotta delle sanzioni pecuniarie.

L'autorizzazione di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è revocata per:

- il mancato adeguamento del locale ai requisiti obbligatori ed il raggiungimento del punteggio minimo relativo ai criteri qualitativi di cui all'art. 23 del presente piano;
- il mancato adeguamento del locale alle disposizioni relative alla sorvegliabilità del locale dei DD.MM. 17/12/1992, n. 564 e 05/08/1994, n. 534 e indicate all'art. 11 del presente piano;
- il mancato adeguamento del locale ai requisiti previsti dall'art. 8 comma 2 del presente piano.