

PIANO COMUNALE PER GLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 59 del 15/06/2009, in esecuzione Delibera
Consiglio Regionale n. 5 del 27/02/2008 attuativa della L.R. 1/2007 (T.U. Commercio)

(in vigore dal 02/07/2009)

Testo coordinato con modifiche ed integrazione approvate deliberazione C.C . n. 15
del 29/03/2018 (in attuazione DGR 32/2014, D. lgs. 59/2010 e D. Lgs. 222/2016)

INDICE

- Art.1 – I contenuti
- Art.2 - Ambito di applicazione
- Art.3 – La zonizzazione del territorio
- Art.4 – Disposizioni generali
- Art.5 – Criteri qualitativi per zone di tutela
 - 5.1 – Criteri qualitativi soggettivi
 - 5.2 – Criteri qualitativi del locale
 - 5.3 – Criteri qualitativi dei prodotti
 - 5.4- Criteri qualitativi del servizio ed accoglienza
- Art.6 – Punteggi minimi per l’apertura di nuovi esercizi di somministrazione in zone di tutela
- Art.7 – Domanda di rilascio di nuova autorizzazione o trasferimento di sede in zona di tutela
- Art.8 – Il procedimento amministrativo
- Art.9 – Segnalazione certificata di inizio attività
- Art.10 – Modifica del locale
- Art.11 – Disposizioni integrative per la pubblicità dei prezzi
- Art.12 – L’affidamento di reparto
- Art.13 – Disciplina delle attività stagionali
- Art.14 – Periodo di apertura stagionale
- Art.15 – Sanzioni

Comune di Alassio – Tel. 0182/6021 – Fax 0182/471838 – p.i./c.f.: 00277920096 – Piazza della Libertà 3 – 17021 Alassio (SV)

Ufficio Commercio – Tel. 0182/602203- 0182/600250 – Fax 0182/471838 – e-mail: commercio @comune.allassio.sv.it



- Art. 16 – Decadenza
- Art. 17 – Aggiornamento del regolamento
- Art. 18 - Rinvio

Art. 1

I contenuti

1. Le presenti disposizioni disciplinano le attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico in esecuzione delle seguenti norme:
 - Art. 55 della Legge Regionale 02/01/2007, n. 1 e successive modifiche ed integrazioni (Testo Unico in Materia di Commercio).
 - art. 64 del D. Lgs. 26/03/2010 n. 59 (Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno).
 - “Indirizzi e criteri per la somministrazione di alimenti e bevande, in attuazione del predetto T.U. (L.R.1/2007) , approvati con Deliberazione del Consiglio Regionale del 18/11/2014 n.32
 - Tabella “A” approvata con D. Lgs. 25/11/2016, n. 222.
2. Il Comune valorizza le forme di semplificazione amministrativa e di riduzione delle barriere di accesso al mercato da parte dei nuovi imprenditori ed individua i criteri a tutela della qualità del servizio reso alla collettività.

Art. 2

Ambito di applicazione

1. Sono soggette al rispetto delle disposizioni generali, come previste dalle vigenti normative di settore e riepilogate dal presente regolamento - tutte le attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui dall’art. 55 della L.R. n.1/2007 (esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, aperti al pubblico) .
2. I criteri qualitativi relativi al rilascio delle autorizzazioni all’apertura e di quelle relative al trasferimento di sede degli esercizio di somministrazione di alimenti e bevande previsti dal presente regolamento si applicano solo alle attività ubicate nelle zone del territorio sottoposte a tutela, ai sensi del successivo art. 3.
3. Le disposizioni di cui al presente piano non si applicano alle attività elencate all’art. 3, comma 6° della L. 25/08/1991, n. 287, come sostituito dall’art. 64, comma 7° del D. Lgs. 59/2010.

Art. 3

La zonizzazione del territorio

1. Sono considerate zone del territorio sottoposte a “tutela” i centri/nuclei storici e abitati compatti riconducibili alla Zona omogenea A di cui al D.M. 02/04/1968, n. 1444, così come previsti dalla vigente programmazione urbanistica comunale.

Art. 4

Disposizioni generali

1. L’apertura di un nuovo esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande al pubblico, di cui all’art. 55 della citata L.R. 1/2007, è subordinata al rispetto di quanto segue:
 - prescrizioni elencate all’art. 64, commi 5° e 6° del D. Lgs. 59/2010: conformità del locale ai criteri di sorvegliabilità, stabiliti con decreto del Ministro dell’Interno, anche in caso di ampliamento della superficie, rispetto delle norme urbanistiche, edilizie, igienico-sanitarie, di sicurezza nei luoghi di lavoro;
 - disponibilità di almeno un servizio igienico composto da bagno e antibagno, attrezzato ed accessibile autonomamente anche dai portatori di handicap,
 - accessibilità del locale ai portatori di handicap;
 - al fine di soddisfare le disposizione di cui ai due punti precedenti è ammesso anche l’utilizzo di ascensori e/o montascale a condizione che siano azionabili autonomamente da parte dei soggetti portatori di handicap; in caso di attività di somministrazione al pubblico esercitata in “chiosco” (locale ubicato integralmente su aree in concessione) è ammesso anche l’utilizzo di servizi igienici di pertinenza di altre attività ovvero ad uso pubblico previa convenzione con il Comune, purché siano ubicati in un raggio massimo di 100 metri dal punto di somministrazione;
 - eventuali pertinenze esterne del locale di somministrazione (dehors), sia su suolo privato, sia su suolo pubblico in concessione comunale o demaniale devono rispettare le disposizioni del vigente regolamento comunale di riqualificazione dei dehors.

Art. 5

Criteri qualitativi per zone di “tutela”

1. Il rilascio delle autorizzazioni per l’apertura di nuovi esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ubicate in zone di tutela e di quelle relative al trasferimento di sede verso le predette zone di tutela sono soggette al rispetto dei seguenti criteri qualitativi individuati per conseguire il punteggio di cui al successivo articolo 6:

5.1 – Criteri qualitativi soggettivi:

- a) **Lingua straniera:** il titolare conosce almeno una lingua straniera tra le seguenti: inglese, francese, tedesco, spagnolo, attestata da:

- partecipazione a corsi presso soggetti pubblici o privati riconosciuti, ovvero corsi “popolari”,
- titolo di studio,
- documentata permanenza per almeno due anni in nazione estera:
punti 1 per ogni titolo posseduto fino ad un massimo di punti 3;

b) **Corsi di formazione:** il titolare ha frequentato, con esito positivo, altri corsi di specializzazione nella somministrazione presso enti di formazione riconosciuti o altri soggetti pubblici o privati riconosciuti, diversi da quelli necessari per l’ottenimento dei requisiti professionali di cui all’art. 13 del T.U.C.:

punti 1 per ogni corso di almeno 20 ore fino ad un massimo di punti 3

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

punti 3 per ogni corso di almeno 40 ore fino ad un massimo di punti 8.

c) **Esperienza nel settore:** il richiedente ha già svolto l’attività di somministrazione per un periodo minimo di 4 anni (anche non consecutivi) , negli ultimi 10 anni:

punti 1 per ogni anno;

In caso di richieste avanzate da società o organismi collettivi, i criteri soggettivi di cui ai punti a) b) c) saranno valutati solo in capo alla persona fisica individuata quale legale rappresentante ovvero al preposto o rappresentante in licenza a condizione che venga presentata dichiarazione attestante che lo stesso soggetto presterà la propria opera in misura prevalente presso il pubblico esercizio.

d) **Imprenditoria giovanile:** il richiedente deve essere in possesso dei seguenti requisiti: età inferiore a 35 anni del titolare nelle imprese individuali o familiari o del legale rappresentante in tutte le società, nonché della maggioranza dei soci per le s.n.c., della maggioranza dei soci accomandatari per le s.a.s., della maggioranza dei componenti del C.d.A. e dei possessori della maggioranza del capitale sociale per le società di capitali, cooperative: punti 5;

e) **Imprenditoria femminile:** il richiedente deve essere in possesso dei seguenti requisiti: sesso femminile nelle imprese individuali o familiari o del legale rappresentante in tutte le società, nonché della maggioranza dei soci per le s.n.c., della maggioranza dei soci accomandatari per le s.a.s., della maggioranza dei componenti del C.d.A. e dei possessori della maggioranza del capitale sociale per le società di capitali e delle cooperative: punti 5.

5.2 – Criteri qualitativi del locale

- a) superficie di somministrazione interna del locale aggiuntiva:
per locali ubicati nella zona “M” : *punti 1 per ogni 10 mq. oltre i 20 mq. di superficie di somministrazione fino ad un massimo di punti 3;*
per locali ubicati nella zona “P”: *punti 1 per ogni 10 mq. oltre i 30 mq. di superficie di somministrazione fino ad un massimo di punti 3;*
- b) servizi igienici aggiuntivi oltre al primo obbligatorio, comprensivo del servizio per portatori di handicap:
punti 3 per ciascun servizio igienico aggiuntivo aperto al pubblico;
- c) presenza di sala interna separato attrezzato per fumatori:
punti 6
- d) insonorizzazione del locale certificata da tecnico abilitato:
punti 2
- e) utilizzo di pannelli fotovoltaici o pannelli solari termici:
punti 2
- f) dehors pertinenziale su proprietà privata :
punti 5
- g) laboratorio artigianale, registrato in applicazione dell’art. 6 del Reg. CE 852/2004, adibito alla preparazione di prodotti di pasticceria, gelateria, creperia:
punti 5
- h) presenza di almeno una area attrezzata per i neonati (fasciatoio, scaldalatte, etc.):
punti 5
- i) presenza di area interna o esterna al locale attrezzata per l’intrattenimento dei bambini:
punti 4,
- l) disponibilità di posti auto riservati alla clientela su area privata pertinenziale:
punti 4 per ogni posto auto,
- m) attuazione costante del piano di igienizzazione dei WC:
punti 3.

5.3 – Criteri qualitativi dei prodotti:

- a) Utilizzo di prodotti tipici pubblicizzati ed inseriti nel menù di cui all'art. 13:
DOP (denominazione di origine protetta): basilico genovese, olio extravergine di oliva "Riviera Ligure";
IGP (indicazione geografica protetta) : acciughe sotto sale del mar Ligure,
VINI IGT (indicazione geografica territoriale): colline savonesi (D.M. 20/11/1995),
VINI DOC (denominazione di origine controllata) : Riviera Ligure di Ponente (D.M. 31/03/1988).

E' demandata alla Giunta Comunale la facoltà di integrare o modificare l'elencazione dei prodotti tipici anche in relazione ad eventuali nuovi riconoscimenti .

punti 1 per ciascun prodotto delle tipologie sopra indicate utilizzato fino ad un massimo di punti 10.

5.4 – Criteri qualitativi del servizio ed accoglienza:

- a) accettazione del pagamento tramite carte di credito e bancomat:
punti 1
- b) disponibilità di almeno un menù per bambini:
punti 3
- c) disponibilità di almeno un menù per celiaci e/o diabetici:
punti 3
- d) eliminazione da tutti i menù proposti della voce "coperto":
punti 2
- e) utilizzo di stoviglie non a perdere (tovaglie e tovaglioli in stoffa, etc) :
punti 2
- f) info point: presenza nel locale o relative pertinenze di punto informativo con distribuzione materiale inerente le iniziative turistiche, culturali, sportive, di intrattenimento organizzate o patrocinate dall'Amministrazione comunale:
punti 4
- g) disponibilità di seggiolini e/o seggioloni per bambini:
punti 3

h) possibilità di verificare disponibilità posti e effettuare prenotazioni tramite internet:

punti 2

i) sito internet e disponibilità di postazioni internet per la clientela;

punti 2

j) presenza del “Maitre” di sala:

punti 6

Art. 6 -

Punteggi minimi per l’apertura di nuovi esercizi di somministrazione in zone di tutela

1. Il rilascio delle autorizzazioni per l’apertura di nuovi esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ubicate in zone di tutela è subordinato al raggiungimento del seguente punteggio:
 - punti **25** di cui almeno 10 riferiti ai criteri qualitativi del locale
2. Qualora l’autorizzazione sia richiesta per locali destinati esclusivamente alla somministrazione mediante l’installazione di distributori automatici si applica il punteggio come sopra individuato per la zona di appartenenza.
3. E’ ammessa – previa comunicazione al Comune - la sostituzione di criteri qualitativi con altri criteri della stessa tipologia a condizione che permanga il punteggio minimo e che venga rispettata la proporzione prevista al comma 1°.

Art. 7

Domanda di rilascio nuova autorizzazione o trasferimento di sede in zone di tutela

1. La richiesta di autorizzazione per l’apertura di un nuovo esercizio di somministrazione di alimenti e bevande e per il trasferimento di un esercizio in nuovi locali ubicati in zone di tutela deve contenere i seguenti elementi:

- a. se trattasi di domanda inoltrata da persona fisica: nome e cognome, luogo e data di nascita, indirizzo ed eventuale recapito, nazionalità e codice fiscale;
- b. se trattasi di domanda inoltrata da persona giuridica: denominazione o ragione sociale, sede legale dell’impresa ed eventuale ulteriore recapito, numero di codice fiscale o partita I.V.A.;
- c. autocertificazione attestante il possesso dei requisiti morali e professionali di cui all’articolo 71 del D. Lgs. 59/2010;

d. ubicazione dell'esercizio e insegna.

2. Alla predetta richiesta devono essere allegati:

- planimetria dei locali, scala 1:100 e relazione tecnica con l'indicazione della superficie totale del locale, di quella destinata alla somministrazione, dei locali non aperti al pubblico, delle eventuali suddivisioni interne del locale, della disponibilità di almeno un servizio igienico composto da bagno e antibagno, attrezzato ed accessibile autonomamente anche dai portatori di handicap, dell'accessibilità del locale ai portatori di handicap, conformità del locale alle norme edilizio-urbanistiche e di destinazione d'uso; sottoscritta dal richiedente e da tecnico abilitato iscritto agli Ordini professionali,
- relazione tecnica attestante la sorvegliabilità del locale, ai sensi del D.M. 17/12/1992, n. 564 sottoscritta dal richiedente e da tecnico abilitato iscritto agli Ordini professionali,
- notifica ai sensi del regolamento CEE 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari,
- dichiarazione attestante il possesso dei criteri qualitativi e descrizione degli stessi corredata da opportuna documentazione illustrativa;
- atto d'impegno al mantenimento dei requisiti obbligatori e mantenimento del punteggio per l'intera durata dell'attività.

3. A seguito della ricezione della suddetta documentazione definitiva, il Comune attua le opportune verifiche – anche a campione – per accertare la veridicità di quanto attestato ed il persistere dei criteri qualitativi dichiarati.

Art. 8

Il procedimento amministrativo

1. Entro il termine di giorni dieci decorrenti dalla data di ricevimento della domanda di rilascio dell'autorizzazione, il Dirigente responsabile effettua comunicazione di avvio del procedimento amministrativo ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 7 e seguenti della Legge 241/1990 e ss. mm..
2. Esaurita la fase istruttoria, il Dirigente responsabile si pronuncia in merito al rilascio ovvero al diniego dell'autorizzazione richiesta, entro il termine di **giorni 60** dalla data di assunzione al protocollo dell'istanza, fatte salve eventuali interruzioni dei termini debitamente comunicate al richiedente, con l'emissione dell'atto di assenso; decorso tale termine senza che sia stato notificato il provvedimento di diniego, la domanda si considera accolta.
3. E' fatta salva la possibilità di revoca del silenzio assenso formatosi illegittimamente qualora il Comune sia entrato in possesso dei necessari elementi di giudizio tardivamente.

Art. 9

Segnalazione certificata di inizio attività

1. L'apertura e il trasferimento di sede di attività di somministrazione di alimenti e bevande ubicate al di fuori delle zone di tutela sono soggette alla presentazione della Scia, come da modulistica statale /regionale e allegati ivi previsti, nel rispetto delle disposizioni generali di cui all'art. 4 del presente Piano.

Art.10

Modifica del locale

1. L'ampliamento, la riduzione ovvero modifiche interne del locale di somministrazione sono soggette a preventiva Scia al Comune.
2. La modifica del locale non può comportare la riduzione del punteggi minimi previsti dall'art. 6.
3. Le modifiche interne all'esercizio di somministrazione, che non comportano modifiche della superficie di somministrazione e non alterano la sorvegliabilità del locale, non sono soggette alla presentazione della predetta comunicazione.

Art. 11

Disposizioni integrative per la pubblicità dei prezzi

1. Ad integrazione di quanto previsto dall'art. 114 (pubblicità dei prezzi) della L.R. 1/2007, tutte le attività di somministrazione, comprese quelle già esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, sono obbligate ad esporre al pubblico, in luogo leggibile dall'esterno del locale, il menù (l'elenco dei cibi e delle bevande, compresi i prodotti indicati nei criteri qualitativi, eventuali menù speciali, etc.) redatto in almeno in due lingue straniere ed il relativo listino dei prezzi .

Art. 12

L'affidamento di reparto

1. Il titolare di un'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande articolata su più reparti, può affidare la gestione di uno o più reparti a soggetto terzo in possesso dei requisiti morali e professionali indicati nell'articolo 12 e 13 della L.R. n. 1/2007, per il periodo di tempo convenuto tra le parti.

2. Il titolare dell'attività deve dare comunicazione al Comune dell'avvenuto affidamento di reparto allegando:
 - a. copia del contratto o dell'incarico sottoscritto dalle parti nel quale sia chiaramente indicata la durata dello stesso e le eventuali modalità di rinnovo, *ovvero* autocertificazione attestante l'avvenuto incarico;
 - b. autocertificazione sottoscritta dal gestore del reparto attestante il possesso dei requisiti morali e professionali indicati all'articolo 12 e 13 della L.R. n. 1/2007;
3. La presentazione della comunicazione di cui al precedente comma 2, abilita il gestore all'esercizio dell'attività.
4. Contestualmente alla cessazione della gestione di reparto, il titolare dell'attività deve presentare comunicazione al Comune.

Art. 13

Disciplina delle attività stagionali.

1. Il rilascio dell'autorizzazione per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, a carattere stagionale, e per il trasferimento di un esercizio stagionale in nuovi locali **in zone di tutela** è soggetto al rispetto dei criteri generali di cui all'art. 4 e al raggiungimento del seguente punteggio riferito ai criteri qualitativi:
 - punti **18** di cui almeno 8 riferiti ai criteri qualitativi del locale.
2. L'apertura, l'ampliamento e il trasferimento di sede di attività di somministrazione di alimenti e bevande stagionale ubicate al di fuori delle zone di tutela è soggetta alla presentazione della Scia, come da modulistica statale /regionale e allegati ivi previsti nel rispetto delle disposizioni generali di cui all'art. 4 del presente Piano.
3. Alle attività stagionali si applicano le disposizioni procedurali previste dal presente regolamento, in quanto compatibili.
4. La trasformazione delle attività stagionali in annuali è soggetta alle stesse disposizioni per l'apertura e/o trasferimento di nuove attività sia ubicate in zone di tutela sia al di fuori di dette zone.
5. In deroga alla disposizione di cui al precedente comma 4° è ammessa la trasformazione delle attività stagionali ubicate sia in zone di tutela sia nel restante territorio cittadino – autorizzate - indipendentemente da trasferimenti di proprietà/gestioni - alla data di entrata

in vigore del presente regolamento (2 luglio 2009) - in annuali subordinatamente al rispetto delle prescrizioni elencate all'art. 64, commi 5° e 6° del D. Lgs. 59/2010: conformità del locale ai criteri di sorvegliabilità, stabiliti con decreto del Ministro dell'interno, anche in caso di ampliamento della superficie, rispetto delle norme urbanistiche, edilizie, igienico-sanitarie, di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Art. 14

Periodo di apertura stagionale

1. Gli esercizi stagionali di somministrazione di alimenti e bevande possono esercitare l'attività per un periodo massimo di giorni **180** all'anno anche non consecutivi.
2. Il periodo minimo di apertura è stabilito in giorni **90** consecutivi.
3. Il titolare dell'attività stagionale di somministrazione di alimenti e bevande è tenuto a comunicare con scadenza annuale e prima dell'avvio dell'attività stagionale i periodi di apertura al Comune.

Art. 15

Sanzioni

1. Alle violazioni a norme previste dal vigente regolamento non sanzionate da altre disposizioni di legge, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da €. 25,00 a €.500,00.
2. E' ammesso il pagamento in misura ridotta ai sensi dell'art. 16 L.689/1981.
3. L'autorità competente a ricevere i rapporti è il Comune, in persona del Dirigente Responsabile del Servizio, ed i proventi sono devoluti al Comune.

Art. 16

Decadenza

1. Fatto salvo quanto disposto dalla L.R. 1/2007, si applica la decadenza dell'autorizzazione nelle seguenti fattispecie:
 - a) mancato adeguamento dell'esercizio ai requisiti qualitativi e/o obbligatori dichiarati in sede di istanza, fatta salva la facoltà prevista all'art. 6, comma 3°, del regolamento di sostituire alcuni criteri qualitativi con altri criteri della stessa tipologia a condizione che permanga il punteggio minimo e che venga rispettata la proporzione prevista al comma 1° dello stesso articolo;
 - b) perdita del punteggio minimo e/o dei requisiti obbligatori posseduti all'apertura dell'esercizio ed accertato successivamente.

2. I provvedimenti di cui al comma precedente sono adottati nel rispetto delle norme della L. 241/1990 e ss. mm. e previa assegnazione di un congruo termine per l'adeguamento dell'esercizio e il raggiungimento del punteggio minimo.
3. La decadenza viene dichiarata solo dopo l'avvenuto decorso del termine in assenza di adeguamento dell'esercente.

Art. 17

Aggiornamento del regolamento

1. Il presente regolamento potrà essere modificato, con apposita deliberazione del Consiglio Comunale, per adeguamento a nuove esigenze e necessità che emergeranno a seguito dell'applicazione del piano stesso, previa verifica dell'impatto sul tessuto produttivo cittadino per un periodo minimo di anni uno.

Art. 18

Rinvio

1. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente piano, si rinvia alla normativa vigente in materia, in particolare alla L.R. 1/2007 (testo unico in materia di commercio).

Deli CC/ 2018/ All a) piano PE coordinato