COMUNE DI NE

PROVINCIA DI GENOVA

PROGRAMMAZIONE COMUNALE
DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
ART. 55 LEGGE REGIONALE N. 1/2007

Dicembre 2011
(del C.C. nr. 45 del 21.12.2011)

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

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. disciplina nello specifico :

- il commercio al dettaglio in sede fissa
- il commercio al dettaglio su aree pubbliche
- il commercio all'ingrosso
- le forme speciali di vendita
- i distributori di carburante
- la vendita di periodici e quotidiani
- la somministrazione di alimenti e bevande e contiene anche indirizzi per:
  - orari degli esercizi di vendita e somministrazione - vendite straordinarie
  - pubblicità dei prezzi

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

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

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

Deliberazione del Consiglio Regionale n. 5 del 27 febbraio 2008
come modificata dall'articolo 5 della L.R. 42/2008

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

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

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

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

PREMESSA

La legge regionale n. 1/2007 e la DCR 5/2008, come modificata dall'articolo 5 della L.R. 42/2008, indicano i tempi ed i criteri in base ai quali i Comuni predispongono la programmazione e regolamentazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

Detti provvedimenti normativi recepiscono le disposizioni a tutela della concorrenza, emanate con il DL n. 223/2006 convertito con legge n. 248/2006.
Sostanzialmente si è passati da una fase in cui la programmazione degli esercizi della somministrazione era "di tipo numerico" (sulla base dell'analisi del mercato sul fronte della domanda e dell'offerta e sul tentativo di conciliare l'esigenza di adeguare il servizio alle esigenze del consumatore con l'esigenza della tutela della redditività delle imprese già presenti, si individuava un numero massimo di esercizi sul territorio comunale) ad una programmazione "di tipo qualitativo".

Oggi, quindi, si tratta di superare il vecchio sistema basato sulle analisi dirette ad individuare da un lato, sul fronte della domanda, la spesa complessiva fuori casa destinata al consumo di pasti e consumazioni e, dall'altro, il giro d'affari medio di un singolo esercizio di somministrazione, e affrontare le complessive dinamiche di consumo che si manifestano nel settore in un'ottica nuova, tesa a creare una rete di esercizi adeguata ed attenta alle complessive esigenze legate all'attività degli esercizi della somministrazione.

Il tutto con il preciso obiettivo di qualificare il mercato della somministrazione. Nel "rispetto agli andamenti demografici, dinamiche dei consumi e flussi turistici", occorre definire i requisiti degli esercizi della somministrazione allo scopo di renderli rispondenti ad un concetto dinamico ed evolutivo del servizio richiesto da una domanda variegata e, per molti aspetti, nuova. I nuovi esercizi di somministrazione dovranno essere pronti a fronteggiare la complessiva aspettativa di servizio legata alla somministrazione, non più meramente riconducibile all'originario bisogno di semplice ristoro ma sempre più caratterizzatasi come richiesta di accoglienza ed ospitalità dal contenuto ampio, non più legata alla semplice consumazione di pasti o bevande.

OBIETTIVI DEL PIANO

La nuova normativa impone che le esigenze del consumatore debbano essere correlate con le problematiche urbanistiche, edilizie ed ambientali; il tutto finalizzato al concetto di sviluppo del servizio che tenga conto sia della necessità di aumentare il livello di qualità percepito dai diretti fruitori, sia dell'esigenza, per certi versi contrapposta, di ridurre i possibili impatti esterni sulla collettività.

Gli obiettivi principale, quindi, saranno riconducibili :

- alla valorizzazione della attività di somministrazione al fine di promuovere la qualità sociale del territorio, il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali
- all'armonizzazione e integrazione del settore con altre attività economiche al fine di consentire lo sviluppo e il diffondersi di formule innovative che favoriscano la crescita dell'imprenditoria e dell'occupazione
- alla tutela della salute e sicurezza dei consumatori, alla trasparenza e qualità del mercato che non possono prescindere dalla libera concorrenza e libertà d'impresa

SUDDIVISIONE DEL TERRITORIO IN ZONE

Ai fini della presente programmazione, in ragione di valutazioni territoriali, urbanistiche e socioeconomiche, si ritiene che le norme regolamentari possano essere definite per tutto l'ambito del territorio comunale senza suddivisioni in zone specifiche.

In tal modo la programmazione incentiverà l'insediamento di attività di somministrazione in sintonia con il contesto in cui si inseriscono e sarà inoltre di stimolo all'apertura di nuove attività nelle aree in cui si registrano carenze del sistema distributivo.

REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI CARATTERE URBANISTICO/COMMERCIALE ED EDILIZIO IN RELAZIONE ALLE DINAMICHE DEI CONSUMI

Accessibilità

La nuova programmazione comunale può quindi dare una risposta a problematiche che frequentemente si pongono in relazione all'attività dei pubblici esercizi di somministrazione quali, primi fra tutti, i problemi di accessibilità (anche e soprattutto alle persone diversamente abili), nonché al più generale problema in termini di disponibilità di parcheggio.

Inquinamento ambientale

La programmazione dovrà tenere conto delle questioni di inquinamento acustico e di tutela ambientale in più ampia accezione, che non di rado vengono in risalto.
In quest'ottica può essere ragionevole stabilire che l'esercizio si debba obbligatoriamente dotare di un idoneo spazio da destinare ad appositi contenitori per la raccolta giornaliera differenziata di carta, vetro, lattine, plastica e materiale organico/umido.
Sempre come misura attenta all'impatto ambientale dell'attività, si ritiene ragionevole stabilire che ciascun esercizio installi dei sistemi per il risparmio idrico e, su altro versante, utilizzi apparecchiature e lampade a basso consumo energetico (frigoriferi, e lavastoviglie in classe "A" ad esempio).

Estetica

Criterio volto ad una azione di qualificazione delle attività in tutto il territorio comunale; teso a far armonizzare l'aspetto estetico dei locali con il più generale contesto di riferimento (è opportuno che gli infissi esterni, le vetrine, le insegne e le tende esterne siano compatibili con il tipo di edificio e di spazio pubblico in cui il locale si inserisce)

Arredo urbano

Nella stessa ottica del punto precedente si muove la necessità di valutare la compatibilità con l'ambito urbano di riferimento anche delle eventuali strutture esterne di supporto all'esercizio (ombrelloni, tavoli e sedie, pedane ecc.), sia nel caso in cui siano collocate su suolo pubblico, sia quando insistano su area privata visibile da spazio pubblico.
In materia di concessioni di suolo pubblico il rilascio ed il rinnovo dei contratti di concessione saranno subordinati alla previa valutazione di proposte progettuali atte a dimostrare la compatibilità dell'intervento, in riferimento alle caratteristiche estetiche, dimensioni della superficie richiesta e materiali utilizzati, con l'ambiente urbano in cui si colloca l'esercizio di somministrazione.

Inquinamento acustico

In generale viene sollevata la questione della rumorosità causata dai pubblici esercizi; non distinguendo (la stessa giurisprudenza in materia) se la stessa deriva dall'attività espletata all'interno dei locali o dalla presenza nelle aree esterne prossime all'esercizio.

La nuova programmazione si ritiene debba stabilire un preciso indirizzo da seguire in sede di definizione degli orari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, volto a regolamentare in maniera differenziata l'orario delle attività di pubblico esercizio localizzate in zone a prevalente destinazione residenziale; inoltre, qualora l'attività preveda attrezzature esterne per la somministrazione all'aperto, sarà opportuno differenziare ulteriormente l'orario dell'attività all'interno rispetto all'orario per l'attività all'esterno prevedendo, per quest'ultima, un orario più ridotto.

Valorizzazione delle produzioni tipiche locali

In osservanza alle indicazione contenute nella normativa regionale, ma anche e soprattutto allo scopo di qualificare le aziende della ristorazione, con il presente piano si tende alla valorizzazione e all'utilizzo di prodotti tipici liguri (basilico genovese, olio riviera dei fiori, olio riviera savonese, olio riviera levante, vino delle colline del Genovesato, delle colline savonesi, della Valpolcevera, del Golfo dei poeti, delle Cinque Terre, colli di Luni, golfo del Tigullio, formaggio di San Stè, formaggi della Val di Vara, ecc

Altri criteri qualitativi

Si ritiene debbano essere incentivate le nuove attività in zone del territorio in oggi carenti; le iniziative promosse da giovani e donne, le attività che propongono programmi di qualificazione del territorio, dell'attività e dei prodotti locali.

AMBITO DI APPLICAZIONE

I requisiti stabiliti dalla nuova programmazione si applicano in caso di aperture di nuove attività, anche se dovute a trasferimento di sede di esercizi esistenti.

I requisiti sono inoltre richiesti anche in caso di ampliamento o di modifiche strutturali dei locali (intendendosi per tale l'aumento della superficie di somministrazione; la variazione dell'attività che comporti una modifica rilevante della stessa, cioè la modificazione delle strutture che la caratterizzano nel suo contenuto tipologico (quindi la trasformazione di una attività di bar in una attività di ristorante e viceversa

La nuova programmazione pertanto non condizionerà opere di manutenzione, ordinaria e straordinaria, delle attività esistenti se non nel caso in cui a detti interventi siano associati interventi di ampliamento e modifica strutturale come sopra definiti.

INDIRIZZI PROGRAMMATICI PER UN SISTEMA DI QUALIFICAZIONE

Alcuni dei requisiti sopra individuati, e meglio specificati nella parte normativa del presente piano, sono di tipo obbligatorio. Si tratta di requisiti minimi, che devono essere rispettati qualora ricorrano i presupposti di applicazione della nuova programmazione.

Nell'ambito poi della necessità della valorizzazione dei prodotti liguri e della loro promozione, ed allo sviluppo turistico, si ritiene opportuno fissare alcuni criteri di tipo qualitativo, attribuendo un diverso punteggio tale da essere valutato in occasione dell'istruttoria della pratica.

In relazione al primo aspetto si rileva che gli esercizi di somministrazione, al pari delle strutture ricettive, sempre più si presentano come una delle porte di accesso al territorio. Molto spesso giocano un ruolo fondamentale nell'aumentarne l'attrattiva turistica ed il servizio dagli stessi offerto diventa uno dei parametri di valutazione per misurarne la complessiva capacità di accoglienza. È incontestabile che al pari di un centro storico curato e di un ambiente rurale o naturale ben tutelato, il territorio viene apprezzato e ricordato (e quindi consigliato) anche per come si mostra a tavola. Ed anche in questo caso il concetto di servizio è da intendersi in senso ampio. In aggiunta ai requisiti di accessibilità e accoglienza che la presente programmazione prevede come obbligatori è opportuno che l'esercizio di somministrazione risponda all'esigenza di una maggiore fruibilità da parte delle clientela

In tal senso:

- filiera corta (reperire gran parte dei prodotti caratterizzanti i relativi menù direttamente presso imprese agricole regionali)
- informare meglio la clientela circa la provenienza dei principali ingredienti che caratterizzano il menù del singolo esercizio
- menù scritto in più lingue
- personale qualificato

MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

E' opportuno che la presente programmazione sia monitorata in fase di attuazione per verificare i risultati ottenuti e valutare gli scostamenti dagli obiettivi stabiliti; i risultati saranno verificati anche per valutare se sono rispondenti alle complessive dinamiche di consumo emerse nel settore della somministrazione. La verifica sarà diretta pertanto a far emergere gli elementi di criticità ai fini della messa a punto di azioni correttive della programmazione stessa. In sede di programmazione annuale degli obiettivi, sarà dato conto dei risultati del monitoraggio relativamente ai seguenti indicatori fondamentali:

- numero di nuove attività avviate in attuazione della programmazione distintamente nelle singole zone
- tipologia di ostacoli rappresentati dai potenziali imprenditori quali limiti obiettivi all'insediamento di nuove attività

REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI

Obiettivo	Definizione criterio
Accessibilità	Almeno una sala destinata alla somministrazione di alimenti e almeno un servizio igienico siano accessibili ai diversamente abili In caso di sola somministrazione di bevande (ex tipologia bar) l'accessibilità è riferita ai locali nei quali è presente il banco bar
Tutela ambiente	Insonorizzazione dei locali certificata da tecnico abilitato conformemente alle disposizioni della vigente normativa (DPCM 5/12/97, DPCM 215/99, ed Regolamento Comunale di Attuazione del Piano di Classificazione Acustica del territorio comunale)
	Installazione di sistemi per il risparmio idrico
	Installazione di sistemi per il risparmio energetico (apparecchiature a baso consumo energetico)
Specializzazione degli ambienti di somministrazione	Locali climatizzati/riscaldati
Incentivare l'utilizzo di prodotti locali	Presenza di una carta dei vini contenente almeno 2 prodotti di aziende agricole presenti nel territorio ligure
	Presenza di una carta degli oli, contenente almeno 1 prodotto di aziende agricole4 presente nel territorio ligure

INDIVIDUAZIONE ALTRI REQUISITI

Obiettivo	Definizione criterio localizzativo/strutturale
Favorire attività che offrono maggiore comodità ai clienti	Servizi igienici a disposizione esclusiva dei clienti aggiuntivi a quelli per il personale
	Servizi igienici ad uso esclusivo dei disabili
	Superficie di somministrazione superiore a 20 mq
	Superficie di somministrazione di alimenti superiore ad 1 mq per ogni posto a sedere
	Distanza superiore a metri lineari 100 dall'esercizio più vicino autorizzato per l'attività di somministrazione
	Apertura di esercizio in località e/o frazioni in cui non sono presenti esercizi di somministrazione di alimenti e bevande
Incentivare attività di rivitalizzazione commerciale	Allestimento di area esterna per somministrazione con arredi adeguati alle caratteristiche dell'area e conformi alle caratteristiche dell'eventuale regolamento per gli arredi esterni
Favorire l'accessibilità all'area di svolgimento dell'attività	Disponibilità di superficie da destinare a parcheggio
Favorire attività che offrono maggiore comodità ai clienti	Locali climatizzati - Area condizionata nel locale somministrazione
Raccolta differenziata	Individuazione di idonei spazi, all'interno del locale o in aree immediatamente adiacenti all'esercizio, da destinare a contenitori separati per tipologia di rifiuto per la raccolta giornaliera differenziata: • contenitore per residui organici; • contenitore per vuoti e imballaggi in vetro, plastica, lattine; • contenitore per carta e cartone; • contenitore per rifiuti non riciclabili

Obiettivo	Definizione criterio professionale/organizzativo
Incentivare esercizi che assicurano attività continuativa	Apertura annuale (apertura minima di 300 giorni/anno)
Favorire attività con professionalità aggiuntive	Attestato di qualifica di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore alimentare organizzati da Associazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati. Punteggio assegnato per ogni addetto compreso il titolare
Favorire attività legate alle politiche giovanili	Dichiarazione attestante: • età inferiore a 35 anni del titolare se impresa individuale • età inferiore a 35 anni 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, della maggioranza dei componenti del C.d.A. e della maggioranza dei soci per le soc.cooperative) Punteggio da verificare al momento della dichiarazione di inizio attività
Favorire attività legate alle politiche di genere	Dichiarazione attestante: • sesso femminile del titolare nelle imprese individuali • 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, della maggioranza dei componenti del C.d.A. e della maggioranza dei soci per le soc.cooperative) Punteggio da verificare al momento della dichiarazione di inizio attività
Favorire attività che favoriscono i clienti stranieri	Conoscenza di almeno una lingua straniera, tra Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo, da parte del titolare o di un dipendente o collaboratore comprovata da diploma o attestato di frequenza a corsi di lingua, rilasciato da Istituti qualificati

Obiettivo	Definizione criterio qualitativo
Incentivare l'adesione a protocolli di intesa regionali	Adesione sostanziale alle iniziative di promozione dei prodotti tipici liguri
Incentivare l'adesione a protocolli di intesa comunali	Adesione alle iniziative di valorizzazione del territorio comunale e pubblicizzazione delle iniziative organizzate o patrocinate formalmente dall'Amministrazione Comunale, con diffusione di informazioni di interesse per la collettività
Incentivare la certificazione di qualità	Certificazione di qualità dei servizi offerti secondo standard riconosciuti ISO
Favorire attività che favoriscono i clienti stranieri	Menù a disposizione del cliente o elenco dei prodotti offerti, tradotti anche in altre due lingue straniere di cui una Inglese e una a scelta tra Francese, Tedesco e Spagnolo
Favorire attività particolarmente attente al servizio	Divise per il personale
Sostenere il rilancio delle tradizioni locali	Menù a disposizione del cliente con piatti tipici della tradizione locale con utilizzo dei prodotti tipici della Liguria
Incentivare l'utilizzo di prodotti locali	Presenza di una carta dei vini contenete più prodotti di aziende agricole presenti nel territorio ligure
	Presenza di una carta degli oli, contenete più prodotti di aziende agricole presenti nel territorio ligure
Favorire attività di promozione	Presenza di uno specifico sito internet dedicato esclusivamente all'esercizio

studionoeco - servizi e consulenza alle imprese - luigi.cafferata@tin.it - tel. cell. 3358174901 - FAX 1784413580

ARTICOLO 1 – PRINCIPI GENERALI

1. La definizione dei requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, effettuata con il presente atto, si fonda sui seguenti principi:
   a) libertà di iniziativa economica di cui all'articolo 41 della Costituzione
   b) buon andamento ed imparzialità dell'Amministrazione di cui all'articolo 97 della Costituzione
   c) economicità, efficacia e pubblicità dell'azione amministrativa ai sensi dell'articolo 1 della L. n. 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni
   d) semplificazione documentale e amministrativa di cui alla L. n. 241/1990 e D.P.R. n. 445/2000;
   e) liberalizzazione delle attività economiche e semplificazione amministrativa di cui al D.L. n. 223/2006 ed al D.L. n. 7/2007;

2. Le norme contenute nel presente atto sono definite sulla base di quanto disposto dall'articolo 55 della L.R. n. 1/2007 e nella DCR 27/2/2008, n. 5 e sono dirette al contemperamento dell'interesse dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività, con quello della collettività alla fruizione di un servizio commerciale adeguato, capillare e rispondente alle necessità, anche stagionale, del territorio.

3. I requisiti minimi previsti dal presente atto sono ritenuti di garanzia per l'offerta di un servizio più qualificato.

ART. 2 - DEFINIZIONI

1) Ai fini dell'applicazione delle disposizioni contenute nel presente Piano Commerciale Comunale per la somministrazione di alimenti e bevande, si intendono:
   a) per somministrazione al pubblico di alimenti e bevande la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una area aperta al pubblico, a tal fine attrezzati
   b) per superficie di somministrazione, la superficie appositamente attrezzata per essere utilizzata per la somministrazione. Rientra in essa l'area occupata da banchi, scaffalature, tavoli, sedie, panche e simili, nonché lo spazio funzionale esistente tra dette strutture. Non vi rientra l'area occupata da magazzini, depositi, locali di lavorazione, cucine, uffici e servizi
   c) per area aperta al pubblico, l'area adiacente o comunque pertinente al locale cui si riferisce l'autorizzazione, ottenuta in concessione o autorizzazione temporanea, se pubblica, o comunque a disposizione dell'operatore, se privata;
   d) per somministrazione di alimenti e bevande in esercizi non aperti al pubblico, l'attività svolta dalle mense aziendali, dagli spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole nonché quella svolta in forma esclusiva presso il domicilio del consumatore
   e) per attrezzature di 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. 3 - RELAZIONE CON NORME DI PUBBLICA SICUREZZA

1) L'autorizzazione per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande mantiene la natura di licenza di polizia ai fini dell'art. 86 del T.U.L.P.S, come disposto dall'art. 152 del reg. del T.U.L.P.S, approvato con R.D. 18/06/1931, n. 773, e modificato dal D.P.R. n. 311/2001.

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

ART. 4 - REQUISITI MORALI

1) Non possono esercitare l'attività di somministrazione ai sensi dell'art. 12 della L.R. n. 1/2007 :
   a) coloro che sono stati dichiarati falliti, fino a che non sia intervenuto il decreto irrevocabile di chiusura del fallimento;
   b) coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
   c) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva non inferiore a tre anni per delitto non colposo
   d) d) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva o pecuniaria per uno dei delitti di cui al libro II, titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione
   e) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, titolo VI, capo II del codice penale;
   f) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione o nel commercio degli alimenti, previsti da leggi speciali;
   g) coloro che sono sottoposti ad una delle misure di prevenzione di cui alla legge 27 dicembre 1956 n. 1423 (misure di prevenzione nei confronti delle persone pericolose per la sicurezza e per la pubblica moralità), da ultimo modificata dal decreto legge 27 luglio 2005 n. 144 (misure urgenti per il contrasto del terrorismo internazionale), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 31 luglio 2005 n. 155 (conversione in legge, con modificazioni, del d.l. 27 luglio 2005 n. 144, recante misure urgenti per il contrasto del terrorismo internazionale), o nei cui confronti è stata applicata una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965 n. 575 (disposizioni contro la mafia) da ultimo modificata dal d.l. 144/2005, convertito dalla l. 155/2005 ovvero sono sottoposti a misure di sicurezza;
   h) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti, per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, per infrazioni alle norme sui giochi

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

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

ART. 5 - REQUISITI PROFESSIONALI

1) L'esercizio, in qualsiasi forma, di un'attività commerciale relativa alla somministrazione di alimenti e bevande anche se effettuata nei confronti di una cerchia determinata di persone, è consentito a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali (art. 13 della L.R. n. 1/2007):
   - 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;
   - avere esercitato in proprio, in qualità di titolare o di legale rappresentante, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione, preparazione o produzione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione, alla preparazione o produzione relativa all'attività di somministrazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS; 3. essere stato iscritto al registro esercenti il commercio (REC) di cui alla legge n. 426/1971, per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, salvo cancellazione dal medesimo registro, volontaria o per perdita dei requisiti.

2) I titoli di studio individuati al punto 1) sono:
   - diploma d'istituto professionale o di istituto tecnico alberghiero, sia triennale che quinquennale, attinente la preparazione, la conservazione, la trasformazione, la manipolazione e la somministrazione di alimenti e bevande e comprensiva dell'attività amministrativa;
   - laurea breve o specialistica finalizzata prevalentemente alla preparazione o somministrazione di alimenti e bevande da individuare tra i percorsi previsti dall'autonomia didattica riconosciuta agli atenei secondo le disposizioni vigenti dell'ordinamento giuridico italiano.

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

4) 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.

5) 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.

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

ART. 6 - PROCEDURE PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE

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

2) La domanda di autorizzazione deve contenere:
   a) la denominazione o ragione sociale del richiedente
   b) le generalità, il codice fiscale e la nazionalità del richiedente
   c) la residenza o sede legale del richiedente
   d) l'ubicazione del locale nel quale si intende esercitare l'attività
   e) la dichiarazione di essere in possesso dei requisiti morali e professionali di cui ai precedenti articoli 3 e 4
   f) la dichiarazione del rispetto delle normative igienico-sanitarie, sulla sicurezza alimentare, di inquinamento acustico, di sicurezza e prevenzione incendi, dei regolamenti edilizi, delle norme urbanistiche nonché quelle relative alle destinazioni d'uso, alla sorvegliabilità e del presente Piano Commerciale Comunale per la somministrazione di alimenti e bevande
   g) dichiarazione del rispetto dei requisiti relativi ai criteri che danno diritto al rilascio del titolo autorizzativo, di cui agli allegati A) e B)

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

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

5) Il titolare deve adeguare il locale ai requisiti di cui alla predetta lettera f) del comma 1, entro 180 giorni dalla data di rilascio dell'autorizzazione ed iniziare l'attività entro un anno dal rilascio della stessa, salvo proroga in caso di comprovata necessità, pena la decadenza del titolo.

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

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

8) La domanda di autorizzazione e la successiva comunicazione di inizio attività devono essere predisposte utilizzando la specifica modulistica disponibile presso l'Ufficio Commercio. Qualora la Regione Liguria approvasse una modulistica-tipo, la stessa verrà automaticamente adottata, senza necessità di modificare il presente piano.

ARTICOLO 7 - VERIFICHE, CONTROLLI ED ACCERTAMENTI

1) Il controllo della sussistenza dei requisiti di qualità dichiarati viene effettuato al momento della presentazione della dichiarazione di inizio attività (apertura e trasferimento di sede), della comunicazione (subingresso) o della documentazione tecnica / atto di obbligo (ampliamento e modifiche strutturali) dagli uffici comunali preposti. Un successivo controllo sarà effettuato dopo la comunicazione di effettiva apertura

2) La verifica della permanenza del punteggio minimo di accesso è effettuata in qualsiasi momento dagli uffici comunali preposti.

3) Ai fini della verifica dei requisiti di qualità, oltre agli ordinari strumenti di vigilanza e controllo, il Comune può richiedere, ai titolari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, la presentazione di certificazioni, relazioni tecniche, documenti anche di carattere fiscale, nonché apposita dichiarazione attestante la permanenza dei requisiti minimi di cui agli allegati A) e B)
4) Nel caso in cui nell'esercizio dell'attività si verifichi il venir meno anche di uno dei requisiti di qualità definiti negli allegati A) e B), l'Amministrazione procede a:
   a) comunicare l'avvio del procedimento diretto al divieto di prosecuzione dell'attività, ovvero alla chiusura dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande
   b) assegnare all'interessato un termine non inferiore a 30 e non superiore a 60 giorni per l'adeguamento

c) pronunciare il divieto di prosecuzione dell'attività, ovvero a disporre la chiusura dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi della L.R. n. 1/2007

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

ART. 8 – AMPLIAMENTO DEL LOCALE

1) L'ampliamento e le modifiche strutturali dei locali degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla L.R. n. 1/2007, sono soggetti alla sola comunicazione al Comune

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

3) In tali circostanze i titolari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande hanno comunque l'obbligo del rispetto dei requisiti minimi definiti negli allegati A) e B), da comprovare con la presentazione al Comune di idonea documentazione tecnica (dichiarazioni, certificazioni, relazioni tecniche, ecc.) e di atto di obbligo irrevocabile per i requisiti di qualità, che si intendono conseguire ma che possono essere posseduti solo dopo l'inizio dell'attività, a firma dall'interessato.

ART. 9 - SORVEGLIABILITÀ

1) I locali e le aree adibiti, anche temporaneamente o per attività stagionale, ad esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti o bevande sono soggetti all'applicazione del D.M. del 17.12.1992, n. 564 e smi.

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

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

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

5) All'interno del locale :
   - non devono essere frapposti ostacoli o impedimenti tra l'ingresso del locale ed il locale stesso, durante le ore di apertura al pubblico dell'esercizio ad eccezione dei servizi igienici e dei locali non aperti al pubblico, di uso esclusivo del titolare
   - le eventuali separazioni interne devono essere sempre aperte, senza porte od altre chiusure di vario genere ad esclusione dei locali riservati ai fumatori
   - sulle porte di accesso a locali di uso esclusivo del titolare (magazzini, ecc.) devono essere apposti cartelli ben visibili con la scritta "Privato"; in ogni caso, in tali locali deve essere consentito l'accesso per controlli alle forze dell'ordine
   - eventuali uscite di sicurezza devono essere segnalate mediante apposita cartellonistica visibile dall'ingresso del locale
   - la presenza di locali non utilizzati per l'accesso del pubblico deve essere segnalata in fase di richiesta dell'autorizzazione e ben evidenziata nella planimetria da allegare alla comunicazione di inizio attività.

ART. 10 - ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ

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

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

3) Qualora l'assenza si protragga per un periodo superiore a quarantacinque giorni consecutivi, il titolare (o legale rappresentante nel caso di società) deve nominare un rappresentante in possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli articoli 4 e 5 delle presenti norme e comunicare contestualmente detta nomina al Comune. In questo caso, il rappresentante assume su di sé le responsabilità del titolare (o legale rappresentante nel caso di società) dell'attività.

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

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

ART. 11 - SUBINGRESSO

1) Il trasferimento in gestione o in proprietà di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, per atto tra vivi o a causa di morte, comporta di diritto il trasferimento dell'autorizzazione a chi subentra nello svolgimento dell'attività, sempre che sia provato l'effettivo trasferimento dell'esercizio ed il subentrante sia in possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli articoli 4 e 5 delle presenti norme.

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

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

4) Il subentrante per atto tra vivi non in possesso dei requisiti professionali alla data di registrazione dell'atto di trasferimento dell'esercizio, deve comunque presentare comunicazione al Comune ove ha sede l'esercizio, entro 60 giorni dalla data di registrazione dell'atto stesso, ma non può esercitare l'attività fino all'ottenimento dei predetti requisiti.

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

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

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

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

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

ART. 12 – CONTENUTI DELLA COMUNICAZIONE PER SUBINGRESSO

1) Il subentrante può iniziare l'esercizio dell'attività dalla data di presentazione della comunicazione di cui al precedente articolo 12

2) Nella comunicazione il subentrante deve indicare:
   a) i dati anagrafici
   b) l'oggetto della dichiarazione
   c) i dati dell'impresa alla quale si subentra
   d) il titolo per cui si subentra nella titolarità dell'impresa ceduta
   e) la zona e l'ubicazione dell'esercizio
   f) la superficie di somministrazione
   g) il permanere dei requisiti minimi definiti negli allegati A), in base alla zonizzazione come definita al precedente articolo 2 – qualora trattasi di subingresso in attività avviata dopo la data di approvazione del presente regolamento -
   h) il possesso dei requisiti previsti dalla L.R. n. 1/2007
   i) il rispetto dei regolamenti locali di polizia locale, igienico-sanitario ed edilizio, le norme urbanistiche ed edilizie e di destinazione d'uso dei locali, le norme ambientali e di sicurezza;
   j) la sussistenza dei criteri di sorvegliabilità dei locali ai sensi del Decreto del Ministero dell'Interno 17/12/1992, n. 564 e successive integrazioni e modificazioni
   k) il rispetto degli altri presupposti e requisiti di legge previsti

3) Alla comunicazione di subingresso devono essere allegati:
   a) fotocopia di un documento di identità in corso di validità di ognuna delle persone firmatarie (solo nel caso in cui la firma non sia stata apposta davanti al dipendente addetto a ricevere la dichiarazione di inizio attività);
   b) atto di obbligo irrevocabile per i requisiti minimi definiti negli allegati A) e B) – qualora trattasi di subingresso in attività avviata dopo la data di approvazione del presente regolamento -
   c) dichiarazioni, certificazioni, relazioni tecniche, ecc., comprovanti il possesso dei requisiti di qualità definiti nell'allegato B) – qualora trattasi di subingresso in attività avviata dopo la data di approvazione del presente regolamento.

ART. 13 - MODIFICHE SOCIETARIE

1) La variazione della natura giuridica, della denominazione o della ragione sociale ed il trasferimento della sede legale che non comporti il trasferimento dell'ubicazione dell'esercizio, nonché ogni altra variazione societaria che non determini subingresso sono soggetti a comunicazione, cui va allegata l'autocertificazione del legale rappresentante relativa alle modifiche societarie intervenute, ovvero allegando in copia dell'atto di modifica prescritto dal codice civile.

2) Nel caso in cui una società esercente l'attività di somministrazione di alimenti e bevande subisca delle modifiche nella compagine sociale che comportino il cambio del/i legale/i rappresentante/i deve darne comunicazione al Comune e produrre la dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa al possesso dei requisiti morali da parte del/i nuovo/i legale/i rappresentante/i.

3) Il nuovo legale rappresentante deve allegare alla suddetta comunicazione la dichiarazione sostitutiva di certificazione e/o di atto di notorietà relativa al possesso dei requisiti professionali. Nel caso in cui lo stesso legale rappresentante sia privo dei requisiti professionali deve indicare il preposto all'attività.

ART. 14 - AFFIDO DI REPARTO

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

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

3) Il gestore del reparto, nel rispetto delle norme in materia di lavoro, fiscali, igienico sanitarie, di sicurezza e di sorvegliabilità, può iniziare l'attività il giorno dopo la predetta comunicazione al Comune, previa presentazione di notifica di variazione significativa, con effetto immediato, ai sensi dell' art. 6 del Reg. CE 852/2004.

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

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

ART. 15 - VENDITA PER ASPORTO

1) Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande hanno la facoltà di vendere per asporto i prodotti che somministrano, senza necessità di ulteriori titoli abilitativi nel rispetto dei limiti previsti dalle norme in materia igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare.

2) Tali esercizi hanno, quindi, facoltà di vendere per asporto le bevande, i dolciumi, compresi i generi di gelateria e di pasticceria, e le tipologie di prodotti somministrati. Per tipologia di prodotti somministrati si intendono i prodotti riportati nei listini prezzi e/o menu esposti al pubblico.

ART. 16 - DISTRIBUTORI AUTOMATICI

1) L'esercizio dell'attività di somministrazione tramite apparecchi automatici è soggetta ad autorizzazione quando i locali dove devono essere installati i distributori siano adibiti esclusivamente a tale attività e siano anche opportunamente attrezzati per lo svolgimento della somministrazione di alimenti e bevande.

2) Se non ricorrono le condizioni di cui al punto precedente l'attività tramite distributori automatici rientra nella vendita e quindi è soggetta alla disciplina di cui agli articoli 103 e 105 della L.R. 1/2007.

3) Nei locali adibiti all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande mediante distributori automatici è vietata la somministrazione di bevande alcoliche.

ART. 17 - CONSUMO SUL POSTO

1) Non è soggetto al rilascio dell'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art. 55 della L.R. n. 1/2207 il consumo dei prodotti alimentari sul posto negli esercizi di vicinato (come individuati dall'art. 18 della L.R. n. 1/2007) a condizione che vengano rispettate le seguenti indicazioni obbligatorie:
   - non è consentito al titolare dell'esercizio effettuare servizio assistito ai clienti fornendo loro la merce direttamente sui piani e tavoli di appoggio o prendendo ordinazioni
   - il consumo sul posto è consentito solo dopo il pagamento della merce acquistata
   - il prodotto da consumare sul posto deve essere fornito al cliente esclusivamente con stoviglie monouso a perdere
   - le bevande devono essere fornite in confezioni sigillate e con bicchiere monouso a perdere
   - nell'ambito della superficie di vendita possono essere installati piani di appoggio, con superficie lavabile, fissati a parete ad una altezza non inferiore a cm. 110 e di larghezza non superiore a cm. 40
   - in alternativa od in aggiunta al piano di appoggio sopra descritto, possono essere messi a disposizione del cliente tavoli
   - nelle vicinanze dei piani o tavoli di appoggio devono essere sistemati idonei contenitori nei quali i clienti possano depositare le stoviglie dopo l'uso
   - la pulizia dei piani e dei tavoli di appoggio rimane comunque a carico del titolare dell'esercizio, il quale deve altresì provvedere alla integrazione del proprio piano di autocontrollo (reg. CE 852/2004)
   - è consentito, nel rispetto del vigente regolamento comunale per la concessione di spazi ed aree pubbliche, l'utilizzo di area scoperta adiacente al locale, come meglio definita all'articolo 19, a condizione che il consumo sul posto avvenga alle stesse condizioni previste per l'interno del locale.

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

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

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

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

ART. 18 - ATTIVITÀ ACCESSORIE

1) L'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'art. 55 della L.R. n. 1/2007 per l'attività di somministrazione alimenti e bevande abilita anche:
   - 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
   - all'installazione e all'uso di giochi previsti dall'art. 110 del R.D. 18 giugno 1931, n. 773 - testo unico delle leggi di pubblica sicurezza
   - all'effettuazione di trattenimenti musicali senza ballo a condizione che i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento.

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

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

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

ART. 19 - 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 metri 10 dall'ingresso dell'esercizio stesso e non si debba attraversare una strada aperta al traffico veicolare per raggiungerla.

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

ART. 20 - AUTORIZZAZIONI TEMPORANEE

1) In occasione di fiere, feste, mercati o di altre riunioni straordinarie di persone è consentito lo svolgimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande in conformità all'articolo 60 della L.R. 1/2007

2) L'attività di somministrazione può essere esercitata solo nei locali o luoghi di svolgimento delle suddette manifestazioni e nel periodo di svolgimento delle stesse.

3) Il periodo, che non può essere superiore a 10 giorni consecutivi. Allo stesso soggetto giuridico non possono essere rilasciate autorizzazioni temporanee per un periodo complessivo di 30 giorni nell'arco dell'anno solare

4) L'autorizzazione temporanea è sostituita dalla denuncia di inizio attività di cui all'art. 19 della Legge 7 agosto 1990, n. 241

5) L'attività temporanea di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande può essere svolta in deroga alla destinazione d'uso dei locali e degli edifici; in ogni caso è fatto salvo il rispetto della normativa igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare, nonché il rispetto della normativa sull'inquinamento acustico

6) Qualora la denuncia di inizio attività di cui al precedente punto 4, sia presentata da un soggetto che in data antecedente non superiore a giorni 60 abbia già svolto attività temporanea di somministrazione e che si svolga negli stessi luoghi e/o locali, la denuncia di inizio attività può essere presentata in deroga al termine previsti dei 30 giorni. Ciò a condizione che il denunciante sia già "registrato" all'A.S.L., in conformità al Reg. CE 852/2004, e che dichiari di non aver apportato modifiche rispetto a quanto in essere al momento del primo sopralluogo del competente servizio dell'A.S.L. In ogni caso la denuncia di inizio attività deve essere presentata, contestualmente alla Notifica sanitaria, almeno 3 giorni prima dell'inizio dell'attività

7) La denuncia di inizio attività, deve essere presentata almeno trenta giorni prima dell'inizio dell'attività. Nel caso di silenzio dell'amministrazione, decorsi trenta giorni dalla data di presentazione della domanda, l'autorizzazione si intende rilasciata ed il richiedente è legittimato all'esercizio dell'attività temporanea di somministrazione nel rispetto dei requisiti igienico sanitari, delle norme di sicurezza e dei requisiti soggettivi.

8) I requisiti soggettivi (morali e professionali) devono essere posseduti dal richiedente oppure dal preposto all'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

ART. 21 - AUTORIZZAZIONI A CARATTERE STAGIONALE

1) Nel territorio comunale possono essere rilasciate autorizzazioni stagionali la cui apertura non può essere inferiore a 60 giorni e superiore a 180 giorni nell'arco di ciascun anno solare.

2) Le attività stagionali sono soggette all'osservanza dei requisiti previsti negli allegati A) e B), nella stessa misura di quella prevista per gli esercizi a carattere annuale

ART. 22 - CIRCOLI PRIVATI

1) Le associazioni ed i circoli privati, aderenti o non aderenti ad enti o organizzazioni nazionali che intendono svolgere direttamente attività di somministrazione di alimenti e bevande a favore dei rispettivi associati presso la sede in cui si svolge l'attività istituzionale, necessitano del possesso dei requisiti professionali. Il presidente del circolo o dell'associazione privata e l'eventuale rappresentante designato ai sensi dell'art. 8 del TULPS devono essere in possesso dei requisiti morali di cui agli artt. 11, 12, 92 e 131 del medesimo testo unico.

2) Le associazioni ed i circoli debbono inoltrare apposita denuncia di inizio attività al fine di poter svolgere l'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai soci allegando planimetria dei locali ed autorizzazione sanitaria o Dia settore alimentare ai fini della registrazione.

3) Qualora l'attività di cui al comma 1 sia affidata in gestione ad un terzo, occorre che il gestore, che eserciterà l'attività in regime d'impresa, sia in possesso dei requisiti morali e professionali. Il gestore presenta al Comune una DIA con le modalità descritte al punto precedente e allegando altresì una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà del presidente del circolo che attesti l'avvenuto affidamento in gestione a terzi dell'attività di somministrazione e le generalità del gestore.

ART. 23 – ORARI OBBLIGATORI

1) Il Sindaco, nel rispetto delle procedure previste dal "Testo Unico degli Enti Locali" di cui al D.Lgs. n. 267 del 18.08.2000, determina gli orari di apertura e chiusura degli esercizi di somministrazione lasciando libertà di scelta all'esercente, nel rispetto di un monte ore variabile dalle cinque alle venti ore.

2) In ogni caso gli esercizi devono obbligatoriamente tenere aperto il proprio locale nell'arco orario determinato da specifica Ordinanza Sindacale.

3) I titolari degli esercizi di somministrazione, durante l'orario di apertura dell'attività, 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 19, durante le ore di apertura dell'esercizio.

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 diciotto mesi, pena la decadenza dell'autorizzazione.

6) Il Sindaco ha la facoltà di sospendere la chiusura volontaria di un esercizio, salvo il caso di malattia debitamente documentata, qualora nella stessa zona non rimanga in attività altro esercizio di somministrazione. A tal fine si intende per zona la porzione di territorio compresa nel raggio di metri 500 dall'ingresso dell'esercizio che intende effettuare la chiusura volontaria

ART. 24 - PUBBLICITÀ DEI PREZZI

1) All'interno di ciascun esercizio di somministrazione deve essere esposta apposita tabella ben visibile e leggibile dagli utenti, 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. 25 – ZONIZZAZIONE

1) I requisiti di cui al successivo articolo 26 si applicano in tutto il territorio comunale.

ARTICOLO 26 – REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

1) L'apertura, il trasferimento di sede dei locali degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla L.R. n. 1/2007, ad esclusione di quanto previsto al successivo articolo 27, sono soggette ad autorizzazione.

2) Per l'apertura, il trasferimento di sede, l'ampliamento e le modifiche strutturali dei locali degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla L.R. n. 1/2007, devono sussistere, oltre ai requisiti e presupposti di legge previsti dalle vigenti disposizioni in materia commerciale, di pubblica sicurezza, urbanistico edilizia, di destinazione d'uso dei locali, igienico sanitaria, ambientale e di sicurezza, anche i requisiti minimi obbligatori definiti nell'allegato A).

3) Oltre a quanto stabilito al precedente comma 1, l'apertura, il trasferimento di sede, l'ampliamento e le modifiche strutturali dei locali degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla L.R. n. 1/2007, è subordinato alla presentazione di un punteggio minimo così articolato:

CRITERI ALLEGATO B)		
Criteri localizzativi e strutturali	Criteri professionali e organizzativi	Criteri qualitativi
15 punti a scelta del richiedente	10 punti a scelta del richiedente	10 punti a scelta del richiedente

4) I requisiti minimi obbligatori non si applicano alle attività temporanee

5) Per tutta la durata dell'attività deve essere sempre garantito oltre che il rispetto dei requisiti e presupposti di legge previsti dalle vigenti disposizioni, anche il possesso dei requisiti minimi e dei requisiti che hanno consentito il raggiungimento del punteggio minimo previsto al precedente c. 3.

6) Nel corso dell'attività è ammesso il cambiamento dei requisiti a condizione che la somma dei punteggi non sia inferiore a quella proposta in sede di apertura, trasferimento di sede, ampliamento e modificazioni strutturali dei locali.

7) I requisiti di cui ai commi precedenti devono essere mantenuti anche in caso di subingresso o di ogni altra variazione (ad esclusione di variazioni non significative dei locali e delle attrezzature)

8) Per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande in esercizio alla data di entrata in vigore del presente atto, l'obbligo del rispetto dei requisiti minimi definiti nell'allegato A), non si applica:
   - in caso di subingresso senza modifiche dei locali
   - in caso di variazioni non significative dei locali e delle attrezzature (per variazioni non significative dei locali e delle attrezzature si intende quelle non rilevanti ai fini e per gli effetti del Regolamento CE n. 852/2004)

9) In caso di subingresso con modifiche ai locali, il subentrante dovrà adeguare l'esercizio ai requisiti minimi entro e non oltre 2 anni dalla notificazione al Comune dell'avvenuto subingresso

ARTICOLO 27 – ATTIVITÀ NON SOGGETTE AI REQUISITI

1. Non sono soggette all'osservanza dei requisiti previsti negli allegati A) e B) le attività di:
   - somministrazione di alimenti e bevande effettuata presso il domicilio del consumatore
   - in forma temporanea
   - nei circoli e/o associazioni, la cui somministrazione di alimenti e bevande sia effettuata ai soli soci
   - nei casi previsti alle lettere c), d), e) del comma 1 dell'articolo 56 della L.R. 1/2007
   - nelle attività di somministrazione di alimenti e bevande riservata ai clienti alloggiati (strutture turistiche o agrituristiche, per le quali si applica la normativa di settore).

ARTICOLO 28 - 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 contenute nel presente Piano, qualora non sia sanzionata con leggi statali o regionali, è punita con l'applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie secondo quanto previsto dai successivi commi.

2) Chiunque eserciti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande senza titolo abilitativo ovvero senza i requisiti di cui agli articoli 12 e 13, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 2.500 ad € 15.000 e alla chiusura dell'esercizio (art. 142 della L.R. n. 1/2007).

3) Le violazioni alle disposizioni contenute nel presente Piano sono punite come segue:
   - con sanzione amministrativa pecuniaria da comminarsi nella misura stabilita dal presente Piano nel rispetto del limite edittale minimo e massimo stabilito dall'art. 142 comma 2 della Legge Regionale n. 1/2007 (da € 500,00 a € 3.000,00) e dell'art. 16 comma 2 della legge 24/11/1981, n. 689
   - con 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 (art. 145 L.R. n. 1/2007).

4) Sono punite con sanzione amministrativa da € 500,00 a € 3.000,00 le violazioni alle disposizioni sotto elencate:
   a) Sorvegliabilità dei locali (art. 7);
   b) Autorizzazioni a carattere stagionale (art. 14).

5) Sono punite con sanzione amministrativa da € 250,00 a € 1.500,00 le violazioni alle disposizioni sotto elencate:
   a) Comunicazione dell'ampliamento dei locali (art. 6)
   b) Esercizio dell'attività (art. 8)
   c) Consumo sul posto (art. 15)

3) E' punito con la decadenza dell'autorizzazione (art. 145 della L.R. n. 1/2007):
   a) qualora vengano meno anche uno dei requisiti di cui all'articolo 12 e quelli di cui all'articolo 13 della L.R. n. 1/2007
   b) qualora, salvo proroga in caso di comprovata necessità e su motivata istanza, l'attività non sia iniziata entro un anno 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 commesse gravi e reiterate violazioni delle disposizioni contenute nei capi III, V, VI, VIII, X della L.R. n. 1/2007 e delle prescrizioni contenute nei provvedimenti di autorizzazione. La reiterazione si verifica qualora sia stata commessa la stessa violazione per due volte in un periodo di dodici mesi, anche se si è proceduto al pagamento in misura ridotta della sanzione.

4) E' punito con la revoca dell'autorizzazione:
   a) Il mancato adeguamento del locale ai requisiti obbligatori di cui all'art. 22 ed ai criteri qualitativi di cui all'art. 23 del presente piano autocertificati per il rilascio dell'autorizzazione (art. 5)
   b) Il mancato adeguamento del locale alle disposizioni relative alla sorvegliabilità del locale ai sensi del D.M. 17/12/1992, n. 564 e smi.

ARTICOLO 29 - DIFFIDA AMMINISTRATIVA

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

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

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

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

ART. 30 - DISCIPLINA TRANSITORIA

1) I titolari di più di un esercizio di somministrazione alimenti e bevande alla data di entrata in vigore delle presenti norme, devono nominare, entro sei mesi da tale data, un rappresentante in possesso dei requisiti di cui agli articoli 4 e 5 delle presenti norme, segnalarlo al Comune consegnando contestualmente il titolo autorizzativo per le necessarie integrazioni.

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

ART. 31 – DURATA ED ENTRATA IN VIGORE DEL PIANO

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

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

ART. 32 – RINVIO ALLA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

1. Per quanto non esplicitato nei precedenti articoli, il presente Piano di Programmazione si attuerà e si applicherà in esecuzione della seguente normativa di riferimento in essere alla data di approvazione e come successivamente modificata ed integrata oltre alla successiva normativa intervenuta:
    - D.Lgs. 26 marzo 2010 n. 59 "Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno;
    - Circolare Regione Liguria per applicazione Direttiva Servizi (Bolkestein) e sua attuazione n. PG/2010/98252 del 09/07/2010;
    - Legge n. 122 del 30/07/2010 di conversione con modificazioni del D.L. n. 78/2010 Art. 49;
    - Delibera Giunta Regionale nr. 411 del 21/04/2011 "Linee Guida Applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo sull'igiene dei prodotti alimentari";

- Legge Regionale nr. 1 del 03/01/2007 “Testo Unico in materia di Commercio” e successive modificazioni ed integrazioni;
- D.P.R. n. 380 del 06/06/2008 come integrata dalla L.R. del 06/06/2008 come integrata dalla L.R.. n. 17 del 17/07/2008 “Disciplina dell’attività edilizia”;
- Piano di strumentazione urbanistica comunale approvato con Provvedimento Dirigenziale Area 05 Provincia di Genova atto nr. 5955 prot. 98365 del 19.12.2001;
- D.P.R. 04/04/2001 n. 235 “Regolamento di semplificazione del procedimento per il rilascio dell’autorizzazione alla somministrazione di Alimenti e Bevande da parte di Circoli Privati”;

2. Le norme di cui al Comma 1° prevalgono quale interpretazione autentica nella applicazione del Piano di Programmazione Comunale;

ALLEGATO A)

Obiettivo	Definizione criterio
Accessibilità	Almeno una sala destinata alla somministrazione di alimenti e almeno un servizio igienico siano accessibili ai diversamente abili In caso di sola somministrazione di bevande (ex tipologia bar) l'accessibilità è riferita ai locali nei quali è presente il banco bar
Tutela ambiente	Insonorizzazione dei locali certificata da tecnico abilitato conformemente alle disposizioni della vigente normativa (DPCM 5/12/97, DPCM 215/99, ed Regolamento Comunale di Attuazione del Piano di Classificazione Acustica del territorio comunale)
	Installazione di sistemi per il risparmio idrico
	Installazione di sistemi per il risparmio energetico (apparecchiature a baso consumo energetico)
Specializzazione degli ambienti di somministrazione	Locali climatizzati/riscaldati
Incentivare l'utilizzo di prodotti locali	Presenza di una carta dei vini contenete almeno 2 prodotti di aziende agricole presenti nel territorio ligure
	Presenza di una carta degli oli, contenete almeno 1 prodotto di aziende agricole presenti nel territorio ligure

ALLEGATO B)

CRITERI LOCALIZZATIVI E STRUTTURALI		
Obiettivo	**Definizione criterio**	**Punteggio minimo 15 punti**
Incentivare attività con struttura maggiore	Superficie di somministrazione di bevande di almeno 30 mq.	**8**
	Servizi igienici a disposizione esclusiva dei clienti aggiuntivi a quelli per il personale	**5**
	Servizi igienici ad uso esclusivo dei disabili	**4**
Incentivare attività di rivitalizzazione commerciale	Allestimento di area esterna per somministrazione con arredi adeguati alle caratteristiche dell'area e conformi alle caratteristiche dell'eventuale regolamento per gli arredi esterni	**8**
Favorire l'accessibilità all'area di svolgimento dell'attività	Disponibilità di superficie da destinare a parcheggio	**2** ogni 10 mq
Favorire attività che offrono maggiore comodità ai clienti	Superficie destinata alla somministrazione di alimenti e bevande superiore ai 40 mq	**2** ogni 2 mq
Raccolta differenziata	Individuazione di idonei spazi, all'interno del locale o in aree immediatamente adiacenti all'esercizio, da destinare a contenitori separati per tipologia di rifiuto per la raccolta giornaliera differenziata: • contenitore per residui organici; • contenitore per vuoti e imballaggi in vetro, plastica, lattine; • contenitore per carta e cartone; • contenitore per rifiuti non riciclabili	**6**
	Distanza superiore a ml 100 dall'esercizio più vicino autorizzato per l'attività di somministrazione	**10**
	Apertura di esercizio in frazioni in cui non sono presenti esercizi di somministrazione di alimenti e bevande	**15**

CRITERI PROFESSIONALI E ORGANIZZATIVI		
Obiettivo	**Definizione criterio**	**Punteggio minimo 10 punti**
Incentivare esercizi che assicurano attività continuativa	Apertura annuale (apertura minima di 300 giorni/anno)	**10**
Favorire attività con professionalità aggiuntive	Attestato di qualifica di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore alimentare organizzati da Associazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati. **Punteggio assegnato per ogni addetto compreso il titolare**	**3**
Favorire attività legate alle politiche giovanili	Dichiarazione attestante: • età inferiore a 35 anni del titolare se impresa individuale • età inferiore a 35 anni 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, della maggioranza dei componenti del C.d.A. e della maggioranza dei soci per le soc.cooperative) **Punteggio da verificare al momento della dichiarazione di inizio attività**	**4**
Favorire attività legate alle politiche di genere	Dichiarazione attestante: • sesso femminile del titolare nelle imprese individuali • 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, della maggioranza dei componenti del C.d.A. e della maggioranza dei soci per le soc.cooperative) **Punteggio da verificare al momento della dichiarazione di inizio attività**	**4**
Favorire attività che favoriscono i clienti stranieri	Conoscenza di almeno una lingua straniera, tra Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo, da parte del titolare o di un dipendente o collaboratore comprovata da diploma o attestato di frequenza a corsi di lingua, rilasciato da Istituti qualificati	**3**

CRITERI QUALITATIVI		
Obiettivo	**Definizione criterio**	**Punteggio minimo 10 punti**
Incentivare l'adesione a protocolli di intesa regionali	Adesione sostanziale alle iniziative di promozione dei prodotti tipici liguri	**4**
Incentivare l'adesione a protocolli di intesa comunali	Adesione alle iniziative di valorizzazione del territorio comunale e pubblicizzazione delle iniziative organizzate o patrocinate formalmente dall'Amministrazione Comunale, con diffusione di informazioni di interesse per la collettività	**5**
Incentivare la certificazione di qualità	Certificazione di qualità dei servizi offerti secondo standard riconosciuti ISO	**8**
Favorire attività che favoriscono i clienti stranieri	Menù a disposizione del cliente o elenco dei prodotti offerti, tradotti anche in altre due lingue straniere di cui una Inglese e una a scelta tra Francese, Tedesco e Spagnolo	**2**
Favorire attività particolarmente attente al servizio	Divise per il personale	**2**
Sostenere il rilancio delle tradizioni locali	Menù a disposizione del cliente con piatti tipici della tradizione locale con utilizzo dei prodotti tipici della Liguria	**6**
Incentivare l'utilizzo di prodotti locali	Presenza di una carta dei vini oltre i 2 prodotti di aziende agricole presenti nel territorio ligure	**10** ogni prodotto aggiunto
	Presenza di una carta degli oli di altre 1 prodotto di aziende agricole presenti nel territorio ligure	**10** ogni prodotto aggiunto
Favorire attività di promozione	Presenza di uno specifico sito internet dedicato esclusivamente all'esercizio	**2**