

COMUNE DI SASSELLO  
Provincia di Savona

Piano Commerciale Comunale per la  
somministrazione di alimenti e bevande

Normativa e Criteri  
(art. 5 legge regionale 2 gennaio 2007, n. 1)

Versione Dicembre 2008

## Premessa

### La legge regionale 2 gennaio 2007, n. 1

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

Il T.U.C. disciplina nello specifico :

- il commercio al dettaglio in sede fissa
- il commercio al dettaglio su aree pubbliche
- il commercio all'ingrosso
- le forme speciali di vendita
- i distributori di carburante
- la vendita di periodici e quotidiani
- la somministrazione di alimenti e bevande

e contiene anche indirizzi per :

- orari degli esercizi di vendita e somministrazione
- vendite straordinarie
- pubblicità dei prezzi

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

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

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

## La Deliberazione del Consiglio Regionale n. 5 del 27 febbraio 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 :

- a) il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazioni di alimenti e bevande;
- b) il trasferimento di sede;
- c) l'individuazione di fasce orarie di apertura obbligatoria, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 116 del T.U.C.;
- d) 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 :

- a) caratteristiche della propria rete distributiva in relazione allo sviluppo demografico, all'evoluzione dei consumi della popolazione residente, dei flussi turistici, dei movimenti dei pendolari;
- b) vocazione urbanistica delle singole zone di insediamento a seconda che si tratti di zone montane o costiere;
- c) 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;
- d) misurazione degli effetti sul territorio comunale delle disposizioni transitorie di cui all'articolo 154 della Legge Regionale n. 1/2007;
- e) la 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;

f) la valorizzazione dell'attività di somministrazione al fine di favorire il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali.

## Titolo I – Normativa

### Art.1 – Definizioni

Ai fini dell'applicazione delle disposizioni contenute nel presente Piano Commerciale Comunale per la somministrazione di alimenti e bevande, si intendono:

a) per **somministrazione al pubblico di alimenti e bevande** la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una area aperta al pubblico, a tal fine attrezzati;

b) per **superficie di somministrazione**, la superficie appositamente attrezzata per essere utilizzata per la somministrazione. Rientra in essa l'area occupata da banchi, scaffalature, tavoli, sedie, panche e simili, nonché lo spazio funzionale esistente tra dette strutture. Non vi rientra l'area occupata da magazzini, depositi, locali di lavorazione, cucine, uffici e servizi;

c) per **area aperta al pubblico**, l'area adiacente o comunque pertinente al locale cui si riferisce l'autorizzazione, ottenuta in concessione o autorizzazione temporanea, se pubblica, o comunque a disposizione dell'operatore, se privata;

d) per somministrazione di alimenti e bevande in esercizi non aperti al pubblico, l'attività svolta dalle mense aziendali, dagli spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole nonché quella svolta in forma esclusiva presso il domicilio del consumatore;

e) per **attrezzature di somministrazione**, tutti i mezzi e gli strumenti finalizzati a consentire il consumo di alimenti e bevande nei locali di cui alla lettera a), ivi compresi i piani di appoggio e le stoviglie di qualsiasi materiale, ritenute idonee dalle leggi sanitarie vigenti;

f) per **somministrazione nel domicilio del consumatore**, l'organizzazione nel domicilio dello stesso di un servizio di somministrazione di alimenti e bevande rivolto esclusivamente al consumatore, ai familiari e alle persone da lui invitate;

g) per **domicilio del consumatore** non solo la privata dimora, ma anche il locale in cui si trova per motivi di lavoro o di studio o per lo svolgimento di convegni, congressi o cerimonie;

h) per **somministrazione svolta in forma stagionale**, l'attività svolta anche per periodi di tempo limitati sulla base di quanto stabilito dalla programmazione comunale.

## Art. 2 – Requisiti

### Morali

Non possono esercitare l'attività di somministrazione :

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

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.

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).

## **Professionali**

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:

1. avere frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale per la somministrazione di alimenti e bevande come disciplinato dalla vigente normativa delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano ovvero essere in possesso di un diploma di Istituto secondario o universitario attinente all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti;

2. avere esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione, preparazione o produzione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;

3. essere stato iscritto al registro esercenti il commercio (REC) di cui alla legge 426/1971, per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, salvo cancellazione dal medesimo registro, volontaria o per perdita dei requisiti;

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.

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.

I requisiti professionali sopra riportati sono riconosciuti ai soggetti residenti in altre Regioni italiane o nelle Province autonome di Trento e Bolzano, purché in possesso dei requisiti richiesti dalla Regione o Provincia autonoma di residenza.

Ai cittadini degli Stati membri dell'Unione europea ed alle società costituite in conformità con la legislazione di uno Stato membro dell'Unione Europea ed aventi la sede sociale, l'amministrazione centrale o il centro di attività principale all'interno dell'Unione Europea, si applica quanto previsto dal decreto legislativo 20 settembre 2002 n. 229 (attuazione della direttiva 1999/42/CE che istituisce un meccanismo di riconoscimento delle qualifiche per le attività professionali disciplinate dalle direttive di liberalizzazione e dalle direttive recanti misure transitorie e che completa il sistema generale di riconoscimento delle qualifiche).

### **Art. 3 – Tipologia**

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono costituiti da una unica tipologia così definita: esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione

### **Art. 4 – Procedure per il rilascio delle autorizzazioni**

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.

La domanda di autorizzazione deve contenere:

- a) la denominazione o ragione sociale del richiedente;
- b) la residenza o sede legale del richiedente e l'ubicazione del locale nel quale si intende esercitare l'attività;
- c) le generalità e la nazionalità del richiedente;
- d) la dichiarazione di essere in possesso dei requisiti morali e professionali
- e) la dichiarazione del rispetto delle normative igienico-sanitarie, sulla sicurezza alimentare, di inquinamento acustico, di sicurezza e prevenzione incendi, dei regolamenti edilizi, delle norme urbanistiche nonché quelle relative alle destinazioni d'uso, alla sorvegliabilità e del presente Piano Commerciale Comunale per la somministrazione di alimenti e bevande
- f) l'autocertificazione del possesso dei requisiti che danno diritto al rilascio del titolo.

Per quanto attiene il rispetto nella normativa sull'inquinamento acustico, viene fatto specifico riferimento al regolamento acustico comunale, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 52 del 26 novembre 2006.

Sono attribuiti alla competenza del Sindaco eventuali provvedimenti di deroga, anche in diminuzione, rispetto agli orari indicati nell'art. 13 del regolamento sopraccitato, in funzione di particolari ubicazioni dei locali o di specificità di manifestazioni.

Contestualmente all'inizio dell'attività, l'interessato ne da comunicazione al Comune.

La domanda e la successiva comunicazione devono essere predisposte utilizzando la specifica modulistica predisposta dal Responsabile del Servizio Commercio. Quando la Regione Liguria approverà la modulistica prevista dalla l.r. 1/2007, la stessa verrà utilizzata in sostituzione di quella comunale, senza che ciò costituisca modificazione al presente piano.

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 del punteggio minimo previsto per la zona ove è ubicato l'esercizio.

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

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

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

## Art. 5 – Area aperta al pubblico

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.

L'area si intende adiacente quando almeno un lato coincide con un lato del perimetro dell'esercizio

L'area si intende pertinente quando detta area, in disponibilità a qualunque titolo dell'esercizio, non sia distante più di mt. 10 dall'ingresso dell'esercizio stesso e non si debba attraversare una strada aperta al traffico per raggiungerla

## Art. 6 – Sorvegliabilità

Le porte dei locali nei quali si effettua l'attività di somministrazione di alimenti e bevande devono consentire l'accesso diretto alla pubblica via e devono essere costruite in modo da garantire sempre l'apertura dall'esterno.

L'accesso ad eventuale abitazione privata non può avvenire attraverso il locale destinato alla somministrazione.

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

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

All'interno del locale :

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

## **Art. 7 – Vendita per asporto**

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

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

## **Art. 8 – Esercizio dell'attività**

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

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

Qualora l'assenza si protragga per un periodo superiore a trenta giorni, il titolare (o legale rappresentante nel caso di società) deve nominare un rappresentante in possesso dei requisiti morali e professionali e segnalare contestualmente detta nomina al Comune. In questo caso, il rappresentante assume su di se le responsabilità del titolare (o legale rappresentante nel caso di società).

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

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

## Art. 9 – Subingresso

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

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

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

Il subentrante per atto tra vivi non in possesso dei requisiti professionali alla data di registrazione dell'atto di trasferimento dell'esercizio, deve comunque presentare comunicazione al Comune ove ha sede l'esercizio, entro 60 giorni dalla data di registrazione dell'atto stesso, ma l'attività non può essere esercitata e l'esercizio deve rimanere chiuso sin a quando non abbia ottenuto detti requisiti.

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

In caso di subingresso per decesso del titolare, la comunicazione è effettuata dall'erede o dagli eredi che abbiano nominato, ai sensi di quanto previsto 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.

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

Alla cessazione della gestione, il proprietario dell'azienda ha il diritto di riottenere nuova autorizzazione, previa comunicazione al Comune ove ha sede l'esercizio. Qualora non chieda l'autorizzazione entro 60 giorni dalla data di cessazione della

gestione, decade dal diritto di esercitare l'attività. Qualora non eserciti l'attività per un periodo superiore ad un anno dalla cessazione della gestione, decade dal diritto di esercitare l'attività e, di conseguenza, dal diritto di riproporre altro contratto di gestione.

In ogni caso, i requisiti minimi di punteggio necessari per l'ottenimento di una nuova autorizzazione o trasferimento di sede, devono essere mantenuti anche dal subentrante, sia in gestione che in proprietà.

Entro 30 giorni dalla data di comunicazione del subingresso, il Responsabile del Servizio predispone idonei accertamenti volti a verificare la permanenza dei requisiti minimi di punteggio prescritti. La mancata corrispondenza del locale al punteggio minimo previsto, comporta la sospensione immediata dell'attività con indicazione di congruo termine (comunque non inferiore a 30 giorni) per il corretto approntamento del locale stesso, trascorso infruttuosamente il quale si procede alla revoca del titolo autorizzativo.

## **Art. 10 – Affidato di reparto**

Il titolare di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande organizzato su più reparti (es. bar e sala ristorante), in relazione alla gamma di prodotti somministrati o alle tecniche di prestazione del servizio impiegato, può affidare la GESTIONE a uno o più soggetti in possesso dei requisiti morali e professionali per un periodo di tempo convenuto.

Il titolare ne dà contestuale comunicazione al Comune.

Uguale comunicazione deve essere data in caso di cessazione.

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

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

Il gestore del reparto, nel rispetto delle norme in materia di lavoro, fiscali, igienico sanitarie, di sicurezza e di sorvegliabilità, può iniziare l'attività il giorno dopo la comunicazione del titolare al Comune.

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

## Art. 11 – Attività accessorie

L'autorizzazione per l'attività di somministrazione alimenti e bevande abilita :

- a) all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora della musica strumentale e dal vivo e di immagini,
- b) 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” nonché giochi meccanici
- c) all'effettuazione di trattenimenti musicali senza ballo

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

In modo particolare:

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

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

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

In presenza di trattenimenti musicali devono essere rispettate le norme in materia di INQUINAMENTO ACUSTICO, di sicurezza nei luoghi di lavoro e di prevenzione incendi.

In particolare, per quanto riguarda l'inquinamento acustico, devono essere seguite le norme contenute nella legge 26 ottobre 1995, n. 447, nella legge regionale 20 marzo 1998, n. 12 “Disposizioni in materia di inquinamento acustico” e nel D.P.C.M. 16 aprile 1999, n. 215.

## **Art. 12- Pubblicità dei prezzi**

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

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

## **Titolo II – Criteri per gli orari di apertura**

### **Art. 13 – Orari**

Il Sindaco 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 diciotto ore.

Eventuali modificazioni a tale arco orario potranno essere consentite previa forme di consultazione e confronto con le organizzazioni maggiormente rappresentative a livello regionale delle imprese del commercio, dei consumatori e dei lavoratori del settore.

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

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

In materia di rispetto della quiete pubblica, è attribuita al Sindaco la facoltà di individuare limitazioni agli orari prescelti dai titolari in funzione della particolare ubicazione dei locali stessi oppure in relazione alla specificità degli eventi organizzati.

In ogni caso :

nella zona 1 centro storico

- gli esercizi in cui sia prevalente la somministrazione di bevande dovranno obbligatoriamente tenere aperto il proprio locale almeno nell'arco orario 9-20

- gli esercizi in cui sia prevalente la somministrazione di alimenti dovranno obbligatoriamente tenere aperto il proprio locale almeno nell'arco orario 11-13.30 e 19-21,30. Tale arco orario potrà essere unificato, su richiesta dei titolari, in una unica fascia minima di almeno 5 ore coincidente con il pranzo o con la cena

nella zona 2 "piazza Rolla"

- gli esercizi in cui sia prevalente la somministrazione di bevande dovranno obbligatoriamente tenere aperto il proprio locale almeno nell'arco orario 7-20

- gli esercizi in cui sia prevalente la somministrazione di alimenti dovranno obbligatoriamente tenere aperto il proprio locale almeno nell'arco orario 11-13.30 e 19-21,30. Tale arco orario potrà essere unificato, su richiesta dei titolari, in una unica fascia minima di almeno 5 ore coincidente con il pranzo o con la cena

nelle altre zone

- gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande devono osservare una apertura minima di almeno 5 ore giornaliere.

E' facoltativa la chiusura infrasettimanale. Qualora l'esercente decidesse di adottarla, deve darne comunicazione scritta la Comune.

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

Le chiusure volontarie non potranno, comunque, protrarsi oltre i diciotto mesi, pena la decadenza dell'autorizzazione.

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

## **Art. 14 – Pubblicità degli orari**

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

## **Titolo III – Criteri per il rilascio delle autorizzazioni**

### **Art. 15 – Considerazioni generali**

Come segnalato dalla Regione Liguria nella deliberazione n. 5/2008 contenente i criteri per la programmazione, il presente piano si basa sullo studio effettuato, per conto della Regione stessa, dall'Istituto Guglielmo Tagliacarne di Roma.

Si è valutato che, rispetto alla situazione prospettata dallo studio al 31.12.2005, alla data odierna non vi siano stati nel frattempo, sul territorio comunale significativi movimenti della popolazione residente né risulta si siano verificate modificazioni rispetto all'andamento turistico.

Non sono state, infatti, create nuove strutture ricettive che abbiano consentito il potenziamento del fenomeno turistico né si è avuta l'apertura di nuovi e significativi insediamenti artigianali od industriali che possano aver influito sull'aumento della popolazione pendolare.

Rispetto ai consumi, pur riconoscendo un certo decremento complessivo negli ultimi tempi, dovuto ad una generalizzata situazione economica di disagio della popolazione italiana, tale decremento, tuttavia non si ritiene elemento sufficiente per ostacolare la nascita di nuovi esercizi di somministrazione.

In relazione agli effetti prodotti sulla rete della somministrazione dall'art. 154 del T.U.C. "disposizioni transitorie" e specificatamente dal comma 3 (il quale consentiva ai titolari di tipologie a) e b) ex legge 287/91 in attività al 2 gennaio 2007 di poter scindere le due attività creando due esercizi separati), va precisato che nessun titolare si è avvalso di tale norma, per cui la rete distributiva della somministrazione non ha subito alcuna variazione.

Infine, relativamente all'offerta di somministrazione proposta dagli esercizi non soggetti a pianificazione (art. 58 del T.U.C.), essa è del tutto ininfluyente in quanto sul territorio non esistono locali di pubblico intrattenimento (sale da ballo o locali notturni in genere) e neppure mense aziendali ed altre forme di somministrazione ivi previste.

Si condivide, peraltro, l'impostazione data dalla Regione Liguria con la citata deliberazione n. 5/2008, circa la necessità di creare le condizioni affinché i nuovi esercizi possano offrire al pubblico un servizio di qualità migliore; ciò si ritiene possibile sia attraverso una maggiore professionalità dell'esercente, sia attraverso strutture più qualificate che, infine, mediante una offerta di prodotti di più alta

qualità e soprattutto, più rispettosa delle tradizioni del territorio ligure in materia di enogastronomia.

## **Art. 16 – Zonizzazione**

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

- zona 1 – centro storico
- zona 2 – piazza Rolla
- zona 3 – frazione Palo
- zona 4 – frazione Piampaludo
- zona 5 – frazione Maddalena
- zona 6 – resto del territorio

tutte delimitate nella planimetria allegata al presente provvedimento

## **Art. 17 – Requisiti obbligatori dei locali**

Si ritiene di dover individuare alcuni requisiti minimi di cui ciascun locale di somministrazione, autorizzato in vigore del presente provvedimento, debba essere dotato obbligatoriamente.

### locale di somministrazione

- a. in tutte le zone, ad eccezione della zona 1, deve essere presente almeno un servizio igienico composto da bagno e antibagno, attrezzato per i portatori di handicap
- b. in tutti i locali specializzati in somministrazione di alimenti, l'accesso ai servizi igienici non deve avvenire con attraversamento, da parte del pubblico, dei locali destinati a cucina e dispensa
- c. in tutti i locali di somministrazione è vietato l'utilizzo di stoviglie monouso a perdere

## dehor

### a. nella zona 1 – centro storico

- a.1 – può essere autorizzato esclusivamente davanti ad ingressi e vetrine del locale di somministrazione interessato. Eventuali ampliamenti davanti a locali utilizzati da altri soggetti possono essere concessi con il consenso scritto del titolare di detta attività
- a.2 – divieto di utilizzo di tavoli e sedie in plastica
- a.3 – obbligo di rendere non fruibili per il pubblico le sedie oltre l'orario stabilito dall'Amministrazione Comunale
- a.4 – qualora la copertura sia effettuata con tenda da sole, deve avere lo stesso colore di quella dell'esercizio
- a.5 – la superficie minima non potrà essere inferiore a mt. 1,80 x 4 = mq. 7,20
- a.6 – devono, in ogni caso, essere rispettate le norme del vigente regolamento comunale su occupazione di aree e spazi pubblici

### b. nelle zone 2, 3, 4 e 5 del territorio comunale

- b.1 – può essere autorizzato esclusivamente davanti ad ingressi e vetrine del locale di somministrazione interessato. Eventuali ampliamenti davanti a locali utilizzati da altri soggetti possono essere concessi con il consenso scritto del titolare di detta attività
- b.2 – la superficie minima non potrà essere inferiore a mt. 1,80 x 4 = mq. 7,20
- b.3 – devono, in ogni caso, essere rispettate le norme del vigente regolamento comunale su occupazione di aree e spazi pubblici

### c. per la zona 6 non viene definito alcun criterio obbligatorio.

## **Art. 18 – Criteri qualitativi**

Tenuto conto delle indicazioni contenute nel provvedimento regionale sui criteri per la somministrazione ( D.C.R. n. 5 del 27.02.2008) si ritiene dover individuare tre diverse tipologie di criteri, che concorrono all'ottenimento del punteggio minimo previsto per il rilascio delle nuove autorizzazioni di cui all'art. 55 del T.U.C.

### - soggettivi

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

punti 2 per ciascun documento fino ad un massimo di punti 6

b. il titolare ha frequentato corsi di specializzazione nella somministrazione presso enti di formazione riconosciuti (oltre quelli necessari per l'ottenimento dei requisiti professionali di cui all'art. 13 del T.U.C.)

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

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

punti 4 per ogni corso di almeno 40 ore fino ad un massimo di punti 8

c. il titolare ha già esercitato in proprio l'attività di somministrazione per almeno 5 anni (oltre quelli necessari per l'ottenimento dei requisiti professionali di cui all'art. 13 del T.U.C.)

punti 3

- dell'esercizio

a. locale di somministrazione dotato di aria condizionata con apparecchiature installate in modo permanente

punti 1

b. locale di somministrazione dotato di impianto di riscaldamento atto a garantire una temperatura idonea alla sosta prolungata del pubblico, installato in modo permanente

punti 3

c. superficie di somministrazione aggiuntiva

punti 1 per ogni 5 mq. oltre i mq. 15 nella zona 1-centro storico

punti 1 per ogni 5 mq. oltre i mq. 20 nelle altre zone

d. servizi igienici aggiuntivi oltre al primo obbligatorio

punti 3 per ciascun servizio igienico aggiuntivo (ad eccezione di quello riservato a portatori di handicap)

(N.B. nella zona 1 - centro storico il punteggio sarà attribuito anche per il servizio riservato ai portatori di handicap)

e. locale in regola con abbattimento barriere architettoniche, compresi gli spazi tra i tavoli e le sedie

punti 4 (non viene considerato il servizio igienico riservato ai portatori di handicap)

f. presenza di locale separato attrezzato per fumatori

punti 4

g. insonorizzazione del locale certificata da tecnico abilitato

punti 3

h. utilizzo di pannelli fotovoltaici o pannelli solari termici

punti 2 per ciascun pannello

i. raccolta differenziata dei rifiuti (nell'esercizio devono essere presenti 4 contenitori specifici per vetro, carta, plastica, umido)

ounti 3

l. dotazione di area giochi attrezzata per bambini di almeno mq. 10 di superficie

punti 2

m. dehor delimitato da fioriere con piante fiorite o verdi tenute in costante manutenzione

punti 2

n. esercizio dotato di impianto di illuminazione e di apparecchiature/attrezzature di classe A

punti 1

- dei prodotti

a. utilizzo di prodotti del commercio equo e solidale (in particolare caffè)

punti 1 per ciascun prodotto utilizzato sino ad un massimo di 3 punti

b. utilizzo di prodotti tipici :

DOP (denominazione di origine protetta): basilico genovese, olio riviera dei fiori, olio riviera savonese, olio riviera levante

Vini IGT (indicazione geografica territoriale) : colline del genovesato, colline savonesi, coronata della Valpolcevera, granaccia delle colline savonesi, lumassina, golfo dei poeti

Vini DOC (denominazione di origine controllata) : cinque terre, sciacchetrà cinque terre, colli di Luni, , Pornassio o Ormesaco di Pornassio, rossese di Dolceacqua, colline di Levante, golfo del Tigullio, riviera ligure di ponente, valpolcevera, dolcetto e barbera di Acqui e Ovada.

punti 1 per ciascun prodotto utilizzato sino ad un massimo di 5 punti (devono sempre essere presenti almeno 6 bottiglie per tipo di vino o 6 bottiglie per tipo di olio)

prodotti tipici locali :

amaretti di Sassello (almeno kg. 10), miele (almeno kg. 5), funghi di produzione locale conservati (almeno kg. 5) e secchi (almeno kg. 0.5), tiroto (almeno kg. 1)  
punti 1 per la presenza di ciascuna tipologia di prodotti

## Art. 19 – Modalità di applicazione dei criteri

### 19.1 – Apertura nuovi esercizi

Alla domanda di rilascio di autorizzazione deve essere allegata autocertificazione relativa alla descrizione del criterio qualitativo posseduto per un tetto minimo di:

- punti **10** (di cui almeno **7** riferiti al locale) relativamente alle zone 1 e 2
- punti **7** (di cui almeno **4** riferiti al locale) per le zone 3, 4 e 5
- punti **3** (tutti riferiti al locale) per la zona 6

e all'impegno di mantenimento di detto punteggio per l'intera durata dell'attività.

Il Responsabile del Servizio predispone, entro i 30 giorni successivi alla comunicazione di apertura, idonei accertamenti atti a verificare il possesso del punteggio minimo. La mancata corrispondenza del locale al punteggio minimo indicato, comporta la sospensione immediata dell'attività con indicazione di congruo termine (comunque non inferiore a 30 giorni) per il corretto approntamento del locale stesso, trascorso infruttuosamente il quale si procede alla revoca del titolo autorizzativo.

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

Qualora l'autorizzazione sia richiesta per locali destinati esclusivamente alla somministrazione mediante l'installazione di distributori automatici, il punteggio necessario per il rilascio scende a punti **5**, tutti riferiti al locale.

Qualora l'autorizzazione sia richiesta per locali destinati esclusivamente alla somministrazione a favore di soci di circoli privati od Associazioni di cui all'art. 3 del D.P.R. 235/01, il punteggio necessario per il rilascio scende a punti **6** di cui almeno 4 riferiti al locale.

## **19.2 – Trasferimento di sede**

Qualora il trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione, autorizzato dopo l'entrata in vigore del presente piano, sia richiesto nell'ambito della stessa zona commerciale, alla domanda di autorizzazione deve essere allegata autocertificazione relativa al mantenimento del punteggio minimo già posseduto o, nel caso di modifica dei requisiti soggettivi del locale, al mantenimento comunque del punteggio minimo previsto per il rilascio di nuova autorizzazione nella zona.

Qualora il trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione, autorizzato prima dell'entrata in vigore del presente piano, sia richiesto nell'ambito della stessa zona commerciale, alla domanda di autorizzazione deve essere allegata autocertificazione relativa al raggiungimento del punteggio minimo previsto per il rilascio della autorizzazione in tale zona.

Qualora il trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione sia richiesto verso una zona diversa, alla domanda di autorizzazione deve essere allegata autocertificazione relativa al possesso dei requisiti minimi previsti per il rilascio di nuove autorizzazioni nella nuova zona.

Il Responsabile del Servizio predispone, in tutti i casi, entro i successivi 30 giorni, idonei accertamenti atti a verificare il possesso dei requisiti minimi. La mancata corrispondenza del locale ai requisiti indicati, comporta la sospensione immediata dell'attività con indicazione di congruo termine (non inferiore a 30 giorni) per il loro approntamento, trascorso infruttuosamente il quale si procede alla revoca del titolo autorizzativo.

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

## **19.3 – Modifica requisiti minimi**

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

Il Responsabile del Servizio predispone, entro i 30 giorni successivi alla comunicazione, idonei accertamenti atti a verificare il mantenimento del possesso del punteggio minimo. La mancata corrispondenza del locale al punteggio minimo indicato, comporta la sospensione immediata dell'attività con indicazione di congruo

termine (comunque non inferiore a 30 giorni) per il corretto approntamento del locale stesso, trascorso infruttuosamente il quale si procede alla revoca del titolo autorizzativo.

#### **19.4 – Subingresso**

Il subentrante in una attività di somministrazione autorizzata prima dell'entrata in vigore del presente piano, ha 180 giorni di tempo dalla data di acquisto dell'azienda per modificare il locale inserendo uno dei criteri qualitativi degli esercizi tale da raggiungere almeno un punteggio di **3** punti (tutti riferiti al locale). Non sono previsti adeguamenti da parte del subentrante per affitto di azienda.

Il Responsabile del Servizio predispone, al termine dei 180 giorni, idonei accertamenti atti a verificare il raggiungimento dei requisiti minimi. La mancata corrispondenza del locale ai requisiti indicati, comporta la sospensione immediata dell'attività con indicazione di congruo termine (non inferiore a 30 giorni) per il loro approntamento, trascorso infruttuosamente il quale si procede alla revoca del titolo autorizzativo.

Il subentrante in una attività di somministrazione autorizzata dopo l'entrata in vigore del presente piano, deve comunque mantenere il punteggio minimo richiesto per il rilascio delle autorizzazioni nella zona di pertinenza.

### **Art. 20 – Bando comunale**

Entro 30 giorni dall'entrata in vigore della deliberazione del Consiglio Comunale di approvazione del presente piano, il Responsabile del Servizio predispone apposito bando pubblico nel quale devono essere riportati :

- i contenuti della domanda di autorizzazione
- i requisiti morali e professionali richiesti per il rilascio dell'autorizzazione
- i criteri qualitativi previsti per il rilascio di nuova autorizzazione o per il trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione

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

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

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

- alla domanda di trasferimento all'interno della stessa zona
- alla domanda di trasferimento da altra zona
- alla domanda per apertura di esercizio ex novo che proporrà il punteggio più alto.

Il Responsabile del Servizio, entro 60 giorni dalla presentazione della domanda, provvede al rilascio delle autorizzazioni in conformità a quanto previsto nei precedenti punti del presente piano.

## **Art. 21 – Relazione con norme di pubblica sicurezza**

L'autorizzazione per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande mantiene la natura di licenza di polizia ai fini dell'art. 86 del t.u.l.p.s., come disposto dall'art.152 del reg. del t.u.l.p.s., modificato dal D.P.R. n. 311/2001.

Tale particolare natura di autorizzazione di polizia, che continua a caratterizzare la somministrazione di alimenti e bevande, comporta la soggezione dell'attività stessa alle disposizioni delle leggi di pubblica sicurezza per i profili attinenti la tutela dell'ordine e sicurezza pubblica e dell'incolumità delle persone. Da ciò discende che l'autorità competente al rilascio è tenuta a svolgere l'attività di verifica dei necessari requisiti soggettivi di cui alle norme di pubblica sicurezza oltre a quelli oggettivi con riferimento ai criteri di sorvegliabilità del locale di cui ai DD. MM. 17.12.1992, n. 564 e 05.08.1994, n. 534, più sopra menzionati.

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

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

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

E' comunque vietata la somministrazione di alcolici ai minori di anni sedici (art. 689 c.p.) e ai soggetti in manifesto stato di ubriachezza (art. 691 c.p.)

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

## **Art. 22 – Strutture ricettive**

Le strutture ricettive alberghiere di cui al Titolo II Capo I della legge regionale 7 febbraio 2008, n. 2 hanno la facoltà, nel rispetto dei punteggi minimi previsti per l'ottenimento dell'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande nella zona di appartenenza, di ottenere detta autorizzazione in deroga all'obbligo della destinazione commerciale dei locali destinati alla somministrazione.

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

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

## **Art. 23 – Autorizzazioni a carattere stagionale**

L'Amministrazione Comunale non intende prevedere, su tutto il territorio, il rilascio di autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande di natura stagionale. Si ritiene, infatti, che lo specifico servizio debba essere costantemente svolto anche e soprattutto a favore della popolazione residente; la popolazione fluttuante turistica potrà godere, comunque, dei benefici derivanti da una rete distributiva della somministrazione implementata sia quantitativamente che qualitativamente alla luce dei criteri previsti per il rilascio delle nuove autorizzazioni.

## **Art. 24 – Consumo sul posto**

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

- il consumo sul posto è consentito solo dopo il pagamento della merce acquistata

- nell'ambito della superficie di vendita possono essere installati piani di appoggio fissati a parete ad una altezza non inferiore a cm. 110 e di larghezza non inferiore a cm. 40
- in alternativa od in aggiunta al piano di appoggio sopra descritto, possono essere messi a disposizione del cliente tavoli con piano di appoggio non inferiore a cm. 110
- possono essere messi a disposizione del pubblico seggioloni con seduta con altezza da terra superiore a cm. 80
- il prodotto da consumare sul posto deve essere fornito al cliente esclusivamente con stoviglie monouso a perdere
- le bevande devono essere fornite in confezioni sigillate e con bicchiere monouso a perdere
- nelle vicinanze dei piani o tavoli di appoggio devono essere sistemati idonei contenitori nei quali i clienti possano depositare le stoviglie dopo l'uso
- la pulizia dei piani e dei tavoli di appoggio rimane comunque a carico del titolare dell'esercizio
- non è consentito al titolare dell'esercizio effettuare servizio assistito ai clienti fornendo loro la merce direttamente sui piani e tavoli di appoggio
- è consentito, nel rispetto del vigente regolamento comunale per la concessione di spazi ed aree pubbliche, l'utilizzo di dehor a condizione che il consumo sul posto avvenga alle stesse condizioni previste per l'interno del locale.

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

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

La medesima normativa trova applicazione anche a favore degli artigiani 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.