



Comune di Ronco Scrivia
(Provincia di Genova)

**PIANO COMUNALE DI PROGRAMMAZIONE
E NORME REGOLAMENTARI PER GLI ESERCIZI DI
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**

Approvato con D.C.C. n. 5 del 31.03.2009

CAPO I SOMMINISTRAZIONE

- Art. 1 Principi generali e definizioni
- Art. 2 Procedure autorizzative
- Art. 3 Affidamento di reparto
- Art. 4 Preposto e sostituzione temporanea
- Art. 5 Subingresso
- Art. 6 Decadenza
- Art. 7 Variazioni
- Art. 8 Attività stagionali
- Art. 9 Trasferimento di sede
- Art. 10 Vigilanza e controllo
- Art. 11 Validità della programmazione

CAPO II VENDITA PER ASPORTO

- Art.12 Definizione

CAPO III ATTIVITA' DI INTRATTENIMENTO E ACCESSORIE E ALTRO

- Art. 13 Definizioni e caratteristiche
- Art. 14 Attività accessorie
- Art. 15 Consumo sul posto

CAPO IV – NORME REGOLAMENTARI

- Art. 16 Orario di apertura
- Art. 17 Deroghe orario di apertura
- Art. 18 Decoro degli spazi contigui agli esercizi pubblici
- Art. 19 Relazione con norme di pubblica sicurezza
- Art. 20 Pubblicità dei prezzi

CAPO V – SANZIONI

- Art. 21 Sanzioni

CAPO VI – NORME FINALI

- Art. 22 – Promozione e valorizzazione del territorio, dei prodotti tipici e degli esercizi di somministrazione
- Art. 23 – Entrata in vigore del piano
- Art. 24 – Rinvio

ALLEGATO A
ALLEGATO B

CAPO I - PIANO DI PROGRAMMAZIONE COMUNALE DELLA SOMMINISTRAZIONE

ART. 1 – PRINCIPI GENERALI E DEFINIZIONI

1. La programmazione comunale è diretta al contemperamento dell'interesse dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività con quello della collettività alla fruizione di un servizio commerciale adeguato e rispondente alle necessità anche stagionali del territorio.
2. L'Amministrazione comunale promuove la semplificazione amministrativa e la riduzione delle barriere di accesso al mercato da parte dei nuovi imprenditori e tutela la qualità del servizio reso alla collettività.
3. Ai fini dell'avvio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande soggette a programmazione comunale l'Amministrazione definisce la zonizzazione del proprio territorio e individua la relativa adozione dei requisiti secondo gli schemi allegati A) e B).
4. Il piano comunale consiste in una serie di parametri qualitativi (ad esempio superficie, arredamento dei locali, somministrazione di prodotti tipici locali e/o provenienti dal commercio equosolidale, personale occupato, inserimento del locale nel contesto sociale ed urbano, migliorie rispetto ai parametri minimi previsti dalle norme in materia edilizia, sanitaria ed della vivibilità dei locali, ecc.) valutati ai fini del rilascio delle nuove autorizzazioni, pensati e pesati sulla base delle caratteristiche della attuale rete distributiva, dell'assetto urbano in funzione dello sviluppo demografico e dei flussi turistici.
5. Si definiscono variazioni sostanziali il trasferimento di una attività all'interno della stessa zona e la modifica dei locali di somministrazione e/o preparazione effettuata con pratica edilizia.
6. Per attività di somministrazione di alimenti e bevande in forma stagionale si intende una attività svolta in modo continuativo per un periodo di tempo non superiore agli otto mesi annui.
7. Per trasferimento di sede si intende lo spostamento della attività di somministrazione di alimenti e bevande in altro locale differente da quello in cui era stato originariamente autorizzato l'esercizio.

ART. 2 – PROCEDURE AUTORIZZATIVE

1. L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, sia per nuove aperture sia per variazioni sostanziali è soggetta al rilascio della autorizzazione comunale.
2. Gli interessati ad avviare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande devono presentare una domanda di autorizzazione contenente tutti i dati previsti dal comma 3 dell'art. 55 del T.U.C. e devono:
 - a) dichiarare di essere in possesso dei requisiti obbligatori di cui agli artt.12 e 13 della L.R. 1/2007;
 - b) dichiarare di aver rispettato le normative urbanistiche, edilizie e regolamentari del Comune di Ronco Scrivia, igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di inquinamento acustico, sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e, qualora trattasi di esercizi aperti al pubblico, di sorvegliabilità dei locali (D.M. 17 dicembre 1992, n. 564 e D.M. 5 agosto 1994, n. 534);
 - c) dimostrare l'oggettiva disponibilità dei locali;
 - d) allegare planimetria in scala 1:100 firmata in originale dall'interessato, con specifica indicazione delle relative destinazioni d'uso.
3. All'atto dell'effettiva apertura dell'attività, che deve avvenire, salvo proroga di cui all'articolo 145 del T.U.C., entro un anno dal rilascio dell'autorizzazione, il titolare deve inviare al Comune la comunicazione di inizio dell'attività -contenente:
 - a) l'autocertificazione del possesso dei requisiti di cui all'allegato A
 - b) sottoscrizione atto di obbligo irrevocabile per i requisiti di cui all'allegato A che si intendono conseguire ma che potranno essere effettivamente posseduti e verificati solo dal momento dell'inizio dell'attività;
 - c) l'attestazione del possesso del punteggio minimo dei requisiti di accesso di cui all'allegato B del presente atto, che dovrà essere garantito anche in caso di subingresso e di ogni altra variazione sostanziale, diversa dalla cessazione, e almeno per i primi cinque anni di svolgimento dell'attività, salvo quanto diversamente disposto nell'allegato A;
4. Gli esercizi possono iniziare l'attività dalla data di presentazione della dichiarazione, ferme restando le ulteriori procedure previste dalla normativa di settore (es. notifica Reg. CEE n. 852/2004).
5. Gli interessati dovranno iniziare l'attività entro centottanta giorni dalla data di presentazione

della D.I.A. salvo proroga fino ad un massimo di ulteriori centottanta giorni per comprovata necessità.

6. Gli esercizi devono esporre apposita tabella descrittiva degli standard di qualità posseduti, secondo uno schema grafico e applicativo da concordare con il Comune.

7. Alle attività in esercizio alla data di entrata in vigore del presente atto, non si applica l'obbligo del rispetto dei punteggi minimi dei requisiti di accesso, ad eccezione dei casi di variazioni sostanziali.

8. Ai sensi dell'art. 2.1. delle vigenti Norme d'attuazione del Piano di Zonizzazione Acustica del territorio comunale e disciplina delle attività acustiche, gli esercizi che comportano l'utilizzo di motori frigoriferi e/o condizionatori, se inseriti in edifici prevalentemente ad abitazione, dovranno produrre, unitamente all'istanza di autorizzazione, una relazione di impatto acustico, redatta da un tecnico competente in acustica ambientale di cui all'art. 2 Legge n. 447/95 e s.m.i..

ART. 3 – AFFIDAMENTO DI REPARTO

1. Ai sensi di quanto previsto all'articolo 133 del T.U.C., il titolare di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande organizzato su più reparti, 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 di cui agli articoli 12 e 13 del T.U.C. per un periodo di tempo convenuto.

2. Il titolare ne dà contestuale comunicazione al Comune. Uguale comunicazione deve essere data in caso di cessazione della gestione.

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

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

6. L'autorizzazione (o D.i.a) rimane in capo al titolare e la comunicazione dà diritto al gestore ad esercitare l'attività.

ART. 4 – PREPOSTO E SOSTITUZIONE TEMPORANEA

1. In assenza del titolare dell'autorizzazione, qualora si tratti di un'assenza temporanea, ai sensi dell'articolo 55, comma 10, del T.U.C., lo stesso può affidare la conduzione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ad un preposto o dipendente; in tal caso rimane responsabile delle violazioni eventualmente commesse dal preposto o dipendente.

2. Qualora l'assenza sia superiore ai trenta giorni consecutivi e comunque oltre i novanta giorni complessivi nell'arco dell'anno solare, il titolare deve nominare un preposto in possesso dei requisiti di cui agli articoli 12 e 13.

3. Qualora il soggetto sia titolare di più attività di somministrazione di alimenti e bevande deve nominare un preposto per ogni singola titolarità di attività.

ART. 5 – SUBINGRESSO

1. Il trasferimento della gestione o della proprietà dell'azienda o di un ramo di azienda, per atto tra vivi o per causa di morte, comporta il trasferimento al subentrante della titolarità del titolo abilitativo all'esercizio dell'attività di somministrazione, ed è soggetto a comunicazione effettuata dal subentrante, contenente tutti i dati previsti dal comma 3 dell'art. 55 del T.U.C., da effettuarsi entro 60 giorni dalla data dell'atto di trasferimento della gestione o della titolarità dell'esercizio o entro un anno dalla data di decesso del titolare. L'attività può essere iniziata solo dopo l'avvenuta comunicazione

2. 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 dall'articolo 1105 del Codice Civile, un solo rappresentante per tutti i rapporti giuridici con i terzi, ovvero abbiano costituito una società. Fermo restando il possesso dei requisiti di cui all'articolo 12 del T.U.C., il subentrante ha facoltà di continuare a titolo provvisorio l'attività. Qualora, entro un anno dalla data di decesso del titolare il subentrante non dimostri il possesso dei requisiti di cui all'articolo 13 del T.U.C., salvo proroga in comprovati casi di forza maggiore, il titolo abilitativo decade.

3. Se, contestualmente al subingresso, non sono messe in atto variazioni sostanziali il subentrante può continuare l'attività senza l'obbligo di adeguare l'attività ai parametri qualitativi di cui all'allegato A, altrimenti l'adeguamento ai parametri di qualità è obbligatorio nella misura del 70% del punteggio minimo necessario all'ottenimento di una nuova autorizzazione.

ART. 6 – DECADENZA

1. Nel caso in cui, nell'esercizio dell'attività, si verifichi il venir meno dei requisiti qualitativi che danno luogo al punteggio minimo di cui all'allegato B del presente atto l'Amministrazione procede:

- a) a comunicare l'avvio del procedimento diretto alla pronuncia di decadenza assegnando all'interessato un termine non inferiore a 30 e non superiore a 90 giorni per l'adeguamento;
- b) a pronunciare la decadenza in caso di mancato adeguamento entro il termine assegnato.

2. Si applicano comunque le ipotesi di chiusura di attività previste dalla legge regionale n.1/2007.

3. Ai fini della verifica dei requisiti, oltre agli ordinari strumenti di vigilanza e controllo, l'Amministrazione potrà chiedere la presentazione di dichiarazioni, certificazioni, copia di documenti anche di carattere fiscale.

4. Il titolare dell'attività dovrà presentare entro il 31 dicembre di ogni anno, per i primi cinque anni, dichiarazione attestante la permanenza dei requisiti che garantiscono il raggiungimento del punteggio minimo.

ART. 7 – VARIAZIONI

1. Modifiche societarie (rimanendo invariati C.F. e il numero di iscrizione al Registro delle Imprese) nella denominazione, nella tipologia di società, nel legale rappresentante, nella sede legale devono essere comunicate al Comune entro 60 giorni e non implicano il rilascio di una nuova autorizzazione né la presentazione di una nuova dichiarazione di inizio attività.

2. Modifiche sostanziali e qualunque altra variazione che comporta il cambiamento dei parametri qualitativi, che erano stati garantiti per l'ottenimento della autorizzazione, devono essere richieste con apposita istanza.

ART. 8 – ATTIVITÀ STAGIONALI

1. Per l'apertura e la gestione di una attività stagionale valgono i principi precedentemente espressi dagli articoli dal 2 all'7.

2. L'interessato dovrà integrare la sua istanza dichiarando il periodo in cui intende esercitare e dovrà comunicare al Comune la data di inizio e quella di fine esercizio.

3. Il valore minimo da raggiungere relativamente ai parametri qualità è proporzionale ai mesi di apertura dichiarati in fase di richiesta di autorizzazione. Per mese intero si intende il periodo di almeno 15 gg. .

4. Non si potranno rilasciare autorizzazioni di durata inferiore al mese.

ART. 9 – TRASFERIMENTO DI SEDE

1. Il trasferimento di sede nella stessa zona è soggetto **oltre che** alle norme previste dalla normativa regionale, statale, urbanistico-edilizia e sanitaria **anche al raggiungimento di un punteggio minimo pari al 50% di quello previsto per la nuova apertura al fine di aumentare il livello di qualità offerto all'utenza.**

2. Il trasferimento di sede in una zona diversa è soggetto al rispetto del seguente Piano, con un punteggio minimo del 70% di quello previsto per la nuova apertura.

ART. 10 – VIGILANZA E CONTROLLO

1. Il controllo della sussistenza dei requisiti dichiarati viene effettuato dagli uffici comunali preposti al momento dell'inizio dell'attività con autocertificazione.

2. La verifica della permanenza del punteggio minimo dei requisiti di accesso sarà effettuata dagli uffici comunali preposti al controllo.

ART.11 – VALIDITÀ DELLA PROGRAMMAZIONE

1. La presente programmazione è efficace dalla data di esecutività della deliberazione di approvazione.

2. L'attuazione del presente provvedimento di programmazione è soggetta ad una verifica generale a termine del primo anno di applicazione e ad un successivo monitoraggio quinquennale da parte dell'Amministrazione Comunale, attraverso gli Uffici competenti.

CAPO II - VENDITA PER ASPORTO

ART. 12 - DEFINIZIONE

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'articolo 52 del TUC, hanno la possibilità di vendere per asporto i prodotti che somministrano, senza necessità di ulteriori titoli abilitativi e nel rispetto dei limiti previsti dalle norme in materia igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare.
2. Tali esercizi hanno, quindi, facoltà di vendere per asporto bevande, dolci, compresi i generi di gelateria e di pasticceria, le tipologie di prodotti somministrati.

CAPO III - ATTIVITA' DI INTRATTENIMENTO E ACCESSORIE

ART. 13 – DEFINIZIONI E CARATTERISTICHE

1. Per attività di intrattenimento, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 58, comma 1, lettera a) e articolo del 62 del T.U.C. si intendono i seguenti esercizi:
 - a) Sale da ballo;
 - b) Locali notturni;
 - c) Impianti sportivi;
 - d) Altri similari.
2. L'attività di intrattenimento deve essere **prevalente** rispetto a quella di somministrazione di alimenti e bevande: la **prevalenza** si ha nei casi in cui la superficie utilizzata per lo svolgimento dell'attività di intrattenimento è pari almeno ai tre quarti della superficie complessiva.
3. In tali strutture l'attività di somministrazione deve essere effettuata **prevalentemente** nei confronti di chi usufruisce a pagamento dell'attività di intrattenimento e quindi, non è svolta **esclusivamente** a favore di questi ultimi ma può essere svolta anche a favore dei non clienti.
4. In questo caso la prevalenza si determina con il parametro tradizionale del 50% più 1 dei clienti.
5. Le autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande abilitano anche allo svolgimento di intrattenimenti musicali con musica sia strumentale che dal vivo senza balli.
6. Vanno intesi inclusi nella definizione di intrattenimenti musicali senza ballo:
 - a) l'effettuazione di spettacoli, ovvero di divertimenti, attrazioni cui il pubblico assiste consistenti in rappresentazioni musicali, nell'esposizione di libri, nell'effettuazione di conferenze e manifestazioni similari;
 - b) l'effettuazione di intrattenimenti, ovvero di divertimenti, attrazioni cui il pubblico può attivamente partecipare, fatta salva l'esclusione di intrattenimenti danzanti.
7. L'effettuazione degli spettacoli e degli intrattenimenti deve comunque avvenire, agli effetti di cui ai punti precedenti, in modo tale di non configurarsi quale attivazione di un locale di pubblico spettacolo.

ART. 14 – ATTIVITÀ ACCESSORIE

1. Le autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande abilitano anche a:
 - a) l'installazione e l'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora della musica strumentale e dal vivo e di immagini, nonché di giochi previsti dalle normative vigenti
 - b) l'effettuazione di intrattenimenti musicali senza ballo.
2. Nei casi di cui sopra, a condizione che:
 - a) l'intrattenimento si svolga in occasione della normale attività di somministrazione;
 - b) i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento; i locali, cioè non devono essere idonei all'accoglienza prolungata del pubblico che assiste o partecipa in maniera diretta e non incidentale o casuale;
 - c) non vi sia pagamento di un biglietto per l'ingresso;
 - d) non si applichino aumenti dei costi delle consumazioni, rispetto al listino prezzi esposto.
3. La semplice presenza e l'uso di un normale apparecchio televisivo non comporta alcun adempimento. 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.
4. In caso di organizzazione di intrattenimenti devono essere rispettate le norme in materia di **inqui-**

namento acustico, di sicurezza e di prevenzione incendi. In particolare: per quanto riguarda l'inquinamento acustico esso è disciplinato dalla legge 26 ottobre 1995, n. 447 dalla legge regionale 20 marzo 1998, n. 12 "Disposizioni in materia di inquinamento acustico" e dal D.P.C.M. 16 aprile 1999, n. 215 nonché dalle vigenti Norme d'attuazione del Piano di Zonizzazione Acustica del territorio comunale e disciplina delle attività acustiche.

ART. 15 – CONSUMO SUL POSTO

1. Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 18, comma 5 del T.U.C, negli **esercizi di vicinato abilitati alla vendita dei prodotti alimentari** è consentito il consumo immediato dei medesimi prodotti, a condizione che siano esclusi il servizio di somministrazione e le attrezzature ad esso direttamente finalizzate. E' consentita la dotazione di soli piani di appoggio e la fornitura di stoviglie e posate a perdere.
2. Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 10, comma 2, lettera f) del T.U.C., alle **imprese artigiane iscritte agli albi** di cui all'articolo 17 della legge regionale 2 gennaio 2003 n. 3 (riordino e semplificazione della normativa in materia di artigianato), per la vendita nei locali di produzione o nei locali a questi adiacenti dei beni di produzione propria, ovvero per la fornitura al committente dei beni accessori all'esecuzione delle opere o alla prestazione del servizio e, per quanto riguarda le attività di somministrazione di alimenti e bevande, nei locali di produzione e in quelli ad essi adiacenti e comunicanti, svolte in via strumentale o accessoria all'esercizio di impresa, senza attrezzature di somministrazione ad essa finalizzate. E' consentita la dotazione di soli piani di appoggio e la fornitura di stoviglie e posate a perdere.
3. I sopraddetti esercizi potranno avere un rapporto tra la superficie dei locali e quella dei piani di appoggio non superiore a quella derivante dal seguente calcolo:
 - **superficie di vendita/somministrazione X coeff. 0,050**

[PRECISAZIONI:

- *a differenza della normativa statale (l. 248/2006, articolo 4, comma 2-bis) la legge regionale estende tale facoltà, opportunamente, a TUTTI GLI IMPRENDITORI ARTIGIANI (NON ai SOLI PANIFICATORI ma anche, per esempio, ai PASTICCERI, GELATAI, RIVENDITORI DI PIZZA AL TAGLIO ETC.).*
- *differentemente da quanto previsto dalla l. 248/2006, articolo 3, comma 1, lettera f-bis), l'articolo 18, comma 5 del T.U. cita espressamente "le stoviglie e posate a perdere"; tale citazione non è contenuta nella normativa statale ma nella Circolare Ministeriale (n. 3603/C).*
- *E' consentita la dotazione di SOLI PIANI DI APPOGGIO E LA FORNITURA DI STOVIGLIE E POSATE A PERDERE.*
- *Richiamando la definizione di somministrazione (articolo 50 del T.U.C.: "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", nonché la definizione di 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", ne consegue che i PIANI DI APPOGGIO citati non possono coincidere con le attrezzature tradizionalmente utilizzate negli esercizi di somministrazione, e quindi NON POSSONO ESSERE INTESI COME TAVOLI E SEDIE, né può essere ammesso il SERVIZIO ASSISTITO, (intendendosi per tale l'assistenza dell'esercente a favore del cliente consegnandoli il menù, fornirgli indicazioni nella scelta dei prodotti, portare il prodotto al tavolo, ritirare le stoviglie, posate e bicchieri dopo la consumazione)].*

CAPO IV - NORME REGOLAMENTARI

ART.16 – ORARIO DI APERTURA

1. Gli esercizi devono esporre apposita tabella descrittiva degli orari effettuati, e comunicarli all'amministrazione comunale.
2. Le fasce orarie di apertura degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono:
 - a) dalle ore 05.00 alle ore 01.00 dal lunedì al giovedì e la domenica;
 - b) dalle ore 05.00 alle ore 02.00 il venerdì, il sabato ed i festivi .
3. All'interno delle suddette fasce gli esercizi potranno restare aperti da un minimo di cinque ad un massimo di diciotto ore giornaliere anche non consecutive.
4. Ogni pubblico esercizio può avere un giorno di chiusura settimanale. All'interno di ogni zona di

cui all'allegato B, qualora presente più di un esercizio, in ogni giorno feriale deve esserci almeno un esercizio aperto.

5. All'interno di ogni zona di cui all'allegato B, qualora presente più di un esercizio, deve essere organizzato un piano ferie di validità annuale da comunicare all'Amministrazione Comunale entro il mese di marzo, che comprenda anche le festività infrasettimanali e che garantisca la chiusura non simultanea di tutti gli esercizi.

6. Qualora entro il termine di cui al comma precedente non siano pervenute all'amministrazione comunale le programmazioni delle ferie di tutti gli esercizi o si riscontri concomitanza di chiusura di tutte le attività in un dato periodo, sarà convocato un'incontro straordinario al fine di concordare un nuovo piano delle ferie.

7. Nel caso in cui nonostante gli adempimenti sopraindicati gli esercenti non stabiliscano un piano ferie conforme alla finalità di cui al comma 5, l'amministrazione comunale si riserva di organizzare un piano ferie che dovrà essere osservato da tutti gli esercenti.

8. Eventuali chiusure non previste nel piano di cui al comma 5 e di durata non superiore a giorni due, potranno essere effettuate con preventiva comunicazione all'amministrazione comunale di almeno dieci giorni.

Qualora ciò determinasse la completa chiusura degli esercizi di somministrazione, essa non potrà essere accettata.

9. In caso di chiusure intermeridiane degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, all'interno di ogni zona di cui all'allegato B, in ogni giorno feriale e qualora presente più di un esercizio, dette interruzioni di dell'orario di apertura devono garantire la chiusura non simultanea di tutti gli esercizi.

10. Gli esercizi di somministrazione ubicati nelle aree di servizio autostradali ed all'interno delle stazioni ferroviarie sono esonerate dalla disciplina dell'orario di apertura, fatto salvo obbligo di comunicazione relativo alla chiusura

ART.17 – DEROGHE ORARIO DI APERTURA

1. Qualora gli esercizi che si sono avvalsi della facoltà di cui al comma 4 dell'art. 16, possono procedere all'apertura dell'esercizio purché venga adeguatamente pubblicizzata all'interno dell'esercizio e comunicata al Comune almeno 10 giorni prima.

2. E' concesso agli esercizi, in particolari circostanze, e in situazioni di non ripetitività, di posticipare l'apertura e/o anticipare la chiusura di un ora rispetto a quanto stabilito al precedente art.20 comma 2.

3. Nel caso in cui la giornata di chiusura eventualmente comunicata, coincida e/o preceda una festività infrasettimanale, è concesso all'esercente la stessa deroga di cui al comma 1 del presente articolo.

4. E' altresì concessa alla facoltà dell'esercente, la possibilità di deroga alla giornata di chiusura eventualmente comunicata, nei seguenti casi:

- a) Nella settimana precedente a Pasqua;
- b) Dal 1° giugno al 30 settembre;
- c) Nel periodo corrispondente alle festività natalizie e di fine anno, e più precisamente dal 1° dicembre al 6 gennaio;
- d) In occasione di particolari ricorrenze e festività locali, ivi comprese le festività patronali, le fiere e/o sagre.

5. In deroga a quanto stabilito dai commi 2 e 3 è concessa, a chi già non se ne avvale e senza onere della previa comunicazione al Comune, la protrazione dell'orario di chiusura degli esercizi di somministrazione sino alle ore 2.00 nelle serate del 25 e 26 Dicembre, dell' 1, 5 e 6 gennaio, alle ore 3.00 del 29 agosto, nonché alle ore 4.00 del 31 dicembre.

6. E' facoltà del Sindaco concedere un ulteriore una deroga continuativa di un ora all'orario di chiusura degli esercizi di somministrazione, sulla base delle richieste che potranno essere presentate dai titolari di autorizzazione alla somministrazione.

7. E' inoltre facoltà del Sindaco, previa richiesta scritta da parte degli esercizi comunicata con un anticipo di almeno 10 giorni, in particolari circostanze e/o eventi, concedere in condizione di provvisorietà e di non continuità, un ulteriore deroga all'orario di chiusura.

8. La deroga di cui al comma 6, verrà concessa in via sperimentale per i primi 60 giorni dalla richiesta, per poter essere successivamente confermata, fermo restando la provvisorietà della stessa, qualora non vengano registrati particolari disagi e problemi all'ordine pubblico.

ART.18 – DECORO DEGLI SPAZI CONTIGUI AGLI ESERCIZI PUBBLICI

1. Negli spazi antistanti i pubblici esercizi, qualora questi non siano muniti di locali interni per fumatori secondo la normativa vigente, dovranno munirsi di appositi raccoglitori rimovibili per sigarette posizionati in adiacenza all'esercizio.
2. E' consentito il consumo di bevande in contenitori di vetro e/o plastica all'esterno del locale di somministrazione; tuttavia il gestore ha l'obbligo della raccolta e della nettezza del suolo da ogni forma di contenitore abbandonato nell'area pubblica prospiciente l'esercizio.

ART.19 – 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. – R.D. 18/06/1931 n. 773 - come disposto dall'art. 152 del Reg. del T.U.L.P.S. – R.D. 6 maggio 1940 n. 635 -.
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 DD.MM 17.12.1992 n. 564 e 05.08.1994 n. 534.
3. Il Sindaco con propria ordinanza può sospendere o limitare temporaneamente l'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande a tutti gli esercenti le attività presenti sul territorio comunale qualora vengano accertate situazioni che contrastano con la sicurezza urbana.

ART. 20 – PUBBLICITA' DEI PREZZI

1. All'interno di ciascun esercizio di somministrazione deve essere esposta apposita tabella ben visibile e leggibile nella quale siano riportati i prezzi delle bevande e degli alimenti.
2. Gli esercizi di ristorazione devono offrire al cliente l'indicazione dei prezzi praticati sia attraverso idoneo menù in tavola che attraverso una tabella esposta all'esterno dell'esercizio o, comunque, se posta all'interno, ben leggibile anche all'esterno.

CAPO V - SANZIONI

ART. 21 – SANZIONI

1. Le violazioni alle disposizioni contenute nel presente strumento di programmazione sono sanzionate secondo le norme previste dal capo XVII della Legge Regionale 1/2007, dal T.U.L.P.S. approvato con R.D. n. 773/1931 e dal relativo regolamento approvato con R.D. n. 635/1940 e dalle leggi vigenti per quanto compatibili.
2. Qualora venissero accertate situazioni di disagio e di disturbo della quiete pubblica, nonché gravi e particolari situazioni di ordine pubblico, il Comune emetterà apposito atto di diffida. Nel caso di recidività delle violazioni, e comunque nell'arco solare, può essere disposta la chiusura dell'esercizio per un periodo non superiore ai 30 giorni in ottemperanza alle disposizioni di legge vigenti.
3. Qualora dette situazioni venissero accertate in presenza di deroga dell'orario, di cui all'art. 17 comma 8, la deroga sarà immediatamente revocata con apposito provvedimento sindacale. In caso di revoca della deroga sperimentale, la nuova richiesta non potrà essere presentata prima di 60 giorni.
4. Qualora in presenza di deroga dell'orario, di cui all'art. 17 comma 6, successivamente ad un motivato provvedimento di diffida perdurino le situazioni che hanno portato all'atto di diffida, detta deroga sarà revocata per un periodo di 30 giorni. Successivamente alla revoca, la nuova deroga dell'orario, potrà essere concessa in via provvisoria dopo una sperimentazione di 90 giorni.

CAPO VI - NOME FINALI

ART. 22 – PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO, DEI PRODOTTI TIPICI E

DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

1. L'Amministrazione Comunale di concerto con la Regione, la Provincia e la Comunità Montana nonché con le Associazioni di categoria e quelle culturali presenti sul territorio, potrà promuovere la valorizzazione del Comune, dei Prodotti Tipici e degli Esercizi di somministrazione interessati.

ART. 23 – ENTRATA IN VIGORE DEL PIANO

1. Il presente piano commerciale per la somministrazione di alimenti e bevande entra in vigore il giorno successivo a quello in cui la relativa deliberazione consiliare di approvazione diviene esecutiva.

ART. 24 – RINVIO

1. Per quanto non previsto nel presente atto si rinvia alla vigente disciplina in materia.

ALLEGATO A

**REQUISITI PER L'ABILITAZIONE DEGLI ESERCIZI DI
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**

N.	REQUISITI	Punteggio
1	Attestato di qualifica di corsi professionalizzanti nel settore della somministrazione promossi da organizzazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati – Minimo 40 ore	3
2	Comprovata esperienza professionale effettivamente svolta nel settore per almeno due anni negli ultimi cinque, con qualifica uguale o superiore alla quarta. (Punteggio assegnato per ogni addetto diverso dal titolare o dal delegato alla somministrazione fino ad un massimo di 3 addetti)	3 (punteggio massimo 9)
3	Presenza di un delegato alla somministrazione specificamente preposto al solo esercizio interessato	3
4	Superficie di somministrazione di almeno 1,5 mq per ogni posto a sedere	5
5	Disponibilità di parcheggi su area di proprietà privata adiacente o distante dal locale somministrazione non più di 50 mt. misurati sul percorso pedonale più breve (punteggio assegnato per ogni posto auto ogni 4 posti del locale)	3 (Punteggio massimo 30)
6	Prossimità di un parcheggio pubblico attrezzato entro la distanza di mt. 150 misurati sul percorso pedonale più breve	1
7	Servizi igienici a disposizione dei clienti aggiuntivi al numero minimo previsto dalla normativa vigente	3 (per ogni servizio)
8	Attrezzature adeguate all'accogliimento di portatori di handicap (es. tavoli idonei per sistemazione di sedia a rotelle, menù in braille, ecc.) oppure attrezzature migliorative/aggiuntive a quelle minime previste dalla normativa vigente per l'abbattimento delle barriere architettoniche	8
9	Attrezzature adeguate all'accogliimento di neonati (es. fasciatoio, scaldalatte, ecc.)	4
10	Locale di somministrazione climatizzati (certificati da un tecnico abilitato)	8
11	Insonorizzazione dei locali di somministrazione (certificata da un tecnico abilitato)	20
12	Distanza dal più vicino esercizio autorizzato alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande: (Requisito da possedere al momento della presentazione della D.I.A.)	0
	(fino a 20 mt)	3
	(oltre i 20 e fino a 100 mt)	6
	(oltre 100 mt)	10
13	Area interna o esterna al locale attrezzata per l'intrattenimento dei bambini	10
14	Disponibilità di un' area privata per la somministrazione in pertinenze esterne, con un minimo di superficie disponibile di 10 mq.	5 +(1 punto aggiuntivo ogni cinque mq. fino ad un massimo di 15 punti)
15	Arredi ed ambienti realizzati con criteri di coerenza con la tradizione e la cultura e dello stile dell'entroterra genovese	5
16	Locali in immobili ubicati in centro storico (per centro storico si intendono le zone perimetrate dal vigente P.R.G. come A e A1 di "interesse storico-ambientale")	20
17	Attività di somministrazione di alimenti e bevande svolte presso circoli affiliati ad enti riconosciuti dal Ministero dell'Interno che svolgono l'attività di somministrazione ai soci da almeno quindici anni (Il punteggio è vincolato	20

	allo svolgimento della somministrazione nella medesima struttura in cui la stessa è stata svolta negli ultimi quindici anni e non può essere trasferita separatamente dalla sede del circolo).	
18	Attività di somministrazione di alimenti e bevande svolte in edifici di proprietà pubblica interessati da progetti di recupero promossi dall'Amministrazione	20
19	Attività di somministrazione di alimenti e bevande senza intrattenimento esercitata a distanza non superiore di metri 200 da centri di erogazione di servizi (quali case di cura e riposo, poliambulatori, scuole)	10
20	Adesione formale alle iniziative di promozione dei prodotti tipici liguri	5
21	Organizzazione (almeno 6 annuali) di iniziative eno-gastronomiche debitamente pubblicizzate (es. degustazioni di vini in verticale, degustazioni prodotti alimentari, presentazione libri.....ecc.).	10
22	Menù a offerta esplicita di prodotti tipici adeguatamente pubblicizzati (Per l'individuazione dei prodotti tipici si fa riferimento agli elenchi della Regione Liguria)	3
23	Almeno un menù a prezzo fisso	3
24	Pagamento con carta di credito e bancomat	3
25	Pagamento con buoni pasto	3
26	Menù con piatti per celiaci e per diabetici	8
27	Menù per bambini	4
28	Carta dei vini contenente almeno 5 prodotti della Regione Liguria	5
29	Carta degli oli contenente almeno 5 prodotti di aziende agricole della Regione Liguria	5
30	Menù contenente prodotti derivanti direttamente dalla coltivazione, dall'allevamento e dalla trasformazione dell'azienda stessa	10
31	Somministrazione di prodotti di pasticceria di produzione propria	8
32	Apertura per oltre 300 giorni/anno (Con obbligo di comunicazione dei periodi di chiusura e di mantenimento del requisito per almeno tre anni dalla presentazione della d.i.a.)	20
33	Apertura giornaliera per oltre 10 ore al giorno (per almeno il 90% dei giorni di apertura) (Con obbligo di comunicazione dell'orario effettuato)	6
34	Apertura giornaliera per oltre 14 ore al giorno (per almeno il 90% dei giorni di apertura) (Con obbligo di comunicazione dell'orario effettuato)	10
35	Apertura in occasione delle manifestazioni promosse sul territorio dal Comune e da altri Enti (Pro Loco ecc.) nel tempo di queste	10
36	Presenza di personale assunto a tempo indeterminato	5 x persona (con un max di 9 punti)
37	Collegamento wi-fi internet	2

ALLEGATO B

ZONE:

1. RONCO SCRIVIA	punteggio minimo	170
2. BORGO FORNARI	punteggio minimo	150
3. FRAZIONI	punteggio minimo	100