

1. PREMESSA

La Regione Liguria ha approvato in data 2.01.2007 la L.R. n.ro 1 avente ad oggetto "Testo unico in materia di commercio" (di seguito indicata come T.U.C.), che disciplina, fra le altre materie, anche la somministrazione di alimenti e bevande.

Successivamente, il Consiglio Regionale con deliberazione n.ro 5 del 27.02.2008 ha dettato indirizzi e criteri per la programmazione delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. In particolare, la Regione ha dettato criteri per:

- a) Il rilascio delle autorizzazioni per gli esercizi di somministrazione alimenti e bevande;
- b) Il trasferimento di sede per gli esercizi di somministrazione;
- c) L'individuazione di fasce orarie di apertura obbligatoria, nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 116 del T.U.C.;
- d) La disciplina per l'esercizio dell'attività di somministrazione effettuata in forma stagionale.

Il presente piano comunale viene redatto tenendo conto delle indicazioni fornite dalla Regione Liguria e considerando le attuali domanda ed offerta di servizi di somministrazione, non tanto - o non soltanto - da un punto di vista quantitativo, ma soprattutto da un punto di vista qualitativo: l'obiettivo perseguito è l'elevazione della qualità dei servizi offerti.

Ai fini della redazione e della successiva applicazione del piano comunale, appare importante richiamare alcune definizioni dettate dal T.U.C. in materia di somministrazione:

- a) **Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande**: vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in area aperta al pubblico ad esso pertinenziale, attrezzati allo scopo;
- b) **Superficie di somministrazione**: superficie appositamente attrezzata per essere utilizzata per la somministrazione; vi rientra l'area occupata da banchi, scaffalature, tavoli, sedie, panche e simili, nonché lo spazio funzionale compreso fra queste attrezzature; non vi rientra invece l'area occupata da magazzini, depositi di lavorazione, cucine, uffici e servizi;
- c) **Somministrazione di alimenti e bevande in luoghi non aperti al pubblico**: 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 (c.d. catering);
- d) **Attrezzature di somministrazione**: tutti i mezzi e gli strumenti finalizzati a consentire il consumo di alimenti e bevande nei locali adibiti alla somministrazione al pubblico (come definita al precedente punto a)), ivi compresi i piani d'appoggio e le stoviglie di qualsiasi materiale, ritenute idonee dalle vigenti norme sanitarie;
- e) **Somministrazione nel domicilio del consumatore**: organizzazione nel domicilio stesso di un servizio di somministrazione di alimenti e bevande rivolto esclusivamente al consumatore, ai suoi familiari e dalle persone da lui invitate (c.d.

catering); per domicilio del consumatore non si intende 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, cerimonie;

- f) **Somministrazione svolta in forma stagionale:** attività svolta anche per periodi di tempo limitati sulla base di quanto stabilito dalla programmazione comunale.

In ultimo, occorre accennare alle relazioni con le norme di pubblica sicurezza: l'autorizzazione per l'attività di alimenti e bevande mantiene infatti la natura di licenza di polizia ai fini dell'art. 86 del T.U.L.P.S., e pertanto è soggetta alle disposizioni delle leggi di pubblica sicurezza per i profili attinenti la tutela dell'ordine e della sicurezza pubblica, e dell'incolumità della persone. Da ciò discende che l'autorità preposta 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 i criteri di sorvegliabilità dei locali di cui ai decreti ministeriali 17.12.1992, n.ro 564 e 5.08.1994, n.ro 534.

2. L'OFFERTA: SITUAZIONE ATTUALE

Alla data odierna, la programmazione degli esercizi pubblici scaturisce dall'applicazione dei parametri numerici previsti dalla L.287/1991, approvati dal Consiglio Comunale con deliberazione n.ro 54 del 31.10.1998, e dall'applicazione dell'art. 154, comma 3° dello stesso T.U.C.

Gli esercizi pubblici per la somministrazione di alimenti e bevande attualmente autorizzati sono indicati nella tabella allegata sub "A" al presente documento, a formarne parte integrante e sostanziale, e la loro articolazione può essere così brevemente sintetizzata:

- a) Esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande: n.ro 26, di cui n.ro 2 nella zona delle frazioni (definita "B" dal vigente strumento di pianificazione) e n.ro 24 nel capoluogo (definito zona "A");
- b) Esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande connessi ad attività di intrattenimento - come definite dall'art. 62 del T.U.C.: n.ro 2;
- c) Circoli ex art. 2 del DPR del 04/04/2001 n. 235: n.ro 1;
- d) Esercizi ancora autorizzabili: nessuno

Fra gli esercizi per la somministrazione, tre hanno carattere stagionale, trattandosi di esercizi ubicati in area demaniale marittima - o comunque adiacenti la spiaggia.

Tuttavia, seppur non formalmente, la maggior parte degli esercizi per la somministrazione assume - di fatto - natura stagionale, in quanto l'attività viene esercitata prevalentemente nel periodo aprile-ottobre.

3. LA POPOLAZIONE RESIDENTE

La popolazione residente al 31.12.2008 era pari a 977 unità. Negli ultimi anni si è verificata un'inversione di tendenza nella curva demografica, in quanto si è registrato un ritorno alla crescita, seppur modesta.

La domanda della popolazione residente è rivolta prevalentemente agli esercizi per la somministrazione che rientrano nella categoria "bar", sia nella fascia oraria del mattino, sia in quelle del pomeriggio e del dopo cena.

Non costante ed abituale appare invece la domanda rivolta agli esercizi per la somministrazione che rientrano nella categoria della ristorazione: l'utilizzo del ristorante è prevalentemente riservato ad occasioni particolari - quali cerimonie, anniversari.... -, mentre più frequente appare il ricorso alla pizzeria.

4. LA POPOLAZIONE FLUTTUANTE

Non appare facile stimare la popolazione fluttuante, in quanto la stessa è composta non solo dagli affittuari di seconde case e dagli ospiti delle strutture ricettive - sia alberghiere che extralberghiere - ma anche da persone che arrivano la mattina e vanno via la sera, soprattutto nel fine settimana, o che usufruiscono dell'area di sosta per autocaravan, attiva da ottobre ad aprile.

Essa comunque ha una consistenza considerevole, basti pensare che le cosiddette seconde case sono stimabili in circa 1200 unità, che i posti letto delle strutture ricettive - sia alberghiere che extralberghiere - ammontano a circa 580 unità, e che i posti disponibili per gli autocaravan sono 30.

La popolazione fluttuante rivolge la sua domanda tanto agli esercizi per la somministrazione che rientrano nella tipologia "bar", tanto a quelli che rientrano nella tipologia "ristorante-pizzeria".

5. CONFRONTO DOMANDA/OFFERTA

Se si procede al confronto tra domanda ed offerta limitandosi al solo dato quantitativo, la conclusione cui si potrebbe erroneamente giungere è che non appare esservi spazio per nuovi esercizi per la somministrazione, in quanto le attività esistenti sono più che sufficienti per soddisfare la domanda.

In realtà, la situazione è ben diversa, in ragione del fatto che la quasi totalità degli esercizi per la somministrazione effettua - nei fatti - un'apertura stagionale, da aprile/maggio a ottobre/novembre, cosicché nella restante parte dell'anno l'offerta appare sottodimensionata.

6. CONCLUSIONI

Per quanto sopra evidenziato, appare fondato ritenere che il Comune di Bonassola necessiti di un ampliamento dell'offerta dei servizi forniti dagli esercizi pubblici non tanto da un punto di vista meramente quantitativo, bensì da un punto di vista qualitativo, con particolare riferimento alla necessità di garantire una continuità ed un livello di servizio che ad oggi appaiono quanto meno insoddisfacenti.

La programmazione, dunque, dovrebbe offrire al comune alla collettività, la possibilità di accedere con continuità ai servizi di somministrazione alimenti e bevande in ciascun periodo dell'anno, e di poter contare su una certa possibilità di scelta, avendo a

disposizione un certo numero di esercizi verso i quali rivolgere – alternativamente – la domanda.

L'obiettivo perseguito è perfettamente allineato ai criteri obbligatori individuati dalla Regione Liguria con la deliberazione di Consiglio n.ro 5 del 27.02.2008: occorre dunque redigere un piano comunale per gli esercizi di somministrazione che individui parametri di qualità, il cui possesso comporti l'attribuzione di un punteggio, e che individui altresì un punteggio complessivo minimo il cui raggiungimento sia espressione di un servizio qualitativamente soddisfacente e quindi consenta il rilascio del titolo autorizzativo.

7. I PARAMETRI DI QUALITA'

Premesso che gli obiettivi dell'Amministrazione possono così sintetizzarsi:

- Elevare gli standard qualitativi del servizio di somministrazione;
- Evitare la stagionalizzazione – di fatto – degli esercizi;
- Contemperare le esigenze di intrattenimento con il rispetto della quiete pubblica;
- Creare luoghi di aggregazione;
- Valorizzare le risorse agroalimentari del territorio;
- Incentivare il rispetto per l'ambiente

appaiono rispondenti allo scopo i parametri di seguito elencati:

- A) periodo di apertura
- B) orario di apertura
- C) superficie totale del locale
- D) insonorizzazione del locale certificata da tecnico abilitato
- E) attività di intrattenimento e collaborazione con l'Amministrazione nell'organizzazione di eventi/manifestazioni
- F) internet point gratuito
- G) sala svago/lettura
- H) divisa da lavoro per il personale addetto alla somministrazione/partecipazione a corsi di aggiornamento e riqualificazione professionale del personale addetto alla somministrazione
- I) distanza minima da esercizi esistenti
- J) presentazione di DIA sanitaria relativa ad attività di preparazione e manipolazione di alimenti e bevande (comunemente intesa come ristorazione);
- K) utilizzo di prodotti agroalimentari biologici certificati
- L) utilizzo di prodotti agroalimentari tipici
- M) utilizzo di prodotti ecocompatibili
- N) climatizzazione del locale
- O) Conoscenza di almeno una lingua straniera europea da parte del titolare o di un dipendente o collaboratore, comprovate da diploma o attestato di frequenza a corsi di lingue, rilasciato da Istituti o Scuole riconosciuti.
- P) Utilizzo di sistemi elettronici di pagamento

8. DESCRIZIONE DEI PARAMETRI E MOTIVAZIONI DELLA SCELTA

A) PERIODO DI APERTURA

L'analisi della situazione attuale ha evidenziato uno squilibrio temporale dell'offerta, nel senso che gli esercizi per la somministrazione risultano numericamente adeguati alla domanda nel periodo aprile-ottobre, ma decisamente insufficienti nella restante parte dell'anno; per tale ragione si ritiene opportuno utilizzare quale parametro qualificante l'indicazione di un periodo di apertura che garantisca la destagionalizzazione dell'offerta

B) ORARIO DI APERTURA

Coerentemente con le disposizioni normative emanate dalla Regione Liguria, l'amministrazione intende garantire ampie fasce d'apertura, per rendere fruibile il servizio pubblico offerto dagli esercizi per la somministrazione

C) AMPIEZZA TOTALE DEL LOCALE

Posto che l'attività di ristorazione richiede necessariamente una certa disponibilità di superficie, si ritiene che anche l'esercizio che non si occupa di manipolazione degli alimenti possa richiedere superfici ampie nel momento in cui diviene sede di attività collaterali, valorizzate in parametri di seguito illustrati

D) INSONORIZZAZIONE DEL LOCALE CERTIFICATA DA TECNICO ABILITATO

Come chiarito dalla Regione Liguria con deliberazione di Consiglio Regionale n.ro 5 del 27.02.2008, l'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande reca con sé l'autorizzazione ad effettuare forme di intrattenimento musicale - fatta eccezione per gli intrattenimenti danzanti, per i quali è sempre necessario richiedere apposita autorizzazione. In una località a forte vocazione turistica quale è Bonassola, appare necessario contemperare opposte esigenze, quali la richiesta di forme di intrattenimento e svago, specie nelle ore serali, la richiesta di locali che effettuino orario di apertura anche nelle ore notturne, e le comprensibili e lecite aspirazioni al rispetto della quiete pubblica. Per tale ragione appare corretto valorizzare e premiare lo sforzo da parte degli esercenti o degli aspiranti tali di insonorizzare i locali.

E) ATTIVITA' DI INTRATTENIMENTO - COLLABORAZIONE CON L'AMMINISTRAZIONE NELL'ORGANIZZAZIONE DI EVENTI/MANIFESTAZIONI

Per le ragioni in parte già espresse al punto precedente, appare giustificato - in una località a vocazione turistica - incoraggiare l'iniziativa dei gestori nell'offrire forme di intrattenimento ai propri avventori e, al contempo, valorizzare gli esercizi che collaborano con l'Amministrazione nella predisposizione di un programma di manifestazioni ed eventi, nell'ottica di una migliore accoglienza turistica

F) INTERNET POINT GRATUITO

Si ritiene caratteristica qualificante creare nell'ambito di un esercizio pubblico uno spazio nel quale offrire ai clienti la possibilità di connettersi gratuitamente alla rete web, creando una o più postazioni internet.

G) SALA SVAGO/LETTURA

Il pubblico esercizio può divenire luogo di aggregazione e di confronto; allo scopo appare utile incentivare i gestori che mettono a disposizione appositi spazi nei quali dedicarsi alla lettura e ai giochi di società e che forniscono ampia scelta di quotidiani, riviste, libri (prevedendo magari forme di collaborazione con la biblioteca civica), giochi da tavolo, destinati a diverse fasce d'età.

H) DIVISA DA LAVORO/CORSI DI AGGIORNAMENTO E RIQUALIFICAZIONE

Per sua natura l'attività di somministrazione in un pubblico esercizio deve essere caratterizzata da professionalità e competenza: per questo si intende premiare quei gestori che puntano sulla qualificazione professionale e sulla capacità d parte degli addetti di rapportarsi con gli avventori, ed attribuiscono la giusta importanza a dettagli apparentemente solo esteriori quali la divisa da lavoro, cioè una tipologia di abbigliamento che renda riconoscibile ogni addetto all'esercizio.

I) DISTANZA MINIMA DA ESERCIZI ESISTENTI

Uno degli obiettivi perseguiti è la decentralizzazione degli esercizi pubblici, in modo tale da incentivare la distribuzione dei servizi sull'intero territorio comunale: pertanto, appare coerente "premiare" l'apertura di esercizi laddove ve ne sia carenza, prevedendo l'attribuzione di un punteggio se sussiste una distanza minima da esercizi esistenti.

J) PRESENTAZIONE DI DIA SANITARIA RELATIVA AD ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Si ritiene utile valorizzare l'offerta del servizio di ristorazione, che rappresenta la forma più completa di esercizio pubblico per la somministrazione; non essendovi più una distinzione di tipo amministrativo fra diverse tipologie di esercizi pubblici, l'unico elemento formale che consente di differenziare gli esercizi di ristorazione dai bar è la presentazione di una DIA sanitaria le cui caratteristiche (planimetria allegata, descrizione delle attrezzature, relazione tecnica...) siano tali da configurare un esercizio destinato alla preparazione, cottura e somministrazione di cibi freschi

K)-L) UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI BIOLOGICI CERTIFICATI/TIPICI

L'Amministrazione riconosce il valore dei prodotti tipici - legati al territorio e alla sua storia - e dei prodotti biologici, ottenuti utilizzando tecniche di coltivazione e/o allevamento rispettose dell'ambiente e dei suoi equilibri, senza ricorso ad agenti chimici: per questo motivo appare coerente premiare gli esercenti che utilizzano in modo sistematico prodotti di tale specie.

M) UTILIZZO DI SOSTANZE ECOCOMPATIBILI

Sempre in un'ottica di salvaguardia dell'ambiente va letta l'importanza attribuita all'utilizzo di prodotti - di tipo non alimentare - a contenuto impatto ambientale, quali detersivi, stoviglie, involucri, vernici, materiali da rivestimento, etc.

N) CLIMATIZZAZIONE DEL LOCALE

Contribuisce a determinare il livello di qualità del servizio offerto la possibilità di garantire un ambiente piacevole anche dal punto di vista delle condizioni climatiche.

O) CONOSCENZA DI ALMENO UNA LINGUA STRANIERA EUROPEA DA PARTE DEL TITOLARE O DI UN DIPENDENTE O COLLABORATORE, COMPROVATE DA DIPLOMA O ATTESTATO DI FREQUENZA A CORSI DI LINGUE, RILASCIATO DA ISTITUTI O SCUOLE RICONOSCIUTI.

In un paese a forte vocazione turistica, con una domanda di servizi che proviene sempre più da paesi stranieri, appare corretto incentivare una conoscenza qualificata di almeno una lingua straniera, tale da consentire una più corretta comunicazione esercente/cliente

P) UTILIZZO DI SISTEMI ELETTRONICI DI PAGAMENTO

Appare corretto incoraggiare l'utilizzo di forme veloci di pagamento, ormai ampiamente diffuse in ogni settore dell'attività commerciale

9. VALORIZZAZIONE DEI PARAMETRI

In sede di richiesta di autorizzazione, ovvero di dichiarazione di subingresso, gli interessati dovranno dichiarare se ed in quale misura l'esercizio che intendono gestire soddisfa i parametri di qualità; ad ogni parametro vengono attribuiti uno o più valori numerici, che concorrono al raggiungimento di un punteggio finale, utile per determinare il rilascio del titolo autorizzativo, ovvero per consentire il subingresso.

I parametri vengono valorizzati come segue:

A) PERIODO D'APERTURA

| | | |
|--------------------------|-------------------------------------|----------|
| <input type="checkbox"/> | 330 giorni e oltre per anno solare | Punti 35 |
| <input type="checkbox"/> | da 270 a 329 giorni per anno solare | Punti 25 |
| <input type="checkbox"/> | da 180 a 269 giorni per anno solare | Punti 10 |
| <input type="checkbox"/> | Meno di 180 giorni per anno solare | Punti 0 |

B) ORARIO D'APERTURA

| | | |
|--------------------------|----------------------------|----------|
| <input type="checkbox"/> | da 15 a 18 ore giornaliere | Punti 30 |
|--------------------------|----------------------------|----------|

| | | |
|--------------------------|----------------------------|----------|
| <input type="checkbox"/> | da 10 a 14 ore giornaliere | Punti 25 |
| <input type="checkbox"/> | da 7 a 9 ore giornaliere | Punti 15 |
| <input type="checkbox"/> | da 5 a 6 ore giornaliere | Punti 0 |

C) AMPIEZZA TOTALE DEL LOCALE

| | | |
|--------------------------|------------------|----------|
| <input type="checkbox"/> | 71 mq e oltre | Punti 25 |
| <input type="checkbox"/> | da 51 mq a 70 mq | Punti 15 |
| <input type="checkbox"/> | da a 41 a 50 mq | Punti 10 |
| <input type="checkbox"/> | fino a 40 mq | Punti 0 |

D) INSONORIZZAZIONE DEL LOCALE CERTIFICATA DA TECNICO ABILITATO

| | | |
|--------------------------|----|----------|
| <input type="checkbox"/> | Si | Punti 10 |
| <input type="checkbox"/> | No | Punti 0 |

E) INTRATTENIMENTO/COLLABORAZIONE NELLE MANIFESTAZIONI

| | | |
|--------------------------|----------------------------------|----------|
| <input type="checkbox"/> | 5 eventi per anno solare e oltre | Punti 15 |
| <input type="checkbox"/> | fino a 4 eventi per anno solare | Punti 10 |
| <input type="checkbox"/> | nessun evento | Punti 0 |

F) INTERNET POINT GRATUITO

| | | |
|--------------------------|----|----------|
| <input type="checkbox"/> | Si | Punti 10 |
| <input type="checkbox"/> | No | Punti 0 |

G) SALA SVAGO/LETTURA

| | | |
|--------------------------|----|----------|
| <input type="checkbox"/> | Si | Punti 15 |
| <input type="checkbox"/> | No | Punti 0 |

H) DIVISA DA LAVORO/CORSI DI AGGIORNAMENTO E RIQUALIFICAZIONE

| | | |
|--------------------------|----------------|----------|
| <input type="checkbox"/> | divisa e corsi | Punti 20 |
| <input type="checkbox"/> | divisa o corsi | Punti 10 |

I) DISTANZA MINIMA DA ESERCIZI ESISTENTI

| | | |
|--------------------------|---------------------------------------|----------|
| <input type="checkbox"/> | Oltre 50 m. in linea d'aria | Punti 20 |
| <input type="checkbox"/> | Distanza da 0 a 50 m. in linea d'aria | Punti 0 |

J) PRESENTAZIONE DI DIA SANITARIA RELATIVA AD ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

| | | |
|--------------------------|----|----------|
| <input type="checkbox"/> | Si | Punti 20 |
| <input type="checkbox"/> | No | Punti 0 |

K) UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI BIOLOGICI CERTIFICATI

| | | |
|--------------------------|---|----------|
| <input type="checkbox"/> | 5 prodotti agroalimentari certificati e oltre presenti nel menu | Punti 20 |
| <input type="checkbox"/> | Da 3 a 4 prodotti agroalimentari certificati presenti nel menu | Punti 10 |
| <input type="checkbox"/> | Da 0 a 2 prodotti agroalimentari certificati presenti nel menu | Punti 0 |

L) PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI

| | | |
|--------------------------|---|----------|
| <input type="checkbox"/> | 5 prodotti tipici e oltre presenti nel menu | Punti 20 |
| <input type="checkbox"/> | Da 3 a 4 prodotti tipici presenti nel menu | Punti 10 |
| <input type="checkbox"/> | Da 0 a 2 prodotti agroalimentari tipici presenti nel menu | Punti 0 |

M) UTILIZZO DI SOSTANZE ECOCOMPATIBILI(*)

| | | |
|--------------------------|---|----------|
| <input type="checkbox"/> | oltre il 50% dei prodotti utilizzati | Punti 20 |
| <input type="checkbox"/> | Da oltre il 20% fino al 50% dei prodotti utilizzati | Punti 10 |
| <input type="checkbox"/> | Fino al 20% di prodotti utilizzati | Punti 0 |

(*) nella tabella M), le percentuali sono riferite alla spesa sostenuta per l'acquisto dei prodotti

N) CLIMATIZZAZIONE DEL LOCALE

| | | |
|--------------------------|----|----------|
| <input type="checkbox"/> | Si | Punti 10 |
| <input type="checkbox"/> | No | Punti 0 |

O) CONOSCENZA DI ALMENO UNA LINGUA STRANIERA EUROPEA DA PARTE DEL TITOLARE O DI UN DIPENDENTE O COLLABORATORE, COMPROVATE DA DIPLOMA O ATTESTATO DI FREQUENZA A CORSI DI LINGUE, RILASCIATO DA ISTITUTI O SCUOLE RICONOSCIUTI.

| | | |
|--------------------------|----|----------|
| <input type="checkbox"/> | Si | Punti 10 |
| <input type="checkbox"/> | No | Punti 0 |

P) UTILIZZO DI SISTEMI ELETTRONICI DI PAGAMENTO

| | | |
|--------------------------|----|----------|
| <input type="checkbox"/> | Si | Punti 10 |
| <input type="checkbox"/> | No | Punti 0 |

10. RIQUALIFICAZIONE DEGLI ESERCIZI ESISTENTI

Come illustrato nelle premesse, l'attuale consistenza degli esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande è - in linea teorica - più che sufficiente a soddisfare la domanda proveniente dal bacino di utenza di Bonassola; come detto, tuttavia, gli aspetti critici sono essenzialmente due: la "stagionalizzazione" di fatto degli esercizi ed il livello qualitativo non sufficientemente elevato.

Con queste premesse, appare chiaro che l'obiettivo da perseguire è duplice: elevare la qualità e rendere effettivo e destagionalizzato il servizio.

L'Amministrazione ritiene di avere due possibili strade da seguire per ottenere il risultato cui tende: incoraggiare gli esercizi esistenti ad affrontare un processo di riqualificazione e procedere al rilascio di nuove autorizzazioni solo in presenza degli auspicati standard qualitativi.

Relativamente al primo aspetto, i titolari degli esercizi pubblici esistenti potranno rendere in qualunque momento all'ufficio competente una dichiarazione circa il possesso dei parametri di qualità sopra illustrati; qualora il punteggio totale raggiunto sia pari ad almeno 150 punti, l'ufficio provvederà a rilasciare un'attestazione di qualità.

I parametri dichiarati sono soggetti a controllo da parte dell'ufficio preposto: nel caso in cui dai controlli effettuati risulti la non veridicità di uno o più parametri dichiarati, e ciò comporti una decurtazione di punteggio tale da scendere al di sotto dei 175 punti, l'attestazione di qualità è soggetta a decadenza, seguendo la procedura descritta al successivo punto 22).

11. RILASCIO DI AUTORIZZAZIONI PER APERTURA DI NUOVI ESERCIZI PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

L'apertura di nuovi esercizi comporta - a norma del T.U. in materia di commercio, il rilascio di autorizzazione amministrativa.

Le persone interessate dovranno presentare apposita istanza, utilizzando la modulistica che verrà predisposta dal competente ufficio comunale, dichiarando al contempo, sotto la propria personale responsabilità, il possesso dei parametri di qualità sopra individuati e valorizzati.

Le istanze protocollate verranno poi esaminate dall'ufficio, che procederà al controllo dei requisiti morali e professionali di cui agli articoli 12 e 13 del T.U. e, in caso di esito positivo degli stessi, all'attribuzione del punteggio in base al possesso dei parametri oggetto di dichiarazione.

L'autorizzazione all'apertura di un pubblico esercizio viene rilasciata qualora il punteggio attribuito sia pari o superiore a punti 175.

12. RILASCIO DI AUTORIZZAZIONI PER TRASFERIMENTO DI SEDE DI ESERCIZI PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

Il T.U. in materia di commercio prevede che anche per il trasferimento di sede di un esercizio pubblico per la somministrazione di alimenti e bevande si dia luogo al rilascio di titolo autorizzativo.

Le persone interessate dovranno presentare apposita istanza, utilizzando la modulistica che verrà predisposta dal competente ufficio comunale, dichiarando al contempo, sotto la propria personale responsabilità, il possesso dei parametri di qualità sopra individuati e valorizzati.

Le istanze protocollate verranno poi esaminate dall'ufficio, che procederà al controllo dei requisiti morali e professionali di cui agli articoli 12 e 13 del T.U. e, in caso di esito positivo degli stessi, all'attribuzione del punteggio in base al possesso dei parametri oggetto di dichiarazione.

L'autorizzazione al trasferimento di sede di un pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande viene rilasciata qualora il punteggio attribuito sia pari o superiore a punti 175

13. PROCEDURA PER SUBINGRESSO, MODIFICHE ASSETTO SOCIETARIO, AMPLIAMENTO O RIDUZIONE DEI LOCALI.

A norma del T.U. in materia di commercio, è previsto che il subingresso e le modifiche dell'assetto societario siano oggetto di DIA; nel silenzio della normativa, si prevede di adottare questa procedura anche per le riduzioni e l'ampliamento dei locali nei quali l'attività viene esercitata. In ogni caso il procedimento si conclude con il rilascio di un'autorizzazione, in quanto ciò appare necessario per ragioni di coordinamento con il TULPS e di sovraordinazione di quest'ultimo rispetto alla normativa regionale.

a) Nel caso in cui il subingresso dipenda da causa di morte (successione nell'attività da parte degli eredi), le persone interessate dovranno presentare apposita DIA, utilizzando la modulistica che verrà predisposta dal competente ufficio comunale.

Le istanze protocollate verranno poi esaminate dall'ufficio, che procederà al controllo dei requisiti morali e professionali di cui agli articoli 12 e 13 del T.U.: il procedimento si concluderà con il rilascio di apposita autorizzazione, in presenza dei previsti requisiti.

b) Nel caso in cui il subingresso dipenda da atti fra vivi, così come nel caso di modifiche dell'assetto societario o di variazioni nella superficie dei locali, dovrà essere seguita la procedura DIA sopra indicata, ed inoltre dovrà essere dichiarato il possesso dei parametri di qualità. L'ufficio procederà al controllo del possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli articoli 12 e 13 del T.U., e, in caso di esito positivo degli stessi, all'attribuzione del punteggio in base al possesso dei parametri oggetto di dichiarazione. **Nei casi testè illustrati, il procedimento ha esito positivo qualora il punteggio riportato sia almeno pari a 150 punti.**

14. TRASFORMAZIONE DELLE AUTORIZZAZIONI EX "C" IN ESERCIZI PUBBLICI PER LA SOMMINISTRAZIONE

I titolari di autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande da effettuarsi congiuntamente ad attività di intrattenimento e svago (la tipologia definita "C" dalla previgente normativa) hanno la possibilità di commutare detta autorizzazione in

autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande tout-court, svincolandosi così da limiti di superficie e consentendo una somministrazione indifferenziata.

Le persone interessate dovranno presentare apposita istanza, utilizzando la modulistica che verrà predisposta dal competente ufficio comunale, dichiarando al contempo, sotto la propria personale responsabilità, il possesso dei parametri di qualità sopra individuati e valorizzati.

Le istanze protocollate verranno poi esaminate dall'ufficio, che procederà all'attribuzione del punteggio in base al possesso dei parametri oggetto di dichiarazione.

La trasformazione dell'esercizio per la somministrazione avente natura "secondaria" in esercizio pubblico in senso proprio viene accordata qualora il punteggio attribuito sia pari o superiore a punti 150: anche in tal caso si dà luogo a rilascio di titolo autorizzativo.

15. AUTORIZZAZIONI A CARATTERE STAGIONALE

Non sono previste nuove autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande di natura stagionale.

I titolari di autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande di tipo stagionale esistenti alla data di entrata in vigore del presente piano hanno la possibilità di commutare detta autorizzazione in autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande permanente.

Le persone interessate dovranno presentare apposita istanza, utilizzando la modulistica che verrà predisposta dal competente ufficio comunale, dichiarando al contempo, sotto la propria personale responsabilità, il possesso dei parametri di qualità sopra individuati e valorizzati.

Le istanze protocollate verranno poi esaminate dall'ufficio, che procederà all'attribuzione del punteggio in base al possesso dei parametri oggetto di dichiarazione.

La trasformazione dell'esercizio per la somministrazione avente carattere stagionale in esercizio pubblico avente carattere permanente viene accordata qualora il punteggio attribuito sia pari o superiore a punti 150: anche in tal caso si dà luogo a rilascio di titolo autorizzativo.

16. ORARI OBBLIGATORI

Il Sindaco stabilisce gli orari di apertura e chiusura degli esercizi di somministrazione con ordinanza, lasciando libertà di scelta all'esercente, nel rispetto dell'ordinanza stessa.

I titolari degli esercizi di somministrazione debbono adoperarsi per evitare e/o sedare al meglio i disturbi alla quiete pubblica arrecati dai loro avventori, sia all'interno del locale che nelle aree aperte al pubblico destinate alla somministrazione di cui hanno la disponibilità in base ad apposita concessione rilasciata dall'ufficio tributi o in base ad altro titolo, durante le ore di apertura dell'esercizio.

La sospensione volontaria degli esercizi di somministrazione che si protrae per più di otto giorni deve essere preventivamente comunicata al Comune; la stessa non può - comunque - protrarsi oltre i diciotto mesi, pena la decadenza dall'autorizzazione.

Il Sindaco ha la facoltà di sospendere la chiusura volontaria di un esercizio - salvo il caso di malattia debitamente documentata - qualora non rimanga in attività altro esercizio di

somministrazione di uguale natura (tipo bar/tipo ristorazione) nel raggio di 100 mt in linea d'aria.

17. ESERCIZIO DELL'ATTIVITA'

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

Il titolare - o legale rappresentante - in caso di assenza inferiore a 60 giorni consecutivi, può affidare la conduzione dell'attività di somministrazione ad un preposto - dipendente o socio o familiare coadiuvante - senza nessun obbligo di comunicazione nei confronti del Comune: in tale circostanza, il titolare rimane responsabile della somministrazione e di eventuali violazioni commesse dal preposto.

Qualora l'assenza sia uguale o superi i 60 giorni consecutivi, il titolare - o legale rappresentante - deve nominare un rappresentante in possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli artt. 12 e 13 del T.U.C., e comunicare tale nomina al Comune. In tal caso, il rappresentante assume su di sé la responsabilità della somministrazione e delle eventuali violazioni commesse. Il responsabile del servizio provvede ad annotare sul titolo autorizzativo il nominativo del responsabile, previa verifica dei requisiti dichiarati.

Il titolare di più autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande deve nominare un rappresentante per ciascuno degli esercizi, oltre a quello nel quale decide di essere fisicamente presente, e darne comunicazione al Comune. Il responsabile del servizio provvede ad annotare sul titolo autorizzativo il nominativo del responsabile, previa verifica dei requisiti dichiarati.

18. ATTIVITA' ACCESSORIE

L'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'art. 55 L.R. 1/2007 per l'attività di somministrazione e bevande abilita anche:

1. 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;
2. all'installazione e all'uso di giochi previsti dall'art. 110 del R.D. 18.06.1931, nr. 773 (TULPS);
3. all'effettuazione di trattenimenti musicali senza ballo

purchè, in ognuno dei casi illustrati, i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento.

In particolare, l'intrattenimento si deve svolgere:

1. durante la normale attività di somministrazione;
2. senza alcun pagamento di un biglietto per l'ingresso;
3. senza aumento dei costi delle consumazioni rispetto al listino prezzi esposto.

Lo svolgimento di trattenimenti musicali è subordinato al rispetto delle norme in materia di inquinamento acustico (L. 447/1995, L.R. 12/1998, D.P.C.M. 215/1999), di sicurezza nei luoghi di lavoro e di prevenzione incendi.

Le attività di che trattasi possono altresì essere esercitate - senza alcuna ulteriore incombenza - dai titolari delle attività di cui all'art. 56 L.R. 1/2007, cioè di esercizi nei

quali la somministrazione è svolta congiuntamente ad attività di intrattenimento e svago, in stabilimenti balneari, impianti sportivi e simili.

19. CONSUMO SUL POSTO

Non è soggetto a rilascio di autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art. 55 della L.R. 1/2007 il consumo di prodotti alimentari sul posto negli esercizi di vicinato e nei laboratori artigianali per la produzione di generi alimentari, a condizione che vengano rispettate le seguenti indicazioni obbligatorie:

1. non è consentito al titolare dell'esercizio effettuare servizio assistito ai clienti, fornendo loro la merce direttamente sui piani e tavoli d'appoggio, o prendendo ordinazioni;
2. il consumo sul posto è consentito solo dopo il pagamento della merce acquistata;
3. il prodotto sul posto deve essere fornito al cliente esclusivamente con stoviglie monouso a perdere;
4. nell'ambito della superficie di vendita possono essere installati piani d'appoggio, con superficie lavabile, fissati a parete ad un'altezza non inferiore a cm. 110 e di larghezza non superiore a cm. 40;
5. in alternativa o in aggiunta di suddetti piani d'appoggio, possono essere messi a disposizione del cliente tavoli con piano d'appoggio di altezza non inferiore a cm. 110 e superficie lavabile;
6. nelle vicinanze dei piani o tavoli d'appoggio devono essere sistemati idonei contenitori nei quali i clienti possano depositare le stoviglie dopo l'uso;
7. la pulizia dei piani e tavoli d'appoggio rimane comunque a carico del titolare dell'esercizio, il quale deve altresì provvedere all'integrazione del proprio piano di autocontrollo, a norma del reg. CE 852/2004;
8. nel rispetto del vigente regolamento comunale per l'occupazione di spazi ed aree pubbliche, è consentito l'utilizzo di area scoperta pertinente al locale, con superficie non superiore a mq 50, a condizione che il consumo sul posto avvenga alle stesse condizioni illustrate nei punti precedenti. Per area scoperta pertinente si intende un'area che rientra nella disponibilità del titolare dell'esercizio di vicinato/laboratorio artigianale, tale da non distare più di 5 mt. dall'ingresso dell'esercizio, e non si debba attraversare una strada aperta al traffico veicolare per raggiungerla;
9. l'esercizio non può essere attrezzato con servizi igienici a disposizione del pubblico, poiché il consumo sul posto deve essere inteso come servizio reso al cliente per favorire pasti veloci;
10. la sistemazione di piani o tavoli d'appoggio si configura come modificazione della situazione preesistente del locale ed è pertanto necessaria la presentazione di notificazione - a fini sanitari - di variazione significativa con effetto immediato (c.d. DIA sanitaria non differita), in applicazione dell'art. 6 reg. CE 852/2004;
11. il consumo sul posto negli esercizi di vicinato o artigianali è comunque subordinato alla presentazione di una comunicazione al Comune da effettuarsi contestualmente all'effettuazione del servizio, utilizzando la modulistica di cui al successivo punto 20).

20. PUBBLICIZZAZIONE E MODULISTICA

Entro 30 giorni dall'entrata in vigore della deliberazione di consiglio Comunale di approvazione del presente piano, il responsabile del servizio approva con propria determinazione la modulistica necessaria per la presentazione delle istanze/DIA relative agli esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande e per la contestuale dichiarazione del possesso dei requisiti di qualità, nonché la modulistica per la comunicazione dell'inizio attività relativamente al consumo sul posto in esercizi di vicinato/artigianali.

Entro lo stesso termine, il responsabile cura la pubblicazione del piano per gli esercizi di somministrazione e della modulistica di cui al punto precedente mediante affissione per trenta giorni all'albo pretorio comunale e mediante pubblicazione sul sito web istituzionale del Comune. Dell'avvenuta entrata in vigore del piano comunale per gli esercizi di somministrazione e delle modalità per prenderne visione verrà data notizia mediante l'affissione di appositi manifesti informativi negli spazi all'uopo dedicati

21. NORME COMUNI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE DELLE ISTANZE

Le istanze (apertura e trasferimento) e le comunicazioni (subingresso) mancanti anche di uno solo degli elementi richiesti e specificati nella relativa modulistica sono considerate inammissibili.

Qualora per lo stesso locale pervengano più domande per l'apertura di nuovi esercizi oppure più domande per il trasferimento di esercizi esistenti, verrà data priorità alla domanda che proporrà il punteggio più alto.

Qualora pervengano - per lo stesso locale - una o più domande per l'apertura di nuovi esercizi e una o più domande per il trasferimento di esercizi esistenti, verrà data priorità alle domanda di trasferimento e, fra queste, alla domanda che proporrà il punteggio più alto.

Il termine per il rilascio delle autorizzazioni è fissato in sessanta giorni dall'acquisizione a protocollo della domanda formalmente completa.

22. I CONTROLLI

I parametri dichiarati in sede di istanza o in sede di DIA rappresentano condizioni necessarie per l'esito favorevole del procedimento teso al rilascio dell'autorizzazione; **detti requisiti debbono essere posseduti tanto all'atto di presentazione dell'istanza/DIA, quanto per tutta la durata della validità dell'autorizzazione relativa all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande conseguentemente rilasciata.**

Detti parametri sono soggetti a controlli periodici disposti dall'ufficio attività produttive, che - a seconda della natura degli stessi - verrà effettuato dal medesimo ufficio, ovvero dalla polizia locale, con modalità e tempistiche anche molto differenti fra loro.

Se dal controllo effettuato emerge che i parametri dichiarati in sede di presentazione dell'istanza non corrispondono - in tutto o in parte - alla situazione reale, verificata in sede di controllo, e se ciò comporta un abbassamento del punteggio totale al di sotto del minimo previsto per il caso in esame, si apre un procedimento in contraddittorio, per il quale:

- il responsabile del procedimento contesta al titolare la violazione, osservando la procedura di cui all'art. 10-bis della L. 241/1990;
- nel caso in cui le controdeduzioni presentate dal titolare siano fondate, nulla accade;
- nel caso in cui le controdeduzioni non siano fondate, ovvero in caso di inerzia da parte del titolare, il responsabile del procedimento conferisce allo stesso il termine di un anno per acquisire/riacquisire gli standard qualitativi dei quali si contesta l'assenza;
- al termine del periodo assegnato, qualora il punteggio rimanga al di sotto del minimo richiesto causa del perdurare della mancanza/insufficienza dei requisiti di qualità, si ha decadenza automatica dal titolo autorizzativo.

23. ENTRATA IN VIGORE E NORMA FINALE

Il presente piano per gli esercizi di somministrazione alimenti e bevande entrerà in vigore congiuntamente alla deliberazione di approvazione da parte del Consiglio Comunale, e rimarrà vigente nella sua attuale formulazione fino ad eventuale revoca o a modifica.

Quanto non espressamente in esso previsto, è disciplinato dalla L.R. 1/2007, dagli indirizzi e criteri approvati dal Consiglio Regionale con deliberazione n.ro 5 del 27.02.2008 e da tutti gli atti emanati ed emanandi dagli organi competenti in materia.