

# COMUNE DI PORTOFINO

CITTA' METROPOLITANA DI GENOVA



## PROGRAMMAZIONE COMUNALE DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE ART. 55 LEGGE REGIONALE N. 1/2007 e ART. 64 D.LGS. 59/2010

***(APPROVATO CON DELIBERA DI CONSIGLIO COMUNALE N. 27 DEL 26/10/2023)***



## PREMESSA

Il presente piano rappresenta la naturale evoluzione ed aggiornamento alla sopravvenuta normativa dello strumento regolamentare approvato con delibera del Consiglio Comunale n. 23 del 29/11/2008. Successivamente a tale data, il legislatore nazionale ha apportato rilevanti innovazioni con il D. Lgs. 26/03/2010, n. 59 di attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno (c.d. Direttiva Bolkestein) che ha ristretto la facoltà dei comuni di regolamentare le aperture dei pubblici esercizi alle zone del territorio da sottoporre a tutela. In dette aree è stata comunque confermata la facoltà di “prevedere, sulla base di parametri oggettivi e indici di qualità del servizio, divieti o limitazioni all’apertura di nuove strutture limitatamente ai casi in cui ragioni non altrimenti risolvibili di sostenibilità ambientale, sociale e di viabilità rendano impossibile consentire ulteriori flussi di pubblico nella zona di tutela senza incidere in modo gravemente negativo sui meccanismi di controllo o in particolare sul consumo di alcolici, e senza ledere il diritto dei residenti alla vivibilità del territorio e alla normale mobilità. In ogni caso, resta ferma la finalità di tutela e salvaguardia delle zone di pregio artistico, storico, architettonico e ambientale”.

Il legislatore regionale ha adeguato le previsioni normative ai principi sopra indicati, in applicazione dell’art. 117 della Costituzione, apportando modifiche al testo unico del commercio (L.R. 02/01/2007, n. 1) ed, in ultimo, mediante l’adozione della DCR 07/07/2020, n. 10 recante: “Indirizzi e criteri per la somministrazione di alimenti e bevande - 2020” sostitutivi degli indirizzi e criteri di cui alla DCR del 18 novembre 2014, n. 32. Occorre precisare che la programmazione comunale previgente era stata elaborato sugli indirizzi e criteri di cui alla DCR 27/02/2008, n. 5, ormai superati da ben due deliberazioni del Consiglio Regionale Ligure.

Gli attuali indirizzi e criteri recepiscono altresì il regime amministrativo e agli adempimenti di cui al D. Lgs. n. 222/2016 recante “Individuazione di procedimenti oggetto di autorizzazione, segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), silenzio assenso e comunicazione e di definizione dei regimi amministrativi applicabili a determinate attività e procedimenti, ai sensi dell’articolo 5 della legge 7 agosto 2015, n. 124” ed alla relativa modulistica Unificata recepita dalla Regione con propri atti di Giunta.

Il piano comunale, fermo restando le disposizioni del D. Lgs. 59/2010, potrà tenere conto dei seguenti elementi:

- a) le caratteristiche della rete distributiva cittadina in relazione allo sviluppo demografico, all’evoluzione dei consumi della popolazione residente, dei flussi turistici, dei movimenti dei pendolari;
- b) la vocazione urbanistica delle singole zone di insediamento a seconda che si tratti di zone montane o costiere;
- c) la valorizzazione dell’attività di somministrazione al fine di favorire il turismo, l’enogastronomia e le produzioni tipiche locali, anche con offerta di alimenti per celiaci e soggetti affetti da intolleranze e/o allergie alimentari.

Il Piano comunale potrà sostanziersi nella previsione di criteri per nuove autorizzazioni, (anche a carattere stagionale) o trasferimenti da zone non sottoposte a tutela a zone sottoposte a tutela, di tipo qualitativo quali ad esempio:

- A) conformità dell’arredamento dei locali all’area in cui si insediano le attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- B) somministrazione di prodotti tipici locali e/o provenienti dal commercio equosolidale e di prodotti per celiaci e soggetti affetti da intolleranze e/o allergie alimentari;
- C) personale occupato;
- D) inserimento del locale nel contesto urbano;

E' altresì attribuita al comune la facoltà di stabilire limitazioni nelle variazioni di destinazione d'uso degli immobili, al fine del mantenimento di una maggiore sostenibilità e qualità urbana.

Sempre con la predetta DCR 10/2020 la Regione ha individuato le aree da sottoporre a tutela ai fini del rilascio delle nuove autorizzazioni o trasferimenti da zone non sottoposte a tutela come di seguito riportate:

- Centri/nuclei Storici e abitati compatti classificati o riconducibili alla Zona omogenea A di cui al DM 2 aprile 1968, n. 1444;
- Centri storico-commerciali di cui 14 comma 1, lettera e) del TUC ovvero individuati dal Piano
- Commerciale Comunale previsto 5 del medesimo Testo Unico;
- Comuni, Frazioni e nuclei abitati decentrati con popolazione fino a 500 abitanti;
- Ambiti assoggettati, dal Piano Paesistico Regionale (P.T.C.P.), al regime di Conservazione (CE);
- ambiti NI.MA (Nuclei Isolati soggetti a Mantenimento)

Quanto premesso, l'intero territorio del comune di Portofino rientra a pieno titolo nella zona di tutela ai fini della somministrazione di alimenti e bevande, come da citate previsioni normative, per le seguenti elementi:

- andamento della popolazione residente discendente da circa 500 nel 2008 anno di redazione del previgente piano pubblici esercizi agli attuali 369;
- centro storico classificato o riconducibili alla Zona omogenea A di cui al DM 2 aprile 1968, n. 1444;
- restante parte del territorio in zone urbanistiche di tutela e salvaguardia.

Oltre al tradizionale flusso turistico di alta gamma (luxury) , si va manifestando la presenza di flussi turistici "mordi e fuggi" suscettibili di creare una domanda di servizi "low cost" che, se non regolamentati con parametri rigidi, possono snaturare l'importanza esclusiva del borgo di Portofino. A tal fine il rilascio di nuove autorizzazioni per pubblici esercizi di somministrazione dovrà avvenire solo se i locali rispetteranno severi parametri di qualità coordinati con il contesto ambientale ed urbanistico circostante.

Il numero di pubblici esercizi di somministrazione è rimasto sostanzialmente invariato rispetto ai 28 esercizi censiti nel 2008, confermando un sostanziale equilibrio tra domanda ed offerta. Si è invece accentuata la chiusura contemporanea dei pubblici esercizi nei periodi di bassa stagione, al quale occorre ovviare per garantire un servizio minimo ai residenti ed ad un seppur limitato ma tuttora in crescita flusso turistico fuori stagione.

Per le brevi considerazioni sopra svolte, si ritiene di poter confermare l'impostazione del piano PE, e più in generale degli strumenti di programmazione commerciale, come precedentemente proposti dallo studio di consulenza alle imprese "Noeco", trovando sostanziale riscontro nell'analisi del territorio e dei flussi turistici e residenti in allora ampiamente argomentati. Ovviamente il piano attuale tiene conto delle mutate indicazioni normative e soprattutto si propone come finalità quella di ulteriore semplificazione degli adempimenti a carico degli utenti, fermo restando l'obiettivo di salvaguardare la tipicità di Portofino e mantenere un livello qualitativo elevato dell'offerta di attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Per quanto possibile ai fini di una lettura scorrevole e coordinata, si è optato per non riportare nel piano definizioni e concetti già ampiamente definitivi nelle disposizioni normative nazionali e regionale al fine di evitare inutili ridondanze e difficoltà interpretative.

Bozza del piano è stata oggetto di consultazione e di confronto con i rappresentanti delle organizzazioni maggiormente rappresentative a livello regionale delle imprese del commercio, delle organizzazioni sindacali dei lavoratori del settore, delle associazioni dei consumatori e degli utenti e della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura.

# **PIANO COMUNALE PER GLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.**

## **Articolo 1 – Principi generali**

1. La definizione dei requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, effettuata con il presente atto, si fonda sui seguenti principi:
  - a) libertà di iniziativa economica di cui all'articolo 41 della Costituzione;
  - b) buon andamento ed imparzialità dell'Amministrazione di cui all'articolo 97 della Costituzione;
  - c) economicità, efficacia e pubblicità dell'azione amministrativa ai sensi della L. 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni;
  - d) semplificazione documentale e amministrativa di cui alla L. n. 241/1990 e D.P.R. n. 445/2000;
  - e) liberalizzazione delle attività economiche, semplificazione amministrativa e disciplina dell'attività di somministrazione di cui al D.L. n. 223/2006, al D.L. n. 7/2007, al D Lgs. 59/2010 e D. Lgs. 222/2016, alla L. 287/1991 e s.m.i e L.R. 1/2007 e s.m.i. (T.U. commercio) .
2. Le norme contenute nel presente atto sono definite sulla base di quanto disposto dall'articolo 54 della L.R. n. 1/2007, dall'art. 64 del D. Lgs. 59/2010 e dalla DCR 07/07/2020, n. 10 e sono dirette al contemperamento dell'interesse dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività, con quello della collettività alla fruizione di un servizio di somministrazione adeguato, capillare e rispondente alle necessità, anche stagionale, del territorio, mantenendo uno standard qualitativo delle attività elevato e coerente con il tessuto urbanistico ed ambientale ed in linea con il target turistico Cittadino.

## **Art. 2 – Zonizzazione**

1.L'intero territorio del Comune di Portofino rientra nelle "zone di tutela" come individuate dagli indirizzi e criteri per la somministrazione di alimenti e bevande, approvati dalla citata DCR n. 10 del 07/07/2020, e di seguito riportati:

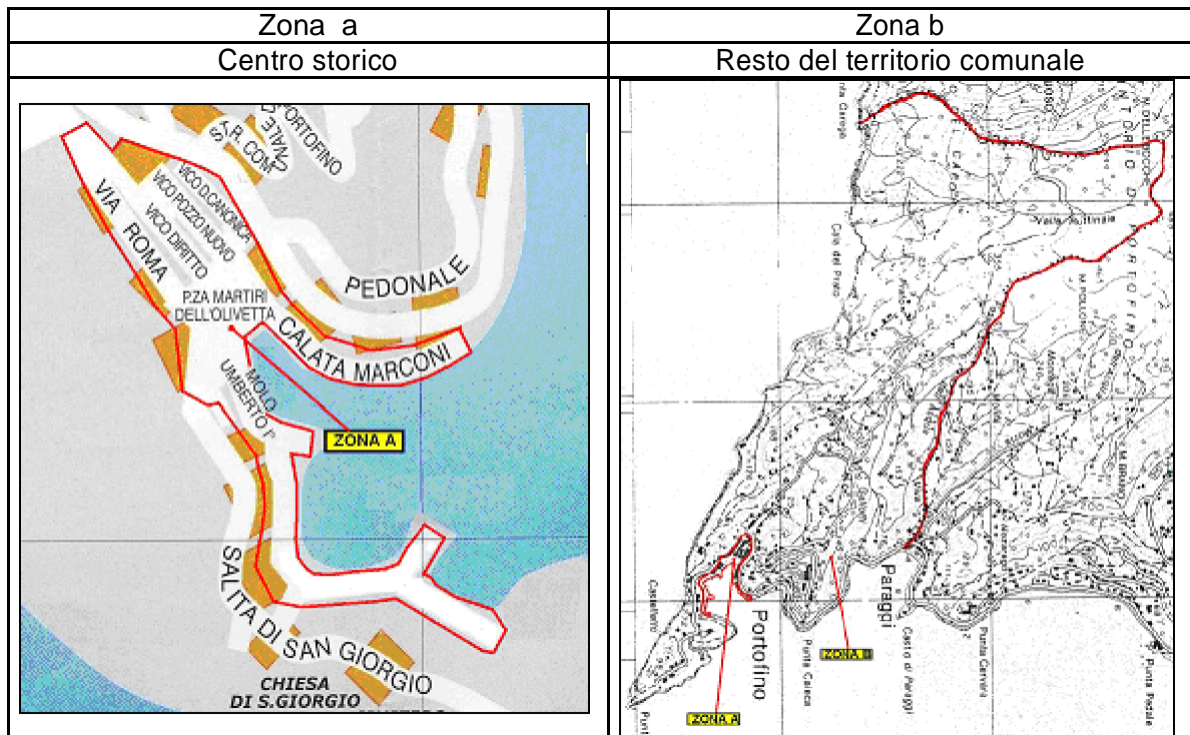
### **POTERE SOSTITUTIVO REGIONALE:**

Ai sensi di quanto previsto dagli articoli 55 e 8 la Regione ha individuato le aree da sottoporre a tutela ai fini del rilascio delle nuove autorizzazioni limitatamente alle zone del territorio da sottoporre a tutela (anche a carattere stagionale) o trasferimenti da zone non sottoposte a tutela a zone sottoposte a tutela di cui all'articolo 64 del d.lgs. 59/2010 e successive modificazioni e integrazioni confermando quelle già individuate dalla Programmazione commerciale ed urbanistica sul commercio al dettaglio in sede fissa di cui alla deliberazione del Consiglio regionale 31/2012, Paragrafo 3, e come di seguito riportate:

- Centri/nuclei Storici e abitati compatti classificati o riconducibili alla Zona omogenea A di cui al DM 2 aprile 1968, n. 1444;
- Centri storico-commerciali di cui all'art. 14 comma 1, lettera e) del TUC ovvero individuati dal Piano Commerciale Comunale previsto dall'articolo 5 del medesimo Testo Unico;
- Comuni, Frazioni e nuclei abitati decentrati con popolazione fino a 500 abitanti;
- Ambiti assoggettati, dal Piano Paesistico Regionale (P.T.C.P.), al regime di Conservazione (CE);
- ambiti NI.MA (Nuclei Isolati soggetti a Mantenimento)

2.Nell'ambito delle zone di tutela, il territorio comunale è articolato in due zone, individuate tenuto conto delle caratteristiche della rete distributiva, dell'evoluzione dei consumi del flusso

turistico e della popolazione residente e delle caratteristiche architettoniche, artistiche ed ambientali.



### Art. 3 – Attuazione della programmazione

1. La programmazione commerciale ed urbanistica di cui al presente piano si applica alle zone di tutela come sopra individuate e contiene indicazioni relative a:

- alla localizzazione dei nuovi insediamenti e trasferimenti di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande;
- alla tutela dei locali ed aree storiche.

2. In attuazione di quanto previsto dalla normativa vigente non sono contemplati limiti numerici, di superficie, di distanze minime per l'insediamento di esercizi di somministrazione.

3. L'avvio dell'attività di nuovi esercizi di somministrazione e/o il trasferimento di sede in nuovi edifici o in edifici esistenti con destinazione d'uso commerciale è subordinato al rispetto delle prescrizioni elencate all'art. 64, commi 5° e 6° del D. Lgs. 59/2010: conformità del locale ai criteri di sorvegliabilità, stabiliti con decreto del Ministro dell'Interno, anche in caso di ampliamento della superficie, rispetto delle norme urbanistiche, edilizie, igienico-sanitarie, di sicurezza nei luoghi di lavoro nonché alle verifiche previste, per ogni zona, dal presente Piano come segue:

- a) dalla verifica, a carico del richiedente, della destinazione commerciale dell'immobile e della sussistenza dei requisiti minimi previsti negli allegati A) e B) del presente piano;
- b) alla valutazione previsionale di impatto acustico. La stessa dovrà tenere conto del clima acustico di zona e prevedere l'incremento di rumore dovuto all'esercizio dell'attività attestando il rispetto dei valori limite assoluti e differenziali, così come previsti nel Piano di classificazione di acustica comunale. Nel caso in cui tali limiti non fossero rispettati l'insediamento della nuova attività è consentito solo se il richiedente adotterà idonei interventi di bonifica acustica.

### Articolo 4 – Requisiti degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande

1. L'apertura, il trasferimento di sede dei locali degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla L.R. n. 1/2007, ad esclusione di quanto previsto al successivo articolo 7, sono soggette ad autorizzazione.
2. Per l'apertura e il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla L.R. n. 1/2007, devono sussistere, oltre ai requisiti e presupposti di legge previsti dalle vigenti disposizioni in materia commerciale, di pubblica sicurezza, urbanistico edilizia, di destinazione d'uso dei locali, igienico sanitaria, ambientale e di sicurezza, anche i requisiti minimi obbligatori definiti nell'allegato A) e, in base alla zonizzazione del territorio di cui all'articolo 2, è subordinato al raggiungimento di un punteggio minimo riferito ai criteri elencati nell'allegato B) come di seguito indicato:

<b>Zona a)</b>	<b>Zona b)</b>
minimo di 50 punti, con un minimo di	minimo di 30 punti, con un minimo di
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>15 punti</b> a scelta fra i requisiti definiti nell'allegato B) – Criteri localizzativi e strutturali</li> <li>□ <b>15 punti</b> a scelta fra i requisiti definiti nell'allegato B) – Criteri professionali e organizzativi</li> <li>□ <b>20 punti</b> a scelta fra i requisiti definiti nell'allegato B) – Criteri qualitativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ <b>12 punti</b> a scelta fra i requisiti definiti nell'allegato B) - Criteri localizzativi e strutturali</li> <li>□ <b>8 punti</b> a scelta fra i requisiti definiti nell'allegato B) - Criteri professionali e organizzativi</li> <li>□ <b>10 punti</b> a scelta fra i requisiti definiti nell'allegato B) - Criteri qualitativi</li> </ul>

3. Per tutta la durata dell'attività deve essere sempre garantito oltre che il rispetto dei requisiti e presupposti di legge previsti dalle vigenti disposizioni, anche il possesso dei requisiti minimi e dei requisiti che hanno consentito il raggiungimento del punteggio minimo previsto al precedente comma 2.

4. Nel corso dell'attività è ammesso il cambiamento dei requisiti a condizione che la somma dei punteggi non sia inferiore a quella proposta in sede di apertura e trasferimento di sede. A tal fine è richiesta la preventiva comunicazione al Comune delle modifiche dei requisiti corredati dalla prevista documentazione.

5. I requisiti di cui ai commi precedenti devono essere mantenuti anche in caso di subingresso o di ogni altra variazione .

6. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande in attività alla data di entrata in vigore del piano di programmazione degli esercizi di somministrazione nel testo originario approvato con delibera C.C. n. 23 del 29/11/2008, non sono obbligati al rispetto dei criteri localizzativi e strutturali, criteri professionali e organizzativi e criteri qualitativi di cui all'allegato B), in assenza di modifiche rilevanti del locale salvo quanto disposto al successivo art. 10.

7. I requisiti minimi obbligatori definiti nell'allegato A) si applicano a tutte le attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico in esercizio sul territorio cittadino con obbligo di adeguamento entro 60 giorni dall'entrata in vigore del presente piano. In riferimento ai predetti requisiti sezione: "Tutela ambiente" , l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di stabilire termini di adeguamento maggiori qualora vengano manifestate esigenze tecniche che prevedono tempi di approvazione ed esecuzione lavori superiore al termine di 60 giorni.

8. I requisiti minimi obbligatori definiti nell'allegato A) non si applicano alle "Attività di somministrazione escluse dalla programmazione" e agli "Esercizi di somministrazione temporanea" di cui rispettivamente ai successivi artt. 6 e 14 .

## **Articolo 5 – Dichiarazioni, dati, elementi e documentazione della richiesta di autorizzazione**

1. La richiesta di autorizzazione di apertura e trasferimento di sede, prevista al comma 1 del precedente articolo 4, deve essere presentata al Suap comunale su apposita modulistica messa a disposizione degli interessati.

2. Nella richiesta di autorizzazione devono essere dichiarati:

- a) i dati anagrafici del richiedente ( in caso di società i dati si richiedono del legale rappresentante e/o amministratore e della società)
- b) l'oggetto della dichiarazione
- c) il tipo di attività che si intende esercitare
- d) la zona e l'ubicazione dell'esercizio
- e) la superficie di somministrazione e la superficie complessiva dell'attività inclusi i locali non aperti al pubblico (cucina, locali servizio, depositi, etc.)
- f) l'intervento previsto (apertura o trasferimento di sede)
- g) il possesso dei requisiti minimi definiti nell'allegato A)
- h) il possesso, dettagliato, dei requisiti di cui all'allegato B)
- i) il possesso dei requisiti previsti dalla L.R. n. 1/2007
- j) il rispetto dei regolamenti locali di polizia locale, igienico-sanitario ed edilizio, le norme urbanistiche ed edilizie e di destinazione d'uso dei locali, le norme ambientali e di sicurezza
- k) la sussistenza dei criteri di sorvegliabilità dei locali ai sensi del Decreto del Ministero dell'Interno 17/12/1992, n. 564 e successive integrazioni e modificazioni
- l) il rispetto degli altri presupposti e requisiti di legge previsti.

3. Alla richiesta devono essere allegati:

- m) fotocopia di un documento di identità in corso di validità di ognuna delle persone firmatarie, non necessario il documento di identità per le firme apposte con modalità digitale;
- n) planimetria in scala 1:100 dell'esercizio con indicazione delle varie destinazioni dei locali e delle eventuali pertinenze esterne, a firma di tecnico abilitato;
- o) dichiarazione di impegno al mantenimento dei requisiti minimi definiti nell'allegato A)
- p) dichiarazioni, certificazioni, relazioni tecniche, ecc., comprovanti il possesso dei requisiti definiti nell'allegato B).

4. Il controllo della sussistenza dei requisiti minimi di cui agli allegati A) e B) dichiarati viene effettuato dagli uffici comunali preposti a seguito della presentazione dell'istanza, fatti salvi i requisiti di qualità ed eventuali altre prescrizioni verificabili solo ad attività di somministrazione avviata.

5. Accertato il possesso dei predetti requisiti e delle condizioni, prescrizioni di legge e regolamentari sopra indicate, l'ufficio suap rilascia la richiesta autorizzazione.

## **Articolo 6 – Attività di somministrazione escluse dalla programmazione**

1. Sono escluse dalla programmazione e pertanto non sono soggette all'osservanza dei requisiti previsti negli allegati A) e B) le attività di somministrazione di alimenti e bevande:

- presso il domicilio del consumatore;
- negli esercizi annessi ad alberghi, pensioni, locande o ad altri complessi ricettivi, limitatamente alle prestazioni rese agli alloggiati;
- negli esercizi nei quali sia prevalente l'attività congiunta di trattenimento e svago, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: sale da ballo, locali notturni, stabilimenti balneari, impianti sportivi, musei, teatri, sale da concerto ed esercizi similari:
- in forma temporanea come di seguito normate all'art. 14;
- negli esercizi posti nelle aree di servizio delle autostrade e all'interno di stazioni: ferroviarie, aeroportuali e marittime;
- nelle mense aziendali e negli spacci annessi ai circoli cooperativi e degli enti a carattere nazionale le cui finalità assistenziali sono riconosciute dal Ministero dell'Interno;
- esercitata in via diretta a favore dei propri dipendenti da amministrazioni, enti o imprese pubbliche;



- nelle scuole, negli ospedali, nelle comunità religiose, in stabilimenti militari e delle Forze di polizia e del Corpo nazionale vigili del Fuoco;
- nei mezzi di trasporto pubblico.

### **Articolo 7 – Segnalazione certificata di inizio attività per attività di somministrazione escluse dalla programmazione**

1. L'apertura e il trasferimento di sede delle attività di somministrazione di alimenti e bevande escluse dalla programmazione di cui al precedente articolo 6 sono soggette, ai sensi del D. Lgs. 222/2016, a segnalazione certificata di inizio attività come disciplinata dall'art. 19 della L. 241/1990 e s.m. i.

### **Articolo 8 – Dichiarazioni, dati, elementi e documentazione della S.C.I.A**

1. La segnalazione certificata di inizio attività di cui al precedente articolo 6, deve essere presentata su apposita modulistica "unificata" messa a disposizione degli interessati tramite il portale Suap comunale.
2. Nella dichiarazione di inizio attività devono essere dichiarati:
  - a) i dati anagrafici
  - b) l'oggetto della dichiarazione
  - c) il tipo di attività che si intende esercitare
  - d) la durata dell'attività (permanente o stagionale)
  - e) la zona e l'ubicazione dell'esercizio
  - f) la superficie di somministrazione
  - g) l'intervento previsto (apertura o trasferimento di sede)
  - h) il possesso dei requisiti previsti dalla L.R. n. 1/2007 e dal D. Lgs. 59/2010;
  - i) il rispetto dei regolamenti locali di polizia locale, igienico-sanitario ed edilizio, le norme urbanistiche ed edilizie e di destinazione d'uso dei locali, le norme ambientali e di sicurezza;
  - j) la sussistenza dei criteri di sorvegliabilità dei locali ai sensi del Decreto del Ministero dell'Interno 17/12/1992, n. 564 e successive integrazioni e modificazioni
  - k) il rispetto degli altri presupposti e requisiti di legge previsti
3. Alla dichiarazione di inizio attività devono essere allegati:
  - a. fotocopia di un documento di identità in corso di validità di ognuna delle persone firmatarie, non necessario il documento di identità per le firme apposte con modalità digitale;
  - b. planimetria in scala adeguata dell'esercizio con indicazione delle varie destinazioni dei locali e delle eventuali pertinenze esterne, a firma di tecnico abilitato;

### **Articolo 9 – Obblighi**

1. I titolari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che hanno richiesto l'autorizzazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e che hanno dichiarato il possesso dei requisiti definiti negli allegati A) e B), hanno l'obbligo di:
  - a) Iniziare, dandone comunicazione al Comune, l'attività di somministrazione di alimenti e bevande entro centottanta giorni dalla data di presentazione, salvo proroga in caso di comprovata necessità;
  - b) esporre in un luogo ben visibile all'interno dell'esercizio, una tabella descrittiva degli standard di qualità posseduti, secondo uno schema grafico e applicativo concordato con il Comune.
2. L'autorizzazione è rilasciata a tempo indeterminato ed ha validità esclusivamente in relazione ai locali in essa indicati e alle pertinenze ad essi assegnate.

## **Articolo 10 – Modifiche dei locali di somministrazione.**

1. In caso di variazioni non significative dei locali di somministrazione e delle attrezzature, i criteri localizzativi e strutturali, criteri professionali e organizzativi e criteri qualitativi di cui all'allegato B) non si applicano e sussiste sempre l'obbligo del rispetto dei requisiti minimi (allegato A).
2. Per variazioni non significative dei locali e delle attrezzature si intendono quelle non rilevanti ai fini e per gli effetti del Regolamento CE n. 852/2004 ovvero di ampliamento o riduzione della superficie di somministrazione non superiore al 20%.
3. In ogni caso di ampliamento o riduzione della superficie di somministrazione superiore al 20% ovvero di modifiche strutturali dei locali rilevanti devono essere rispettati i requisiti minimi (allegato A) e i criteri localizzativi e strutturali, criteri professionali e organizzativi e criteri qualitativi di cui all'allegato B) .
4. Per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande autorizzati successivamente all'entrata in vigore del piano di programmazione degli esercizi di somministrazione, approvato con delibera CC n. 23 del 29/11/2008, nei casi di variazioni di cui ai commi 1° e 2°, i titolari hanno comunque l'obbligo di mantenere il rispetto dei requisiti minimi definiti negli allegati A) e B). I predetti requisiti devono essere comunicati al Comune con idonea documentazione tecnica (dichiarazioni, certificazioni, relazioni tecniche, ecc.) e dichiarazione di impegno al mantenimento dei requisiti di qualità, che si intendono conseguire ma che possono essere posseduti solo dopo l'inizio dell'attività, a firma dall'interessato.
5. La ripresa dell'attività di somministrazione presso locali oggetto di modifiche di cui al presente articolo sono soggette alla presentazione di SCIA al Suap comunale corredata dalla documentazione tecnica attestante il rispetto dei requisiti e criteri previsti nelle diverse fattispecie, nonché delle norme generali per lo svolgimento delle attività di somministrazione.
6. Le modifiche ai locali di cui ai precedenti commi sono in ogni caso subordinate al rispetto della vigente normativa urbanistica-edilizia ed ambientale, di sicurezza, igiene e sanità e sorvegliabilità.

## **Articolo 11 – Subingresso**

1. Il trasferimento della proprietà dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande per atto tra vivi o per causa di morte è soggetto a comunicazione da presentare al Comune entro trenta giorni dalla data dell'atto di cessione o dell'apertura della successione.
2. Il subentrante può iniziare l'esercizio dell'attività dalla data di presentazione della comunicazione di cui al punto precedente.
3. Fatto salvo il possesso dei requisiti di cui all'articolo 12, in caso di subingresso per causa di morte del titolare di un esercizio di somministrazione, gli eredi, anche in mancanza dei requisiti soggettivi di cui all'art. 13 della legge 1/2007, a titolo provvisorio e previa presentazione di apposita comunicazione al Comune, possono continuare l'attività del de cuius per un anno dalla apertura della successione. Decorso il suddetto termine, in assenza dei requisiti soprarichiamati, gli eredi decadono dal diritto di esercitare l'attività.
4. In caso di subingresso per causa di morte del titolare di un esercizio di somministrazione, gli eredi che non intendano proseguire l'attività del de cuius possono comunicare al Comune la sospensione dell'attività. La stessa non può essere superiore

ad un anno, salvo proroga concessa su istanza motivata in caso di comprovata necessità.

5. In caso di decesso del legale rappresentante di società, ai soci superstiti, per quanto compatibili, si applicano le disposizioni di cui ai precedenti punti.

## **Articolo 12 – Dichiarazioni, dati, elementi della comunicazione in caso di subingresso**

1. La comunicazione di inizio attività di cui al precedente articolo 11, deve essere presentata su apposita modulistica messa a disposizione degli interessati tramite Suap comunale.

2. Nella comunicazione devono essere dichiarati:

- a) i dati anagrafici
- b) l'oggetto della dichiarazione
- c) i dati dell'impresa alla quale si subentra
- d) il titolo per cui si subentra nella titolarità dell'impresa ceduta
- e) la zona e l'ubicazione dell'esercizio
- f) la superficie di somministrazione
- g) il possesso dei requisiti previsti dalla L.R. n. 1/2007 e dal D. Lgs. 59/2010
- h) il rispetto dei regolamenti locali di polizia locale, igienico-sanitario ed edilizio, le norme urbanistiche ed edilizie e di destinazione d'uso dei locali, le norme ambientali e di sicurezza;
- i) la sussistenza dei criteri di sorvegliabilità dei locali ai sensi del Decreto del Ministero dell'Interno 17/12/1992, n. 564 e successive integrazioni e modificazioni
- j) il rispetto degli altri presupposti e requisiti di legge previsti

3. Alla comunicazione di subingresso devono essere allegati:

- a. fotocopia di un documento di identità in corso di validità di ognuna delle persone firmatarie, non necessario il documento di identità per le firme apposte con modalità digitale;
- b. dichiarazione di impegno al mantenimento dei requisiti minimi definiti nell'allegato A);
- c. dichiarazione di impegno al mantenimento dei criteri localizzativi e strutturali, criteri professionali e organizzativi e criteri qualitativi di cui all'allegato B) solo per gli esercizi che sono stati autorizzati successivamente all'entrata in vigore del piano di programmazione degli esercizi di somministrazione nel testo originario approvato con delibera C.C. n. 23 del 29/11/2008;
- d. dichiarazioni, certificazioni, relazioni tecniche, ecc., comprovanti il possesso dei predetti requisiti qualora siano stati variati rispetto a quelli oggetto di valutazione nella domanda originaria.

## **Articolo 13 - Verifiche, controlli ed accertamenti successivi al rilascio dell'autorizzazione.**

1. Per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande soggetti al rispetto – ai sensi dei precedenti art. 4 e 10 del piano - dei criteri localizzativi e strutturali, criteri professionali e organizzativi e criteri qualitativi di cui all'allegato B), il controllo della sussistenza dei predetti requisiti dichiarati viene effettuato dagli uffici comunali preposti al momento dell'inizio attività per le nuove attività o trasferimento di sede del locale e della comunicazione in caso di subingresso o modifica del locali.

2. La verifica della permanenza del punteggio minimo di accesso e il rispetto dei requisiti minimi (allegato A) può essere effettuata in qualsiasi momento dagli uffici comunali preposti.

3. Ai fini della verifica dei requisiti dichiarati, oltre agli ordinari strumenti di vigilanza e controllo, il Comune può richiedere, ai titolari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, la presentazione di certificazioni, relazioni tecniche, documenti anche di carattere fiscale,

nonché apposita dichiarazione attestante la permanenza dei requisiti minimi di cui agli allegati A) e B).

4. Nel caso in cui nell'esercizio dell'attività di somministrazione sia accertato il venir meno anche di uno solo dei requisiti di definiti negli allegati A) e B), l'Amministrazione procede a comunicare l'avvio del procedimento finalizzato al divieto di prosecuzione dell'attività, ovvero alla chiusura dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, assegnando un congruo termine non inferiore a 30 giorni per l'adeguamento. Alla procedura di cui sopra si applicano le disposizioni procedurali previste dalla L. 241/1990 e s.m.i.

#### **Art. 14 – Esercizi di somministrazione temporanea**

1. In occasione di fiere, mercati, sagre enogastronomiche, feste, mostre, concerti, eventi culturali, sportivi, di intrattenimento o di altre riunioni straordinarie di persone patrocinate dal Comune se svolte su aree o locali pubblici, è consentito lo svolgimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande.
2. L'attività di somministrazione può essere esercitata solo nei locali o luoghi di svolgimento delle suddette manifestazioni e nel periodo di svolgimento delle stesse.
3. L'attività temporanea di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è soggetta a S.C.I.A. da presentarsi su apposita modulistica sul portale Suap comunale per le attività svolte in regime d'impresa.
4. Per le attività di somministrazione effettuate in forma temporanea ed occasionale e senza scopo di lucro sarà necessario provvedere ai soli adempimenti igienico - sanitari in conformità al Regolamento CE 852/2004.
5. L'attività temporanea di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande può essere svolta in deroga alla destinazione d'uso dei locali e degli edifici; in ogni caso è fatto salvo il rispetto della normativa igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare, nonché il rispetto della normativa sull'inquinamento acustico e di sicurezza (safety e security).

#### **Art. 15 - Attività stagionali**

1. Fatto salvo l'esercizio delle attività esistenti alla data di approvazione delle presenti norme, non è ammesso il rilascio di autorizzazioni per attività stagionali di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
2. Sono fatte salve le attività di somministrazione escluse dalla programmazione e le attività di somministrazione temporanea di cui rispettivamente ai precedenti artt. 6 e 14.

#### **Art 16 - Attività accessorie**

1. L'autorizzazione o Scia per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande abilita 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. Tali attività accessorie sono consentite a condizione che:
  - l'intrattenimento si svolga in occasione della normale attività di somministrazione,
  - i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento; i locali non devono essere idonei all'accogliimento prolungato del pubblico che assiste o partecipa in maniera diretta e non incidentale o casuale;
  - non vi sia pagamento di un biglietto per l'ingresso;
  - 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, parimenti, alcun adempimento.

4. In caso di organizzazione di intrattenimenti devono essere comunque rispettate le norme in materia di inquinamento acustico, di sicurezza e di prevenzione incendi.

5. L'effettuazione degli spettacoli e dei trattenimenti deve comunque avvenire in modo tale da non configurarsi quale attivazione di un locale di pubblico spettacolo.

#### **Art. 17 - Modifiche societarie**

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

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

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

#### **Art. 18 - Affidamento di reparto**

1. 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 di uno o più di essi ad uno o più soggetti in possesso dei requisiti di cui agli articoli 12 e 13 della L.R. 1/2007.

2. Il titolare ne dà comunicazione al Comune allegando contratto di gestione e dichiarazione da parte del gestore del possesso dei requisiti morali e professionali. Il titolare che non dia comunicazione al Comune dell'affidamento di reparto, risponde in proprio dell'attività esercitata dal gestore.

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

#### **Art. 19 - Esercizio dell'attività**

1. L'esercizio dell'attività di somministrazione può essere esercitata esclusivamente dal titolare dell'autorizzazione, dal sostituto, dai soci e dai familiari coadiuvanti in regola con la posizione INPS e/o dai dipendenti.

2. Qualora l'assenza del titolare si protragga per un periodo di almeno trenta giorni consecutivi, 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 sé le responsabilità del titolare (o legale rappresentante nel caso di società).

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

#### **Art. 20 - Distributori automatici**

1. L'esercizio dell'attività di somministrazione tramite apparecchi automatici è soggetta ad autorizzazione quando i locali dove devono essere installati i distributori siano adibiti esclusivamente a tale attività e siano anche opportunamente attrezzati per lo svolgimento della somministrazione di alimenti e bevande.
2. L'autorizzazione è rilasciata nel rispetto dei requisiti, prescrizioni e punteggi previsti dal precedente art. 4.
3. La mera attività di vendita tramite distributori automatici, in assenza delle condizioni di cui al punto precedente, è soggetta alla disciplina della vendita tramite distributori automatici di cui all'articolo 105 della L.R. 1/2007.

#### **Art. 21 Circoli – Associazioni**

1. Le attività di somministrazione presso associazioni ed i circoli privati, aderenti o non aderenti ad enti o organizzazioni nazionali che intendono svolgere direttamente attività di somministrazione di alimenti e bevande a favore dei rispettivi associati presso la sede in cui si svolge l'attività istituzionale, sono disciplinate dalla normativa nazionale (L. 287/1991 e s.m.i., D.P.R. 04/04/2001, n. 235 "Regolamento recante semplificazione del procedimento di rilascio dell'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande da parte di circoli privati", D. Lgs. 59/2010, D Lgs. 222/2006).
2. Le associazioni ed i circoli debbono inoltrare la prevista SCIA al Suap Comunale.

#### **Art. 22 - Disposizioni integrative per la pubblicità dei prezzi**

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

#### **Articolo 23 – Sanzioni**

1. Per l'inosservanza alle norme stabilite con il presente atto, non sanzionati dalle vigenti disposizioni in materia, si applica la sanzione amministrativa prevista dall'articolo 7 bis del D.Lgs. n. 267/2000.
2. Per quanto riguarda le procedure relative all'accertamento ed irrogazione delle sanzioni si applicano le disposizioni contenute nella Legge 24/11/1981, n. 689

#### **Articolo 24 – Rinvio**

1. Le norme del presente atto che eventualmente contrastino con altri regolamenti comunali nelle materie trattate superano gli stessi in attuazione del principio che la norma successiva prevale sulla precedente e del principio che la legge speciale deroga a quella generale.
2. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente piano, si rinvia alla vigente legislazione nazionale e regionale in materia.

## ALLEGATO A)

REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI PER TUTTE LE ZONE	
Obiettivo	Definizione criterio
Tutela ambiente	Installazione di sistemi per il risparmio idrico
	Installazione di sistemi per il risparmio energetico (apparecchiature a basso consumo energetico)
	Insegne conformi alle previsioni della programmazione urbanistica e comunque sempre vietate al neon e similari
	Vetrine, eventuali arredi o dehors su aree pubbliche o visibili dall'esterno del locale integrati nel contesto ambientale di localizzazione del pubblico esercizio
Specializzazione degli ambienti di somministrazione	Superficie destinata alla somministrazione di pasti (ex ristorante, pizzeria e similari) 1 mq per ogni posto a sedere
	Assenza, presso la sala/e e gli ambienti destinati alla somministrazione di alimenti e bevande, di apparecchiature elettromeccaniche per il gioco lecito
Incentivare l'utilizzo di prodotti locali	Per gli esercizi in cui è prevalente l'attività di somministrazione di alimenti, presenza di una carta dei vini contenente almeno 3 aziende agricole del territorio ligure
	Per gli esercizi in cui è prevalente l'attività di somministrazione di alimenti, disponibilità di almeno 3 prodotti tipici liguri DOP (denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica tradizionale) e n. 3 Prodotti tipici e tradizionali

**ALLEGATO B)**

CRITERI LOCALIZZATIVI E STRUTTURALI		
Obiettivo	Definizione criterio	
Incentivare attività con struttura maggiore	Superficie destinata alla somministrazione di bevande di pari o superior a 20,00 mq.	<b>8</b>
	Servizi igienici a disposizione esclusiva dei clienti aggiuntivi a quelli per il personale	<b>4</b>
	Servizi igienici attrezzati ed accessibili ai portatori di handicap	<b>6</b>
Incentivare attività di rivitalizzazione commerciale	Allestimento di area esterna per somministrazione con arredi provenienti da materiali ecocompatibili e conformi alle caratteristiche dell'eventuale regolamento per gli arredi esterni	<b>8</b>
Favorire attività che offrono maggiore comodità ai clienti	Superficie destinata alla somministrazione di bevande superior e ai 20 mq	<b>1</b> ogni 2 mq
	Superficie di somministrazione di alimenti superiore ad 1 mq per ogni posto a sedere previsto come obbligatorio	<b>5</b> ogni 0,5 mq
	Disponibilità di attrezzature ed ausili per la somministrazione ai bambini	<b>2</b>
	Disponibilità di adeguato spazio guardaroba	<b>3</b>
Favorire attività che offrono maggiore comodità ai clienti	Locali climatizzati Aria condizionata nel locale somministrazione	<b>5</b>
Raccolta	Individuazione di idonei spazi, all'interno del locale o in aree immediatamente adiacenti all'esercizio, da destinare a contenitori separati per tipologia di rifiuto per la raccolta giornaliera differenziata: • contenitore per residui organici;	<b>6</b>



differenziata	<ul style="list-style-type: none"> <li>• contenitore per vuoti e imballaggi in vetro, plastica, lattine;</li> <li>• contenitore per carta e cartone;</li> <li>• contenitore per rifiuti non riciclabili</li> </ul>	
Accessibilità	<p>Accessibilità ai disabili ad una sala destinata alla somministrazione di alimenti e ad almeno un servizio igienico.</p> <p>In caso di sola somministrazione di bevande l'accessibilità è riferita ai locali nei quali è presente il banco bar</p>	10
Tutela ambiente	Insonorizzazione dei locali certificata da tecnico abilitato conformemente alle disposizioni della vigente normativa (DPCM 5/12/97, DPCM 215/99, ed Regolamento Comunale di Attuazione del Piano di Classificazione Acustica del territorio comunale	5

CRITERI PROFESSIONALI E ORGANIZZATIVI		
Obiettivo	Definizione criterio	
Incentivare esercizi che assicurano attività continuativa	Apertura annuale (apertura minima di 300 giorni/anno)	15
Favorire attività con professionalità aggiuntive	<p>Attestato di qualifica di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore alimentare organizzati da Associazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati.</p> <p>Punteggio assegnato per ogni addetto compreso il titolare</p>	3
Favorire attività legate alle politiche	<p>Dichiarazione attestante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• età inferiore a 35 anni del titolare se impresa individuale</li> <li>• età inferiore a 35 anni della maggioranza dei soci accomandatari per le s.a.s., della maggioranza dei componenti del C.d.A. e dei possessori della maggioranza</li> </ul>	4

giovanili	del capitale sociale per le società di capitali, della maggioranza dei componenti del C.d.A. e della maggioranza dei soci per le soc. cooperative)	
Favorire attività legate alle politiche di genere	Dichiarazione attestante: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sesso femminile del titolare nelle imprese individuali</li> <li>• della maggioranza dei soci accomandatari per le s.a.s.,</li> </ul> della maggioranza dei componenti del C.d.A. e dei possessori della maggioranza del capitale sociale per le società di capitali, della maggioranza dei componenti del C.d.A. e della maggioranza dei soci per le soc. cooperative)	<b>4</b>
Favorire attività che favoriscono i clienti stranieri	Conoscenza di almeno una lingua straniera, tra Inglese, Francese, Tedesco, Spagnolo e Russo da parte del titolare o di un dipendente o collaboratore comprovata da diploma o attestato di frequenza a corsi di lingua, rilasciato da Istituti Qualificati	<b>3</b> ogni lingua

CRITERI QUALITATIVI		
Obiettivo	Definizione criterio	
Incentivare l'adesione a protocolli di intesa regionali	Adesione sostanziale alle iniziative di promozione dei prodotti tipici liguri	<b>6</b>
Incentivare l'adesione a protocolli di intesa comunali	Adesione alle iniziative di valorizzazione del territorio comunale e pubblicizzazione delle iniziative organizzate o patrocinate formalmente dall'Amministrazione Comunale, con diffusione di informazioni di interesse per la collettività	<b>5</b>

Incentivare la certificazione di qualità e la trasparenza	Certificazione di qualità dei servizi offerti secondo standard riconosciuti ISO	<b>8</b>
	Servizio ai tavoli senza particolari maggiorazioni e/o coperto	<b>4</b>
Favorire attività particolarmente attente al servizio	Divise per il personale	<b>6</b>
Sostenere il rilancio delle tradizioni locali	Menù a disposizione del cliente con piatti tipici della tradizione locale e con utilizzo dei prodotti tipici della Liguria	<b>6</b>
Incentivare l'utilizzo di prodotti locali	Presenza di una carta dei vini contenete almeno 3 aziende agricole presenti nel territorio ligure	<b>10</b>
	Presenza di una carta degli oli, contenete almeno 2 aziende agricole presenti nel territorio ligure	<b>10</b>
Favorire attività di promozione	Presenza di uno specifico sito internet dedicato esclusivamente all'esercizio – menu su QR code	<b>4</b>