

# COMUNE DI PORTOFINO

PROVINCIA DI GENOVA



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



## PREMESSA

La legge regionale n. 1/2007 e la DCR n. 5/2008 indicano, tra l'altro, i tempi ed i criteri in base ai quali i Comuni dovrebbero predisporre la programmazione e la regolamentazione degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Detti provvedimenti recepiscono le disposizioni a tutela della concorrenza, emanate con il DL n. 223/2006 convertito con legge n. 248/2006.

Ciò significa, sostanzialmente, che dopo il cosiddetto "decreto Bersani" si è passati da una fase in cui la programmazione degli esercizi della somministrazione era "di tipo numerico" (basata sull'analisi del mercato sul fronte della domanda e dell'offerta e sul tentativo di adeguare il servizio alle esigenze del consumatore con la tutela della redditività delle imprese già presenti) ad una programmazione "di tipo qualitativo".

Una prima lettura dei provvedimenti regionali potrebbe a considerare "l'indicazione programmatica di "tener conto" (DCR 5/2008 – Parte II) delle caratteristiche della propria rete distributiva in relazione allo sviluppo demografico, all'evoluzione dei consumi della popolazione residente, dei flussi turistici, dei movimenti dei pendolari, come un richiamo alla vecchia impostazione basata sui limiti numerici. Impostazione, questa, espressamente incompatibile con la normativa di tutela della concorrenza; tanto è che nella stessa deliberazione si indica "i comuni possono stabilire la fissazione *eventuale* di parametri numerici"

Quindi, nel merito della programmazione del settore, l'orientamento della Regione Liguria è quello di indicare alcuni criteri guida che debbono essere fissati per il rilascio di nuove autorizzazioni, lasciando ai comuni ampia libertà di scelta.

Di particolare interesse, poi, riveste l'indicazione relativa alla finalità del "piano": *tendere a valorizzare l'attività di somministrazione al fine di favorire il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali.*

Il presente Piano recepirà in pieno:

- le disposizioni emanate nel DL n. 223/2006 convertito con legge n. 248/2006;
- le indicazioni definite con la DCR 5/2008

Si tratta pertanto di affrontare le dinamiche di consumo che si manifestano nel settore in un'ottica nuova, tesa a creare una rete di esercizi adeguata ed attenta alle complessive esigenze legate all'attività degli esercizi della somministrazione.

Il tutto con il preciso obiettivo di qualificare il mercato della somministrazione.

Superare il vecchio sistema basato sulle analisi dirette ad individuare la spesa complessiva “fuori casa” destinata al consumo di pasti e consumazioni e, dall’altro, il giro d’affari medio di un singolo esercizio di somministrazione, e valutare l’andamento demografico, le dinamiche dei consumi e dei flussi turistici”, deve essere finalizzato a definire i *requisiti qualitativi* degli esercizi della somministrazione allo scopo di renderli rispondenti ad un concetto dinamico ed evolutivo del servizio richiesto da una domanda variegata e, per molti aspetti, nuova.

I nuovi esercizi di somministrazione dovranno essere pronti a fronteggiare la complessiva aspettativa di servizio legata alla somministrazione, non più meramente riconducibile all’originario bisogno di semplice ristoro ma sempre più caratterizzata come richiesta di accoglienza ed ospitalità dal contenuto ampio, non più legata alla semplice consumazione di pasti o bevande.

## METODOLOGIA

In attuazione del criterio metodologico posto dal legislatore regionale, l'individuazione dei requisiti degli esercizi di somministrazione di cui alla presente programmazione deve essere soggetta al percorso di concertazione con le rappresentanze degli esercenti, dei consumatori e dei lavoratori.

La presente bozza sarà quindi sottoposta alla visione e discussione delle rappresentanze degli interessi; significando che l'amministrazione comunale si propone di realizzare i seguenti obiettivi generali:

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

Inoltre, partendo dalla considerazione che il legislatore regionale assegna all'Amministrazione comunale la necessità di programmare per contenuti oggettivi e non più per quote di mercato, si introdurrà una sorta di diversificazione tra gli esercizi e le singole zone del territorio

## CONSISTENZA DELLA RETE DEGLI ESERCIZI SUL TERRITORIO COMUNALE

Nel territorio comunale operano, usando le vecchie definizioni 23 ristoranti e 17 bar; di fatto il numero degli esercizi esistenti è di 28 unità

UBICAZIONE ESERCIZI DELLA SOMMINISTRAZIONE - ZONA A		
RISTORANTE PUNY DI MIROLI LUIGI	P.ZZA M. OLIVETTA 4	RISTORANTE
BAR MORENA DI GARDELLA LIANA	P.ZZA M. OLIVETTA 22	BAR-RISTORANTE
BAR MARIUCCIA DI VAGO ENRICO	P.ZZA M. OLIVETTA 27	BAR-RISTORANTE
TAVERNA DEL MARINAIO	P.ZZA M. OLIVETTA 36	RISTORANTE
RISTORANTE DELFINO	P.ZZA M. OLIVETTA 39	RISTORANTE
CHUFLAY BAR-RISTORANTE	P.ZZA M. OLIVETTA 1A	BAR-RISTORANTE
TRATTORIA TRIPOLI DI VIACAVA R.	P.ZZA M. OLIVETTA 49	RISTORANTE
CAFFE' EXCELSIOR DI GAZZOLO V.	P.ZZA M. OLIVETTA 54	BAR-RISTORANTE
BAR-TAVOLA CALDA SOTTOCOPERTA	P.ZZA M. OLIVETTA 62	BAR-RISTORANTE
GELATERIA S. GIORGIO	P.ZZA M. OLIVETTA 64	BAR
RISTORANTE STELLA DI GAZZOLO LUISA	MOLO UMBERTO I° 3	RISTORANTE
BAR IL MOLO	MOLO UMBERTO I° 5	BAR
RISTORANTE NUOVO PITOSFORO	MOLO UMBERTO I° 9	RISTORANTE
STRAINER	MOLO UMBERTO I° 18	BAR-RISTORANTE
TRATTORIA DA U MARIU	CALATA MARCONI 7	RISTORANTE
VI & VI EUROPEAN GROUP S.R.L. *	CALATA MARCONI 10	BAR-RISTORANTE
BAR LA GRITTA	CALATA MARCONI 20	BAR
RISTORANTE U MAGASIN	CALATA MARCONI 34	BAR-RISTORANTE
PIZZERIA "EL PORTICO" DI BALZA G.	VIA ROMA 21	RISTORANTE
BRIOLA NICOLA	VICO DRITTO 3	BAR-RISTORANTE
BAR GIMELLI FABIO	VIA ROMA 29	BAR
CANOVA MARIA	VICO DRITTO 18	BAR-RISTORANTE
OSTERIA DA U BATTI	VICO NUOVO 17	RISTORANTE
BAR-TAVOLA CALDA L'ISOLOTTO	VICO NUOVO 20	BAR-RISTORANTE

UBICAZIONE ESERCIZI DELLA SOMMINISTRAZIONE - ZONA B		
TRATTORIA CONCORDIA DI VIACAVA G.	VIA DEL FONDACO 4	RISTORANTE
BAR IL CAVALLUCCIO DI CAVAZZINI E. *	PIAZZA DELLA LIBERTA' 19	BAR-RISTORANTE
LA MANDRAGOLA	VIA DEI MULINI 1	RISTORANTE
MURO' LUIGI MARCO	VIA ALLA PENISOLA 18	TIPO D *

## OBIETTIVI DEL PIANO

Con il presente “Piano”, pur superando il concetto di “verificare se la rete degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, da un punto di vista quantitativo possa ritenersi adeguata rispetto alla domanda potenziale di servizio che emerge dal contesto territoriale”; intende partire dalla situazione “numerica” attuale, per approdare ad una nuova programmazione basata sul servizio da offrire ai consumatori basato sull’attuale stadio di evoluzione del settore, oltrechè fornire agli operatori alcune indicazioni sul come strutturarsi.

In realtà il mutamento registrato dall’ordinamento al quale si è appena accennato, il passaggio cioè dalla prevalente tutela legislativa della redditività delle imprese, attraverso il sistema del contingente, alla tutela diretta del consumatore, impone che il Comune, in sede di programmazione dei requisiti degli esercizi, debba valutare innanzitutto le dinamiche di consumo.

Queste ultime, nell’ambito degli indirizzi dati dal legislatore regionale, assumono quindi una valenza particolare, una sorta di criterio guida.

Una ricerca “empirica” effettuata nel Comune di Portofino nei mesi maggio/settembre 2008, ha confermato quanto sostanzialmente era stato evidenziato in occasione della definizione di altri strumenti di programmazione commerciale: le tendenze evolutive, emerse e registrate su scala nazionale, si riscontrano anche nella realtà comunale; anzi, con una incidenza superiore

È plausibile quindi affermare che la tipologia del consumatore, che nel passato ricercava nel ristorante il luogo in cui soddisfare il bisogno elementare di mangiare, e nel bar l’esercizio specializzato nella somministrazione di bevande, fa oggi risaltare la figura di un cliente che esige un “servizio complessivo di accoglienza”. Ragione per cui i bar ed i ristoranti sempre più si caratterizzano come luoghi di incontro e ritrovo. Tendenza evolutiva, questa, che in Portofino ha visto precorre i tempi. Si richiama a tal proposito una precedente pianificazione e regolamentazione degli “esercizi pubblici” i cui fine primario era quello di superare la divisione bar/ristorante, da una parte invocando il legislatore a superare un concetto obsoleto di esercizi della somministrazione, dall’altra consentendo a tutti gli esercizi in attività di completare l’offerta merceologica con le due tipologie che in allora contraddistinguevano dette attività.

Sempre sulla base della “ricerca empirica”, si registra che i pubblici esercizi tradizionali esistenti non riescono adeguatamente ad intercettare e soddisfare la nuova domanda di servizio; ciò a causa, in modo particolare, alle difficoltà legate alle esigenze di adeguamento strutturale ed infrastrutturale dei locali.

Dalle considerazioni appena enunciate, emerge un bisogno fondamentale da cui deve partire ed a cui deve dare risposta la nuova programmazione comunale: *la necessità di valutare la qualità del servizio anche in ragione degli impatti prodotti dall’attività sul contesto territoriale nel quale si inserisce.*

La nuova normativa impone infatti questo tipo di indagine evolutiva; in essa il ruolo centrale delle esigenze del consumatore, appena sottolineato, deve necessariamente essere correlato con le problematiche urbanistiche, edilizie ed ambientali. Ciò in quanto lo sviluppo delle attività della somministrazione interessi nel complesso la qualità del servizio e che tenga conto sia della necessità di aumentare il livello di qualità percepito dai diretti fruitori, sia dell’esigenza, per certi versi contrapposta, di ridurre i possibili impatti esterni sulla collettività.

## CONSUMI

Secondo il Centro Studi della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, l'incidenza dei consumi extradomestici sul totale dei consumi alimentari è passata nell'ultimo decennio dal 26,7% al 30,7%, con un volume di spesa, in milioni di euro, "passato da 35.825 nel 1994 a 45.019 nel 2004; con un tasso medio annuo di crescita della spesa delle famiglie pari al 2,3%". Trend di sviluppo che, nonostante un evidente rallentamento rispetto agli anni precedenti, si registra anche nel triennio 2004-2007.

Sempre in base allo studio citato, emerge una duplice sfaccettatura della tendenza evolutiva del settore della somministrazione. I consumi extradomestici difatti rifletterebbero sia una domanda "di piacere" sia una domanda "di necessità".

In entrambi i casi il "fuori casa", nel lungo periodo, tende a crescere ulteriormente.

Da una parte infatti "il pranzo e la merenda rivestono un ruolo importante e sono destinati a crescere in futuro a causa della loro natura (si tratta infatti, nella maggior parte dei casi, di consumi di necessità)", dall'altra "i canali ristorativi diventano sempre più luoghi di aggregazione, socializzazione, intrattenimento e relazione".

La citata ricerca sottolinea, inoltre, come negli ultimi anni siano emersi "nuovi valori" nelle scelte di consumo e di acquisto:

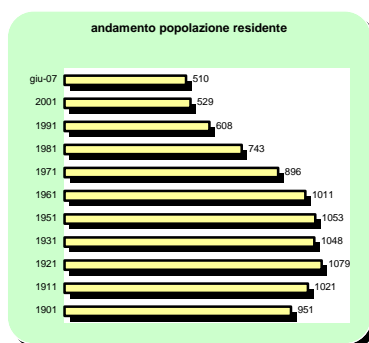
- una crescente attenzione ai prodotti alimentari tipici, ai prodotti naturali e salutistici
- la ricerca di prodotti locali
- una maggiore sensibilità per la tutela della salute e dell'ambiente
- una attenzione crescente alla qualità del servizio

Altre ricerche di settore (Astra/Demoskopea per conto della Fiepet - Federazione Italiana Esercizi Pubblici e Turistici), evidenziano che nella scelta di un bar ristorante i consumatori sono orientati innanzitutto dall'ambiente piacevole (83,1%) quindi dalla cortesia del personale (82,0%) e all'offerta di prodotti di qualità (77,8%).

## POPOLAZIONE RESIDENTE

I dati relativi alla popolazione residente evidenziano una costante diminuzione della popolazione residente: dagli 896 residenti del 1971 ai 510 attuali.

anno	residenti
1901	951
1911	1021
1921	1079
1931	1048
1951	1053
1961	1011
1971	896
1981	743
1991	608
2001	529
2007	510



## SUDDIVISIONE DEL TERRITORIO IN ZONE



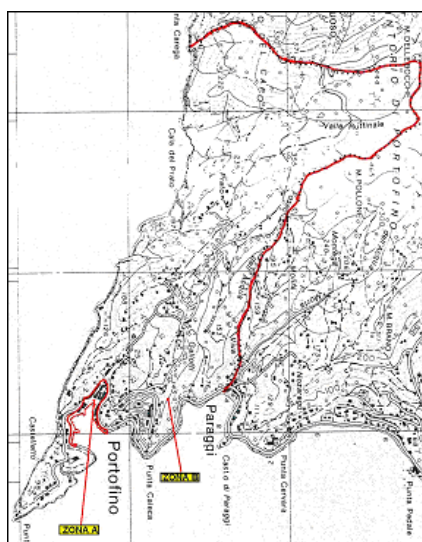
Ai fini della presente programmazione, in ragione di valutazioni territoriali, urbanistiche e socioeconomiche, si ritiene possibile individuare le seguenti aree omogenee, meglio specificate nell'allegata planimetria:

- a) Centro Storico
- b) Intero territorio comunale ad esclusione della zone a)

I requisiti degli esercizi saranno pertanto modulati in relazione alle specificità delle singole aree territoriali, per essere aderenti alle vocazioni funzionali delle stesse. In tal modo la programmazione incentiverà l'insediamento di attività di somministrazione in sintonia con il contesto in cui si inseriscono.



zona a)



zona b

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

Stabilito il principio che i requisiti degli esercizi saranno differentemente articolati a seconda delle zone di riferimento, avendo riguardo alle dinamiche evolutive del settore prima descritte, si ritiene utili individuare, nel concreto, detti requisiti.

### Accessibilità

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

Data la conformazione urbanistica non si ritiene applicabile una "previsione di standard minimi di parcheggio".

### Inquinamento ambientale

Su altro versante la programmazione dovrà tenere conto delle questioni di inquinamento acustico e di tutela ambientale in più ampia accezione, che non sempre sono adeguatamente tenute in considerazione, con conseguenze che possono sfociare in diatribe lunghe ed onerose.

In quest'ottica può essere altresì ragionevole stabilire che l'esercizio si debba obbligatoriamente dotare di un idoneo spazio da destinare ad appositi contenitori per la raccolta giornaliera differenziata di carta, vetro, lattine, plastica e materiale organico/umido.

Sempre come misura attenta all'impatto ambientale dell'attività, si ritiene inoltre ragionevole stabilire che ciascun esercizio installi dei sistemi per il risparmio idrico e, su altro versante, utilizzi apparecchiature e lampade a basso consumo energetico (frigoriferi, e lavastoviglie in classe "A" ad esempio).

### Estetica

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

### Arredo urbano

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

Quale elemento di qualificazione ulteriore ed aggiuntivo per le attività della Zona a), si ritiene opportuno che la programmazione incentivi la specializzazione e qualificazione degli ambienti che nell'ambito della complessiva attività di pubblico esercizio sono destinati alla somministrazione di alimenti e bevande, individuando misure finalizzate alla specializzazione dell'attività di somministrazione nelle aree in discorso o, meglio ancora, la specializzazione nella somministrazione, riducendo commistioni di attività di diverso genere e contenuto. In questa direzione si rileva che l'abitudine, sovente riscontrabile in altre realtà territoriali, di installare negli ambienti destinati alla somministrazione gli apparecchi elettromeccanici per il gioco lecito quali videogiochi e altro di fatto ne condiziona l'immagine e, spesso, ne snatura la caratterizzazione di luoghi destinati al consumo di alimenti, a volte confondendo l'attività di somministrazione con quella propria delle sale giochi.

### Inquinamento acustico

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

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

Oltre a ciò sembra opportuno agire con misure di carattere strutturale, sia mediante l'obbligo di richiedere una valutazione di impatto acustico, sia mediante l'insonorizzazione di quei locali che comunque prevedono una presenza di avventori protratta nel periodo notturno nel caso che siano confinanti con locali di civile abitazione.

### AMBITO DI APPLICAZIONE

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

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

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

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

Nell'ambito poi della necessità della valorizzazione dei prodotti liguri e contribuire alla promozione, ed allo sviluppo turistico, si ritiene opportuno fissare alcuni criteri di tipo qualitativo, attribuendo un diverso punteggio tale da essere valutato in occasione della emissione del bando comunale

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

In tal senso:

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

## MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

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

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

**ALLEGATO A)**

<b>REQUISITI MINIMI OBLIGATORI PER TUTTE LE ZONE</b>	
<b>Obiettivo</b>	<b>Definizione criterio</b>
	Installazione di sistemi per il risparmio idrico
	Installazione di sistemi per il risparmio energetico (apparecchiature a basso consumo energetico)
Specializzazione degli ambienti di somministrazione	Superficie destinata alla somministrazione di bevande superiore a 20 mq
	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	Presenza di una carta dei vini contenete almeno 2 aziende agricole presenti nel territorio ligure
	Presenza di una carta degli oli, contenete almeno 2 aziende agricole presenti nel territorio ligure

Obiettivo	Definizione criterio
Incentivare attività con struttura maggiore	Superficie di somministrazione di almeno 30 mq.
	Servizi igienici a disposizione esclusiva dei clienti aggiuntivi a quelli per il personale
	Servizi igienici ad uso esclusivo dei disabili
Incentivare attività di rivitalizzazione commerciale	Allestimento di area esterna per somministrazione con arredi adeguati alle caratteristiche dell'area e conformi alle caratteristiche dell'eventuale regolamento per gli arredi esterni
Favorire l'accessibilità all'area di svolgimento dell'attività	Disponibilità di superficie superiore a quella prevista come obbligatoria
Favorire attività che offrono maggiore comodità ai clienti	Superficie destinata alla somministrazione di bevande superiore ai 20 mq obbligatori
	Superficie di somministrazione di alimenti superiore ad 1 mq per ogni posto a sedere previsto come obbligatorio
	Disponibilità di attrezzature ed ausili per la somministrazione ai bambini
	Disponibilità di adeguato spazio guardaroba
Favorire attività che offrono maggiore comodità ai clienti	Locali climatizzati - Area condizionata nel locale somministrazione
Raccolta differenziata	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• contenitore per residui organici;</li> <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>
Incentivo al miglioramento del servizio	Distanza superiore a ml 30 dall'esercizio più vicino autorizzato per l'attività di somministrazione
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>
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

Obiettivo	Definizione criterio
-----------	----------------------



Incentivare esercizi che assicurano attività continuativa	Apertura annuale (apertura minima di 300 giorni/anno)
Favorire attività con professionalità aggiuntive	Attestato di qualifica di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore alimentare organizzati da Associazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati.  Punteggio assegnato per ogni addetto compreso il titolare
Favorire attività legate alle politiche giovanili	Dichiarazione attestante: <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 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)</li> </ul>
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., 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)</li> </ul>
Favorire attività che favoriscono i clienti stranieri	Conoscenza di almeno una lingua straniera, tra Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo, da parte del titolare o di un dipendente o collaboratore comprovata da diploma o attestato di frequenza a corsi di lingua, rilasciato da Istituti qualificati

Obiettivo	Definizione criterio
-----------	----------------------

Incentivare l'adesione a protocolli di intesa regionali	Adesione sostanziale alle iniziative di promozione dei prodotti tipici liguri
Incentivare l'adesione a protocolli di intesa comunali	Adesione alle iniziative di valorizzazione del territorio comunale e pubblicizzazione delle iniziative organizzate o patrocinate formalmente dall'Amministrazione Comunale, con diffusione di informazioni di interesse per la collettività
Incentivare la certificazione di qualità e la trasparenza	Certificazione di qualità dei servizi offerti secondo standard riconosciuti ISO
	Effettuare il servizio ai tavoli senza particolari maggiorazioni e/o coperto
Favorire attività che favoriscono i clienti stranieri	Menù a disposizione del cliente o elenco dei prodotti offerti, tradotti anche in altre due lingue straniere di cui una Inglese e una a scelta tra Francese, Tedesco e Spagnolo
Favorire attività particolarmente attente al servizio	Divise per il personale
Sostenere il rilancio delle tradizioni locali	Menù a disposizione del cliente con piatti tipici della tradizione locale e con utilizzo dei prodotti tipici della Liguria
Incentivare l'utilizzo di prodotti locali	Presenza di una carta dei vini contenete almeno 4 aziende agricole presenti nel territorio ligure
	Presenza di una carta degli olii, contenete almeno 4 aziende agricole presenti nel territorio ligure
Favorire attività di promozione	Presenza di uno specifico sito internet dedicato esclusivamente all'esercizio

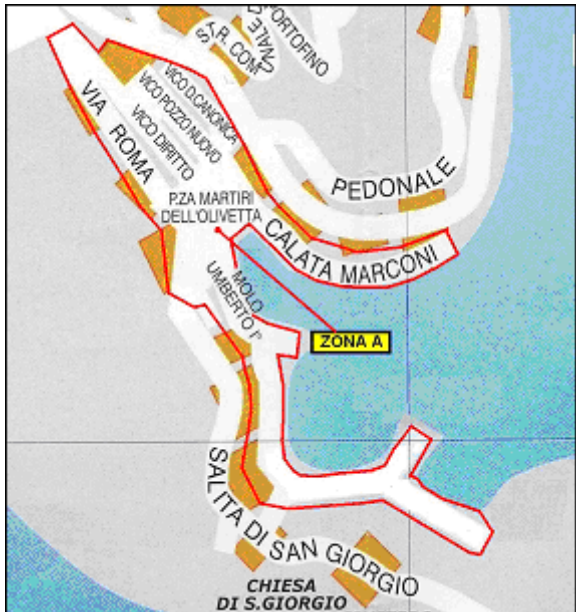
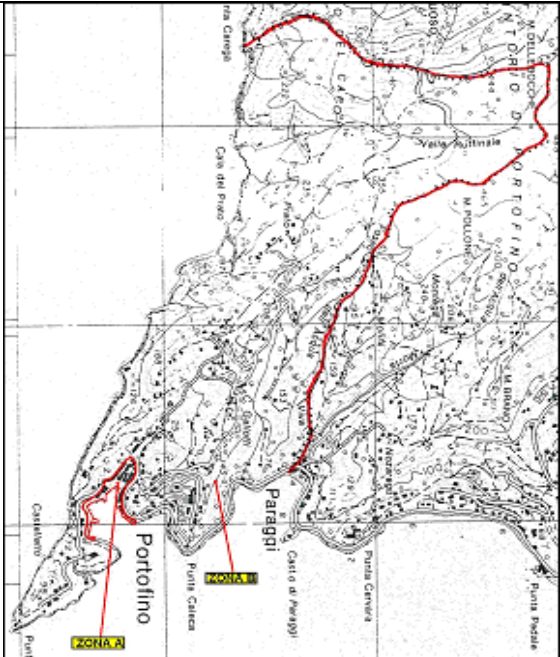
## REGOLAMENTO

## Articolo 1 – Principi generali

1. La definizione dei requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, effettuata con il presente atto, si fonda sui seguenti principi:
  - a) libertà di iniziativa economica di cui all'articolo 41 della Costituzione
  - b) buon andamento ed imparzialità dell'Amministrazione di cui all'articolo 97 della Costituzione
  - c) economicità, efficacia e pubblicità dell'azione amministrativa ai sensi dell'articolo 1 della L. n. 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni
  - d) semplificazione documentale e amministrativa di cui alla L. n. 241/1990 e D.P.R. n. 445/2000;
  - e) liberalizzazione delle attività economiche e semplificazione amministrativa di cui al D.L. n. 223/2006 ed al D.L. n. 7/2007;
2. Le norme contenute nel presente atto sono definite sulla base di quanto disposto dall'articolo 55 della L.R. n. 1/2007 e nella DCR 27/2/2008, n. 5 e sono dirette al contemperamento dell'interesse dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività, con quello della collettività alla fruizione di un servizio commerciale adeguato, capillare e rispondente alle necessità, anche stagionale, del territorio.
3. I requisiti minimi previsti dal presente atto sono ritenuti di garanzia per l'offerta di un servizio più qualificato.

## Art. 2 – Zonizzazione

1. Ai fini dei presenti criteri il territorio comunale è articolato in due zone
- 2.

Zona a Centro storico	Zona b Resto del territorio comunale
	

## Art. 3 – Attuazione della programmazione

1. In attuazione a quanto previsto nell'articolo 1, non sono previsti limiti numerici, di superficie, di distanze minime per l'insediamento di esercizi di somministrazione.
2. L'avvio dell'attività di nuovi esercizi di somministrazione e/o il trasferimento di sede in nuovi edifici o in edifici esistenti mediante cambio di destinazione d'uso è subordinato alle verifiche previste, per ogni zona, dalle vigenti normative nazionali, regionali e comunali in materia.
3. L'insediamento in immobili esistenti, aventi già destinazione commerciale, degli esercizi di somministrazione deve essere preceduto:
  - a) dalla verifica, a carico del richiedente, della sussistenza dei requisiti minimi previsti negli allegati A) e B)
  - 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 adatterà idonei interventi di bonifica acustica. La verifica dei requisiti minimi e la valutazione previsionale di impatto acustico dovrà essere presentata anche nel caso di trasferimento di sede o di ampliamento di esercizi di somministrazione già esistenti.

#### **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, il trasferimento di sede, l'ampliamento e le modifiche strutturali 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 come definita al precedente articolo 2, definiti nell'allegato B).
3. Oltre a quanto stabilito al precedente comma 1, l'apertura, il trasferimento di sede, l'ampliamento e le modifiche strutturali dei locali degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla L.R. n. 1/2007, è subordinato alla presentazione di un punteggio così articolato:

Zona a)	Zona b)
minimo di 50 punti, con un minimo di	minimo di 42 punti, con un minimo di
<ul style="list-style-type: none"> <li>✘ 15 punti a scelta fra i requisiti definiti nell'allegato B) - Criteri localizzativi e strutturali</li> <li>✘ 15 punti a scelta fra i requisiti definiti nell'allegato B) - Criteri professionali e organizzativi</li> <li>✘ 20 punti a scelta fra i requisiti definiti nell'allegato B) - Criteri qualitativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✘ 12 punti a scelta fra i requisiti definiti nell'allegato B) - Criteri localizzativi e strutturali</li> <li>✘ 12 punti a scelta fra i requisiti definiti nell'allegato B) - Criteri professionali e organizzativi</li> <li>✘ 18 punti a scelta fra i requisiti definiti nell'allegato B) - Criteri qualitativi</li> </ul>

4. I requisiti minimi obbligatori definiti nell'allegato A) non si applicano alle attività temporanee
5. Per tutta la durata dell'attività deve essere sempre garantito oltre che il rispetto dei requisiti e presupposti di legge previsti dalle vigenti disposizioni, anche il possesso dei requisiti minimi e dei requisiti che hanno consentito il raggiungimento del punteggio minimo previsto al precedente comma 3.
6. Nel corso dell'attività è ammesso il cambiamento dei requisiti a condizione che la somma dei punteggi non sia inferiore a quella proposta in sede di apertura, trasferimento di sede, ampliamento e modificazioni strutturali dei locali.
7. I requisiti di cui ai commi precedenti devono essere mantenuti anche in caso di subingresso o di ogni altra variazione (ad esclusione di variazioni non significative dei locali e delle attrezzature)
8. Per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande in esercizio alla data di entrata in vigore del presente atto, l'obbligo del rispetto dei requisiti minimi definiti negli allegati A) e B), non si applicano:
  - ✘ in caso di subingresso senza modifiche dei locali
  - ✘ in caso di variazioni non significative dei locali e delle attrezzature (per variazioni non significative dei locali e delle attrezzature si intende quelle non rilevanti ai fini e per gli effetti del Regolamento CE n. 852/2004)

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

1. La richiesta di autorizzazione di cui al comma 1 del precedente articolo 4, deve essere presentata su apposita modulistica messa a disposizione degli interessati. Nel caso in cui non si disponga di tale modulistica, la richiesta deve, in ogni caso, contenere tutti gli elementi di cui al successivo comma 3.
2. La dichiarazione di inizio attività deve essere presentata in triplice copia.
3. 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 validità 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 minimi definiti nell'allegato A)
  - i) il possesso, dettagliato, dei requisiti di cui all'allegato B)
  - j) il possesso dei requisiti previsti dalla L.R. n. 1/2007
  - k) 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
  - l) 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
  - m) il rispetto degli altri presupposti e requisiti di legge previsti
5. Alla dichiarazione di inizio attività devono essere allegati:
  - a) fotocopia di un documento di identità in corso di validità di ognuna delle persone firmatarie (solo nel caso in cui la firma non sia stata apposta davanti al dipendente addetto a ricevere la dichiarazione di inizio attività);
  - b) planimetria in scala adeguata dell'esercizio con indicazione delle varie destinazioni dei locali e delle eventuali pertinenze esterne, a firma di tecnico abilitato;
  - c) atto di obbligo irrevocabile per i requisiti minimi definiti nell'allegato A)
  - d) dichiarazioni, certificazioni, relazioni tecniche, ecc., comprovanti il possesso dei requisiti definiti nell'allegato B),

## **Articolo 6 – Attività non soggette ai requisiti**

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

## **Articolo 7 – Dichiarazione di inizio attività**

1. L'apertura ed il trasferimento di sede delle attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui al precedente articolo 6, sono soggetti a dichiarazione di inizio attività, ai sensi della normativa vigente.
2. La dichiarazione di inizio attività completa delle dichiarazioni, dati ed elementi, nonché della documentazione di cui al successivo articolo 8, consente l'apertura ed il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande a decorrere dal trentunesimo giorno dalla data di ricevimento della dichiarazione al protocollo generale; ferme restando le ulteriori procedure da attivare, previste da normative specifiche di settore.

## **Articolo 8 – Dichiarazioni, dati, elementi e documentazione della d.i.a.**

1. La dichiarazione di inizio attività di cui al precedente articolo 6, deve essere presentata su apposita modulistica messa a disposizione degli interessati. Nel caso in cui non si disponga di tale modulistica, la richiesta deve, in ogni caso, contenere tutti gli elementi di cui al successivo comma 3
2. La dichiarazione di inizio attività deve essere presentata in triplice copia.
3. 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 validità 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
  - 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
4. Alla dichiarazione di inizio attività devono essere allegati:
  - a) fotocopia di un documento di identità in corso di validità di ognuna delle persone firmatarie (solo nel caso in cui la firma non sia stata apposta davanti al dipendente addetto a ricevere la dichiarazione di inizio attività);
  - b) 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 l'attività di somministrazione di alimenti e bevande entro centottanta giorni dalla data di presentazione, salvo proroga in caso di comprovata necessità, fino ad un massimo di centottanta giorni, da concedere su motivata istanza presentata prima della scadenza del termine
  - 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. Contestualmente all'inizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, l'interessato deve dare comunicazione all'Amministrazione Comunale dell'effettivo inizio dell'attività stessa.
3. 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 - Ampliamento dei locali**

1. L'ampliamento superiore al 20% della superficie di somministrazione e le modifiche strutturali dei locali degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla L.R. n. 1/2007, sono soggetti alla sola comunicazione al comune; ferme restando le procedure da attivare previste da normative specifiche di settore
2. In tali circostanze i titolari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande hanno comunque l'obbligo del rispetto dei requisiti minimi definiti negli allegati A) e B), da comprovare con la presentazione al Comune di idonea documentazione tecnica (dichiarazioni, certificazioni, relazioni tecniche, ecc.) e di atto di obbligo irrevocabile per i requisiti di qualità, che si intendono conseguire ma che possono essere posseduti solo dopo l'inizio dell'attività, a firma dall'interessato.

### **Articolo 11 - Subingresso**

1. Il trasferimento della gestione o della proprietà dell'azienda, per atto tra vivi o per causa di morte, comporta il trasferimento al subentrante della titolarità del titolo abilitativo all'esercizio dell'attività.
2. Il subingresso è soggetto a comunicazione, ai sensi della normativa vigente
3. La comunicazione completa delle dichiarazioni, dati ed elementi, di cui al successivo articolo 10, consente la prosecuzione dell'attività, ferme restando le ulteriori procedure da attivare previste da normative specifiche di settore e deve essere effettuata entro 30 giorni dalla data di trasferimento della gestione o della titolarità dell'esercizio
4. In caso di subingresso per causa di morte, il termine di cui al comma precedente è di 180 giorni dalla morte del titolare



## **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. Nel caso in cui non si disponga di tale modulistica, la richiesta deve, in ogni caso, contenere tutti gli elementi di cui al successivo comma 3
2. La comunicazione deve essere presentata in triplice copia
3. 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 minimi definiti negli allegati A), in base alla zonizzazione come definita al precedente articolo 2
  - h) il possesso dei requisiti previsti dalla L.R. n. 1/2007
  - i) il rispetto dei regolamenti locali di polizia locale, igienico-sanitario ed edilizio, le norme urbanistiche ed edilizie e di destinazione d'uso dei locali, le norme ambientali e di sicurezza;
  - j) la sussistenza dei criteri di sorvegliabilità dei locali ai sensi del Decreto del Ministero dell'Interno 17/12/1992, n. 564 e successive integrazioni e modificazioni
  - k) il rispetto degli altri presupposti e requisiti di legge previsti
4. Alla comunicazione di subingresso devono essere allegati:
  - a) fotocopia di un documento di identità in corso di validità di ognuna delle persone firmatarie (solo nel caso in cui la firma non sia stata apposta davanti al dipendente addetto a ricevere la dichiarazione di inizio attività);
  - b) atto di obbligo irrevocabile per i requisiti minimi definiti negli allegati A) e B)
  - c) dichiarazioni, certificazioni, relazioni tecniche, ecc., comprovanti il possesso dei requisiti di qualità definiti nell'allegato B)

### **Articolo 13 - Verifiche, controlli ed accertamenti**

1. Il controllo della sussistenza dei requisiti di qualità dichiarati viene effettuato al momento della presentazione della dichiarazione di inizio attività (apertura e trasferimento di sede), della comunicazione (subingresso) o della documentazione tecnica / atto di obbligo (ampliamento e modifiche strutturali) dagli uffici comunali preposti.
2. La verifica della permanenza del punteggio minimo di accesso è effettuata in qualsiasi momento dagli uffici comunali preposti.
3. Ai fini della verifica dei requisiti di qualità, oltre agli ordinari strumenti di vigilanza e controllo, il Comune può richiedere, ai titolari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, la presentazione di certificazioni, relazioni tecniche, documenti anche di carattere fiscale, nonché apposita dichiarazione attestante la permanenza dei requisiti minimi di cui agli allegati A) e B)
4. Nel caso in cui nell'esercizio dell'attività si verifichi il venir meno anche di uno dei requisiti di qualità definiti negli allegati A) e B), l'Amministrazione procede a:
  - a) comunicare l'avvio del procedimento diretto al divieto di prosecuzione dell'attività, ovvero alla chiusura dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande
  - b) assegnare all'interessato un termine non inferiore a 30 e non superiore a 60 giorni per l'adeguamento
  - c) pronunciare il divieto di prosecuzione dell'attività, ovvero a disporre la chiusura dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi della L.R. n. 1/2007

#### **Art. 14 - Autorizzazioni temporanee**

1. In occasione di fiere, feste, o di altre riunioni straordinarie di persone è consentito lo svolgimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande in conformità all'articolo 60 della L.R. 1/2007
2. L'attività di somministrazione può essere esercitata solo nei locali o luoghi di svolgimento delle suddette manifestazioni e nel periodo di svolgimento delle stesse.
3. Il periodo, che non può essere superiore a 3 giorni consecutivi. Salvo il caso di particolari eventi, allo stesso soggetto non possono essere rilasciate autorizzazioni temporanee per un periodo complessivo di 60 giorni nell'arco dell'anno solare
4. L'autorizzazione temporanea è sostituita dalla denuncia di inizio attività di cui all'art. 19 della Legge 7 agosto 1990, n. 241
5. L'attività temporanea di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande può essere svolta in deroga alla destinazione d'uso dei locali e degli edifici; in ogni caso è fatto salvo il rispetto della normativa igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare, nonché il rispetto della normativa sull'inquinamento acustico
6. Qualora la denuncia di inizio attività di cui al precedente punto 4, sia presentata da un soggetto che in data antecedente non superiore a giorni 60 abbia già svolto attività temporanea di somministrazione e che si svolga negli stessi luoghi e/o locali, la denuncia di inizio attività può essere presentata in deroga al termine previsti dei 30 giorni. Ciò a condizione che il denunciante sia già "registrato" all'A.S.L., in conformità al REG CE 852/2004, e che dichiari di non aver apportato modifiche rispetto a quanto in essere al momento del primo sopralluogo del competente servizio dell'A.S.L. In ogni caso la denuncia di inizio attività deve essere presentata, contestualmente alla Notifica sanitaria, almeno 3 giorni prima dell'inizio dell'attività
7. La denuncia di inizio attività, deve essere presentata almeno trenta giorni prima dell'inizio dell'attività. Nel caso di silenzio dell'amministrazione, decorsi trenta giorni dalla data di presentazione della domanda, l'autorizzazione si intende rilasciata ed il richiedente è legittimato all'esercizio dell'attività temporanea di somministrazione nel rispetto dei requisiti igienico sanitari, delle norme di sicurezza e dei requisiti soggettivi.
8. I requisiti soggettivi (moralì e professionali) devono essere posseduti dal richiedente oppure dal preposto all'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

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

1. Nel territorio comunale possono essere rilasciate autorizzazioni stagionali che non possono essere inferiori a 60 giorni o superiori a 180 giorni nell'arco di ciascun anno solare.
2. Le attività stagionali sono soggette all'osservanza dei requisiti previsti negli allegati A) e B), nella misura del 70% di quella prevista per gli esercizi a carattere annuale

## **Art 16 - Disciplina dei piccoli trattenimenti**

1. Le autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande abilitano anche allo svolgimento di piccoli trattenimenti musicali senza ballo. Vanno inclusi nella definizione di piccoli trattenimenti:
  - a) l'effettuazione di spettacoli, ovvero di divertimenti, attrazioni, cui il pubblico assiste in forma prevalentemente passiva e consistenti in rappresentazioni musicali, nell'esposizione di opere artistiche, nella presentazione di libri, nell'effettuazione di conferenze e manifestazioni similari;
  - b) l'effettuazione di trattenimenti, ovvero di divertimenti, attrazioni, cui il pubblico può attivamente partecipare, fatta salva l'esclusione di trattenimenti danzanti.
2. L'effettuazione di piccoli trattenimenti è sempre permesso a condizione che:
  - a) il trattenimento si svolga in occasione della normale attività di somministrazione
  - b) non si apprestino elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o intrattenimento; i locali non devono essere resi idonei all'accoglimento prolungato 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 ordinariamente applicato
  - e) la capienza ed afflusso di persone non sia superiore a 100 unità
3. Ai fini del computo delle persone di cui al precedente comma 2, si assume a parametro il coefficiente di 0,7 persone per metro quadrato di superficie di somministrazione al chiuso e di 1,2 persone per metro quadrato di superficie di somministrazione in aree esterne.
4. In caso di organizzazione di piccoli trattenimenti devono essere rispettate le Ordinanze Sindacali e le norme in materia di orari, inquinamento acustico, sicurezza e di prevenzione incendi. In ogni caso devono essere approntati idonei mezzi antincendio
5. E' consentita l'installazione di palchi o pedane per artisti, di altezza non superiore a cm. 80 a condizione che sia acquisita e tenuta a disposizione degli organi di vigilanza, idonea documentazione, a firma di tecnico abilitato, attestante le condizioni di stabilità e di sicurezza. E' consentita, inoltre, l'installazione di impianti elettrici supplementari, compresi quelli per l'amplificazione sonora (comunque installati in aree non accessibili al pubblico) dotati di dichiarazione d'esecuzione a regola d'arte a firma di tecnico abilitato
6. 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 - Attività accessorie**

1. L'autorizzazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, oltre all'effettuazione di piccoli trattenimenti, consente l'installazione e l'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti per la diffusione sonora e di immagini, purché i locali non siano allestiti in modo da configurare un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento. 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 o altri spettacoli senza imporre il pagamento di un biglietto di ingresso e senza trasformare il locale in sala da trattenimento non comporta alcun adempimento.
2. L'uso di un televisore abilitato a trasmettere su reti decodificate partite di calcio o altri spettacoli con pagamento di un biglietto d'ingresso e senza trasformare il locale in sala da trattenimento è soggetto al regime autorizzatorio di cui all'art. 69 del T.U.L.P.S.. L'uso di un televisore abilitato a trasmettere su reti decodificate partite di calcio o altri spettacoli con pagamento di un biglietto d'ingresso e con l'allestimento del locale in modo da trasformarlo in sala da trattenimento è soggetto al regime autorizzatorio di cui all'art. 68 del T.U.L.P.S.

### **Art. 18 - Modifiche societarie**

1. La variazione della natura giuridica, della denominazione o della ragione sociale ed il trasferimento della sede legale che non comporti il trasferimento dell'ubicazione dell'esercizio, nonché ogni altra variazione societaria che non determini subingresso sono soggetti a comunicazione, cui va allegata l'autocertificazione del legale rappresentante relativa alle modifiche societarie intervenute, ovvero allegando in copia dell'atto di modifica prescritto dal codice civile.
2. Nel caso in cui una società esercente l'attività di somministrazione di alimenti e bevande subisca delle modifiche nella compagine sociale che comportino il cambio del/i legale/i rappresentante/i deve darne comunicazione al Comune e produrre la dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa al possesso dei requisiti morali da parte del/i nuovo/i legale/i rappresentante/i.
3. Il nuovo legale rappresentante deve allegare alla suddetta comunicazione la dichiarazione sostitutiva di certificazione e/o di atto di notorietà relativa al possesso dei requisiti professionali. Nel caso in cui lo stesso legale rappresentante sia privo dei requisiti professionali deve indicare il preposto all'attività.

### **Art. 19 - 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. Nella comunicazione il subentrante deve indicare:
  - a) gli estremi dell'autorizzazione
  - b) il titolo giuridico che dà luogo al subingresso
  - c) il possesso dei requisiti di cui agli articoli 12 e 13 della legge regionale 1/2007
  - d) il possesso dell'autorizzazione sanitaria o DIA sanitaria
4. 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.
5. 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.
6. In caso di decesso del legale rappresentante di società, ai soci superstiti, per quanto compatibili, si applicano le disposizioni di cui ai precedenti punti.

### **Art. 20 - 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. L'autorizzazione rimane in capo al titolare e la comunicazione dà diritto al gestore ad esercitare l'attività sin dal giorno successivo nel rispetto delle norme sul lavoro, fiscali, igienico sanitarie, sicurezza, sorvegliabilità.

### **Art. 21 – 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 provvede ad annotare il nominativo del rappresentante sull'autorizzazione, previa verifica del possesso dei requisiti morali e professionali dello stesso.
4. Qualora uno stesso soggetto sia titolare di più autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande, deve nominare un rappresentante per ciascuno degli esercizi, oltre quello nel quale decide di essere fisicamente presente.

### **Art. 22 - Distributori automatici**

1. L'esercizio dell'attività di somministrazione tramite apparecchi automatici è soggetta ad autorizzazione quando i locali dove devono essere installati i distributori siano adibiti esclusivamente a tale attività e siano anche opportunamente attrezzati per lo svolgimento della somministrazione di alimenti e bevande.
2. Se non ricorrono le condizioni di cui al punto precedente l'attività tramite distributori automatici rientra nella vendita e quindi è soggetta alla disciplina di cui agli articoli 103 e 105 della L.R. 1/2007.
3. Nei locali adibiti all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande mediante distributori automatici è vietata la somministrazione di bevande alcoliche.

### **Art. 23 Circoli – Associazioni**

1. Le associazioni ed i circoli privati, aderenti o non aderenti ad enti o organizzazioni nazionali che intendono svolgere direttamente attività di somministrazione di alimenti e bevande a favore dei rispettivi associati presso la sede in cui si svolge l'attività istituzionale, necessitano del possesso dei requisiti professionali. Il presidente del circolo o dell'associazione privata e l'eventuale rappresentante designato ai sensi dell'art. 8 del TULPS devono essere in possesso dei requisiti morali di cui agli artt. 11, 12, 92 e 131 del medesimo testo unico.
2. Le associazioni ed i circoli debbono inoltrare apposita denuncia di inizio attività al fine di poter svolgere l'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai soci allegando planimetria dei locali ed autorizzazione sanitaria o Dia settore alimentare ai fini della registrazione.
3. Qualora l'attività di cui al comma 1 sia affidata in gestione ad un terzo, occorre che il gestore, che eserciterà l'attività in regime d'impresa, sia in possesso dei requisiti morali e professionali. Il gestore presenta al Comune una DIA con le modalità descritte al punto precedente e allegando altresì una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà del presidente del circolo che attesti l'avvenuto affidamento in gestione a terzi dell'attività di somministrazione e le generalità del gestore.
4. Il presidente del circolo o dell'associazione privata e l'eventuale rappresentante designato ai sensi dell'art. 8 del TULPS devono essere in possesso dei requisiti morali di cui agli artt. 11, 12, 92 e 131 del medesimo testo unico.

### **Articolo 24 – 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 25 – Validità**

1. La presente programmazione comunale è efficace dalla data di pubblicazione della delibera di approvazione del Consiglio Comunale all'albo pretorio ed hanno validità di 1 anni dalla stessa data

### **Articolo 26 – 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.



REQUISITI MINIMI OBLIGATORI 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)
Specializzazione degli ambienti di somministrazione	Superficie destinata alla somministrazione di bevande superiore a 12 mq
	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 contenete almeno 3 aziende agricole del territorio ligure
	Per gli esercizi in cui è prevalente l'attività di somministrazione di alimenti, disponibilità di almeno 2 etichette di olio provenienti da aziende agricole del territorio ligure

CRITERI LOCALIZZATIVI E STRUTTURALI		
Obiettivo	Definizione criterio	Valore minimo 12

Incentivare attività con struttura maggiore	Superficie destinata alla somministrazione di bevande di almeno 20 mq.	<b>8</b>
	Servizi igienici a disposizione esclusiva dei clienti aggiuntivi a quelli per il personale	<b>4</b>
	Servizi igienici con possibilità di accesso ai supporti per la mobilità dei disabili	<b>4</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 superiore ai 20 mq obbligatori	<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 Area condizionata nel locale somministrazione	<b>5</b>
Raccolta differenziata	Individuazione di idonei spazi, all'interno del locale o in aree immediatamente adiacenti all'esercizio, da destinare a contenitori separati per tipologia di rifiuto per la raccolta giornaliera differenziata: <ul style="list-style-type: none"> <li>• contenitore per residui organici;</li> <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>	<b>6</b>
Incentivo al miglioramento del servizio	Distanza superiore a ml 30 dall'esercizio più vicino autorizzato per l'attività di somministrazione	<b>10</b> ogni 30 ml
Accessibilità	Accessibilità ai disabili ad una sala destinata alla somministrazione di alimenti e ad almeno un servizio igienico. In caso di sola somministrazione di bevande l'accessibilità è riferita ai locali nei quali è presente il banco bar	<b>10</b>
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	<b>5</b>

<b>CRITERI PROFESSIONALI E ORGANIZZATIVI</b>		
<b>Obiettivo</b>	<b>Definizione criterio</b>	<b>Valore minimo 12</b>
Incentivare esercizi che	Apertura annuale (apertura minima di 300 giorni/anno)	<b>15</b>

assicurano attività continuativa		
Favorire attività con professionalità aggiuntive	Attestato di qualifica di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore alimentare organizzati da Associazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati. Punteggio assegnato per ogni addetto compreso il titolare	<b>3</b>
Favorire attività legate alle politiche giovanili	Dichiarazione attestante: <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 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)</li> </ul>	<b>4</b>
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., 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)</li> </ul>	<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

<b>CRITERI QUALITATIVI</b>		
<b>Obiettivo</b>	<b>Definizione criterio</b>	<b>Valore minimo</b> <b>18</b>

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 che favoriscono i clienti stranieri	Menù a disposizione del cliente o elenco dei prodotti offerti, tradotti anche in altre due lingue straniere di cui una Inglese e una a scelta tra Francese, Tedesco e Spagnolo	<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	<b>4</b>