



Comune di Arenzano

Città Metropolitana di Genova

*NUOVO PIANO COMUNALE IN MATERIA DI
ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE
DI ALIMENTI E BEVANDE*

Legge Regionale 2 gennaio 2007, n.1 e s.m.i.

e deliberazione

del Consiglio Regionale 18/11/2014, n. 32

Approvato con atto deliberativo
della Giunta Comunale n. 74 del 10/3/2009,
del Consiglio Comunale n. 25 del 21/4/2009
e modificato con delibera del Consiglio Comunale N.1 del 26/02/2015

INDICE:

- Articolo 1** - Principi generali
- Articolo 2** - Riferimenti normativi
- Articolo 3** - Oggetto del Piano
- Articolo 4** - Individuazione delle zone da sottoporre a tutela
- Articolo 5** - Autorizzazione e segnalazione certificata di inizio attività (SCIA)
- Articolo 6** - Sorvegliabilità
- Articolo 7** - Subingressi
- Articolo 8** - Vendita per asporto
- Articolo 9** - Affido di reparto
- Articolo 10** - Attività accessorie
- Articolo 11** - Parametri qualitativi e punteggi minimi
- Articolo 12** - Documentazione da allegare alla domanda
- Articolo 13** - Verifica del rispetto dei parametri qualitativi minimi
- Articolo 14** – Somministrazione mediante distributori automatici
- Articolo 15** - Esercizi di somministrazione stagionale
- Articolo 16** - Chioschi e strutture similari
- Articolo 17** - Sanzioni
- Articolo 18** - Entrata in vigore del Piano
- Articolo 19** – Disposizioni finali

ARTICOLO 1 - PRINCIPI GENERALI

1. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande sono attività libere ai sensi e per gli effetti dell'articolo 41 della Costituzione Italiana ed esercitate in un regime di libera concorrenza, secondo condizioni di pari opportunità e corretto funzionamento del mercato.
2. L'Amministrazione Comunale valorizza le forme di semplificazione amministrativa e di eliminazione delle barriere di accesso al mercato da parte dei nuovi imprenditori;
3. La presente disciplina si pone l'obiettivo di contemperare l'interesse dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività con quello della collettività a fruire di un servizio commerciale adeguato, capillare e qualitativamente idoneo.

ARTICOLO 2 - RIFERIMENTI NORMATIVI

1. La presente disciplina trova il proprio fondamento nelle seguenti fonti normative:
 - Legge Regione Liguria n. 1 del 2 gennaio 2007, ad oggetto: "Testo Unico regionale in materia di Commercio" e successive modifiche ed integrazioni (T.U.C.);
 - Decreto Legislativo 26/03/2010, n. 59 (Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno e s.m.i.);
 - Deliberazione del Consiglio Regionale - Assemblea Legislativa della Liguria n. 32 del 18/11/2014 ad oggetto: "Indirizzi e criteri per la somministrazione di alimenti e bevande, legge regionale 2 gennaio 2007, n.1 (Testo Unico in materia di Commercio)

ARTICOLO 3 - OGGETTO DEL PIANO

1. Il presente Piano stabilisce i criteri relativi a: il rilascio di autorizzazione all'apertura e al trasferimento di sede di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande permanenti e stagionali, limitatamente alle zone del territorio da sottoporre a tutela di cui all'art. 64 del D.lgs. n. 59/2010;
2. Il Piano inoltre ribadisce altre norme già riportate per esteso nella normativa nazionale, regionale o comunitaria in materia di sorvegliabilità, subingressi, affido di reparto, vendita per asporto, attività accessorie, al fine di rendere più chiari i termini e le condizioni di avvio, e svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

ARTICOLO 4 – INDIVIDUAZIONE DELLE ZONE DA SOTTOPORRE A TUTELA

1. Ai sensi dell'art. 64 del D.lgs. n. 59/2010 e della Deliberazione di Consiglio Regionale 26/11/2014 , n. 32 le zone del territorio da sottoporre a tutela ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'apertura e di quelle relative al trasferimento da zone non sottoposte a tutela a zone sottoposte a tutela, sono quelle definite e individuate nelle cartografie allegare e parte integrante del presente provvedimento e classificate come segue:
 - A. Centro Storico PRG Zona A1, classificata come Zona omogenea A di cui al DM 2 aprile 1968, n. 1444 A2, Allegato 2.

- B. Centro Storico PRG Zona A2 Classificata come Zona omogenea A di cui al DM 2 aprile 1968, n. 1444 A1, Allegato 3.
- C. Ambito Nima (Nuclei Isolati soggetti a Mantenimento) ai sensi del Piano Paesistico Regionale (P.T.C.P.), Allegato 4.
- D. Ambito Nima (Nuclei Isolati soggetti a Mantenimento) ai sensi del Piano Paesistico Regionale (P.T.C.P.), Allegato 5.
- E. Struttura Urbana qualificata (SU) ai sensi del Piano Paesistico Regionale (P.T.C.P.), Allegato 6.

ARTICOLO 5 – AUTORIZZAZIONE E SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA'(SCIA)

1. L'apertura di un nuovo esercizio di somministrazione in una zona sottoposta a tutela e il trasferimento di sede degli esercizi da una zona non sottoposta a tutela verso una zona sottoposta a tutela sono soggetti ad autorizzazione;
2. L'apertura di nuovi esercizi in zone non sottoposte a tutela e il trasferimento di sede dell'esercizio all'interno della stessa zona sono soggetti a Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA).
3. In caso di apertura per subingresso o di trasferimento di sede all'interno della stessa zona di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande la cui autorizzazione è stata rilasciata successivamente all'entrata in vigore del presente Piano, il soggetto subentrante, in riferimento ai parametri qualitativi di cui all'art. 11 del presente Piano, deve garantire il mantenimento del punteggio minimo necessario per l'apertura.

ART. 6 – SORVEGLIABILITÀ

1. I locali e le aree adibiti, anche temporaneamente o per attività stagionale, ad esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti o bevande sono soggetti all'applicazione dei DD. MM. del 17.12.1992, n. 564 e del 05.08.1994, n. 534.
2. Le porte dei locali nei quali si effettua l'attività di somministrazione di alimenti e bevande devono consentire l'accesso diretto alla pubblica via e devono essere costruite in modo da garantire sempre l'apertura dall'esterno.
3. Qualora il locale sia parzialmente o totalmente interrato, la porta di accesso deve essere perfettamente visibile dalla pubblica via.
4. Qualora il locale sia posto a piano superiore rispetto a quello stradale, la visibilità esterna deve essere garantita mediante l'apposizione, all'esterno, di idonei cartelli di segnalazione dell'accesso.
5. All'interno del locale :
 - durante le ore di apertura al pubblico dell'esercizio ad eccezione dei servizi igienici e dei locali non aperti al pubblico, di uso esclusivo del titolare non devono essere frapposti ostacoli o impedimenti tra l'ingresso del locale ed il locale stesso;
 - le eventuali separazioni interne devono essere sempre aperte, senza porte od altre chiusure di vario genere ad esclusione dei locali riservati ai fumatori;

- sulle porte di accesso a locali di uso esclusivo del titolare (magazzini, ecc.) devono essere apposti cartelli ben visibili con la scritta "Privato"; in ogni caso, in tali locali deve essere consentito l'accesso per controlli alle forze dell'ordine;
- eventuali uscite di sicurezza devono essere segnalate mediante apposita cartellonistica visibile dall'ingresso del locale;
- la presenza di locali non utilizzati per l'accesso del pubblico deve essere specificata e ben evidenziata nella planimetria allegata alla richiesta dell'autorizzazione.

ARTICOLO 7 – SUBINGRESSI

1. Il trasferimento della gestione o della proprietà dell'azienda o di un ramo di azienda, per atto tra vivi o per causa di morte, comporta il trasferimento al subentrante della titolarità dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande.
2. Il subingresso è soggetto a SCIA da parte del subentrante, che non può dare avvio all'attività prima della presentazione/invio al Comune della SCIA medesima.
3. La SCIA è effettuata:
 - a) entro sessanta giorni dalla data dell'atto di trasferimento della gestione o della titolarità dell'esercizio;
 - b) entro un anno dalla data di decesso del titolare
4. In caso di subingresso per decesso del titolare, la SCIA è effettuata dall'erede o dagli eredi che abbiano nominato, ai sensi di quanto previsto dall'art. 1105 del Codice Civile, un solo rappresentante per tutti i rapporti giuridici verso terzi, oppure abbiano costituito una società. In questo caso il subentrante, fermo restando il possesso dei requisiti di cui all'art. 71 del Decr. Lgs. 26 marzo 2010, n. 59, ha facoltà di continuare a titolo provvisorio l'attività. Qualora, entro un anno dalla data di decesso del titolare il subentrante non dimostri il possesso dei requisiti professionali, salvo proroga in comprovati casi di forza maggiore, il titolo abilitativo decade.

ARTICOLO 8 – VENDITA PER ASPORTO

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

ARTICOLO 9 - AFFIDO DI REPARTO

1. Ai sensi di quanto previsto all'articolo 133 del T.U.C., il titolare di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande organizzato su più reparti, in relazione alla gamma di prodotti somministrati o alle tecniche di prestazione del servizio impiegato, può affidare la gestione a uno o più soggetti in possesso dei requisiti di cui all'articolo 71 del Decr. Lgs. 26 marzo 2010, n. 59, per un periodo di tempo convenuto, previa presentazione della SCIA al Comune sottoscritta anche dal gestore.

2. Il titolare, qualora non abbia provveduto alla SCIA di cui sopra, risponde in proprio dell'attività esercitata dal gestore.
3. Il gestore del reparto, nel rispetto delle norme in materia di lavoro, fiscali, igienico sanitarie, di sicurezza e di sorvegliabilità, può iniziare l'attività il giorno dopo la predetta comunicazione al Comune e la presentazione di notifica ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/2004.
4. Il reparto affidato in gestione deve presentare un collegamento strutturale con l'esercizio ove il reparto è collocato e non avere un accesso autonomo.
5. In caso di cessazione dell'affidamento della gestione di reparto, occorre presentare la relativa SCIA ai sensi dell'art. 137 del T.U.C..

ARTICOLO 10 – ATTIVITA' ACCESSORIE

1. Le SCIA/Autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande abilitano anche a:
 - a) l'installazione e all'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 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 in trattenimento;
 - non vi sia un pagamento di un biglietto di ingresso;
 - non si applichino aumenti dei costi delle consumazioni, rispetto al listino dei prezzi esposto.
2. Lo svolgimento di intrattenimenti è comunque subordinato al rispetto delle norme in materia di inquinamento acustico, di sicurezza e di prevenzione incendi.

ARTICOLO 11 - PARAMETRI QUALITATIVI E PUNTEGGI MINIMI

1. Ai sensi degli indirizzi regionali richiamati in premessa, per il rilascio e il mantenimento di autorizzazione all'apertura di un nuovo esercizio in una zona sottoposta a tutela o al trasferimento di esercizio di somministrazione di alimenti e bevande da una zona non sottoposta a tutela verso una zona sottoposta a tutela, vengono individuati i seguenti parametri qualitativi e i relativi punteggi:

a) **Superficie di somministrazione:**

Esercizi **dotati** di cucina attrezzati per preparazione e cottura degli alimenti:

Punti 0 sino a 50 mq;

Punti 1 ogni 10 mq oltre i 50 mq fino ad un massimo di 5 punti

Esercizi **privi** di cucina non attrezzati per la cottura degli alimenti:

Punti 0 sino a 30 mq;

Punti 1 ogni 10 mq oltre i 30 mq sino ad un massimo di 5 punti

b) Dotazione di impianto di aria condizionata e di riscaldamento: punti 2

c) Realizzazione di impianto/intervento di limitazione dell'impatto acustico con insonorizzazione del locale: punti 3;

d) Servizio igienico aggiuntivo oltre a quello previsto per legge: punti 4;

e) Locale separato e riservato a fumatori munito di adeguato impianto di aspirazione: punti 3;

f) Dotazione di una postazione fissa Internet a disposizione gratuitamente della clientela: punti 2;

g) Offerta di almeno un menù turistico a prezzo fisso comprensivo delle bevande e conforme alla tradizione agroalimentare ligure, che includa un vino e almeno tre prodotti tipici liguri (indicati negli elenchi del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali dei prodotti agroalimentari tradizionali, dei prodotti D.O.P., I.G.P., D.O.C., I.G.T.): punti 1;

h) Offerta di almeno un menù turistico a prezzo fisso comprensivo di almeno tre prodotti del commercio equo e solidale come individuati dall'art. 4 della L.R. 13 agosto 2007, n. 32: punti 0,5;

i) Parcheggi riservati alla clientela dell'esercizio: punti 1 per ciascun parcheggio, collocato entro una distanza di 70 m dall'entrata dell'esercizio, massimo punti 5;

j) Rinuncia all'installazione di apparecchi e congegni automatici, semiautomatici ed elettronici da intrattenimento e divertimento oppure videogiochi di cui all'art. 110, comma 6 e 7 del TULPS: Punti 3;

k) Dotazione costante di materiale promo - pubblicitario del territorio in apposita bacheca/spazio interni: punti 0,5;

l) Disponibilità per i clienti, gratuita ed in evidenza, di attrezzatura idonea per effettuazione dell'alcol-test. Punti 1;

m) Personale occupato: punti 1 per ciascun occupato a tempo indeterminato e punti 0,5 per ogni occupato a tempo determinato, con contratto di almeno 24 ore settimanali, oltre al soggetto titolare o legale rappresentante se società, sino ad un massimo di punti 8;

n) Installazione impianto solare per acqua sanitaria e energia elettrica fotovoltaica: punti 2.

2. Al fine del rilascio di autorizzazione all'apertura in zone sottoposte a tutela o di trasferimento da zone non sottoposte a tutela verso zone sottoposte a tutela occorre raggiungere il punteggio minimo di punti 18.

ARTICOLO 12 – DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALLA DOMANDA/SCIA

1. Al fine della valutazione e del punteggio da assegnare a ciascuna domanda/scia soggette alla disciplina del presente Piano, il soggetto richiedente deve allegare alla stessa la seguente documentazione:

Documentazione obbligatoria per tutte le domande/SCIA:

- Planimetria dei locali redatta da tecnico abilitato e sottoscritta dal richiedente, indicante la superficie complessiva dei locali, le dimensioni, l'altezza, la superficie di ciascun vano e la destinazione d'uso di ciascun vano (somministrazione, servizi igienici tra cui eventualmente indicare quello aggiuntivo rispetto alla dotazione di legge, magazzino ecc.);

Documentazione eventuale finalizzata all'assegnazione del punteggio in base ai parametri qualitativi di cui all'art. 11:

- Progetto di impianto di riscaldamento e di aria condizionata firmato da tecnico abilitato o dalla Società installatrice
- Progetto di limitazione dell'inquinamento acustico / insonorizzazione del locale redatto e sottoscritto da tecnico abilitato, comprensivo di Valutazione di Impatto Acustico;
- Planimetria del locale redatta e sottoscritta da tecnico abilitato in cui è evidenziato il locale riservato e separato per fumatori dotato di adeguato sistema di areazione.
- Tabella sottoscritta dal richiedente del menù turistico con relativo prezzo in cui siano presenti i prodotti tipici liguri e/o i prodotti provenienti dal commercio equo e solidale.
- Documentazione attestante il possesso di strumentazione idonea all'effettuazione di alcool-test.
- Dichiarazione di rinuncia all'installazione nel locale di apparecchi e congegni automatici, semiautomatici ed elettronici da intrattenimento e divertimento oppure videogiochi di cui all'art. 110, comma 6 e 7 del TULPS.
- Progetto sottoscritto da tecnico abilitato di impianto solare per acqua sanitaria e energia elettrica fotovoltaica.
- Dichiarazione attestante l'approntamento di apposita bacheca o di altro spazio per esposizione di materiale promo-pubblicitario del territorio locale.
- Dichiarazione corredata dalla relativa documentazione relativa al numero di soggetti occupati nell'esercizio di somministrazione.
- Qualsiasi altro documento o scritto che possa essere utile per la valutazione della domanda/scia.

2. Quanto dichiarato, documentato, progettato in sede di presentazione della domanda/scia deve essere realizzato prima dell'apertura dell'esercizio.

ARTICOLO 13 – VERIFICA DEL RISPETTO DEI PARAMETRI QUALITATIVI MINIMI

1. Il Responsabile dello Sportello Unico delle Attività Produttive insieme al dipendente Comando di Polizia Locale e i competenti Uffici Tecnici comunali, entro 60 giorni dall'effettiva apertura

di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande nelle zone sottoposte a tutela, predispongono idonei accertamenti atti a verificare l'effettivo possesso del requisito del punteggio minimo necessario per il rilascio dell'autorizzazione.

2. Il Responsabile dello Sportello Unico delle Attività Produttive redige apposito verbale/relazione relativo all'accertamento svolto, sottoscritto da tutti i soggetti che vi hanno partecipato, nonché per presa visione dal titolare dell'esercizio.
3. Nei confronti degli esercizi autorizzati ai sensi del presente Piano, il Comando di Polizia Locale effettuerà, almeno una volta l'anno, accertamento per verificare il mantenimento dei parametri qualitativi, trasmettendo il relativo verbale allo Sportello Unico delle Attività produttive.

ARTICOLO 14 – SOMMINISTRAZIONE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI

1. Qualora l'attività di somministrazione di alimenti e bevande venga esercitata mediante l'installazione di distributori automatici, in aree o locali destinati solo a tale attività il punteggio minimo necessario per il rilascio dell'autorizzazione in zone sottoposte a tutela e il trasferimento di sede di un esercizio a carattere stagionale da una zona sottoposta tutela verso una zona sottoposta a tutela è pari a 10.
2. Inoltre in caso di installazione di apparecchi automatici su aree pubbliche e/o demaniali occorre preventivamente acquisire ed allegare alla domanda/scia il relativo provvedimento di concessione;

ARTICOLO 15 – ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE STAGIONALI

1. Sono considerati stagionali gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande la cui attività è limitata a periodi comunque consecutivi compresi tra i 90 e i 180 giorni, (nell'arco temporale compreso tra il primo marzo e il trentuno ottobre).
2. L'apertura di nuovo esercizio di somministrazione di alimenti e bevande a carattere stagionale in zone sottoposte a tutela e il trasferimento di sede di un esercizio a carattere stagionale da una zona sottoposta tutela verso una zona sottoposta a tutela sono soggetti ad autorizzazione ed i parametri qualitativi e il punteggio minimo per il rilascio dell'autorizzazione sono quelli indicati all'art. 11 del presente Piano.

ARTICOLO 16 – CHIOSCHI E STRUTTURE SIMILARI

1. Qualora l'attività di somministrazione di alimenti e bevande venga esercitata mediante chioschi o manufatti isolati di limitate dimensioni (fino a 15 mq) collocati su suolo pubblico o su area privata gravata di servitù di uso pubblico, soggetto a permesso di costruire rilasciato dall'Amministrazione Comunale a titolo oneroso, l'apertura di nuovo esercizio in zone sottoposte a tutela e il trasferimento di sede di un esercizio da una zona sottoposta tutela sono soggetti ad autorizzazione con punteggio minimo pari a 12.
2. Il rilascio dell'autorizzazione nei casi di cui al precedente comma 1, è subordinato e condizionato al rilascio di preventivo provvedimento di concessione che deve essere allegato alla richiesta di autorizzazione. La concessione stabilisce le caratteristiche e i vincoli per la realizzazione/ristrutturazione della struttura, nonché la tipologia di attività esercitabile.

3. In caso di strutture poste su aree private occorre comunque il rispetto della normativa nazionale, regionale e comunale in materia di urbanistica, edilizia, di igiene e sicurezza dei locali, oltre ai requisiti previsti dal Testo Unico sul Commercio.

ARTICOLO 17 - SANZIONI

1. La violazione alle norme contenute nel presente Piano, qualora non sia già sanzionata con leggi comunitarie, statali o regionali, è punita con l'applicazione di sanzioni amministrative e pecuniarie secondo quanto previsto dai successivi commi.
2. Il mancato possesso o mantenimento del punteggio minimo, di cui all'art. 11 del presente Piano necessario per il rilascio dell'autorizzazione, accertato in sede di sopralluogo nei locali sede dell'attività, in contrasto rispetto a quanto dichiarato in sede di domanda/Scia, comporta la sospensione immediata dell'attività medesima, nonché se il caso, eventuale segnalazione di reato per dichiarazioni mendaci, falsità negli atti e uso di atti falsi che comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 19/6 c. della legge n. 241/1990 nonché dal capo VI del D.P.R. n.445/2000. Nel provvedimento di sospensione dell'attività è indicato il congruo termine (comunque non inferiore a 30 giorni) per il corretto approntamento del locale al fine del raggiungimento del punteggio minimo trascorso infruttuosamente il quale il titolo autorizzativo decade e si procede alla chiusura definitiva dell'esercizio.
3. Sono punite con sanzione amministrativa da € 500,00 a € 3.000,00 le violazioni alle disposizioni in materia di sorvegliabilità.
4. Per ogni altra violazione delle norme di cui al presente Piano si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 250,00 a € 1.500,00.

ARTICOLO 18 - ENTRATA IN VIGORE DEL PIANO

1. Il presente piano entra in vigore il giorno successivo a quello in cui la relativa deliberazione consiliare diviene esecutiva.

ARTICOLO 19 - DISPOSIZIONI FINALI

1. Con l'esecutività e la pubblicizzazione del presente Piano si considera assolta, senza l'adozione di ulteriori provvedimenti, la procedura di Bando richiamata negli Indirizzi regionali di cui alla deliberazione di Consiglio Regionale 18/11/2014, n. 32 .