



COMUNE DI PONTEDASSIO

PROVINCIA DI IMPERIA

**PIANO COMUNALE PER LA DISCIPLINA  
DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE  
AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE**

**Approvato con Delibera Consigliare n. 6 del 23/03/2009**

## **INDICE**

Articolo 1- Attività di somministrazione di alimenti e bevande- Principi Generali

Articolo 2- Autorizzazione all'esercizio dell'attività- Procedure

Articolo 3- Subingresso ex art.132 T.U.C.

Articolo 4 -Variazioni

Articolo 5 -Fasce orarie e obbligatorie di apertura

Articolo 6- Caratteristiche e modalità di svolgimento degli intrattenimenti

Articolo 7 -Parametri qualitativi per nuove autorizzazioni

Articolo 8 -Norme finali

Allegato 1- Perimetrazione centro storico zona A (elaborati grafici)

Allegato 2- Aree periferiche (elaborati grafici)

Allegato 3- Modulo di autocertificazione relativo alla valutazione di qualità

Allegato 4- Requisiti minimi relativi alla valutazione di qualità

PIANO COMMERCIALE  
COMUNE DI PONTEDASSIO

**Articolo 1 Attività di somministrazione di alimenti e bevande principi generali**

- 1.L'attività di somministrazione di alimenti e bevande è disciplinata dal testo unico in materia di commercio approvato con L.R. 2.1.2007 N°1, di seguito indicato come T.U.C.;
- 2.Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, come indicato dall'art.52 dei T.U.C., sono costituiti da un'unica tipologia così definita; esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione;
- 3.Ai fini del rilascio di autorizzazione stagionale, per stagione si intende un periodo di tempo non superiore a sei mesi continuativi, durante il quale gli esercizi possono svolgere l'attività;
- 4.Ai sensi del comma 10 dell'art.55 del T.U.C., l'assenza del titolare dell'autorizzazione assume il carattere della stabilità qualora si protragga oltre 30 giorni consecutivi e comunque oltre 90 giorni complessivi nell'arco dell'anno solare;
- 5.Per **centro storico** si intendono le zone perimetrate dal piano urbanistico comunale: zona A (**allegato 1**)
6. Per **aree periferiche** si intendono tutte le aree (frazioni e capoluogo) ricomprese nel centro abitato con esclusione di quelle del centro storico (**allegato 2**)

**Articolo 2 Autorizzazione all'esercizio dell'attività Procedure**

- 1.L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, sia per nuova apertura che per trasferimento di sede, è soggetto al rilascio di autorizzazione comunale ed al possesso dei requisiti stabiliti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.
- 2.La domanda di autorizzazione, in competente bollo, da presentare al Comune, dovrà contenere:
  - la denominazione o ragione sociale del richiedente;
  - la residenza o sede legale del richiedente e l'ubicazione nel locale nel quale si intende esercitare l'attività;
  - l'indicazione delle generalità anagrafiche e tributarie della persona in possesso dei requisiti professionali, qualora diversa dal richiedente;
  - la dichiarazione di essere in possesso dei requisiti di cui agli art.12 e 13 della L.R. 2.1.2007;
  - la dichiarazione di possesso dei requisiti edilizio urbanistici dei locali per l'attività che si intende svolgere;
  - l'indicazione delle generalità anagrafiche e tributarie della persona in possesso e i requisiti professionali, qualora diversa dal richiedente;
  - l'ubicazione dell'esercizio, la sua superficie totale con l'indicazione di quella destinata alla somministrazione;
  - nel caso di autorizzazione stagionale: l'indicazione del periodo di apertura;
  - la firma del richiedente o, trattandosi di società, di un rappresentante legale;
3. Le domande di autorizzazione relative ad attività di somministrazione, negli esercizi in cui la stessa viene esercitata congiuntamente ad altre attività economiche ( con esclusione delle attività accessorie), devono indicare la superficie destinata a ciascuna attività;

4. Alla domanda dovranno essere allegati i seguenti documenti :

- copia atto costitutivo in caso di società o dichiarazione di rogito;
- dichiarazione resa del preposto attestante il possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli art. 12 e 13 del T.U.C., ove ricorra il caso;
- planimetria dei locali in scala 1:100 firmata in originale dall'interessato, con specifica indicazione della relativa destinazione d'uso;
- compilazione del modulo di autocertificazione relativo alla valutazione di qualità (**allegato 3**)

5. La sottoscrizione delle dichiarazioni autocertificate dovrà essere effettuata nelle forme prescritte dal D.P.R. n.445/2000.

6.La mancata o incompleta presentazione della documentazione sopra indicata interrompe i termini per la conclusione del procedimento; decorso inutilmente il termine assegnato per la presentazione di quanto mancante, l'istanza è archiviata.

La domanda verrà in ogni caso archiviata se non verrà raggiunto il punteggio minimo stabilito per la valutazione di qualità così come indicato nell' allegato al Piano Commerciale (**allegato 4**).

7.All'atto dell'effettiva apertura dell'esercizio, il titolare dell'autorizzazione deve inviare al Comune la comunicazione di inizio dell'attività di somministrazione.

8. L'autorizzazione è valida esclusivamente per il soggetto, i locali e le superfici in essa indicati e dovrà essere esposta in luogo ben visibile.

### **Articolo 3 Subingresso ex art.132 T.U.C.**

1.Nel caso di subingresso per cessione di azienda in gestione o in proprietà, per dare atto tra vivi o a causa di morte, fino alla variazione della titolarità dell'autorizzazione per reintestazione, il subentrante esercita l'attività, nel rispetto della L.R. n°1/2007, con la copia della comunicazione di cui all'art.132 del T.U.C., recante il timbro di ricezione del Comune;

2. L'attività può essere iniziata da parte del subentrante successivamente alla presentazione della comunicazione;

3.In caso di trasferimento della gestione dell'azienda, qualora il contratto abbia scadenza predefinita e non preveda la possibilità di rinnovo, l'autorizzazione viene rilasciata al gestore con validità limitata nel tempo e quindi, solo al termine indicato nel contratto stesso.

Nell'ipotesi invece che il contratto venga rinnovato o preveda la possibilità di rinnovo per una stagione determinata,anche indicata per tacito consenso alla scadenza,l'autorizzazione si intenderà rinnovata automaticamente per il periodo convenuto;

4. La comunicazione da presentare al Comune, dovrà contenere:

- la denominazione o ragione sociale del richiedente;
- la residenza o sede legale del richiedente e l'ubicazione nel locale nel quale si intende esercitare l'attività;
- le generalità e la nazionalità del richiedente;
- la dichiarazione di essere in possesso dei requisiti di cui agli art.12 e 13 della L.R. 2.1.2007, n°1;
- l'indicazione delle generalità anagrafiche e tributarie della persona in possesso dei requisiti professionali, qualora diversa dal richiedente;
- la superficie totale dell'esercizio con l'indicazione di quella destinata alla somministrazione;
- la firma del richiedente o, trattandosi di società di un rappresentante legale;
- in caso di subentro per causa di morte: dichiarazione attestante la qualità di erede;

5. Alla comunicazione dovranno essere allegati i seguenti documenti:

- nel caso di subingresso per atto tra vivi: copia dell'atto comprovante il subingresso nell'azienda, temporaneamente sostituibile da dichiarazione di rogito;
- copia delle autorizzazioni rilasciate in capo al precedente titolare ( gli originali verranno restituiti dal titolare al momento del rilascio del nuovo titolo autorizzatorio di subentro),
- dichiarazione resa dal preposto attestante il possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli art.12 e 13 del T.U.C,ove ricorra il caso;

1. Il proprietario dell'azienda ceduta in gestione pro tempore, al termine dell'affidamento in gestione, ne deve dare comunicazione al Comune con le modalità previste dal presente articolo, al fine di ottenere il rilascio di una nuova autorizzazione a suo nome;
2. La sottoscrizione delle dichiarazioni autocertificate dovrà essere effettuata nelle forme prescritte dal D.P.R. n.445/2000

#### **Articolo 4 Variazioni**

1.Ogni variazione relativa a:

- a)modifiche societarie ( rimanendo invariati il codice fiscale ed il n. d'iscrizione al Registro delle imprese), nella denominazione, nella tipologia di società, nel legale rappresentante, nella sede legale deve essere comunicata al Comune secondo quanto previsto dall'art.131 del T.U.C.;

1.Ogni variazione relativa a:

- a)sostituzione del preposto
- b)eventuale nomina di un rappresentante deve essere tempestivamente comunicata al Comune con un preavviso di almeno 5 giorni; per i casi di forza maggiore, il termine è ridotto al giorno stesso.

1.La comunicazione deve contenere:

- le generalità anagrafiche e tributarie del titolare o, trattandosi di società, di un rappresentante legale;
- gli estremi dell'autorizzazione già posseduta;
- le variazioni intervenute;
- la firma del titolare o di un rappresentante legale;

3. Ogni variazione relativa a:

- ampliamento o riduzione superfici locali
- modifiche strutturali ai locali devono sempre essere richieste con apposita istanza;

1. Alla comunicazione o richiesta autorizzazione devono essere allegati i seguenti documenti:

- in caso di variazione delle superficie e/o modifiche strutturali dei locali:
  - planimetria dei locali in scala 1:100 firmata in originale dall'interessato;
- in caso di variazione del soggetto in possesso del requisito professionale:
  - dichiarazione resa dal preposto attestante il possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli art. 12 e 13 del T.U.C;

4.La sottoscrizione delle dichiarazioni autocertificate dovrà essere effettuata nelle forme prescritte dal D.P.R. N°445/2000

5.. La mancata o incompleta presentazione della comunicazione determina esercizio abusivo dell'attività

- in caso di variazione del soggetto in possesso del requisito professionale;
- relativamente alla parte ampliata,in caso di ampliamento della superficie;

## **Articolo 5 Fasce orarie obbligatorie di apertura**

Si intendono per fasce orarie obbligatorie di apertura spazi temporali entro i quali dovrà essere assicurata un'adeguata offerta complessiva di prestazione del servizio nel territorio cittadino, mediante di orari e periodi minimi e massimi di apertura validi per i singoli locali.

Ai sensi dell'art.55 comma 2 del T.U.C. vengono individuate, in linea generale,le seguenti fasce orarie obbligatorie d'apertura d'apertura

Dalle ore 6.00, alle 24 circa

Non sarà consentita la chiusura contemporaneamente di tutte le attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Le sopra citate fasce orarie non si applicano alle attività di cui all'art.58 del T.U.C.

Con riferimento alle fasce stabilite dal presente piano, verranno successivamente stabiliti, ai sensi dell'art.116 della L.R. 2.1.2007 n°1 mediante apposita ordinanza sindacale adottata a termini dell'art.50, comma 7 del D.lgs 31.8.2000 n°267, gli orari ed i periodi minimi e massimi di apertura e chiusura.

L'ordinanza sindacale analizzerà seguenti elementi distintivi di valutazione per eventualmente fissare orari distinti:

-zona

-periodo stagionale

-calendario (festività, manifestazioni)

prevalenza della tipologia merceologica offerta dal gestore : bevande per consumo al banco, alimenti per pasto completo.

Prevalenza della tipologia di servizio offerta dal gestore (piano bar a vocazione notturna, fast food,ristorazione a vocazione diurna).

Il limite massimo di ore di apertura di cui all'art.116 comma 2 del T.U.C. sopra richiamato viene fissato in ore 24.

L'ordinanza sindacale di cui sopra deve comunque garantire la facoltà di osservare almeno un giorno e mezzo di chiusura settimanale dell'esercizio.

## **Articolo 6 Caratteristiche e modalità di svolgimento degli intrattenimenti**

1. Ai sensi dell'art.62 comma 1 del T.U.C. e degli indirizzi e criteri regionali approvati con Deliberazione del Consiglio Regionale n.5 del 27/2/2008, le autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande abilitano anche all'effettuazione di intrattenimenti;
2. Le stesse disposizioni di cui al comma 1 , si applicano anche nei confronti delle attività di somministrazione, di cui all'art.56 comma 1, lettera c del T.U.C. soggette a dichiarazione di inizio attività;
3. Non configura l'attivazione di un locale di pubblico spettacolo l'esercizio di un'attività di intrattenimento che sia svolta entro i limiti e secondo le modalità di seguito indicate:
  - a) Utilizzo degli spaziL'attività di intrattenimento deve avvenire nell'ambito degli spazi qualificati come superficie di somministrazione dell'esercizio e negli spazi qualificati come aperti al pubblico ai sensi dell'art.50

b) Ingresso gratuito all'esercizio

-Divieto di maggiorazione dei prezzi rispetto al listino dei prezzi esposto

-Complementarietà dell'attività di spettacolo e intrattenimento

L'attività di spettacolo e trattenimento dovrà essere effettuata nel rispetto assoluto dei disposti di cui all'art.62 della L.R. 2.1.2007 n°1, e deve in ogni caso mantenersi complementare rispetto all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;

il titolare dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande mantiene in ogni caso la piena responsabilità, agli effetti del rispetto delle norme vigenti,in ordine alla effettuazione dell'attività di trattenimento.

L'effettuazione infine degli spettacoli e degli intrattenimenti deve comunque avvenire,agli effetti dei punti precedenti, in modo tale da non configurarsi quale attivazione di un locale di pubblico spettacolo.

### **Articolo 7 Parametri qualitativi per nuove autorizzazioni**

Il rilascio di nuove autorizzazioni di somministrazione di alimenti e bevande, ad esclusione di quelli conseguenti a trasferimento di titolarità per subingresso nella proprietà o nella gestione, avviene su istanza dell'interessato in possesso dei requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge e di quanto prescritto dal presente piano;

. Il locale deve essere dotato di servizio igienico a norma di legge,anche nel caso di trasferimento di esercizi già autorizzati;

.Si prevedono limiti di superficie di somministrazione del locale da individuarsi in 20 mq ( esclusi aree tipo dehor, servizi igienici, laboratori, cucine, nonché tutti gli spazi non accessibili dagli avventori).

Non sono previsti limiti massimi di superficie degli esercizi, né tantomeno distanza minime fra i medesimi;

.Il rilascio dell'autorizzazione per l'apertura di nuovi esercizi nel centro storico, come identificato all'art.1 comma 5, e nelle frazioni è assoggettato all'osservanza, oltre che ai precedenti commi 1,2,3, di parametri esclusivamente di tipo qualitativo, come descritti di seguito:

-inserimento del locale nel contesto urbano di insediamento, con particolare riferimento all'aspetto architettonico e degli arredi;

Nuovi esercizi ubicati nel centro storico e nelle frazioni possono dotarsi di servizio igienico anche esterno, purchè ubicato nel raggio di 30 metri;

Anche il rilascio dell'autorizzazione per il trasferimento di sede di esercizi già ubicati nel centro storico o nel restante territorio comunale non è assoggettato all'osservanza dei suddetti parametri;

Il rilascio dell'autorizzazione per l'apertura di nuovi esercizi o per trasferimento di sede nel restante territorio comunale non è assoggettato all'osservanza dei parametri di cui ai precedenti comma 4 e 6

Il trasferimento dell'esercizio, per cause di forza maggiore debitamente comprovate, non richiede il rispetto di quanto previsto ai commi precedenti in materia di superficie minima, essendo sufficiente una superficie almeno pari a quella precedentemente autorizzata nel caso in cui un nuovo locale non raggiunga i 20 m di cui sopra;

## **Articolo 8 Norme finali**

Il titolare di autorizzazioni di cui all'art.5 comma 1 lett. a) b) d) della legge 287/1991 per uno stesso esercizio, benchè in possesso di più titoli risulta intestatario di un'unica autorizzazione, secondo quanto definito dall'art.52 del T.U.C.

Le autorizzazioni di cui all'art.5 comma 1 lettera C della legge 287/1991 sono da intendersi decadute e prive di efficacia

Con l'esecutività del presente piano verrà ritenuta assolta una tantum, senza l'adozione di ulteriori provvedimenti, la procedura di bando citata dalla programmazione regionale.

### ALLEGATO 3

#### MODULO DI AUTOCERTIFICAZIONE RELATIVO ALLA VALUTAZIONE DI QUALITA' ALLEGATO ALLA DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE

L'autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000 del presente modulo costituisce l'obbligo unilaterale che il richiedente assume nei confronti dell'Amministrazione Comunale in base al quale il richiedente si impegna a rispettare i seguenti parametri qualitativi nell'esercizio di somministrazione oggetto della presente domanda, consapevole che il mancato rispetto di quanto dichiarato può costituire motivo di decadenza dell'autorizzazione.

NOME DEL RICHIEDENTE.....

<b>CARATTERISTICHE DEI LOCALI</b>	<b>CENTRO PUNTI</b>	<b>AREE PERIMETRALI PUNTI</b>
1- Superficie di somministrazione interna superiore a mq 60		
2 -Dotazione di parcheggio pertinenziali pari al 50% del numero dei tavoli nel raggio di 30 metri dell'accesso		
3- Nel raggio di 200 metri il numero dei parcheggi pubblici è di almeno 15 parcheggi per ogni esercizio di somministrazione contando il numero degli esercizi esistenti in quel raggio + il richiedente (1)		
4- Adeguamento del locale alle emissioni acustiche di zona certificata da tecnico acustico abilitato dalla Regione		
5 -Attuazione di un progetto di arredo urbano esterno redatto da tecnico professionista		
6 -Impianto di aria condizionata e impianto di riscaldamento		
7- Utilizzo di pannelli fotovoltaici o pannelli solari termici o sistemi di risparmio energetico certificati da tecnico professionale		
<b>TIPOLOGIA DEL SERVIZIO</b>		
8 -Ristorante italiano classico, ristorante-pizzeria,osteria,trattoria bistrot,ristorante longue,bar tradizionale,caffè,gelateria,sala da the,internet caffè,pub		
<b>QUALIFICA DEL SERVIZIO</b>		
9- Organizzazione differenziata della raccolta dei rifiuti tramite idonei contenitori presenti per vetro, lattine,plastica,umido		
10- Apertura invernale e settimanale		
11- Esercizio serale garantito ( nella fascia oraria 19-24) e turnazione		
<b>PROMOZIONE</b>		
12 -Gestione associata a strutture turistiche ricettive		
13 -Promozione e divulgazione di materiale informativo ed illustrativo turistico-culturale d'interesse per la collettività		
<b>PRODOTTI</b>		
14- Denominazione di origine protetta (DOP) per olio Ligure indicazione geografica territoriale (IGT) o denominazione di origine controllata (DOC) per i vini locali,prodotti KM 0, pane locale, torta verde		
15- Produzione propria di gelati		

Nome del richiedente.....nato a .....il .....

Residente a.....in via.....

Firma del richiedente.....data.....

Accludere fotocopia di documento di identità valido

## ALLEGATO 4

### CRITERI QUALITATIVI DI AUTORIZZAZIONE

<b>CARATTERISTICHE DEI LOCALI</b>	<b>CENTRO PUNTI</b>	<b>AREE PERIMETRALI PUNTI</b>
1- Superficie di somministrazione interna superiore a mq 60	5	2
2 -Dotazione di parcheggio pertinenziali pari al 50% del numero dei tavoli nel raggio di 30 metri dell'accesso	5	5
3- Nel raggio di 200 metri il numero dei parcheggi pubblici è di almeno 15 parcheggi per ogni esercizio di somministrazione contando il numero degli esercizi esistenti in quel raggio + il richiedente (1)	10	5
4- Adeguamento del locale alle emissioni acustiche di zona certificata da tecnico acustico abilitato dalla Regione	5	5
5 -Attuazione di un progetto di arredo urbano esterno redatto da tecnico professionista	10	10
6 -Impianto di aria condizionata e impianto di riscaldamento	5	5
7- Utilizzo di pannelli fotovoltaici o pannelli solari termici o sistemi di risparmio energetico certificati da tecnico professionale	5	5
<b>TIPOLOGIA DEL SERVIZIO</b>		
8 -Ristorante italiano classico, ristorante-pizzeria,osteria,trattoria bistrot,ristorante longue,bar tradizionale,caffè,gelateria,sala da the,internet caffè,pub	10	10
<b>QUALIFICA DEL SERVIZIO</b>		
9- Organizzazione differenziata della raccolta dei rifiuti tramite idonei contenitori presenti per vetro, lattine,plastica,umido	10	10
10- Apertura invernale e settimanale	20	10
11- Esercizio serale garantito ( nella fascia oraria 19-24) e turnazione	10	10
<b>PROMOZIONE</b>		
12 -Gestione associata a strutture turistiche ricettive	10	10
13 -Promozione e divulgazione di materiale informativo ed illustrativo turistico-culturale d'interesse per la collettività	5	5
<b>PRODOTTI</b>		
14- Denominazione di origine protetta (DOP) per olio Ligure indicazione geografica territoriale (IGT) o denominazione di origine controllata (DOC) per i vini locali,prodotti KM 0, pane locale, torta verde	10	10
15- Produzione propria di gelati	10	10
Punteggio massimo potenziale	130	112
Requisito minimo	65	56

Nota (1) Parcheggi pubblici: Qualora in sede di autorizzazione Urbanistica, i parcheggi pubblici sono stati commutati in oneri economici tale commutazione nel presente ambito di somministrazione di alimenti e bevande, e servizi correlati, al fine dell'attribuzione del presente punteggio, non vale: i parcheggi, intesi come disponibilità di aree dedicate allo specifico uso, ci sono o non ci sono, e l'attribuzione del punteggio segue la relativa logica: per avere il punteggio i parcheggi devono esistere fisicamente come indicato.