



**PIANO COMUNALE PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE
ALIMENTI E BEVANDE CONTENENTE CRITERI RELATIVI AL RILASCIO DI
AUTORIZZAZIONI IN ZONA DA SOTTOPORRE A TUTELA E ALTRE DISPOSIZIONI**

Approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale N.36 del 29 settembre 2015
Modificato con Deliberazione di Consiglio Comunale N.35 del 22 dicembre 2025

PIANO COMUNALE PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE CONTENTE CRITERI RELATIVI AL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONI IN ZONA DA SOTTOPORRE A TUTELE E ALTRE DISPOSIZIONI

ARTICOLO 1 - PRINCIPI GENERALI

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande sono attività commerciali 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, con l'obiettivo di assicurare ai consumatori finali un livello minimo ed uniforme di condizioni di acquisto di prodotti e servizi sul territorio nazionale.

L'evoluzione normativa determinatasi a livello Comunitario, cui la Regione Liguria si è adeguata con l'emanazione della Deliberazione di Consiglio Regionale n. 32 del 18/11/2014 "Indirizzi e criteri per la somministrazione di alimenti e bevande, in attuazione del Testo Unico in materia di commercio – legge regionale 2 gennaio 2007" sostituito dalla recente Deliberazione di Consiglio Regionale n. 10 del 07/07/2020 stesso oggetto, ha previsto la possibilità di introdurre criteri qualitativi per il rilascio di nuove autorizzazioni o per trasferimenti, al fine di assicurare un corretto sviluppo del settore, limitatamente alle zone del territorio comunale da sottoporre a tutela per motivi di salvaguardia delle zone di pregio artistico, storico, architettonico ed ambientale.

Nel contesto territoriale del Comune di Savona la tutela viene rapportata alla valorizzazione del Centro Storico, area di indubbio pregio artistico architettonico ed ambientale, nonché alla vocazione turistica della Città.

ARTICOLO 2 - RIFERIMENTI NORMATIVI

La presente disciplina trova il proprio fondamento nei seguenti atti normativi:

- Legge 25 agosto 1991, n. 287, ad oggetto: "Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei Pubblici Esercizi";
- D.Lgs. 26 marzo 2010 n. 59 ad oggetto: " Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno."
- Legge Regione Liguria n. 1 del 2 gennaio 2007, ad oggetto: "Testo Unico in materia di Commercio"
- 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, in attuazione della Legge Regionale 2 gennaio 2007, n. 1 (Testo Unico in materia di Commercio)"
- Deliberazione del Consiglio Regionale – Assemblea Legislativa della Liguria n. 10 del 07/07/2020;

ARTICOLO 3 – OGGETTO DEL REGOLAMENTO

Il presente Piano Comunale provvede alla definizione dei criteri qualitativi

- per il rilascio di autorizzazioni per nuove attività da collocarsi in zona soggetta a tutela;
- per trasferimenti di sede di attività da zone non sottoposta a tutela a zona assoggettata a tale regime;
- per trasferimenti di sede all'interno della zona soggetta a tutela.

Nelle restanti aree del territorio comunale, non sottoposte a regime di tutela, le nuove attività di somministrazione e i trasferimenti di attività (sia all'interno di aree non assoggettate a tutela, che da zona assoggettata a tutela a area non sottoposta a tutela) si avviano sulla base di presentazione di Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) nel rispetto delle normative e dei Regolamenti Urbanistico Edilizi, Igienico sanitari, relativi all'inquinamento acustico, di sicurezza e in osservanza ai principi di sorvegliabilità di cui al D.M. 17/12/1992 n. 564.

I criteri qualitativi stabiliti per il rilascio delle autorizzazioni, quando necessari, perseguono, come stabilito dalla Deliberazione di Consiglio Regionale N. 32/2014 e 10/2020, gli obiettivi prioritari della valorizzazione delle attività di somministrazione al fine di promuovere la qualità sociale del

territorio, il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali, nonché la salvaguardia del paesaggio e del patrimonio storico, artistico e culturale.

ART. 4 – CRITERI PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI (NUOVE ATTIVITA' E TRASFERIMENTI RELATIVI A ZONE SOGGETTE A TUTELA)

I criteri per il rilascio delle autorizzazioni relative alle nuove attività ed ai trasferimenti di sede, come definiti al precedente articolo, relativi alle zone soggette a tutela sono adottati nel rispetto dei seguenti indirizzi:

- favorire l'efficacia e la qualità del servizio da rendere al consumatore con particolare riguardo all'adeguatezza della rete e all'integrazione degli esercizi di somministrazione nel contesto sociale ed ambientale;
- valorizzare e riqualificare le zone di pregio artistico, storico ed ambientale, attraverso la presenza di attività di somministrazione adeguate.

A tal fine è stata individuata, all'interno del territorio cittadino, una zona rappresentata graficamente dalla planimetria indicata quale "Allegato A" facente parte integrativa e sostanziale del presente Regolamento.

Tale Zona è identificata in un'area riconducibile a parte della Zona A – Zona Territoriale Omogenea definita dall'art.2 del D.M. 2 aprile 1968 n. 1444 - del vigente PUC (Piano Urbanistico Comunale) comprendente il Centro Storico, Darsena ed il litorale, aree interessate dai crescenti flussi turistici e ritenute da valorizzare e qualificare.

Il rilascio delle autorizzazioni per nuovi insediamenti e per trasferimenti (all'interno della zona assoggettata a tutela o da area non assoggettata a tutela a zona sottoposta a tale regime) è subordinato alla valutazione sul possesso di criteri qualitativi di accesso distinti in criteri strutturali e criteri gestionali, per entrambi i quali dovrà essere raggiunto un punteggio minimo al fine del rilascio del titolo autorizzativo.

ART. 5 – REQUISITI QUALITATIVI DI ACCESSO

5.1 CRITERI STRUTTURALI

CRITERI	PUNTI
A) Presenza di aree attrezzate per bambini: - fasciatoio <i>oppure:</i> - angolo per allattamento <i>oppure:</i> - area attrezzata in modo organico per l'intrattenimento dei bambini. (Non sarà valutato il semplice posizionamento di giocattoli/peluches all'interno del locale)	5
B) Abbattimento delle barriere architettoniche: - accessibilità e fruibilità alla totalità dei locali da parte dei soggetti diversamente abili	20
C) Installazione di sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso e vetri antisfondamento. In presenza di personale dipendente, o successivamente all'assunzione di personale dipendente, l'installazione di sistemi di videosorveglianza avverrà previo confronto con le OO.SS. di lavoratori e sulla base delle normative in materia di lavoro dipendente.	5
D) Presentazione di progetto di allestimento degli spazi particolarmente curato e qualificato documentato da adeguata relazione e rappresentazione grafica	10
E) Utilizzo di locali già destinati ad attività commerciali attualmente chiusi	

da almeno 12 mesi oppure utilizzo di locali che non siano stati destinati da almeno 24 mesi nè all'esercizio di attività commerciali nè all'esercizio di attività artigianali	15
F) Impegno a non realizzare dehors la cui installazione richieda procedure edilizie complesse (SCIA o PDC)	5
G) Ricorso a tecnologie ed impianti volti alla riduzione del consumo energetico ed all'impiego di fonti energetiche rinnovabili, utilizzo di materiale non "usa e getta", di sistemi per la riduzione degli imballaggi, di spazi per la gestione della raccolta differenziata e di soluzioni per la riduzione dello spreco alimentare	20
H) Copertura wi-fi disponibile gratuitamente per i clienti	5
I) Disponibilità di test dell'alcool con rilevatore alcoolmetrico qualificato, a disposizione gratuita dei clienti anche per attività che chiudono prima delle ore 24,00	5
L) Presenza di misure di contenimento dell'inquinamento acustico (insonorizzazione dei locali) in riferimento alle disposizioni di cui alla Legge 26/10/1995 n. 447, al DPCM 16/04/1999 n. 215, alla L.R. 20/03/1998 n. 12 e s.m.	10
PUNTEGGIO TOTALE	100 PUNTI
PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE	60 PUNTI

5.2 CRITERI GESTIONALI

5.3

CRITERI	PUNTI
A) Abbinamento con altre attività a valenza turistica che presentino spazi dedicati alle informazioni e comunicazioni per il turista – consumatore attraverso diffusione di materiale informativo culturale/turistico;	5
B) Valorizzazione delle produzioni tipiche locali attraverso l'utilizzo di prodotti alimentari DOP o IGP locali e dei vini DOC DOCG locali o prodotti DECO	5
C) Organizzazione e gestione di servizio di asporto e consegna a domicilio	5
D) Esercizi che propongono e promuovono anche attraverso diversi canali e piattaforme, nel loro menù, l'offerta di cibi idonei a persone con intolleranze alimentari	5
E) Apertura festiva e domenicale	15
F) Menù con l'indicazione degli ingredienti e dei prodotti offerti tradotti in lingua inglese e/o altre lingue	5
G) Misure per l'inclusività: abbattimento barriere sensoriali e cognitive (es. segnaletiche con caratteri ingranditi, rilievo o braille - comunicazione aumentativa alternativa,...)	5
H) Istanze presentate da: . Imprese giovanili, come definite dal D.L. 26/1995 convertito con Legge 95/1995 . Imprese a prevalente partecipazione femminile così come previsto dal D.Lgs 198/2006 art. 53 comma 1 lett.a)	5

I) Aver frequentato da parte del titolare dell'attività, corsi di formazione professionale o relativi alla qualificazione e alla sostenibilità delle imprese, inerenti il settore di attività dell'impresa medesima con esame finale, organizzato da Enti di formazione riconosciuti dalla Regione Liguria o da altra Regione, e presenti nell'elenco regionale degli Enti formatori accreditati.	10
L) Assenza di apparecchi per gioco lecito (slot machine e/o apparecchi equivalenti)	40
PUNTEGGIO TOTALE	100 PUNTI
PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE	60 PUNTI

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al raggiungimento dei punteggi minimi, sia in riferimento ai criteri strutturali che ai criteri gestionali, di cui al presente articolo.

Qualora, successivamente all'autorizzazione, si ravvisi la necessità di modificare alcune caratteristiche dell'attività che influiscano sui criteri di cui al presente articolo, dichiarati dal titolare ai fini del rilascio dell'autorizzazione, deve essere presentata apposita comunicazione contenente autocertificazione nella quale si dimostri, comunque, il mantenimento del punteggio minimo dei criteri qualitativi di accesso validi al momento della modifica.

Il titolare dell'autorizzazione, qualora non mantenga i criteri qualitativi di accesso dichiarati al momento del rilascio dell'autorizzazione, fatto salvo quanto previsto dal precedente comma, è soggetto alla sanzione della revoca dell'autorizzazione, previa diffida a ripristinare i criteri mancanti nel periodo massimo di 90 giorni.

ART. 6 - ATTIVITA' IN DEROGA AI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE

Il rilascio di autorizzazioni per svolgimento di attività di somministrazione alimenti e bevande avviene in deroga ai criteri di programmazione, previsti per l'apertura nella zona individuata dall'art. 4 nei seguenti casi:

- 1) qualora l'attività venga svolta in chioschi ossia manufatti isolati, di dimensioni contenute, generalmente prefabbricati e strutturalmente durevoli, posati su suolo pubblico, ovvero privato gravato di servitù di uso pubblico, soggetto a permesso di costruire rilasciato dall'Amministrazione comunale a titolo oneroso.
- 2) per le attività di somministrazione svolte in forma annuale in locali collocati all'interno di strutture balneari.

ART. 7 - PROCEDURA PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONI DI SOMMINISTRAZIONE PER NUOVE APERTURE E PER TRASFERIMENTI DI SEDE RELATIVI ALLA ZONA SOTTOPOSTA A TUTELA

L'Autorizzazione, in forma di assenso, viene rilasciata, entro 60 giorni, a seguito di presentazione di richiesta su apposita modulistica resa disponibile dall'Ufficio preposto al rilascio, contenente dichiarazione di responsabilità in merito all'impegno all'allestimento e alla gestione dei locali riportante esatta indicazione dei requisiti qualitativi strutturali e dei requisiti qualitativi gestionali soggetti a verifica di punteggio minimo di accesso all'esercizio.

Il soggetto in possesso di assenso dovrà avviare l'attività entro 180 giorni dalla data dell'avvenuto rilascio dell'assenso, salvo proroga in caso di comprovata necessità non imputabile a responsabilità personale. Ai fini dell'avvio dell'attività e del rilascio del titolo definitivo, dovrà presentare comunicazione contenente dichiarazione di responsabilità sul rispetto dei requisiti qualitativi

gestionali di cui all'art. 5 del presente Piano unitamente a Relazione di Tecnico abilitato riportante dichiarazione sul possesso dei requisiti qualitativi strutturali, nonché sul possesso di certificato di agibilità, o documento equipollente, destinazione d'uso dei locali, corretto accatastamento, documentato da corrispondente planimetria catastale, conformità degli impianti installati documentati da copie di certificati rilasciati dalle imprese installatrici, regolarità sotto il profilo igienico – sanitario, regolarità ai fini della sorvegliabilità dei locali.

L'autorizzazione amministrativa alla somministrazione di alimenti e bevande si riferisce esclusivamente ai locali ed alle aree in essa indicati. In ogni momento il Comune può effettuare verifiche in ordine al permanere dei requisiti qualitativi strutturali e dei requisiti qualitativi gestionali che hanno determinato il rilascio del titolo.

Il procedimento, fatto salvo il periodo di sospensione per eventuali richieste di integrazione e/o chiarimenti, si concluderà entro i termini fissati dalla normativa vigente, purché la domanda sia formalmente regolare e completa della documentazione.

ART. 8 - PROCEDURA PER SUBINGRESSI

Le S.C.I.A. per subingresso, debbono essere presentate successivamente alla stipula dell'atto di trasferimento della gestione o della titolarità dell'esercizio ovvero entro un anno dalla data di decesso del titolare, e comunque prima dell'inizio dell'attività, (art. 135bis T.U.C. 1/2007).

Qualora il precedente titolare abbia ottenuto l'autorizzazione sulla base del presente Piano, il subentrante deve dichiarare il permanere dei criteri qualitativi accessori presupposto per il rilascio dell'autorizzazione del dante causa.

Qualora si ravvisi la necessità di modificare alcune caratteristiche dell'attività che influiscano sui criteri di cui all'art. 5, dichiarati dal precedente titolare ai fini del rilascio dell'autorizzazione, deve essere presentata apposita comunicazione contenente autocertificazione nella quale si dimostri il raggiungimento del punteggio minimo dei criteri di accesso vigenti.

Qualora il subingresso avvenga in esercizi attivati prima dell'entrata in vigore del presente Piano, ricadenti nella zona sottoposta a tutela come individuata dall'art. 4, e vengano effettuate modifiche che incidano sui requisiti strutturali/gestionali individuati dall'art. 5 del presente Piano, il subingresso è assoggettato al rispetto dei requisiti di cui al medesimo articolo 5 con conseguente presentazione di comunicazione contenente autocertificazione nella quale si dimostri il raggiungimento del punteggio minimo dei criteri di accesso vigenti.

ART.9 – MODIFICHE STRUTTURALI – AMPLIAMENTO E RIDUZIONE DELLA SUPERFICIE DI SOMMINISTRAZIONE

La realizzazione di modifiche strutturali, ampliamento o riduzione della superficie di somministrazione per locali che ricadano nella zona soggetta a tutela così come individuata dall'art. 4 del presente Piano è soggetta a presentazione di richiesta di autorizzazione.

Il richiedente dovrà dichiarare, per attività sorte in base al presente Piano, utilizzando apposita modulistica predisposta dall'Ufficio competente al rilascio, il mantenimento dei requisiti che hanno garantito il rilascio di cui all'art. 5.

Le modifiche a locali attivati prima dell'entrata in vigore del presente Piano, e ricadenti nella zona sottoposta a tutela come individuata dall'art. 4, è soggetta ad autorizzazione e assoggettata al rispetto dei requisiti di cui all'art. 5 nel caso in cui le modifiche interessino la sala di somministrazione e/o comportino una riduzione degli spazi già a disposizione dell'attività.

Le modifiche di locali collocati al di fuori della zona di cui all'art. 4 sono soggette a S.C.I.A. contenente dichiarazioni di conformità alle normative/Regolamenti urbanistico – edilizi, igienico – alimentari, di sicurezza, di tutela dall'inquinamento acustico, di sorvegliabilità.

ART. 10 – MODIFICHE SOCIETARIE – CAMBIO PREPOSTO

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 S.C.I.A. contenente dichiarazioni relative alle variazioni apportate in base a modulistica predisposta dall'Ufficio competente.

Nel caso di variazioni della compagine sociale che determinino il cambio del Legale Rappresentante deve essere ugualmente presentata S.C.I.A. contenente dichiarazione di responsabilità sul possesso dei requisiti morali e/o requisiti professionali.

Qualora la Società abbia ottenuto l'autorizzazione sulla base del presente Piano, il nuovo Legale Rappresentante deve dichiarare il permanere dei criteri qualitativi presupposto per il rilascio dell'autorizzazione.

Qualora si ravvisi la necessità di modificare alcune caratteristiche dell'attività che influiscano sui criteri di cui all'art. 5, dichiarati dall'originario Legale Rappresentante ai fini del rilascio dell'autorizzazione, deve essere presentata apposita comunicazione contenente autocertificazione nella quale si dimostri il raggiungimento del punteggio minimo dei criteri di accesso. In tale caso verrà rilasciato nuovo titolo autorizzativo.

In caso di modifica del Preposto in possesso dei requisiti professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande dovrà essere presentata S.C.I.A. contenente dichiarazione di responsabilità sul possesso dei requisiti morali e dei requisiti professionali in base a modulistica predisposta dall'Ufficio competente.

ART. 11 – ATTIVITA' ESCLUSE DALLA PROGRAMMAZIONE COMUNALE

Sono escluse dalla programmazione comunale, fermo restando il rispetto dei requisiti relativi alla conformità urbanistico – edilizia, igienico – sanitaria, di sicurezza, di inquinamento acustico, di sorvegliabilità le attività di somministrazione alimenti e bevande che si svolgono:

- a domicilio del consumatore (così detto Catering) precisandosi che:
 - per *somministrazione a domicilio del consumatore* si deve intendere l'organizzazione nel domicilio del consumatore di un servizio di somministrazione di alimenti e bevande rivolto esclusivamente al consumatore stesso, ai suoi familiari, alle persone dallo stesso invitate;
 - per *domicilio del consumatore* si deve intendere non solo la sua privata dimora, ma anche il locale in cui il consumatore si trovi per motivi di lavoro, di studio e per o svolgimento di ceremonie, convegni, congressi;
- negli esercizi annessi ad alberghi, pensioni, locande ed altri complessi ricettivi limitatamente alle prestazioni rese agli alloggiati;
- negli esercizi posti nelle aree di servizio delle autostrade e nell'interno di stazioni ferroviarie, aeroportuali e marittime;
- negli esercizi in cui la somministrazione viene effettuata congiuntamente ad attività di trattenimento e svago, in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari, impianti sportivi ed esercizi similari nei quali sia prevalente l'attività congiunta di intrattenimento e svago;
- nelle mense aziendali e negli spacci annessi a circoli cooperativi aderenti ad enti o organizzazioni aventi finalità assistenziali di cui al D.P.R. 235/2001;
- esercitata in via diretta a favore dei propri dipendenti da amministrazioni, enti o imprese pubbliche;
- in scuole, ospedali, comunità religiose; in stabilimenti militari, delle forze di Polizia e del Corpo nazionale dei Vigili del Fuoco;
- nei mezzi di trasporto pubblico;

Per i casi sopra indicati, fatta eccezione per l'attività di somministrazione al domicilio del consumatore, le attività di somministrazione debbono avere un collegamento funzionale e logistico con le attività prevalenti e non possono essere trasferite in altra sede se non congiuntamente

all'attività principale cui si riferiscono.

Per l'avvio di tali attività è necessario presentare apposita SCIA ai sensi dell'art. 19 L. 241/1990.

ART. 12 – ATTIVITA' TEMPORANEE

L'attività di somministrazione temporanea in occasione di sagre, fiere, manifestazioni religiose, tradizionali e culturali o eventi locali straordinari è soggetta alla presentazione di S.C.I.A., priva di dichiarazioni asseverate, ai sensi dell'art. 19 della L. 241/1990 e non è assoggettata ai criteri di programmazione di cui al presente atto.

L'attività di somministrazione in forma temporanea può essere svolta soltanto per il periodo delle manifestazioni cui sono collegate e per i locali o luoghi cui si riferisce.

I soggetti che svolgono attività di somministrazione alimenti e bevande in forma temporanea non sono tenuti al possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 71 comma 6 del D.Lgs 59/2010 e sue successive modifiche, ma debbono comunque godere dei requisiti morali di cui al comma 1 del medesimo articolo.

Le attività di somministrazione svolte in forma occasionale e completamente gratuite non sono soggette alla presentazione della SCIA di cui al primo comma, fermo restando il rispetto delle norme igienico – sanitarie.

ART. 13 - TITOLI STAGIONALI

Per titolo "stagionale" si intende l'autorizzazione/titolo abilitativo che permette l'esercizio dell'attività per un periodo non inferiore a 60 e non superiore a 180 giorni da effettuarsi nell'arco temporale compreso tra il 1° aprile ed il 30 settembre di ogni anno.

Per attività ricadenti in zona/e soggetta/e a tutela il rilascio dell'autorizzazione seguirà la procedura di cui all'art.7 del presente Piano (con valutazioni dei requisiti e criteri di cui agli articoli 5) fatte salve le deroghe di cui all'articolo 6.

Per le rimanenti parti del territorio non soggette e tutela dovrà essere presentata S.C.I.A. ai sensi dell'articolo 19 della Legge 241/1990

L'esercente dovrà annualmente, alla ripresa dell'attività, comunicare la riattivazione dell'esercizio con dichiarazione del mantenimento dei requisiti di legge e di regolamento.

ART. 14 – DECADENZA E SOSPENSIONE DELL'AUTORIZZAZIONE RILASCIATA O DELLA S.C.I.A. PRESENTATA AI FINI DELL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

Il titolo abilitativo e l'autorizzazione decadono nei seguenti casi:

- qualora il titolare dell'attività non risulti più in possesso dei requisiti di cui all'articolo 71 commi 1 e 2 del D.Lgs. 59/2010;
- qualora il titolare sospenda l'attività per un periodo superiore a dodici mesi;
- qualora venga meno la rispondenza dello stato dei locali ai criteri stabiliti dal Ministero dell'Interno (sorvegliabilità);
- nel caso di attività soggetta ad autorizzazione, qualora il titolare, salvo proroga in caso di comprovata necessità, non attivi l'esercizio entro 180 giorni dalla data di rilascio dell'assenso;

Il titolare dell'attività può sospendere volontariamente l'esercizio della medesima per un periodo massimo di 12 mesi previa comunicazione al Comune.

ARTICOLO 15 – ORARI

Gli orari degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande sono liberamente determinati dagli esercenti e comunque nel rispetto di eventuali provvedimenti che si dovessero adottare da parte dell'Amministrazione comunale.

ARTICOLO 16 - CONSUMO SUL POSTO DA PARTE DI ESERCIZI DI VICINATO ABILITATI ALLA VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI E DA PARTE DI IMPRESE ARTIGIANE

Ai sensi dell'art. 10 comma 2 lettera f) e dell'art. 18 comma 2 della Legge Regione Liguria 1/2007, tutti gli imprenditori artigiani e gli esercizi di vicinato abilitati alla vendita di prodotti alimentari possono consentire il consumo sul posto dei prodotti medesimi alle seguenti condizioni:

- 1) il consumo deve avvenire esclusivamente all'interno degli spazi destinati alla vendita, ovvero nei locali di produzione o negli spazi a questi adiacenti, che devono conservare le caratteristiche strutturali tipiche degli esercizi di vendita al minuto di generi alimentari ovvero dei laboratori di produzione delle attività artigianali;
- 2) **è escluso:**
 - l'utilizzo di ambienti appositamente destinati al consumo ed attrezzati, al chiuso o all'aperto, in spazi di pertinenza o comunque a disposizione (sale da pranzo, giardini, dehors);
 - l'uso di tavoli e sedie;
 - la fornitura di piatti, bicchieri e posate **non a perdere**;
 - qualsiasi forma di servizio da parte del titolare dell'esercizio di vicinato ovvero dell'artigiano produttore o da parte del personale dipendente (servizio al tavolo, ritiro delle stoviglie a perdere e di quanto utilizzato dal consumatore);
 - qualsiasi attività di preparazione di bevande (caffè, the, frullate ecc.) e di trattamento di generi alimentari (condimento e/o preparazione, al momento della vendita, di insalate, piatti caldi ecc.);
- 3) **è consentito:**
 - l'utilizzo di mensole quali piani di appoggio;
 - l'utilizzo di sgabelli alti;
 - il ritiro, da parte del consumatore, direttamente dal banco di vendita degli alimenti pronti per il consumo immediato, inseriti in contenitore a perdere idoneo alla vendita da asporto;
 - la fornitura di posate, tovagliolo e bicchiere a perdere;
 - la fornitura di bevande in confezione originale;
- 4) Per consentire il consumo sul posto in condizioni di igienicità dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:
 - le mensole dovranno essere di materiale idoneo, liscio, lavabile e disinfectabile;
 - le pareti retrostanti alle mensole dovranno essere rivestite, sino all'altezza di metri 2, in materiale adatto, liscio, lavabile e disinfectabile;
 - la zona destinata al consumo dovrà essere mantenuta sgombra, in idonee condizioni di pulizia, e dotata di contenitori di rifiuti provvisti di coperchio con dispositivi di apertura non manuale;

Il consumo sul posto effettuato in difformità alle sopra citate prescrizioni (escluse quelle di tipo igienico – sanitario) configura somministrazione di alimenti e bevande e, come tale, passibile delle sanzioni previste dall'art. 142 della Legge Regionale 1/2007.

ARTICOLO 17 - DISPOSIZIONI DIVERSE

E' fatto obbligo a tutti i titolari di autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande di:

- 1) tenere esposta, nel locale, in luogo visibile l'Autorizzazione Amministrativa/SCIA;
- 2) esporre l'orario all'esterno del locale, che dovrà essere visibile anche quando l'esercizio risulta chiuso;
- 3) indicare chiaramente, sulle forme pubblicitarie di eventuali attività accessorie di intrattenimento, la gratuità della fruizione;

ARTICOLO 18 – SANZIONI

Le violazioni alle disposizioni del presente Piano, ferme restando le sanzioni previste dalla Legge n. 287 del 25 agosto 1991, richiamate dall'art. 64 del D.Lgs. 59/2010 e dall'art. 142 della L.R. 1/2007 e sue successive modifiche, saranno sanzionate secondo quanto stabilito dall'articolo 7 bis del Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali (TUEL) con le modalità di cui al "Regolamento per l'applicazione di normativa sulle sanzioni amministrative per violazione a disposizioni di regolamenti comunali e ordinanze sindacali" approvato con deliberazione del Consiglio Comunale N° 75 del 19/11/2001 e successive modificazioni