



Comune di Loano
(Provincia di Savona)

**REGOLAMENTO “CRITERI PER IL RILASCIO DELLE
AUTORIZZAZIONI PER GLI ESERCIZI DELLA
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E MODALITA’
PER IL CONSUMO IMMEDIATO NEGLI ESERCIZI
COMMERCIALI E ARTIGIANALI”**

APPROVATO CON DELIBERAZIONE CONSIGLIO COMUNALE N° 14 DEL 31.05.2012

MODIFICATO CON DELIBERAZIONE CONSIGLIO COMUNALE N° 36 DEL 02.12.2013

Le modifiche sono inserite *in carattere corsivo grassetto.*

IN VIGORE DAL 27.02.2014

INDICE

- Art. 1 - Normativa di riferimento
- Art. 2 – Principi generali
- Art. 3 – Procedure per lo svolgimento dell'attività
- Art. 4 – Subingresso
- Art. 5 – Nomina del rappresentante – variazioni
- Art. 6 – Attività accessorie
- Art.6bis – Consumo immediato sul posto
- Art. 7 – Parametri qualitativi per nuovi esercizi
- Art. 8 – Divieti
- Art. 9 – Sanzioni
- Art.10 – Norme finali

ART. 1 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Legge Regionale 2-1-2007, n.1 "Testo unico in materia di commercio".

Deliberazione del C.R. del 27-2-2008, n. 5 "Indirizzi e criteri per la somministrazione di alimenti e bevande, in attuazione della L.R. 1/2007".

D.L. 4-7-2006, n. 223 , coordinato con la legge di conversione 4-8-2006, n. 248, recante "Disposizioni urgenti per il rilancio economico e sociale, per il contenimento e la razionalizzazione della spesa pubblica, nonché interventi in materia di entrate e di contrasto all'evasione fiscale".

Legge 7-8-1990, n.241 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi".

D.L.gs 26-3-2010, n.59 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno".

ART. 2 PRINCIPI GENERALI

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande, disciplinata dal Testo Unico in materia di Commercio approvato con la L.R. 2-1-2007, n. 1, di seguito indicato come T.U.C., è costituita da una unica tipologia così definita: esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione.

L'attività può essere esercitata a tempo indeterminato o in forma stagionale. Per "stagione" si intende un periodo di tempo non superiore a 180 giorni continuativi durante ogni anno solare.

ART. 3 PROCEDURE PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA'

L'apertura **o il trasferimento o l'ampliamento** degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art.55 della l.r. 1/2007 sono soggetti ad autorizzazione rilasciata dal Comune, previa presentazione di apposita istanza in bollo, **solo nel caso di zone soggette a tutela ai sensi dell'art. 64, comma 3, del D.Lgs n. 59/2010. Negli altri casi sono soggetti a S.C.I.A.**

Entro 180 giorni dal rilascio dell'autorizzazione, salvo proroga in caso di comprovata necessità e comunque prima di dare inizio all'attività di somministrazione, il titolare deve porsi in regola con le norme sanitarie di cui al Regolamento (CE) 29-4-2004, n.852 e con le vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica e di inquinamento acustico, sulla destinazione d'uso dei locali nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzioni incendi e di sorvegliabilità.

L'istanza **o la S.C.I.A.** deve contenere:

- a) le generalità, comprensive della cittadinanza, del titolare della ditta individuale o del legale rappresentante dell'impresa costituita in società ;
- b) la ditta o la denominazione sociale o la ragione sociale;
- c) la residenza o sede legale del richiedente e la precisa ubicazione del locale in cui si intende esercitare l'attività;
- d) la superficie complessiva dei locali e della parte destinata alla sola somministrazione;
- e) l'insegna del locale, che non deve essere già utilizzata sul territorio comunale;
- f) la dichiarazione del possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli artt.12 e 13 del T.U.C.; **qualora il possesso dei requisiti professionali fosse in capo a persona diversa dal richiedente**, l'indicazione delle generalità anagrafiche e la dichiarazione dello stesso attestante l'accettazione alla nomina ed il possesso dei requisiti morali e professionali;

g) la dichiarazione attestante il rispetto della vigente normativa in materia edilizia ed urbanistica e della destinazione d'uso per i locali ove verrà svolta l'attività;

h) l'indicazione del periodo di apertura (solo per attività stagionale);

i) la dichiarazione attestante il rispetto dei criteri previsti dal presente Regolamento.

All'**istanza o S.C.I.A.** devono essere allegati:

- fotocopia di un documento di identità valido di chi appone le firme;

- per gli extracomunitari la fotocopia del permesso di soggiorno e per gli appartenenti alla U.E. la carta di soggiorno;

- planimetria dei locali in scala 1:100, firmata in originale dall'interessato;

- **(solo in caso di S.C.I.A.) attestazioni e asseverazioni a firma di tecnico abilitato.**

L'autorizzazione o copia della S.C.I.A. deve essere esposta in luogo ben visibile all'interno del locale.

ART. 4

SUBINGRESSO

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 del titolo abilitativo all'esercizio dell'attività.

Il subingresso è soggetto a S.C.I.A., effettuata dal subentrante al Comune, che deve avvenire, anche se non si dà subito inizio all'attività:

– entro 60 giorni dalla data dell'atto tra vivi di trasferimento della gestione o della titolarità dell'esercizio;

– entro un anno in caso di decesso del titolare.

In ogni caso, l'attività può essere iniziata dal subentrante solo successivamente alla presentazione della S.C.I.A..

La S.C.I.A. deve contenere:

a) le generalità, comprensive della cittadinanza, del titolare della ditta individuale o del legale rappresentante dell'impresa costituita in società ;

b) la ditta o la denominazione sociale o la ragione sociale;

c) la residenza o sede legale del richiedente e la precisa ubicazione del locale in cui si intende esercitare l'attività;

d) la superficie complessiva dei locali e della parte destinata alla sola somministrazione;

e) l'insegna del locale, che non deve essere già utilizzata sul territorio comunale;

f) la dichiarazione del possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli artt.12 e 13 del T.U.C.; qualora il possesso dei requisiti professionali fosse in capo a persona diversa dal richiedente, l'indicazione delle generalità anagrafiche e la dichiarazione dello stesso attestante l'accettazione alla nomina ed il possesso dei requisiti morali e professionali;

g) la dichiarazione attestante il rispetto della vigente normativa in materia edilizia ed urbanistica e della destinazione d'uso per i locali ove verrà svolta l'attività;

h) l'indicazione del periodo di apertura (solo per attività stagionale);

i) la dichiarazione attestante il rispetto dei criteri previsti dal presente Regolamento.

Alla **S.C.I.A.** devono essere allegati:

- fotocopia di un documento di identità valido di chi appone le firme;

- per gli extracomunitari la fotocopia del permesso di soggiorno e per gli appartenenti alla U.E. la carta di soggiorno;

-planimetria dei locali in scala 1:100, firmata in originale dall'interessato;

-**fotocopia dell'atto pubblico o di scrittura privata autenticata di cessione di azienda**

Copia della S.C.I.A. di subingresso deve essere esposta in luogo ben visibile all'interno del locale.

Il titolare dell'azienda concessa in affitto deve, al termine del contratto di affitto, rientrare in possesso della stessa prima di poterla riaffittare o cedere (al fine della verifica da parte dell'ufficio del mantenimento del possesso dei requisiti) e pertanto dovrà effettuare S.C.I.A. di subingresso sopra prevista.

ART. 5

NOMINA DEL RAPPRESENTANTE

Per assenza temporanea si intende un periodo di assenza del titolare che non deve superare i 20 giorni consecutivi.

In caso di superamento dei suddetti limiti, l'assenza assume il carattere della stabilità e quindi, come previsto dal T.U.C., deve essere nominato un rappresentante in possesso dei requisiti di cui all'art.12 e 13 del T.U.C.. La suddetta nomina deve essere effettuata prima dell'inizio dell'assenza.

Ogni variazione del rappresentante legale e della denominazione o ragione sociale deve essere comunicata in carta semplice al Comune entro sessanta giorni.

Ogni variazione alla persona preposta alla vendita o al rappresentante deve essere comunicata al Comune lo stesso giorno delle dimissioni del precedente designato. La comunicazione in carta semplice deve contenere quanto previsto nelle lettere a), b) e f) del precedente art. 4 ed alla stessa deve essere allegata la fotocopia di un documento d'identità di chi appone le firme.

ART. 6

ATTIVITA' ACCESSORIE

Le disposizioni per l'esercizio delle attività accessorie previste dall'art. 62 del T.U.C. e, cioè: "l'installazione e uso di apparecchi radiotelevisivi ed in impianti in genere per la diffusione sonora della musica strumentale e dal vivo e di immagini, nonché di giochi previsti dalle normative vigenti, autorizzabili ai sensi del R.D. 18-6-1931, n.773 (T.U.L.P.S.), a condizione che i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento", per i titolari di esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 55 del T.U.C., si applicano anche ai titolari degli esercizi di cui all'art. 56 del T.U.C. stesso;

I locali si considerano non appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo/intrattenimento, quando non si verifica nessuno dei seguenti casi:

- a) non venga richiesto il pagamento di un biglietto d'ingresso;
- b) non venga maggiorato il costo delle consumazioni che abitualmente viene applicato in assenza delle suddette attività accessorie;
- c) non vengano allestite strutture particolari (es.: palchi) o collocati diversamente gli arredi (es.: sistemazione a platea delle sedie);
- d) non venga fatta pubblicità al di fuori del locale.

L'esercizio delle attività previste nel presente articolo è consentito negli orari stabiliti da apposita Ordinanza Sindacale.

ART. 6BIS

CONSUMO IMMEDIATO SUL POSTO

Il consumo immediato dei prodotti alimentari negli esercizi commerciali che pongono in vendita generi Alimentari (esercizi di vicinato, medie e grandi strutture di vendita) e i laboratori artigianali dove vengono prodotti generi Alimentari (forni, pizzerie da asporto, gelaterie, pasticcerie etc.), non è soggetto al rilascio dell'autorizzazione per la

somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art.55 della l.r. 1/2007, purchè siano rispettate le seguenti condizioni:

- a) i luoghi in cui si svolge tale attività devono essere:
 - per gli esercizi commerciali, i locali di vendita;
 - per i laboratori artigianali, i locali di produzione e quelli ad essi adiacenti e comunicanti;
- b) deve essere escluso il servizio assistito (i prodotti non devono essere serviti al cliente direttamente nei pianali d'appoggio);
- c) devono essere fornite solo stoviglie e posate a perdere (monouso);
- d) devono essere installati pianali d'appoggio, con superficie lavabile, fissati a parete ad una altezza da terra non inferiore a cm.110 e di larghezza non superiore a cm.40;
- e) in alternativa od in aggiunta a quanto stabilito al precedente punto d), possono essere messi a disposizione dei clienti tavoli con piano d'appoggio di altezza non inferiore a cm.110;
- f) non devono essere utilizzate attrezzature che possano permettere a chi consuma sul posto di sedersi (sedie, sgabelli, panche etc.);
- g) i locali devono essere dotati di servizio igienico ad uso dei clienti, reso accessibile anche ai diversamente abili. Qualora sia presente un unico servizio igienico, lo stesso può essere utilizzato sia dal personale sia dai clienti, a condizione che sia reso accessibile anche alle persone diversamente abili, sia ubicato all'esterno del locale laboratorio per la preparazione dei cibi (cucina) ove esistente e non sia in contrasto con altre norme igienico-sanitarie vigenti.

La dotazione del servizio igienico, di cui al precedente punto g), per le attività già in essere è obbligatoria in caso di subingresso.

ART. 7

PARAMETRI QUALITATIVI

L'apertura, il trasferimento, l'ampliamento e il subingresso di esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande di cui agli artt. 55 e 56, comma 1 - lettera c) del T.U.C. è subordinato, oltre che al possesso dei requisiti previsti nel precedente art. 3, all'osservanza dei seguenti parametri qualitativi:

- 1) tutto il personale (titolari e dipendenti) addetto alla preparazione ed alla somministrazione deve essere dotato di idoneo abbigliamento distinguibile e omogeneo;
- 2) la raccolta dei rifiuti prodotti dall'attività deve essere effettuata in modo differenziato (carta-plastica-vetro-metallo-umido);
- 3) i dehors, intesi come strutture ed attrezzature mobili poste provvisoriamente sul suolo pubblico o su area privata e/o gravata da servitù pubblica che delimitano e arredano lo spazio all'aperto per ristoro annesso ad un locale di esercizio pubblico per la somministrazione, dovranno essere strutturati nel rispetto delle seguenti caratteristiche:
 - a) le strutture potranno essere realizzate previo rilascio delle necessarie autorizzazioni di concessione suolo pubblico e/o titoli edilizi e non costituiscono in ogni caso volume edilizio;
 - b) la realizzazione di opere edilizie, manufatti e l'installazione di attrezzature ed arredi deve essere tale da limitare il più possibile, compatibilmente con l'esercizio delle attività, la chiusura delle visuali verso il mare e sulla passeggiata a mare;
 - c) sull'area costituente la superficie dei dehors devono essere esclusivamente posizionati i seguenti elementi:

- c1- tavoli e sedie costituiti da: struttura portante metallica (preferibilmente acciaio o alluminio lucidato), in legno naturale o giunco naturale; sedute schienali e piani in legno naturale, metallo, maioliche smaltate decorate, vetro, materiale sintetico o tessuto;
- c2- sedili a dondolo privi di copertura e di struttura di sostegno della stessa, disposti in modo da consentire la libera visuale dell'intorno;
- c3- ombrelloni con struttura metallica o in legno naturale e telo impermeabilizzato di copertura bianco/avorio o blu, privi di qualsiasi scritta, escludendo il tipo "hawaiano" ed il telo in p.v.c.;
- c4- ripari verticali dell'altezza massima di cm. 160, costituiti da: struttura portante ancorata e poggiata a terra in acciaio inox o legno naturale, tale da consentire il rapido ed agevole smontaggio senza comportare alcun intervento di ripristino del suolo pubblico, che qualora necessario sarà a totale carico del soggetto titolare della concessione; eventuale tamponamento in legno naturale fino all'altezza massima di cm 45 e soprastante tamponamento costituito da vetro di sicurezza, completamente trasparente, o equivalente materiale sintetico, su cui potranno essere inseriti elementi decorativi che non ne precludano la trasparenza;
- c5- tali manufatti possono essere installati dal 16/9 al 14/6 su quattro lati dei dehors non attigui alle attività, su tre lati per quelli attigui;
- c6- è vietato qualsiasi tipo di collegamento tra i ripari verticali e gli elementi di copertura (quali ad esempio tende a rullo, avvolgibili e similari) e tra gli elementi di copertura ed il pavimento (quale ad esempio: pedana, piano strada etc.) del dehor ;
- c7- i manufatti di cui è previsto lo smontaggio non potranno essere né ripiegati né in alcun modo accatastati, ma dovranno essere completamente asportati;
- c8- fioriere in acciaio inox, in legno naturale o in cotto toscano, dell'altezza massima di cm. 65. I suddetti manufatti dovranno essere collocati ad una distanza non inferiore a cm. 100 all'interno dei confini dei dehors e dovranno essere mantenuti in condizioni decorose;
- c9- coperture: potrà essere installata alternativamente o congiuntamente agli ombrelloni una copertura costituita da tende piane o frangisole modulari. Tali elementi dovranno essere inseriti nell'insieme del progetto e dovranno assumere una forte valenza scenografica. Non potranno essere inseriti come elementi a se stanti ma dovranno entrare a far parte del disegno complessivo del dehor caratterizzandolo architettonicamente. Saranno costituiti da: struttura portante ancorata e poggiata a terra in metallo verniciato, acciaio inox o legno naturale, tale da consentire lo smontaggio senza comportare alcun intervento di ripristino del suolo pubblico, che qualora necessario sarà a totale carico del soggetto titolare della concessione; telo impermeabilizzato di copertura bianco/avorio o blu.
- c10- è data facoltà di utilizzare elementi riscaldanti all'interno del dehor purché a norma.
- d) lo spazio all'interno del dehor deve essere dotato di proprio sistema di illuminazione a condizione che l'impianto sia progettato e installato all'interno del perimetro dell'area occupata dal dehor. Non potrà essere posizionato a vista alcun apparecchio di controllo e comando né alcuna presa; tali dispositivi così come un eventuale presa di acqua dovranno essere alloggiati in pozzetti interrati o in torrette a scomparsa. A lavori eseguiti dovranno essere prodotti i certificati di conformità o collaudo, previsti dalle vigenti disposizioni in materia di impianti;
- e) è vietata l'installazione di qualsiasi gioco, distributore o dispositivo ad azionamento meccanico o manuale;
- f) è vietato qualunque inserimento pubblicitario fatta eccezione per un eventuale insegna del locale;
- g) ogni elemento arredativo e strutturale costituente i dehors, durante i periodi o giorni di chiusura a qualsiasi titolo degli esercizi dovrà essere asportato, o rimanere posizionato come nei giorni di apertura. È assolutamente vietato ogni tipo di spostamento o

accatastamento rispetto al normale posizionamento dei manufatti. Quanto non espressamente previsto dalla presente disposizione è vietato.

h)pedane: potranno essere installate pedane in legno dell'altezza massima di 10 cm per il passaggio dell'impiantistica necessaria ad un eventuale riscaldamento o per compensare la disconnessione del fondo;

4) deve essere presente un servizio igienico ad uso dei clienti, reso accessibile anche ai diversamente abili. Qualora sia presente un unico servizio igienico, lo stesso può essere utilizzato sia dal personale sia dai clienti, a condizione che sia reso accessibile anche alle persone diversamente abili e sia ubicato all'esterno del locale laboratorio per la preparazione dei cibi (cucina) ove esistente e non sia in contrasto con altre norme igienico-sanitarie vigenti.

ART. 8 DIVIETI

E' vietata l'apertura di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande ubicato ad una distanza inferiore a mt. 10 dall'ingresso dei luoghi di culto e dei cimiteri. La distanza viene calcolata tenendo conto dell'asse centrale degli ingressi principali e percorrendo la via pedonale più breve.

Su tutto il territorio compreso dalla Via Aurelia (esclusa) al mare non è ammesso destinare locali adibiti in modo esclusivo per l'installazione di distributori automatici per la somministrazione di alimenti e bevande.

E' vietata l'installazione e uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora della musica strumentale e dal vivo e di immagini, di cui al precedente art.6, negli esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande collocati ad una distanza inferiore a mt. 20 dai luoghi di culto e cimiteri. La distanza viene calcolata tenendo conto dell'asse centrale degli ingressi principali e percorrendo la via pedonale più breve.

ART. 9 SANZIONI

Per le violazioni al presente Regolamento, qualora non previste dall'art.142 del T.U.C. o da altre norme di legge, si applica la sanzione amministrativa e pecuniaria da € 25,00 a € 500,00 tenendo conto delle disposizioni della legge 24-11-1981, n.689 e s.m. ed i..

Il mancato rispetto di quanto stabilito al successivo art. 10, comporta, oltre alla sanzione pecuniaria, l'emissione dell'ordinanza di sospensione dell'attività fino all'adeguamento dei parametri qualitativi e comunque non oltre sei mesi ovvero l'emissione dell'ordinanza di chiusura.

Qualora in capo al titolare di un esercizio della somministrazione di alimenti e bevande venga emessa una dichiarazione di decadenza per i casi previsti dall'art.145, comma 1- lettere b)-c)-d), del T.U.C., al titolare stesso, al suo coniuge ed ai sui genitori, non verrà consentita l'apertura di un nuovo esercizio per un anno dalla revoca

ART.10 NORME FINALI

In caso di subingresso in esercizi della somministrazione di alimenti e bevande già esistenti prima dell'entrata in vigore del presente regolamento o del loro ampliamento, chi subentra o chi amplia deve adeguarsi a quanto stabilito al precedente art. 7:

- prima dell'inizio dell'attività per quanto indicato ai punti 1 e 2;
- entro sei mesi dall'inizio dall'attività per quanto indicato al punto 3.

Qualora l'ampliamento di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande comporti una ristrutturazione totale o dei soli nuovi locali, chi subentra deve adeguarsi a quanto previsto al punto 4 del precedente art.7.

Gli esercizi della somministrazione di alimenti e bevande già esistenti all'entrata in vigore del presente regolamento devono adeguarsi a quanto stabilito dal precedente art. 7 – commi 1, 2 e 3 - entro un anno dalla sua entrata in vigore.