



COMUNE DI ANDORA

PROVINCIA DI SAVONA

PIANO COMUNALE PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Normativa e Criteri

**(artt. 5 e 55 legge regionale 2 gennaio 2007, n. 1
e delibera Consiglio Regionale n° 32 del 18/11/2014)**

Approvato con atto deliberativo del Consiglio Comunale n. 27 del 29/06/2020

PREMESSA

La legge regionale 2 gennaio 2007, n. 1

La Regione Liguria ha approvato, prima fra le regioni italiane, il “*Testo unico in materia di commercio*” con legge regionale 2 gennaio 2007, n. 1.

Il T.U.C. disciplina nello specifico :

- il commercio al dettaglio in sede fissa
- il commercio al dettaglio su aree pubbliche
- il commercio all'ingrosso
- le forme speciali di vendita
- i distributori di carburante
- la vendita di periodici e quotidiani
- la somministrazione di alimenti e bevande.

La legge regionale n. 1/2007 contiene in sé alcuni elementi importanti di programmazione quali :

- adeguamento eventuale degli strumenti urbanistici vigenti agli indirizzi e criteri urbanistico/commerciali regionali;
- commercio su aree pubbliche (mercati, fiere, posteggi isolati, mercatini vari, regolamenti di gestione);
- piano commerciale comunale con indirizzi e criteri anche di carattere urbanistico;
- criteri per il rilascio delle autorizzazioni di somministrazione;
- piani di localizzazione delle edicole;
- criteri urbanistico/commerciali per i centri di telefonia anche attraverso connessione telematica;
- definizione dei contenuti dei modelli da utilizzarsi per tutte le attività disciplinate dal T.U.C. in modo da uniformare la modulistica a livello regionale e realizzare un corretto sistema di monitoraggio da parte dell'Osservatorio Regionale del commercio.

La programmazione regionale deve, tuttavia, rispettare le nuove disposizioni intervenute in materia di concorrenza negli ultimi anni che sono:

- Direttiva 2006/123/CE del Parlamento europeo del 12/12/2006 relativa ai servizi nel mercato europeo, nota come “Direttiva Bolkestein”;
- Decreto Legislativo 26/03/2010 n. 59 “Attuazione della direttiva 2006/123/CE”;
- decreto legge 13/08/2011 n. 138 “ulteriori misure urgenti per la stabilizzazione finanziaria e per lo sviluppo” convertito, con modificazioni, dalla legge 14/09/2011, n. 148 e successive modificazioni e integrazioni;
- decreto legge 06/12/2011 n. 201 “Disposizioni urgenti per la crescita, l'equità e il consolidamento dei conti pubblici” convertito, con modificazioni, dalla legge 22/12/2011 n. 214 e successive modificazioni e integrazioni;
- decreto legge 24/01/2012, n. 1 “Disposizioni urgenti per la concorrenza, lo sviluppo delle infrastrutture e la competitività” convertito, con modificazioni, dalla legge 24/03/2012, n. 27 e successive modificazioni e integrazioni;
- decreto legge 09/02/2012 n. 5 “Disposizioni urgenti in materia di semplificazione di sviluppo” convertito, con modificazioni, dalla legge 04/04/2012, n. 35 e successive modificazioni e integrazioni ;
- decreto legislativo 06/08/2012, n. 147 “Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 53, recante attuazione della direttiva 2006/123/CE, relativa ai servizi nel mercato interno”;
- legge 7 agosto 1990, n. 241 “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi” e successive modificazioni e integrazioni;

La Deliberazione del Consiglio Regionale n. 32 del 18/11/2014

Con tale provvedimento, la Regione Liguria ha modificato sostanzialmente la precedente deliberazione 27/02/2008 n. 5 "Indirizzi e criteri per la somministrazione di alimenti e bevande in attuazione della legge regionale 02/01/2007 n. 1" al fine di recepire la normativa europea e statale vigenti in materia di tutela della concorrenza.

Detta programmazione, ai sensi di quanto stabilito dall'articolo 54 della L.R. n. 1/2007, prevede che:

- i Comuni stabiliscano i criteri per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande limitatamente alle zone del territorio da sottoporre a tutela di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59 (Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno) e successive modificazioni e integrazioni.
- la programmazione commerciale ed urbanistica di cui all'articolo 3 della predetta legge regionale, contenga indicazioni per i comuni limitatamente alle zone del territorio da sottoporre a tutela di cui all'articolo 64 del d.lgs. 59/2010 e successive modificazioni e integrazioni relative:
 - a) alla localizzazione dei nuovi insediamenti e trasferimenti di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande;
 - b) alle modalità di tutela dei locali ed aree storici.

Il Piano comunale di cui all'art. 55 della L.R. n. 1/2007 può prevedere criteri di tipo qualitativo per il rilascio delle autorizzazioni all'apertura e al trasferimento (da zone non sottoposte a tutela a zone sottoposte a tutela) degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande limitatamente alle zone del territorio da sottoporre a tutela di cui all'articolo 64 del D.Lgs 26/03/2010 n. 59 e successive modificazioni e integrazioni quali ad esempio:

- conformità dell'arredamento dei locali all'area in cui si insediano le attività di somministrazione alimenti e bevande;
- somministrazione di prodotti tipici locali e/o provenienti dal commercio equosolidale;
- personale occupato;
- inserimento del locale nel contesto urbano.

Le aree sottoposte a tutela ai fini del rilascio delle predette autorizzazioni sono le seguenti:

- Centri/nuclei Storici e abitati compatti classificati o riconducibili alla Zona omogenea A di cui al DM 02/04/1968 n. 1444;
- Centri storico-commerciali di cui all'art. 14 comma 1, lettera e) del TUC ovvero individuati dal Piano Commerciale Comunale previsto dall'articolo 5 del medesimo Testo Unico;
- Comuni, Frazioni e nuclei abitati decentrati con popolazione fino a 500 abitanti;
- Ambiti assoggettati, dal Piano Paesistico Regionale (P.T.C.P.), al regime di Conservazione (CE); ambiti NI .MA (Nuclei Isolati soggetti a Mantenimento); SU (Struttura Urbana qualificata); IU (Immagine Urbana).

Nel Comune di Andora l'unica area che può essere sottoposta a tutela è il "centro storico-commerciale" di cui all'art. 14 della L.R. n. 1/2007 istituito con le norme urbanistico-commerciali allegata al PUC.

Il Comune di Andora ha approvato le norme urbanistico-commerciali allegata al PUC con atto n. 67 del 13/11/2019.

Nell'ambito delle predette norme è stato individuato il "centro storico-commerciale" al presente piano (la delimitazione della zona comprende ambo i lati delle strade) ed attualmente individuato nella zona Via Roma, Via Clavesana nel tratto compreso fra la Via Roma e la Via Doria, Via Doria nel tratto compreso fra la via Clavesana e la Via Aurelia, Via Aurelia, nel tratto compreso fra la Via Doria e la Via Roma, ad esclusione della Via XXV Aprile.

Tale centro-commerciale costituisce pertanto l'area nella quale il rilascio di nuove autorizzazioni all'apertura e al trasferimento (da zona non sottoposta a tutela a zona sottoposta a tutela) degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è sottoposto a tutela ai sensi all'articolo 64 del D.Lgs 26/03/2010 n. 59 e ss.mm.ii. qualora il Comune decida di stabilire i criteri per il rilascio delle autorizzazioni.

TITOLO I – NORMATIVA

ART. 1 - DEFINIZIONI

1. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni contenute nel presente Piano Comunale per la somministrazione di alimenti e bevande, si intendono:

- a) per **somministrazione al pubblico di alimenti e bevande** la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una area aperta al pubblico, a tal fine attrezzati;
- b) per **superficie di somministrazione**, la superficie appositamente attrezzata per essere utilizzata per la somministrazione. Rientra in essa l'area occupata da banchi, scaffalature, tavoli, sedie, panche e simili, nonché lo spazio funzionale esistente tra dette strutture. Non vi rientra l'area occupata da magazzini, depositi, locali di lavorazione, cucine, uffici e servizi;
- c) per **area aperta al pubblico**, l'area adiacente o comunque pertinente al locale cui si riferisce l'autorizzazione, ottenuta in concessione o autorizzazione temporanea, se pubblica, o comunque a disposizione dell'operatore, se privata;
- d) per **somministrazione di alimenti e bevande in esercizi non aperti al pubblico**, l'attività svolta dalle mense aziendali, dagli spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole nonché quella svolta in forma esclusiva presso il domicilio del consumatore;
- e) per **attrezzature di somministrazione**, tutti i mezzi e gli strumenti finalizzati a consentire il consumo di alimenti e bevande nei locali di cui alla lettera a), ivi compresi i piani di appoggio e le stoviglie di qualsiasi materiale, ritenute idonee dalle leggi sanitarie vigenti;
- f) per **somministrazione nel domicilio del consumatore**, l'organizzazione nel domicilio dello stesso di un servizio di somministrazione di alimenti e bevande rivolto esclusivamente al consumatore, ai familiari e alle persone da lui invitate;
- g) per **domicilio del consumatore** non solo la privata dimora, ma anche il locale in cui si trova per motivi di lavoro o di studio o per lo svolgimento di convegni, congressi o cerimonie;
- h) per **somministrazione svolta in forma stagionale**, l'attività svolta anche per periodi di tempo limitati sulla base di quanto stabilito dalla programmazione comunale.

ART. 2 - RELAZIONE CON LE NORME DI PUBBLICA SICUREZZA

1. L'autorizzazione o Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) per la somministrazione di alimenti e bevande mantiene la natura di licenza di polizia ai fini dell'art. 86 del T.U.L.P.S., come disposto dall'art. 152 del reg. del T.U.L.P.S., approvato con R.D. 18/06/1931, n. 773, e modificato dal D.P.R. n. 311/2001.

2. Tale particolare natura di autorizzazione di polizia, che continua a caratterizzare la somministrazione di alimenti e bevande, comporta la soggezione dell'attività stessa alle disposizioni delle leggi di pubblica sicurezza per i profili attinenti la tutela dell'ordine e

sicurezza pubblica e dell'incolumità delle persone. Da ciò discende che l'autorità competente al rilascio è tenuta a svolgere l'attività di verifica dei necessari requisiti soggettivi di cui alle norme di pubblica sicurezza oltre a quelli oggettivi con riferimento ai criteri di sorvegliabilità del locale di cui ai DD. MM. 17.12.1992, n. 564 e 05.08.1994, n. 534.

3. Gli obblighi di pubblica sicurezza che continuano ad applicarsi sono:

TULPS

- articolo 8 (le autorizzazioni di polizia sono personali)
- articolo 9 (obbligo di osservare le prescrizioni)
- articolo 10 (revoca o sospensione in caso di abuso)
- articolo 11 (requisiti morali)
- articolo 86 (obbligo della licenza per i pubblici esercizi)
- articolo 92 (ulteriori requisiti morali)
- articolo 100 (sospensione della licenza per gravi disordini)
- articolo 101 (divieto di adibire il p.e. a ufficio di collocamento)
- articolo 104 (divieto di pagare salari con bevande alcoliche)

Regolamento TULPS

- articolo 152 (validità autorizzazione anche come licenza ex art. 86 tulps)
- articolo 180 (obbligo di esporre l'autorizzazione)
- articolo 181 (divieto di somministrare alcolici come prezzo di scommessa)
- articolo 186 (obbligo di cessare l'attività all'orario di chiusura)
- articolo 187 (divieto di rifiutare la somministrazione senza un legittimo motivo)
- articolo 188 (divieto di adibire minori di anni diciotto alla somministrazione)

4. E' comunque vietata la somministrazione di alcolici ai minori di anni sedici (art. 689 c.p.) e ai soggetti in manifesto stato di ubriachezza (art. 691 c.p.).

ART. 3 – REQUISITI DI ACCESSO E DI ESERCIZIO DELLE ATTIVITA'

1. Lo svolgimento dell'attività di somministrazione è subordinata al possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli articoli 12 "*Requisiti di onorabilità per l'accesso e l'esercizio delle attività*" e 13 "*Requisiti professionali di accesso e di esercizio delle attività commerciali*" della L.R. n. 1/2007.

ART. 4 - TIPOLOGIA

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono costituiti da una unica tipologia così definita: esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione.

TITOLO II – CRITERI GENERALI

ART. 5 - REQUISITI OBBLIGATORI PER L'AVVIO DI UNA NUOVA ATTIVITA'

1. L'apertura di un nuovo esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande in tutto il territorio comunale è subordinata al rispetto dei seguenti requisiti obbligatori:

- a) il locale deve essere dotato di almeno un servizio igienico composto da bagno e antibagno, attrezzato per i portatori di handicap;
- b) il locale deve essere accessibile ai portatori di handicap;
- c) il locale deve essere dotato di impianto di riscaldamento;
- d) nei locali specializzati in somministrazione di alimenti, l'accesso ai servizi igienici non deve avvenire con attraversamento, da parte del pubblico, dei locali destinati a cucina e/o dispensa;
- e) nell'esercizio devono essere presenti 4 contenitori specifici per la raccolta differenziata: vetro, carta, plastica, umido.

ART. 6 - ZONA SOTTOPOSTA A TUTELA

1. Ai fini dell'applicazione del presente piano, non si individuano zone del territorio da sottoporre a tutela ai fini del rilascio delle autorizzazioni all'apertura e trasferimento.

TITOLO III – PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

ART. 7 - PROCEDURE PER L'AVVIO DI UNA NUOVA ATTIVITA'

1. Nell'intero territorio comunale l'**apertura e il trasferimento di sede** degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande aperti al pubblico sono soggetti alla presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA).

2. L'interessato, nella SCIA, deve dichiarare ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 76 comma 1 del D.P.R. 28.12.2000 N. 445:

- a) la denominazione o ragione sociale;
- b) le generalità, il codice fiscale e la nazionalità;
- c) la residenza o sede legale;
- d) l'ubicazione del locale nel quale si intende esercitare l'attività;
- e) la superficie del locale (distinta per superficie aperta al pubblico, retro e servizi igienici etc.);
- f) la dichiarazione di essere in possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli articoli 12 e 13 della L.R. n. 1/2007;
- g) la dichiarazione del rispetto delle normative igienico-sanitarie, sulla sicurezza alimentare, di inquinamento acustico, di sicurezza e prevenzione incendi, dei regolamenti edilizi, delle norme urbanistiche nonché quelle relative alle destinazioni d'uso, alla sorvegliabilità ed al presente Piano Comunale per la somministrazione di alimenti e bevande;
- h) la dichiarazione del rispetto dei requisiti obbligatori di cui all'art. 5 del presente Piano.

ed allegare la seguente documentazione:

- planimetria del locale in scala 1:100 o 1:50 con indicato il calcolo delle superfici, le altezze, gli accessi, i locali aperti al pubblico, il retro e i servizi igienici; l'elaborato, corredato da relazione tecnica, deve essere redatto da un tecnico iscritto all'Albo;
- Notifica Sanitaria ai sensi del Reg. CE n. 852/94;
- copia documento di identità in corso di validità.

3. Il Responsabile del Servizio verifica la SCIA entro 60 giorni dalla presentazione della stessa con le modalità stabilite dall'art. 19 della legge n. 241/1990.

ART. 8 – AMPLIAMENTO DEL LOCALE

1. L'ampliamento del locale di somministrazione è soggetto alla sola comunicazione al Comune, da effettuarsi entro 30 giorni dal verificarsi dell'ampliamento stesso.

2. Nella comunicazione deve essere dichiarato il rispetto delle normative igienico-sanitarie, di inquinamento acustico, di sicurezza e prevenzione incendi, dei regolamenti edilizi, delle norme urbanistiche nonché quelle relative alle destinazioni d'uso ed alla sorvegliabilità del locale ampliato. Alla stessa deve essere allegata piantina del locale redatta da tecnico abilitato da cui risulti evidente la zona ampliata e la sua destinazione (sala, cucina, ecc.).

3. Le modifiche interne all'esercizio di somministrazione che non comportano ampliamento della superficie totale oppure della superficie di somministrazione, non sono soggette alla presentazione della predetta comunicazione.

ART. 9 - 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 del D.M. del 17.12.1992, n. 564, come modificato dal D.M. 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.

L'accesso ad eventuale abitazione privata non può avvenire attraverso il locale destinato alla somministrazione.

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 :

- non devono essere frapposti ostacoli o impedimenti tra l'ingresso del locale ed il locale stesso, 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;
- 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 segnalata in fase di richiesta dell'autorizzazione o presentazione della SCIA e ben evidenziata nella planimetria da allegare.

ART. 10 - SUBINGRESSO

1. Il trasferimento in gestione o in proprietà di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, per atto tra vivi o a causa di morte, comporta di diritto il trasferimento del titolo abilitativo a chi subentra nello svolgimento dell'attività, sempre che sia provato l'effettivo trasferimento dell'esercizio ed il subentrante sia in possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli articoli 12 e 13 della L.R. n. 1/2007.

2. Il subingresso è soggetto alla presentazione della comunicazione da parte del subentrante al Comune di Andora, da effettuarsi entro 60 giorni dalla data di registrazione dell'atto di trasferimento del titolo.

3. Il subentrante già in possesso, alla data dell'atto di trasferimento dell'esercizio o, nel caso di subingresso per causa di morte, alla data di acquisto del titolo, dei requisiti professionali oltre che quelli morali di cui agli articoli 12 e 13 della L.R. n. 1/2007, può iniziare l'attività immediatamente dopo aver presentato idonea comunicazione al Comune.

4. Il subentrante per atto tra vivi non in possesso dei requisiti professionali di cui agli articoli 12 e 13 della L.R. n. 1/2007 alla data di registrazione dell'atto di trasferimento dell'esercizio, deve comunque presentare la comunicazione al Comune, entro 60 giorni dalla data di registrazione dell'atto stesso, ma non può esercitare l'attività fino all'ottenimento dei predetti requisiti.

5. Qualora il subentrante non acquisisca i requisiti professionali entro un anno dalla data di registrazione dell'atto di trasferimento, decade dal diritto di proseguire l'attività del dante causa.

6. In caso di subingresso per decesso del titolare, la comunicazione è presentata dall'erede o dagli eredi che abbiano nominato, ai sensi di quanto previsto dal libro secondo del Codice Civile, un solo rappresentante per tutti i rapporti giuridici con i terzi, ovvero abbiano costituito una società. Tali soggetti devono essere in possesso dei requisiti morali e possono acquisire i requisiti professionali entro un anno dalla data del decesso, continuando, nel frattempo, l'esercizio dell'attività. Qualora non ottengano i requisiti professionali entro tale data, decadono dal diritto di proseguire l'attività.

7. Nei casi in cui sia avvenuto il subingresso nella gestione di un esercizio, lo svolgimento dell'attività è consentito fino alla data in cui ha termine la gestione.

8. Non producono alcun effetto per il Comune le proroghe contrattuali tacite. Conseguentemente, nel caso di proroga della gestione, trascorso il periodo di affitto dell'esercizio indicato nel contratto, deve essere presentata al Comune una dichiarazione, resa e sottoscritta da entrambe le parti, con l'indicazione del nuovo periodo di durata della gestione.

9. Alla cessazione della gestione, il proprietario dell'azienda ha il diritto alla reintestazione dell'attività, previa presentazione della comunicazione al Comune. Può segnalare, contestualmente alla comunicazione, la volontà di sospendere l'attività sino ad un massimo di 12 mesi dal termine della gestione. Qualora non presenti la comunicazione di reintestazione entro un anno dalla cessazione della gestione, decade dal diritto di esercitare l'attività e, di conseguenza, dal diritto di riproporre altro contratto di gestione.

ART. 11 - VENDITA PER ASPORTO

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'art. 52 comma 3 della L.R. n. 1/2007, 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.

Tali esercizi hanno, quindi, facoltà di vendere per asporto le bevande, i dolci, compresi i generi di gelateria e di pasticceria, e le tipologie di prodotti somministrati. Per tipologia di prodotti somministrati si intendono i prodotti riportati nei listini prezzi e/o menù esposti al pubblico.

ART. 12 - AFFIDO DI REPARTO

1. Il titolare di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande organizzato su più reparti (es. bar e sala ristorante), in relazione alla gamma di prodotti somministrati o alle tecniche di prestazione del servizio impiegato, può affidare la gestione ad uno o più soggetti in possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli articoli 12 e 13 della L.R. n. 1/2007 per un periodo di tempo convenuto, previa presentazione al Comune di una SCIA sottoscritta anche dal gestore.
2. Il titolare, qualora non abbia provveduto alla presentazione della predetta SCIA, 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 della presentazione della SCIA e della Notifica Sanitaria al Comune, con effetto immediato.,
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, il titolare deve presentare apposita SCIA al Comune.

ART. 13 - ATTIVITÀ ACCESSORIE

1. I titoli abilitativi rilasciati ai sensi dell'art. 55 della L.R. n. 1/2007 per l'attività di somministrazione alimenti e bevande abilitano anche (art. 62 L.R. n. 1/2007):

- a) all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora della musica strumentale e dal vivo e di immagini;
- b) all'installazione e all'uso di giochi previsti dall'art. 110 del R.D. 18 giugno 1931, n. 773 - testo unico delle leggi di pubblica sicurezza;
- c) all'effettuazione di trattenimenti musicali senza ballo

a condizione che i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento.

2. In modo particolare, l'intrattenimento si deve svolgere:

- durante la normale attività di somministrazione;
- senza alcun pagamento di un biglietto per l'ingresso;
- senza alcun aumento dei costi delle consumazioni rispetto al listino prezzi esposto.

3. Lo svolgimento di trattenimenti musicali è subordinato al rispetto delle norme in materia di inquinamento acustico (legge 26 ottobre 1995, n. 447, legge regionale 20 marzo 1998, n. 12 "*Disposizioni in materia di inquinamento acustico*" e D.P.C.M. 16 aprile 1999, n. 215), di sicurezza nei luoghi di lavoro e di prevenzione incendi.

4. Le attività di cui sopra possono altresì essere esercitate, senza alcuna ulteriore incombenza, dai titolari delle attività previste dall'art. 3 comma 6 lettera d) della legge 25/08/1991 n. 287 così come riformulato dall'art. 64 comma 7 del D.Lgs n. 59/2010 (esercizi nei quali la somministrazione al pubblico di alimenti o bevande viene svolta congiuntamente ad attività di intrattenimento, in sale da ballo, locali notturni, stabilimenti balneari, impianti sportivi e altri esercizi similari).

ART. 14 - CONSUMO SUL POSTO

1. Non è soggetto alle procedure autorizzative per la somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art. 55 della L.R. n. 1/2207 il consumo dei prodotti alimentari sul posto negli esercizi di vicinato (come individuati dall'art. 18 della L.R. n. 1/2007) a condizione che vengano rispettate le seguenti indicazioni obbligatorie:

- non è consentito al titolare dell'esercizio effettuare servizio assistito ai clienti fornendo loro la merce direttamente sui piani e tavoli di appoggio o prendendo ordinazioni;
- il consumo sul posto è consentito solo dopo il pagamento della merce acquistata;
- il prodotto da consumare sul posto deve essere fornito al cliente esclusivamente con stoviglie e posate a perdere di materiale biodegradabile;
- le bevande devono essere fornite in confezioni sigillate e con bicchiere a perdere;
- non sono consentiti i menù, ma la sola esposizione di cartelloni o lavagne in cui siano indicati i prodotti offerti;
- nell'ambito della superficie di vendita possono essere installati piani di appoggio, con superficie lavabile, di altezza non inferiore a cm. 110 ed eventuali altri arredi previsti dalla normativa regionale;
- nelle vicinanze dei piani o tavoli di appoggio devono essere sistemati idonei contenitori nei quali i clienti possano depositare le stoviglie dopo l'uso;
- la pulizia dei piani e dei tavoli di appoggio rimane comunque a carico del titolare dell'esercizio, il quale deve altresì provvedere alla integrazione del proprio piano di autocontrollo (reg. CE 852/2004);
- per i soli esercizi di vicinato è consentito, nel rispetto del vigente regolamento comunale per la concessione di spazi ed aree pubbliche, l'utilizzo di area scoperta adiacente al locale (come definito al successivo art. 15), a condizione che il consumo sul posto avvenga alle stesse condizioni previste per l'interno del locale.

2. L'esercizio di vicinato di cui al presente articolo può non essere attrezzato con servizi igienici a disposizione del pubblico poiché il consumo sul posto deve essere inteso come un servizio reso al cliente per favorire pasti veloci.

3. La sistemazione dei piani di appoggio si configura come una modificazione della situazione preesistente del locale e, pertanto, è necessario che il titolare presenti al Comune la Notifica di variazione significativa con effetto immediato (modificazione del locale senza ampliamento di superficie), in applicazione dell'art. 6 del Reg. CE 852/2004.

4. Le disposizioni di cui al presente articolo trovano applicazione anche a favore degli artigiani di produzione dei prodotti alimentari, a condizione che il consumo sul posto sia effettuato nei soli locali di produzione o nei locali a questi adiacenti e comunicanti.

ART. 15 - AREA APERTA AL PUBBLICO

1. La somministrazione di alimenti e bevande può essere effettuata anche nell'area aperta al pubblico adiacente o comunque pertinente al locale cui si riferisce l'autorizzazione.

2. L'area si intende adiacente quando almeno un lato coincide con un lato del perimetro dell'esercizio.

3. La superficie massima del dehors è disciplinata dalla normativa di PUC.

4. L'area è comunque concessa nel rispetto delle norme del vigente Regolamento comunale per occupazione e spazi pubblici, del Piano Urbanistico Comunale (PUC) e del Codice della Strada.

ART. 16 – ATTIVITA' A CARATTERE STAGIONALE

1. L'attività stagionale ha validità per un periodo non inferiore a 60 giorni e non superiore a 180 giorni da effettuarsi previa comunicazione annuale al Comune

2. L'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande stagionale ubicata all'interno degli stabilimenti balneari, autorizzata ai sensi dell'art. 55 della L.R. n. 1/2007, ha la validità temporale indicata dal titolo abilitativo. Al di fuori del predetto periodo stagionale, l'attività di somministrazione può essere svolta soltanto se subordinata allo svolgimento dell'attività balneare e/o elioterapica con le modalità stabilite dall'ordinanza demaniale marittima del Comune di Andora.

3. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande stagionale annessa allo stabilimento balneare, autorizzata ai sensi dell'art. 3 comma 6 lettera d) della legge 25/08/1991 n. 287 così come riformulato dall'art. 64 comma 7 del D.Lgs n. 59/2010, ha validità temporale corrispondente a quella dell'attività di balneazione ed elioterapia dello stabilimento balneare stesso con le modalità stabilite dall'ordinanza demaniale marittima del Comune di Andora. L'attività di somministrazione è comunque sempre subordinata allo svolgimento dell'attività balneare e/o elioterapica.

ART. 17 - CIRCOLI PRIVATI

1. La somministrazione di alimenti e bevande nelle Associazioni e nei circoli privati di cui all'art. 3 del D.P.R. 235/2001, è soggetta alle disposizioni di cui all'art. 55 della L.R. n. 1/2007 ed al rispetto di tutte le norme contenute nel presente piano.

ART. 18 - PUBBLICITÀ DEI PREZZI

1. All'interno di ciascun esercizio di somministrazione deve essere esposta apposita tabella ben visibile e leggibile nella quale siano riportati i prezzi delle bevande e degli alimenti.

2. Gli esercizi di ristorazione devono offrire al cliente l'indicazione dei prezzi praticati sia attraverso idoneo menù in tavola che attraverso una tabella esposta all'esterno dell'esercizio o, comunque, se posta all'interno, ben leggibile anche dall'esterno.

ART. 19 – ORARI DEGLI ESERCIZI

1. L'esercente può liberamente determinare l'orario di apertura e chiusura del suo esercizio, da un minimo di 5 ore giornaliere fino ad un massimo di 24 ore giornaliere.

2. E' facoltà dell'esercente effettuare una o più giornate di chiusura per riposo settimanale.

3. L'orario di apertura al pubblico dell'esercizio di somministrazione e l'eventuale giornata di riposo infrasettimanale, devono essere resi noti al pubblico mediante cartelli ben visibili e leggibili.

4. I titolari degli esercizi di somministrazione sono sempre responsabili dei disturbi alla quiete pubblica arrecati dai loro avventori sia all'interno del locale che nelle aree aperte al pubblico, come definite al precedente articolo 15, durante le ore di apertura dell'esercizio.

5. Le chiusure volontarie non possono, comunque, protrarsi oltre i dodici mesi, pena la decadenza del titolo abilitativo.

6. Il Sindaco può, con propria ordinanza, limitare le aperture notturne o stabilire orari di chiusura correlati alla tipologia e alle modalità di esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande per motivi di pubblica sicurezza, per tutelare i consumatori e, più in generale, i cittadini nei loro fondamentali diritti con particolare riferimento alla tutela della salute, della sicurezza e dell'integrità ambientale.

TITOLO IV - PROCEDIMENTI SANZIONATORI

ARTICOLO 20 - SANZIONI

1. A chiunque eserciti l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande senza l'autorizzazione, ovvero senza la segnalazione certificata di inizio di attività, ovvero quando sia stato emesso un provvedimento di inibizione o di divieto di prosecuzione dell'attività ed il titolare non vi abbia ottemperato, si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 2.500 ad € 15.000 euro e la chiusura dell'esercizio (art. 64 comma 9 del D.Lgs n. 59/2010)
2. Le violazioni alle disposizioni contenute nel presente Piano sono punite come segue:
 - con sanzione amministrativa pecuniaria da comminarsi nella misura stabilita dal presente Piano nel rispetto del limite edittale minimo e massimo stabilito dall'art. 7-*bis* del D.Lgs 18/08/2000, n. 267 (da € 25,00 a € 500,00) e dell'art. 16 comma 2 della legge 24/11/1981, n. 689;
 - con sanzioni amministrative di tipo accessorio quali la sospensione dell'autorizzazione secondo le disposizioni di cui agli artt. 17-*ter* e 17-*quater* del R.D. n. 773/1931 o la decadenza dell'autorizzazione (art. 64 comma 8 del D.Lgs n. 59/2010).
3. E' punito con la decadenza dell'autorizzazione o del titolo abilitativo (art. 64 comma 8 del D.Lgs n. 59/2010):
 - a) qualora il titolare dell'attività non risulti più in possesso dei requisiti di cui agli articoli 12 e 13 della L.R. n. 1/2007;
 - b) qualora il titolare sospenda l'attività per un periodo superiore a dodici mesi;
 - c) qualora venga meno la rispondenza dello stato dei locali ai criteri stabiliti dal Ministro dell'interno. In tale caso, il titolare può essere espressamente diffidato dall'amministrazione competente a ripristinare entro il termine assegnato il regolare stato dei locali;
 - d) nel caso di attività soggetta ad autorizzazione, qualora il titolare, salvo proroga in caso di comprovata necessità, non attivi l'esercizio entro centottantagiorni.
4. E' punito con la revoca dell'autorizzazione:
 - a) Il mancato adeguamento del locale ai requisiti obbligatori di cui all'art. 5 del presente piano autocertificati per il rilascio dell'autorizzazione.

ARTICOLO 21 - DIFFIDA AMMINISTRATIVA

1. Nei casi di infrazione alle norme previste dal presente piano e non specificatamente disciplinate da altre norme regionali e/o statali, al fine di semplificare il procedimento sanzionatorio, è introdotta la diffida amministrativa, in alternativa all'accertamento della violazione, qualora questa sia sanabile.
2. La diffida amministrativa di cui al comma 1 consiste in un invito rivolto dall'accertatore al titolare dell'attività o suo rappresentante, a sanare la violazione prima della contestazione della stessa. Nel verbale di ispezione di cui all'articolo 13 della L. n. 689/81, che viene fatto sottoscrivere e consegnato agli interessati, deve

essere indicato il termine, non superiore a dieci giorni, entro cui uniformarsi alle prescrizioni. Qualora i soggetti diffidati non provvedano entro il termine indicato, l'agente accertatore provvede a redigere il verbale di accertamento ai sensi dell'art. 14 della L. n. 689/81.

3. La diffida amministrativa di cui al comma 1 non è rinnovabile, né prorogabile.

4. L'autore della violazione non può essere diffidato nuovamente per un comportamento già oggetto di diffida nei cinque anni precedenti.

TITOLO V - DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

ART. 22- DISCIPLINA TRANSITORIA

1. Le concessioni di suolo pubblico riferite ai locali di somministrazione alimenti e bevande in corso di validità alla data di entrata in vigore del presente piano, possono essere rinnovate anche se non adiacenti e pertinenti al locale, fatte salve eventuali modificazioni della specifica normativa in materia di suolo pubblico.

ART. 23 - STRUTTURE RICETTIVE

1. I titolari di strutture ricettive alberghiere - di cui al Titolo II Capo I della legge regionale 7 febbraio 2008, n. 2 - hanno la facoltà di ottenere il titolo abilitativo in deroga all'obbligo della destinazione commerciale dei locali destinati alla somministrazione nel rispetto dei requisiti obbligatori di cui all'art. 5 del presente Piano.

ART. 24 – DURATA ED ENTRATA IN VIGORE DEL PIANO

1. Il presente piano comunale per la somministrazione di alimenti e bevande ha validità con decorrenza dalla data di entrata in vigore e può essere aggiornato, prima della scadenza, con le stesse modalità previste per l'approvazione.

2. Il presente piano entra in vigore il giorno successivo all'esecutività della deliberazione consiliare di approvazione.

ART. 25 – MODULISTICA

1. Per la presentazione di istanze, segnalazioni o comunicazioni devono essere utilizzati i moduli unificati e standardizzati, laddove approvati, oppure quelli predisposti dal Comune pubblicati sul sito istituzionale del Comune.

INDICE

TITOLO I – NORMATIVA	5
ART. 1 - DEFINIZIONI	5
ART. 2 - RELAZIONE CON LE NORME DI PUBBLICA SICUREZZA	5
ART. 3 – REQUISITI DI ACCESSO E DI ESERCIZIO DELLE ATTIVITA'	6
ART. 4 - TIPOLOGIA	6
TITOLO II – CRITERI GENERALI	7
ART. 5 - REQUISITI OBBLIGATORI PER L'AVVIO DI UNA NUOVA ATTIVITA'	7
ART. 6 - ZONA SOTTOPOSTA A TUTELA.....	7
TITOLO III – PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI	8
ART. 7 - PROCEDURE PER L'AVVIO DI UNA NUOVA ATTIVITA'	8
ART. 8 – AMPLIAMENTO DEL LOCALE	8
ART. 9 - SORVEGLIABILITÀ	9
ART. 10 - SUBINGRESSO	9
ART. 11 - VENDITA PER ASPORTO.....	10
ART. 12 - AFFIDO DI REPARTO.....	11
ART. 13 - ATTIVITÀ ACCESSORIE.....	11
ART. 14 - CONSUMO SUL POSTO.....	12
ART. 15 - AREA APERTA AL PUBBLICO.....	12
ART. 16 – ATTIVITA' A CARATTERE STAGIONALE	13
ART. 17 - CIRCOLI PRIVATI	13
ART. 18 - PUBBLICITÀ DEI PREZZI	13
ART. 19 – ORARI DEGLI ESERCIZI.....	13
TITOLO IV - PROCEDIMENTI SANZIONATORI	15
ARTICOLO 20 - SANZIONI.....	15
ARTICOLO 21 - DIFFIDA AMMINISTRATIVA.....	15
TITOLO V - DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI	17
ART. 22- DISCIPLINA TRANSITORIA	17
ART. 23 - STRUTTURE RICETTIVE.....	17
ART. 24 – DURATA ED ENTRATA IN VIGORE DEL PIANO.....	17
ART. 25 – MODULISTICA	17
INDICE	18