



COMUNE DI LAIGUEGLIA
Provincia di Savona

**PIANO COMMERCIALE
DELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE
DI ALIMENTI E BEVANDE**

- approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n.3 del 18/02/2014

INDICE

TITOLO I I PRINCIPI GENERALI E LE DEFINIZIONI

Articolo 1	I contenuti e gli obiettivi
Articolo 2	Definizioni
Articolo 3	Relazione con norme di pubblica sicurezza

TITOLO II LA PROGRAMMAZIONE COMUNALE

CAPO I CRITERI PER IL RILASCIO DI NUOVE AUTORIZZAZIONI E/O TRASFERIMENTI DI SEDE

Articolo 4	Considerazioni generali
Articolo 5	La zonizzazione del territorio
Articolo 6	Requisiti obbligatori
Articolo 7	Requisiti qualitativi e modalità di applicazione degli stessi
Articolo 8	Distanze degli esercizi
Articolo 9	Pubblicità dei prezzi

CAPO II LE DISPOSIZIONI URBANISTICHE

Articolo 10	Indicazioni circa la destinazione d'uso dei locali
Articolo 11	Destinazione d'uso dei locali adibiti principalmente a struttura turistico-alberghiera

TITOLO III LE ATTIVITA' PUBBLICHE DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

CAPO I I PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Articolo 12	Attività soggette a SCIA
Articolo 13	La domanda di rilascio dell'autorizzazione
Articolo 14	Il procedimento amministrativo
Articolo 15	Requisiti di accesso e di esercizio dell'attività
Articolo 16	La comunicazione di inizio dell'attività
Articolo 17	L'adeguamento del locale
Articolo 18	La proroga all'avvio dell'attività
Articolo 19	Il preposto ed il sostituto allo svolgimento dell'attività
Articolo 20	L'ampliamento della superficie di vendita
Articolo 21	Il subingresso
Articolo 22	L'affidamento di reparto
Articolo 23	Le associazioni ed i circoli privati

CAPO II LE ATTIVITA' SECONDARIE

Articolo 24	Le attività accessorie
Articolo 25	Lo svolgimento delle attività accessorie
Articolo 26	Le attività di gioco
Articolo 27	Le aree aperte - I dehor

CAPO III
LE ATTIVITA' STAGIONALI

Articolo 28	La domanda di autorizzazione
Articolo 29	Il periodo di apertura
Articolo 30	Trasformazione di autorizzazioni da stagionali a permanenti
Articolo 31	Attività stagionale svolta all'interno degli stabilimenti balneari

TITOLO IV
GLI ORARI DI APERTURA

Articolo 32	Fasce orarie di chiusura
Articolo 33	Gli esercizi di trattenimento e svago
Articolo 34	La pubblicità dell'orario
Articolo 35	Le attività accessorie

TITOLO V
CONSUMO IMMEDIATO SUL POSTO

Articolo 36	Soggetti abilitati
Articolo 37	Modalità per il consumo immediato sul posto

TITOLO VI
LE PROCEDURE SANZIONATORIE

Articolo 38	Sanzioni amministrative pecuniarie ed accessorie
Articolo 39	La decadenza dell'autorizzazione
Articolo 40	La revoca dell'autorizzazione
Articolo 41	La diffida amministrativa

TITOLO VIII
DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 42	Norma di rinvio
Articolo 43	Entrata in vigore
Articolo 44	Abrogazione di norme

TITOLO I I PRINCIPI GENERALI E LE DEFINIZIONI
--

Articolo 1

I contenuti e gli obiettivi

1. Le presenti disposizioni vengono adottate per disciplinare lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande così come definita al Capo VI della legge regionale 2 gennaio 2007, n.1 e successive modifiche ed integrazioni, in esecuzione dei criteri di programmazione di cui alla Deliberazione del Consiglio Regionale ~~27 febbraio 2008, n.5~~ n.31 del 17 dicembre 2012.
2. Il presente provvedimento di natura regolamentare, denominato "Piano commerciale delle attività di somministrazione di alimenti e bevande" viene successivamente indicato anche come "Piano commerciale."
3. La programmazione per le attività di somministrazione alimenti e bevande viene resa al fine di:
 - a) Garantire lo sviluppo e l'innovazione della rete degli esercizi di somministrazione in relazione alle esigenze dei consumatori e degli utenti;
 - b) Salvaguardare le aree di interesse archeologico, storico, artistico ed ambientale anche prevedendo specifiche norme per la conservazione delle botteghe storiche individuate ai sensi della legge regionale 10/07/2002, n.29;
 - c) Individuare criteri localizzativi per l'insediamento degli esercizi con particolare riguardo a fattori di mobilità, traffico ed inquinamento acustico ed ambientale;
 - d) Stabilire regole per l'armonica integrazione con altre funzioni del territorio ed alla disponibilità di spazi pubblici ed a uso pubblico;
 - e) Tutelare la rete degli esercizi di somministrazione nelle frazioni e nelle zone collinari, favorendo l'integrazione dell'attività con altri servizi anche attraverso la creazione di servizi commerciali integrati.

Articolo 2

Definizioni

1. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni contenute nel presente Piano Commerciale 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 un'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.

Articolo 3

Relazione con norme di pubblica sicurezza

1. L'autorizzazione per l'attività di 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.

TITOLO II LA PROGRAMMAZIONE COMUNALE

CAPO I

CRITERI PER IL RILASCIO DI NUOVE AUTORIZZAZIONI E/O TRASFERIMENTI DI SEDE

Articolo 4

Considerazioni generali

1. I criteri di cui al presente titolo sono stati elaborati sulla base dell'impostazione data dalla Regione Liguria con la citata deliberazione del Consiglio Regionale n.31/2012, circa la necessità di creare le condizioni, affinché i nuovi esercizi possano offrire al pubblico un servizio di qualità migliore. Si ritiene possibile conseguire tale obiettivo, sia attraverso una maggiore professionalità dell'esercente, sia attraverso strutture più qualificate, anche mediante un'offerta di prodotti di più alta qualità e, soprattutto, più rispettosa delle tradizioni del territorio ligure in materia di enogastronomia.

Articolo 5

La zonizzazione del territorio

1. Agli esclusivi fini della presente programmazione, con l'intento d'individuare criteri e parametri di ordine qualitativo occorrenti per l'apertura di nuove attività di somministrazione ovvero per l'ampliamento e/o il trasferimento di esercizi esistenti, il territorio del Comune viene suddiviso in n.4 (quattro) zone commerciali articolate come in appresso, nonchè illustrate nell'elaborato grafico (allegato sub.1) al presente "Piano commerciale":

- Zona 1 – CENTRO STORICO (ZONA ROSSA).
Area del territorio centrale caratterizzata prevalentemente da edifici di valore archeologico, storico, artistico ed ambientale, situati al di sotto della Via Aurelia.
- Zona 2 – CENTRO MODERNO (ZONA GIALLA).
Area del territorio centrale di più recente espansione caratterizzata da edifici post 1950 prevalentemente a monte Via Aurelia.
- Zona 3 – (ZONA VERDE)
Area periferica situata a ponente e levante delle due zone centrali e che comprende le aree precollinari edificate di tutto il territorio.
- Zona 4 – (ZONA BLU)
Area demaniale situata lungo tutto l'arenile

Articolo 6

Requisiti obbligatori

1. L'apertura di un nuovo pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande e/o il trasferimento di esercizi esistenti nelle varie zone in cui è suddiviso il territorio comunale è subordinato, oltre al raggiungimento di una soglia minima di qualità determinata dal successivo art.7, al rispetto dei seguenti requisiti obbligatori:
 - a) Superficie di somministrazione non inferiore a mq.25,00.
La superficie di somministrazione è costituita dalla parte di superficie destinata al consumo da parte della clientela. 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 lavorazioni, cucine, uffici e servizi.
Sono altresì da escludere le aree dei dehors adiacenti o comunque pertinenti al locale cui si riferisce l'autorizzazione, ottenute in concessione o autorizzazione temporanea, se pubbliche o, comunque, a disposizione dell'operatore, se private.
 - b) Arredi conformi al regolamento vigente sull'esternalità commerciali.
 - c) Predisposizione, nel locale, di una zona adeguata alle potenzialità dell'esercizio destinata alla raccolta dei rifiuti in modo differenziato (nell'esercizio devono essere presenti n.4 contenitori specifici per vetro, carta, plastica e umido).
 - d) Garantire agevole accessibilità ai locali di somministrazione ed ai servizi igienici da parte dei portatori di handicap.
 - e) Per l'attività di ristorazione, i prezzi di alimenti, piatti e bevande che vengono somministrati devono essere esposti sia all'interno mediante apposita tabella ben visibile e menù in tavola, sia all'esterno dell'esercizio con una tabella che, anche se posta all'interno, risulti ben leggibile anche dall'esterno.
La tabella dei prezzi deve essere redatta in lingua italiana ed, almeno, in un'altra lingua straniera a scelta tra inglese, tedesco, francese e spagnolo.

Articolo 7

Requisiti qualitativi e modalità di applicazione degli stessi

1. Requisiti oggettivi:

1	Superficie di somministrazione all'interno dei locali: minimo mq.30 in Zona 1 – CENTRO STORICO e mq.50 nelle altre Zone.	Requisito prioritario
2	Fondi terranei non utilizzati per attività commerciali ed artigianali attualmente chiusi da almeno 18 mesi.	Requisito prioritario
3	Fondi terranei già destinati ad attività commerciali ed artigianali attualmente chiusi da almeno 18 mesi.	Requisito prioritario

4	Ubicazione dell'esercizio in immobile di pregio storico, architettonico e culturale.	Requisito accessorio
5	Locale dotato di Sala fumatori.	Requisito accessorio
6	Servizi igienici separati, per il personale di servizio e clientela.	Requisito accessorio
7	Climatizzazione del locale attestata da tecnico competente.	Requisito accessorio
8	Impianto di rinnovo automatico d'aria.	Requisito accessorio
9	Insonorizzazione dei locali (certificata da tecnico competente) con pannelli fono isolanti.	Requisito prioritario
10	Disponibilità di area privata attrezzata per somministrazione all'aperto (in misura di almeno il 30% della superficie di somministrazione interna).	Requisito accessorio
11	Presenza di sistema di pagamento elettronico.	Requisito prioritario
12	Carta dei vini italiani o regionali pubblicizzati ed inseriti nel menù e nella tabella dei prezzi.	Requisito accessorio
13	Utilizzo dei prodotti del commercio equo-solidale (ad esempio caffè) pubblicizzati e inseriti nel menù e nella tabella dei prezzi.	Requisito accessorio
14	Cucina fortemente legata al territorio, sia per i prodotti impiegati che per i "piatti". La carta dei vini ed i tipi di olio utilizzati presentano una decisa territorializzazione (ristorante tipico regionale): rientrano in questa categoria i prodotti identificati come DOP (denominazione di origine protetta), IGT (indicazione geografica territoriale) e DOC (denominazione di origine controllata).	Requisito prioritario
15	Locale dotato di cucina per la preparazione di alimenti freschi.	Requisito prioritario
16	I prodotti somministrati ed indicati nel menù sono di origine e provenienza certificata.	Requisito accessorio
17	Pubblicizzazione tramite internet dell'attività svolta e dei requisiti di qualità con indicazione dell'adesione alle iniziative per le quali è stato ottenuto un punteggio.	Requisito accessorio
18	Punto internet gratuito.	Requisito accessorio
19	Apertura domenicale e festiva.	Requisito prioritario
20	Apertura giornaliera di almeno 12 ore al giorno.	Requisito prioritario
21	Apertura da 310 a 330 giorni l'anno.	Requisito prioritario
22	Promozione e divulgazione di materiale informativo ed illustrativo (turistico, culturale, ecc.) d'interesse per la collettività, predisposto dall'Amministrazione Comunale.	Requisito prioritario
23	Locale predisposto con criteri di risparmio energetico certificati da tecnico competente.	Requisito prioritario
24	Distanza dal più vicino esercizio autorizzato alla somministrazione (30 metri in Zona 1 - CENTRO STORICO e 50 metri nelle restanti Zone).	Requisito accessorio
25	Locale dotato di cassa separata dal banco di somministrazione con personale addetto.	Requisito accessorio
26	Personale dotato di abbigliamento identificativo del locale.	Requisito accessorio

2. Requisiti soggettivi:

1	Assunzione di un dipendente a tempo indeterminato.	Requisito prioritario
2	Rientrare nei termini previsti dalle disposizioni in materia di imprenditoria giovanile.	Requisito accessorio
3	Rientrare nei termini previsti dalle disposizioni in materia di imprenditoria femminile.	Requisito accessorio

4	Conoscenza di almeno una lingua straniera europea da parte del titolare, comprovata da diploma o attestato di frequenza a corsi di lingue, rilasciato da Istituti e Scuole riconosciuti o da centri di formazione riconosciuti dalla Regione Liguria.	Requisito accessorio
5	Attestazione di frequenza con esito positivo di altri corsi di specializzazione nella somministrazione presso enti di formazione riconosciuti diversi da quelli necessari per l'ottenimento dei requisiti professionali di cui all'art.71, del Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n.59 e successive modificazioni ed integrazioni.	Requisito accessorio

3. L'autorizzazione per l'apertura di nuove attività di somministrazione e/o per il trasferimento di esercizi esistenti nelle varie zone in cui è suddiviso il territorio comunale è subordinato al possesso, da parte dei richiedenti, dei seguenti requisiti minimi di accesso:

- Zona 1- CENTRO STORICO (ZONA ROSSA): n.6 requisiti prioritari e n.6 requisiti accessori.
- Zona 2 - CENTRO MODERNO (ZONA GIALLA): n.6 requisiti prioritari e n.5 requisiti accessori.
- Zona 3 - (ZONA VERDE): n.4 requisiti prioritari e n.4 requisiti accessori.
- Zona 4 - (ZONA BLU): n.6 requisiti prioritari e n.5 requisiti accessori.

Articolo 8

Distanze degli esercizi

1. Non viene prevista nessuna distanza minima obbligatoria tra gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

Articolo 9

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 menu in tavola che attraverso una tabella esposta all'esterno dell'esercizio o, comunque, se posta all'interno, ben leggibile anche dall'esterno.

CAPO II

LE DISPOSIZIONI URBANISTICHE

Articolo 10

Indicazioni circa la destinazione d'uso dei locali

1. I pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande possono essere avviati solo in locali in possesso della destinazione urbanistica ad uso commerciale.

Articolo 11

Destinazione d'uso dei locali adibiti principalmente a struttura turistico-alberghiera

1. In deroga alle vigenti disposizioni in materia di destinazione urbanistica, le strutture

turistico-alberghiere di cui all'art.10 , comma 2, lett. e) della L.R. n.1/2007, hanno la facoltà, nel rispetto dei requisiti obbligatori e requisiti qualitativi minimi previsti per l'ottenimento dell'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande nella zona di appartenenza, di presentare l'istanza di cui all'art.13, al fine di ottenere detta autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande per i clienti che non sono alloggiati e/o ospiti della propria struttura ricettiva.

2. L'autorizzazione rilasciata non può essere autonomamente trasferita in altri locali rispetto a quelli destinati alla struttura ricettiva alberghiera.
3. Gli orari di funzionamento degli esercizi di somministrazione inseriti in tali strutture devono essere conformi ai criteri specifici previsti per gli esercizi di somministrazione.

TITOLO III LE ATTIVITA' PUBBLICHE DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
--

CAPO I
I PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Articolo 12

Attività soggette a SCIA

1. Sono soggette a SCIA di cui all'articolo 18 legge regionale 2 gennaio 2007, n. 1 e successive modifiche ed integrazioni, le attività di somministrazione di alimenti e bevande da effettuare:
 - a) nel domicilio del consumatore;
 - b) in forma temporanea di cui all'articolo 60 della L.R. 1/2007;
 - c) negli 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 simili;
 - d) nelle mense aziendali e negli spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole nei quali la somministrazione viene effettuata esclusivamente nei confronti del personale dipendente e degli studenti;
 - e) negli ospedali, case di cura, case per esercizi spirituali, asili infantili, scuole, case di riposo, caserme, stabilimenti delle forze dell'ordine, strutture d'accoglienza per immigrati o rifugiati e altre simili strutture di accoglienza o sostegno, senza fini di lucro, in favore delle persone alloggiate o ospitate per fini istituzionali e all'interno di musei, teatri, sale da concerto e simili.

Articolo 13

La domanda di rilascio dell'autorizzazione

1. Fatte salve le ipotesi contemplate dall'art.12 del presente Piano, la richiesta di autorizzazione per l'apertura di un esercizio di somministrazione alimenti e bevande o per il suo trasferimento deve essere inoltrata al Comune e deve contenere i seguenti elementi:
 - a. se trattasi di domanda inoltrata da persona fisica, nome e cognome, luogo e data di nascita, indirizzo ed eventuale recapito, nazionalità e codice fiscale;
 - b. se trattasi di domanda inoltrata da persona giuridica, denominazione o ragione sociale, sede legale dell'impresa ed eventuale ulteriore recapito, numero di codice fiscale o di partita IVA;
 - c. autocertificazione attestante il possesso dei requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali di cui all'art.71, del Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n.59 e successive modificazioni ed integrazioni;
 - d. ubicazione dell'esercizio, superficie totale del locale, con specificazione degli spazi

interni di somministrazione e di servizio, nonché dell'eventuale area all'aperto ad uso privato.

2. Alla richiesta di autorizzazione per l'apertura o per il trasferimento di un esercizio esistente devono essere allegati:
 - a) atto attestante la piena disponibilità dei locali ove verrà esercitata l'attività di pubblico esercizio;
 - b) planimetria dei locali, a sezione quotata in scala 1:100 oppure 1:50, con calcolata la superficie totale del locale e di quelle specificate al precedente comma 1, lettera d. del presente articolo, nonché corrispondente relazione tecnica; gli elaborati e la relazione tecnica devono essere sottoscritti dal richiedente l'autorizzazione e da un tecnico abilitato, iscritto al relativo albo professionale;
 - c) certificazione ovvero autocertificazione di conformità edilizia e di agibilità dei locali,
 - d) autocertificazione attestante la congruenza del locale ai requisiti obbligatori e qualitativi individuati con riferimento alla specifica zona di localizzazione;
 - e) dichiarazione sottoscritta dal richiedente l'autorizzazione relativa al rispetto degli standards urbanistici indicati ai precedenti articoli 10 e 11;
 - f) certificato di prevenzione incendi, qualora occorrente; in alternativa, copia dell'istanza inoltrata al fine del suo ottenimento al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco;
 - g) certificato di conformità degli impianti elettrici e del gas, in applicazione del Decreto del Ministero dello sviluppo economico 22 gennaio 2008, n.37.

Articolo 14

Il procedimento amministrativo

1. Entro il termine di giorni 10 (dieci) decorrenti dalla data di ricevimento della domanda di rilascio dell'autorizzazione, il responsabile del procedimento effettua comunicazione di avvio del procedimento amministrativo ai sensi e per gli effetti di cui ai vigenti articoli 7 e seguenti della legge n.241/1990.
2. Esaurita la fase istruttoria, il responsabile del procedimento si pronuncia in merito al rilascio ovvero al diniego dell'autorizzazione richiesta, entro il termine di giorni 90 (novanta) dalla data di assunzione a protocollo dell'istanza, con l'emissione del provvedimento finale.
3. Decorso il termine di cui al comma 2, senza che sia stato notificato il provvedimento di diniego, la domanda si considera accolta e l'interessato può iniziare l'attività di somministrazione con le modalità di cui all'articolo 16 del presente "Piano Commerciale".

Articolo 15

Requisiti di accesso e di esercizio dell'attività

1. Ai fini dell'esercizio dell'attività relativamente al possesso dei requisiti morali e professionali si applicano le disposizioni di cui all'art.71 del D.Lgs. n.59/2010 (Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno) e successive modificazioni ed integrazioni.
2. Ove l'attività relativa alla somministrazione di alimenti e bevande sia svolta da società, associazioni o organismi collettivi, il possesso dei requisiti professionali è richiesto con riferimento alla persona proposta all'attività commerciale (collaboratore o dipendente).
3. Ai cittadini dei Paesi non europei e dell'Unione Europea si applicano le disposizioni di cui all'art.53 della Legge Regionale n.1/2007.

Articolo 16

La comunicazione di inizio dell'attività

1. Ai sensi dell'articolo 145, comma 1 del testo unico in materia di commercio, l'autorizzazione per l'apertura di un esercizio di somministrazione decade qualora l'attività non sia intrapresa entro il termine di un anno dalla data di rilascio, salvo proroga in caso di comprovata necessità.
2. Al fine di poter effettuare le verifiche di cui al comma che precede si stabilisce che contestualmente all'inizio dell'attività, l'interessato ne debba dare comunicazione al Comune.
3. In caso di silenzio assenso, il titolo autorizzatorio ad esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande è costituito dalla domanda di rilascio dell'autorizzazione, unitamente alla comunicazione di inizio attività, fatto salvo il versamento dei diritti previsti dal tariffario comunale per l'istruttoria della pratica commerciale e l'assolvimento degli obblighi in materia d'imposta di bollo.

Articolo 17

L'adeguamento del locale

1. Ai sensi dell'articolo 55, comma 6 del L.R. n.1/2007, il titolare dell'autorizzazione deve, entro il termine di giorni 180 (centottanta) dalla data di rilascio dell'autorizzazione e comunque prima di dare inizio all'attività di somministrazione, adeguare il locale e gli eventuali spazi aperti a tutte le norme legislative e regolamentari che disciplinano lo svolgimento dell'attività, con particolare riferimento alle norme, prescrizioni ed autorizzazioni edilizie, urbanistiche e demaniali, ai requisiti obbligatori e qualitativi di cui ai precedenti articoli 6 e 7, alle disposizioni igienico sanitarie e di sicurezza alimentare, di sorvegliabilità e, qualora occorrente, di inquinamento acustico e di prevenzione incendi.
2. I termini di cui al comma precedente possono essere prorogati, previa specifica richiesta del titolare da inoltrare prima della scadenza dei termini di legge, per un periodo massimo pari a quello individuato per l'adeguamento del locale.

Articolo 18

La proroga all'inizio dell'attività

1. Il titolare dell'autorizzazione dovrà dare avvio all'attività di somministrazione entro il termine di anni uno dalla data di rilascio, pena la decadenza dell'autorizzazione, salvo l'eventuale concessione di ulteriore proroga che potrà essere eventualmente concessa, previa presentazione d'istanza in carta semplice di protrazione dei termini di decadenza, specificando le ragioni che hanno impedito l'avvio dell'impresa.
2. L'Ufficio Commercio, valutate le argomentazione esposte, potrà concedere la protrazione richiesta al verificarsi delle seguenti condizioni:
 - a) il titolare dell'autorizzazione dovrà dimostrare con atti formali di aver ottenuto la disponibilità del sito o del locale in tempi insufficienti per il suo allestimento;
 - b) i locali da adibire a nuova sede dell'attività, risultano in fase di ristrutturazione;
 - c) i locali da adibire a sede dell'attività per i quali il titolare aveva ottenuto la disponibilità, sono divenuti indisponibili ovvero inagibili per causa di forza maggiore;
 - d) i locali da adibire a sede dell'attività devono essere ulteriormente adeguati alle norme igienico sanitarie e dell'alimentazione, così come richiesto dagli uffici della competente Azienda Sanitaria Locale;
 - e) per seri e documentati motivi di salute del titolare dell'autorizzazione ovvero del coniuge, di un parente o di un affine entro il primo grado.

3. La prorogazione dei termini di decadenza dell'autorizzazione verrà concessa per il tempo ritenuto strettamente necessario per la regolarizzazione ad insindacabile giudizio del responsabile del procedimento, salvo i casi di cui alla lettera e) del comma 2 per i quali verrà concesso un periodo pari a quello di temporanea documentata inabilità.
4. In ogni caso la proroga per l'attivazione dell'esercizio non potrà eccedere il periodo di giorni 180 (centottanta).

Articolo 19

Il preposto ed il sostituto allo svolgimento dell'attività

1. Per preposto s'intende il soggetto che, in modo stabile e continuativo, sovrintende al corretto svolgimento dell'attività commerciale, esercitandola in nome e per conto del titolare.
2. Per sostituto s'intende il soggetto che, in modo saltuario ed in caso di assenze temporanee, fa le veci del titolare.
3. Il carattere di stabilità e continuità nella sostituzione all'esercizio dell'attività commerciale si concretizza nel caso in cui il titolare risulti volontariamente assente per un periodo di almeno 10 (dieci) giorni continuativi.
4. Il preposto all'attività commerciale deve essere nominato dal titolare con specifico atto che dovrà essere sottoscritto dal delegato per accettazione. Un esemplare della delega dovrà essere trasmesso al Comune, mentre un altro esemplare dovrà essere trattenuto nell'esercizio commerciale, entrambi unitamente a fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità sia del delegante, sia del delegato.
5. Il preposto ed il sostituto all'attività commerciale devono essere in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art.71, del Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n.59 e successive modificazioni ed integrazioni., già dal momento in cui vengono delegati.

Articolo 20

L'ampliamento della superficie

1. L'ampliamento della superficie di un locale di somministrazione è soggetto a semplice comunicazione e può essere legittimamente effettuato decorsi 30 (trenta) giorni dalla data di sua assunzione al protocollo generale del Comune.
2. E' soggetta alla comunicazione di cui al comma precedente l'ampliamento della superficie di somministrazione effettuato :
 - a) per adeguamento dei locali,
 - b) per annessione di nuove unità immobiliari,
 - c) per individuazione di aree aperte, private o pubbliche.

Articolo 21

Il subingresso

1. Il trasferimento in gestione o in proprietà dell'azienda commerciale per atto tra vivi o per causa di morte comporta il trasferimento al subentrante del titolo abilitativo per lo svolgimento dell'attività, secondo le modalità disciplinate dall'art.132 della L.R. n.1/2007.
2. Il subentrante già in possesso, alla data di trasferimento dell'esercizio o, nel caso di subingresso per causa di morte, alla data di acquisto del titolo, dei requisiti morali e

professionali di cui all'art.71, del Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n.59 e successive modificazioni ed integrazioni, può iniziare l'attività immediatamente dopo aver presentato idonea comunicazione al Comune.

3. Il subentrante per atto tra vivi, non in possesso dei requisiti professionali alla data di registrazione dell'atto di trasferimento dell'esercizio, deve comunque presentare comunicazione al Comune ove ha sede l'esercizio, entro 60 (sessanta) giorni dalla data di registrazione dell'atto stesso, ma non può esercitare l'attività fino all'ottenimento dei predetti requisiti.
4. 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 dante causa.
5. In caso di subingresso per decesso del titolare, la comunicazione è effettuata 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.
6. Nei casi in cui sia avvenuto il subingresso nella gestione di un esercizio, l'autorizzazione rilasciata al subentrante è valida fino alla data in cui ha termine la gestione.
7. Alla cessazione della gestione, il proprietario dell'azienda ha il diritto di riottenere nuova autorizzazione, previa comunicazione al Comune ove ha sede l'esercizio. Può segnalare, contestualmente alla comunicazione, la volontà di sospendere l'attività sino ad un massimo di 12 (dodici) mesi dal termine della gestione. Qualora non presenti tale comunicazione 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.

Articolo 22

L' affidamento di reparto

1. Il titolare di un'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande articolata su più reparti (esempio: sala ristorante e bar), può affidare la gestione di uno o più reparti a soggetto terzo in possesso dei requisiti morali e professionali indicati all'art.71, del Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n.59 e successive modificazioni ed integrazioni., per un periodo di tempo convenuto.
2. Il titolare dell'attività deve dare comunicazione al Comune dell'avvenuto affidamento di reparto allegando:
 - a) copia del contratto o dell'incarico sottoscritto dalle parti nel quale sia chiaramente indicata la durata dello stesso e le eventuali modalità di rinnovo;
 - b) autocertificazione sottoscritta dal gestore dell'attività attestante il possesso dei requisiti morali e professionali indicati all'art.71, del Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n.59 e successive modificazioni ed integrazioni..
3. Il titolare, qualora non abbia provveduto alla comunicazione di cui sopra, risponde in proprio dell'attività esercitata dal gestore.
4. Il gestore del reparto, nel rispetto delle norme in materia di lavoro, fiscali, igienico sanitarie e di sicurezza degli alimenti, nonché di sorvegliabilità, può iniziare l'attività il giorno dopo

la predetta comunicazione al Comune.

5. La presentazione della comunicazione di cui al comma 4 abilita il gestore all'esercizio dell'attività.
6. Il reparto affidato in gestione deve presentare un collegamento strutturale con l'esercizio ove il reparto è collocato e non avere un accesso autonomo.
7. In caso di cessazione dell'affidamento della gestione di reparto, il titolare ne deve dare comunicazione al Comune.

Articolo 23

Le associazioni ed i circoli privati

1. La somministrazione di alimenti e bevande svolta nelle associazioni e nei circoli privati non aderenti ad enti od organizzazioni nazionali aventi finalità assistenziali, di cui all'articolo 3 del DPR 4 aprile 2001, n.235, è soggetta al rilascio dell'autorizzazione di cui all'articolo 55 della L.R. n.1/2007 ed al rispetto di tutte le norme contenute nel presente "Piano commerciale".
2. Per le associazioni ed i circoli privati di cui all'articolo 2 del suddetto DPR n.235/2001, che intendono esercitare la somministrazione di alimenti e bevande nei confronti dei propri associati o partecipanti si seguono le procedure previste all'articolo 12 inerente la SCIA.

CAPO II

LE ATTIVITA' SECONDARIE

Articolo 24

Le attività accessorie

1. L'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande di cui all'articolo 55, comma 1 della L.R. n.1/2007, abilita anche all'esercizio delle attività accessorie previste dall'art.62 della medesima legge regionale.
2. Lo svolgimento dell'attività accessorie di cui al comma 1 non è soggetto alla presentazione di alcuna comunicazione o SCIA, fatto salvo il rispetto delle specifiche disposizioni 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 DPCM 16 aprile 1999, n.215), di sorvegliabilità, di sicurezza dei luoghi di lavoro e di prevenzione incendi.
3. Le attività accessorie di cui al comma precedente, con esclusione delle attività di detenzione ed uso di apparecchi elettronici da gioco, possono avere libero svolgimento a condizione che non si configurino come attivazione di un locale di pubblico spettacolo o intrattenimento.

Articolo 25

Lo svolgimento delle attività accessorie

1. L'esercizio delle attività accessorie indicate all'articolo precedente è sempre consentito a condizione che:
 - a) l'attività accessoria si svolga in occasione della normale attività di somministrazione;
 - b) in occasione dello svolgimento dell'attività accessorie non siano allestiti palchi o altre strutture, nè sia predisposto un particolare impianto elettrico o accese ulteriori luci per richiamare clientela;

- c) l'attività accessoria non sia di alcun intralcio al normale svolgimento dell'attività di somministrazione e non sia richiesto agli avventori alcun compenso supplementare per il trattenimento musicale;
- d) nessun compenso sia richiesto ai frequentatori del locale, né sotto la forma di biglietto di ingresso, né sotto la forma di maggiorazione dei prezzi e di consumazione obbligatoria.

Articolo 26

Le attività di gioco

1. I titolari di autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande possono installare nei locali dell'esercizio ovvero nelle aree aperte al pubblico, adiacenti o pertinenti al locale, apparecchi da gioco o da intrattenimento ed attrazioni dello spettacolo viaggiante, a condizione che :
 - a) dimostrino il possesso dell'autorizzazione per l'esercizio dell'attività di gioco ovvero di altro titolo abilitato comunque denominato;
 - b) rispettino le speciali disposizioni legislative che regolamentano l'attività di gioco;
 - c) la superficie destinata all'installazione di attrazioni dello spettacolo viaggiante non superi il 10% (dieci per cento) del totale della superficie di somministrazione;
 - d) lo spazio destinato all'installazione di apparecchi elettronici da gioco deve rispettare i limiti del Decreto direttoriale nel tempo vigente.

Articolo 27

Le aree aperte – I dehor

1. L'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande può essere effettuata, oltre che nei locali interni dell'esercizio, su aree aperte al pubblico, siano esse pubbliche o private, purché adiacenti o comunque pertinenti al locale a cui si riferisce l'autorizzazione.
2. L'area s'intende adiacente quando almeno un lato coincide con un lato del perimetro dell'esercizio.
3. L'area s'intende pertinente quando detta area, in disponibilità a qualunque titolo dell'esercizio, non sia distante più di metri lineari 20,00 dal perimetro dell'esercizio stesso e non si debba attraversare una strada aperta al traffico veicolare per raggiungerla (Via Aurelia).
4. Nel caso in cui l'attività di somministrazione sia esercitata anche mediante l'installazione di una struttura fissa (dehor), si rimanda alle speciali disposizioni previste nel vigente regolamento comunale in materia.
5. L'area pubblica è comunque concessa nel rispetto delle norme dei vigenti Regolamento comunale per occupazione di spazi pubblici, Piano Urbanistico Comunale (PUC) e Codice della strada.

CAPO III

LE ATTIVITA' STAGIONALI

Articolo 28

La domanda di autorizzazione

1. I soggetti interessati ad ottenere il rilascio dell'autorizzazione per l'attività stagionale di somministrazione di alimenti e bevande devono presentare istanza in carta legale al Comune, secondo le modalità stabilite al precedente articolo 13.

2. Le procedure amministrative attinenti all'attività stagionale di somministrazione alimenti e bevande sono regolamentate al Capo I - I procedimenti amministrativi del presente Titolo III.

Articolo 29

Il periodo di apertura

1. Le attività stagionali di somministrazione di alimenti e bevande possono essere esercitate per un periodo massimo di giorni 210 (duecentodieci) all'anno anche non consecutivi.
2. Il periodo minimo di apertura è stabilito in giorni 150 (centocinquanta) consecutivi.
3. Il titolare dell'attività stagionale di somministrazione alimenti e bevande è tenuto a comunicare con cadenza annuale e prima dell'avvio dell'attività stagionale i periodi di apertura al Comune.
4. Nel caso in cui l'attività stagionale si svolga in locali ovvero in aree di proprietà del demanio comunale o di altra pubblica amministrazione, il periodo di apertura dell'esercizio sarà subordinato all'assenso dell'Ente proprietario, che dovrà essere allegato alla comunicazione di cui al comma 3.

Articolo 30

Trasformazione di autorizzazioni da stagionali a permanenti

1. E' consentita la trasformazione delle autorizzazioni stagionali rilasciate sino alla data di entrata in vigore del presente "Piano commerciale" in autorizzazioni permanenti, a condizione che:
 - a) il locale nel quale venga esercitata l'attività abbia destinazione urbanistica commerciale;
 - b) sia rispettato il possesso dei requisiti obbligatori e qualitativi previsti per l'apertura di un nuovo pubblico esercizio, di cui ai precedenti articoli 6 e 7 e 8, con riferimento alla zona di appartenenza.

Articolo 31

Attività stagionale svolta all'interno degli stabilimenti balneari

1. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande stagionale svolta all'interno degli stabilimenti balneari, autorizzata sia ai sensi dell'art.56 della L.R. n.1/2007 o della precedente normativa commerciale (tipologia C prevista dall'art.5, comma 1 della legge n.287/1991), ha validità temporale corrispondente a quella dell'attività di balneazione e/o di elioterapia dello stabilimento balneare stesso, secondo le modalità stabilite dall'ordinanza demaniale marittima emessa dal Comune.
2. L'attività di somministrazione è comunque sempre subordinata allo svolgimento dell'attività balneare e/o elioterapica.

TITOLO IV GLI ORARI DI APERTURA
--

Articolo 32**Fasce orarie di chiusura**

Il Sindaco, nell'esercizio delle funzioni di cui all'articolo 50, comma 7 del D.Lgs. n. 267/2000, può stabilire fasce orarie di chiusura degli esercizi di somministrazione, anche prevedendo speciali discipline per le singole zone commerciali finalizzati a limitare le aperture notturne o a 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 (ambiente, paesaggio, patrimonio culturale).

Articolo 33**Gli esercizi di trattenimento e svago**

1. Gli esercizi di trattenimento e svago di cui all'articolo 58, comma 1, lettera a) della L.R. n.1/2007, osservano l'orario dell'attività prevalente.

Articolo 34**La pubblicità dell'orario**

1. Gli esercenti sono tenuti a rendere noto al pubblico, mediante cartelli visibili e leggibili dall'esterno anche in caso di esercizio chiuso:
 - a) L'orario di apertura e chiusura dell'esercizio;
 - b) La giornata di chiusura infrasettimanale, qualora effettuata.

Articolo 35**Le attività accessorie**

1. Le attività accessorie di cui all'articolo 24 possono essere effettuare senza limitazioni orarie durante tutto il periodo di apertura del locale in cui si collocano.
2. Al fine di prevenire episodi di disturbo della quiete pubblica, si stabilisce che le attività accessorie elencate di cui all'articolo 24 possono essere svolte esclusivamente nell'arco di tempo appositamente individuato con ordinanza del Sindaco, disponendo l'obbligo in capo al titolare o al gestore dell'esercizio di provvedere ad un radicale abbattimento dei livelli di emissione sonora a partire dalle ore 22,30 (ore ventidue e minuti trenta).

TITOLO V CONSUMO IMMEDIATO SUL POSTO

Articolo 36**Soggetti abilitati**

1. Gli esercizi abilitati alla vendita di prodotti alimentari, come individuati all'articolo 18 della L.R. n.1/2007, possono consentire il consumo immediato sul posto dei medesimi prodotti, senza che siano in possesso dell'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande di cui all'articolo 55 della medesima L.R. n.1/2007.

2. La stessa facoltà è rimessa alle imprese artigiane iscritte agli albi di cui alla legge regionale 2 gennaio 2003, n.3, che operano nel settore alimentare, ovvero possono consentire il consumo immediato sul posto dei prodotti di propria produzione.

Tra le suddette imprese artigiane sono compresi a titolo esemplificativo:

- i panifici,
- i produttori di prodotti da forno, (pizza, focaccia, farinata),
- i produttori di prodotti di gastronomia,
- i pasticceri,
- i gelatai,
- gli esercizi similari, quali ad esempio le bruschetterie, le piadinerie, le yogurterie.

Articolo 37

Modalità per il consumo immediato sul posto

1. Il consumo immediato sul posto può essere effettuato a condizione che vengano rispettate le seguenti prescrizioni:
 - 1.1. i locali in cui si svolge tale attività siano:
 - 1.1.1. per gli esercizi di vicinato, quelli di vendita od altri locali oppure aree aperte comunicanti e/o adiacenti;
 - 1.1.2. per le imprese artigiane, quelli di produzione od altri locali oppure aree aperte comunicanti e/o adiacenti;
 - 1.2. sia escluso il servizio assistito di somministrazione, intendendo in tal senso l'assistenza dell'esercente nella scelta del prodotto, prendere ordini ed il servizio al tavolo;
 - 1.3. siano fornite solo stoviglie e posate in plastica monouso a perdere, nonché tovaglioli di carta;
 - 1.4. non siano ammesse maggiorazioni di prezzo, né corrispettivi comunque intesi per il consumo sul posto e l'acquisto deve perfezionarsi con il pagamento del prezzo in fase antecedente;
 - 1.5. nell'ambito della superficie di vendita possono essere installati piani di appoggio, con superficie lavabile, fissati a parete ad una altezza non inferiore a cm.110 (centodieci) e di larghezza non superiore a cm.40 (quaranta);
 - 1.6. in alternativa od in aggiunta al piano di appoggio sopra descritto, possono essere messi a disposizione del cliente tavoli con piano di appoggio di altezza non inferiore a cm.110 (centodieci) e superficie lavabile;
 - 1.7. nelle vicinanze dei piani e dei tavoli di appoggio devono essere sistemati idonei contenitori nei quali i clienti possano depositare le stoviglie dopo l'uso;
 - 1.8. la pulizia dei piani e dei tavoli di appoggio rimane comunque a carico del titolare dell'esercizio, il quale deve altresì provvedere all'integrazione del proprio "Piano di autocontrollo" di cui al Regolamento CE n.852/2004.
2. E' consentito, nel rispetto del vigente regolamento comunale per la concessione di spazi ed aree pubbliche, l'utilizzo di area scoperta adiacente al locale, come definita al precedente articolo 27, con superficie non superiore a mq.10,00 (dieci/00), a condizione che il consumo sul posto avvenga alle stesse condizioni previste per l'interno del locale.
3. Gli esercizi di cui al precedente articolo 37 possono non essere attrezzati con servizi igienici a disposizione del pubblico, poiché il consumo immediato sul posto deve essere inteso come un servizio reso al cliente per favorire pasti veloci.
4. La sistemazione dei piani o tavoli di appoggio si configura come una modificazione della situazione preesistente del locale e, pertanto, è necessario che il titolare presenti, in applicazione dell'articolo 6 del Regolamento CE n.852/2004, l'apposita pratica per modificazione del locale senza ampliamento di superficie alla competente Azienda Sanitaria Locale.

5. Il consumo immediato sul posto negli esercizi commerciali di vicinato od artigianali può essere legittimamente intrapreso a seguito di presentazione:
- 5.1. di una comunicazione al Comune, da effettuarsi contestualmente all'avvio del servizio;
 - 5.2. della notifica di variazione significativa, rilevante ai fini igienico-sanitari, specificata al comma 4 del presente articolo.

TITOLO VI LE PROCEDURE SANZIONATORIE

Articolo 38

Sanzioni amministrative pecuniarie ed accessorie

1. Ai sensi di quanto disposto dalla legge 24 novembre 1981, n.689, e della legge regionale 2 dicembre 1982, n.45, la violazione alle norme contenute nel presente Piano commerciale, qualora non sia sanzionata con leggi statali o regionali, è punita con l'applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie secondo quanto previsto dai successivi commi.
2. Chiunque eserciti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande senza titolo abilitativo ovvero senza i requisiti di cui all'art.71, del Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n.59 e successive modificazioni ed integrazioni, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 2.500,00 ad euro 15.000,00 ed alla chiusura dell'esercizio (ex art.142 della L.R. n.1/2007).
3. Le violazioni alle disposizioni contenute nel presente Piano commerciale sono punite come segue:
 - a) con sanzione amministrativa pecuniaria da comminarsi nella misura stabilita dal presente "Piano commerciale" nel rispetto del limite edittale minimo e massimo stabilito dall'art.142, comma 2 della legge regionale n.1/2007 (da euro 500,00 ad euro 3.000,00) e dell'art.16, comma 2 della legge 24 novembre 1981, n.689;
 - b) con sanzioni amministrative di tipo accessorio, quali la sospensione dell'autorizzazione secondo le disposizioni di cui agli articoli 17-ter e 17-quater del regio decreto n.773/1931 o la decadenza dell'autorizzazione (ex art.145 della L.R. n.1/2007).
4. Sono punite con sanzione amministrativa da euro 500,00 ad euro 3.000,00 le violazioni alle disposizioni sotto elencate:
 - a) requisiti obbligatori (art.6);
 - b) svolgimento dell'attività a carattere stagionale (artt. 29 e 31);
 - c) svolgimento delle attività accessorie (art. 35).
5. Sono punite con sanzione amministrativa da euro 250,00 ad euro 1.500,00 le violazioni alle disposizioni sottoelencate:
 - a) il preposto ed il sostituto allo svolgimento dell'attività (art. 19);
 - b) comunicazione dell'ampliamento della superficie (art. 20);
 - c) consumo immediato sul posto (art.37).

Articolo 39

La decadenza dell'autorizzazione

1. L'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande decade di diritto quando ricorrono le circostanze indicate all'articolo 145, comma 1 della legge regionale n.1/2007.

2. L'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande può decadere nel caso in cui il titolare dell'attività non ottemperi alle disposizioni di cui all'articolo 55, comma 6 della L.R. n.1/2007 ovvero non provveda ad adeguare il locale e gli eventuali spazi aperti a tutte le norme legislative e regolamentari che disciplinano lo svolgimento dell'attività, con particolare riferimento alle norme edilizie, urbanistiche e demaniali, alle disposizioni igienico sanitarie e di sicurezza alimentare, di inquinamento acustico, qualora occorrenti, di prevenzione incendi e di sorvegliabilità.
3. Analoga procedura verrà avviata nel caso in cui il titolare dell'attività non provveda, nei medesimi termini, alla presentazione della richiesta di proroga indicata all'articolo 17, comma 2 ed all'articolo 18 del presente testo regolamentare.

Articolo 40

La revoca dell'autorizzazione

1. Il mancato adeguamento del locale ai requisiti obbligatori di cui all'art.6 ed ai requisiti qualitativi di cui all'articolo 7 del presente "Piano commerciale", autocertificati dal richiedente per il rilascio dell'autorizzazione, è punito con la revoca dell'autorizzazione.
2. E' punito con la revoca dell'autorizzazione:
 - a) il mancato adeguamento del locale ai requisiti obbligatori di cui all'art.6 ed ai criteri qualitativi di cui all'art.7 del presente piano autocertificati per il rilascio dell'autorizzazione (art. 13);
 - b) il mancato adeguamento del locale alle disposizioni relative alla sorvegliabilità del locale ai sensi del DD.MM. 17/12/1992, n.564 e 05/08/1994, n.534.

Articolo 41

La diffida amministrativa

1. Nei casi d'infrazione alle norme previste dal presente "Piano commerciale" 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 d'ispezione di cui all'articolo 13 della legge n.689/1981, che viene fatto sottoscrivere e consegnato agli interessati, deve essere indicato il termine, non superiore a 10 (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 legge n.689/1981.
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 5 (cinque) anni precedenti.

TITOLO VII DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 42

Norma di rinvio

1. Per tutti gli aspetti non espressamente disciplinati dal presente provvedimento

regolamentare, trovano applicazione le disposizioni della legge regionale 2 gennaio 2007, n.1 e successive modifiche ed integrazioni, ed i relativi criteri attuativi di cui alla deliberazione del Consiglio Regionale n. 31 del 17 dicembre 2012; in subordine, il decreto legislativo n.114/1998, la legge n.287/1991, nonché il decreto legislativo n.205/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

2. Le disposizioni contenute nel presente provvedimento sono disapplicate in presenza di norme sovraordinate con esse incompatibili.

Articolo 43

Entrata in vigore

1. Il presente "Piano commerciale", quale provvedimento di natura regolamentare, entra in vigore secondo le vigenti disposizioni statutarie stabilite per i regolamenti comunali.

Articolo 44

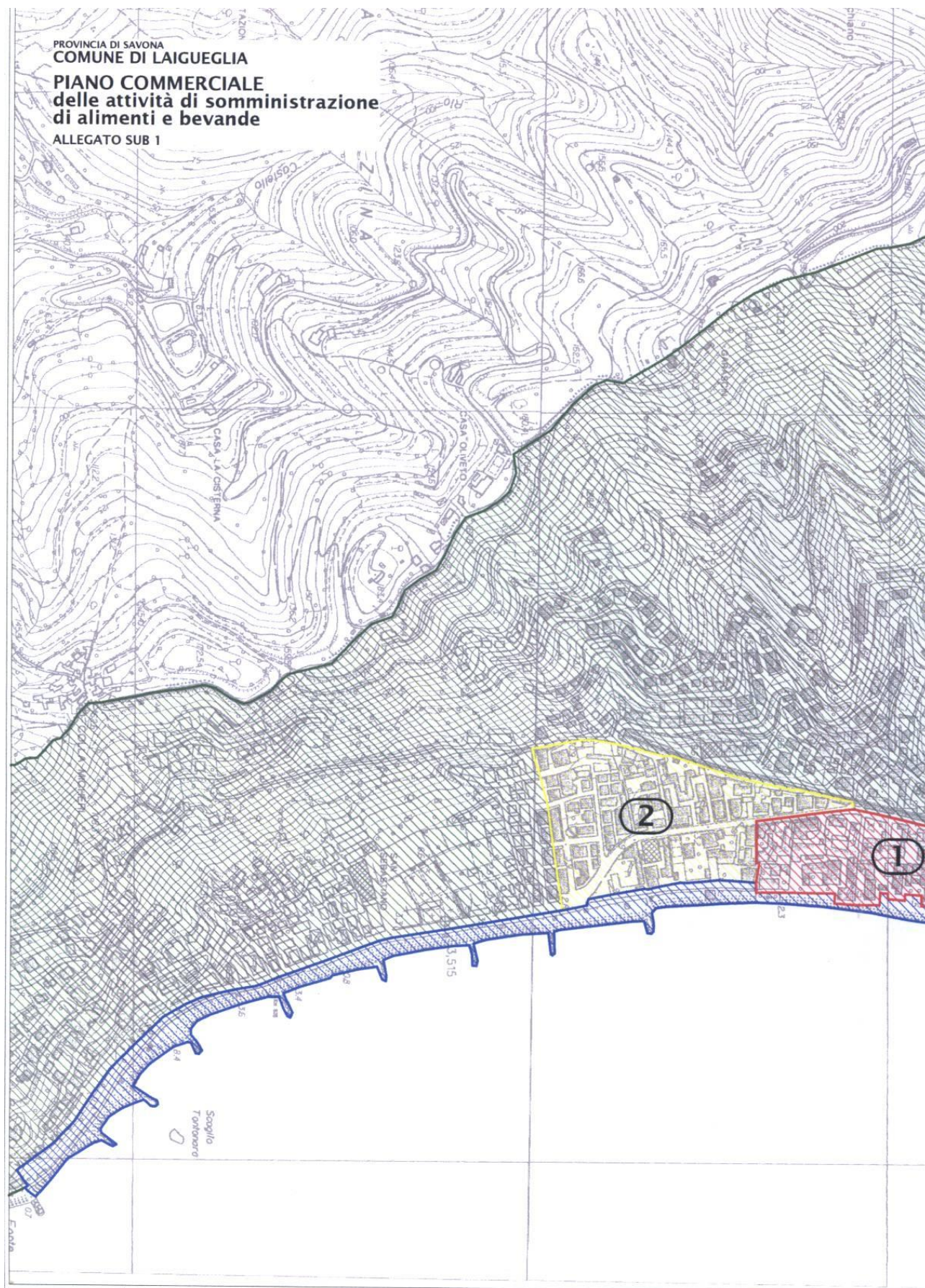
Abrogazione di norme

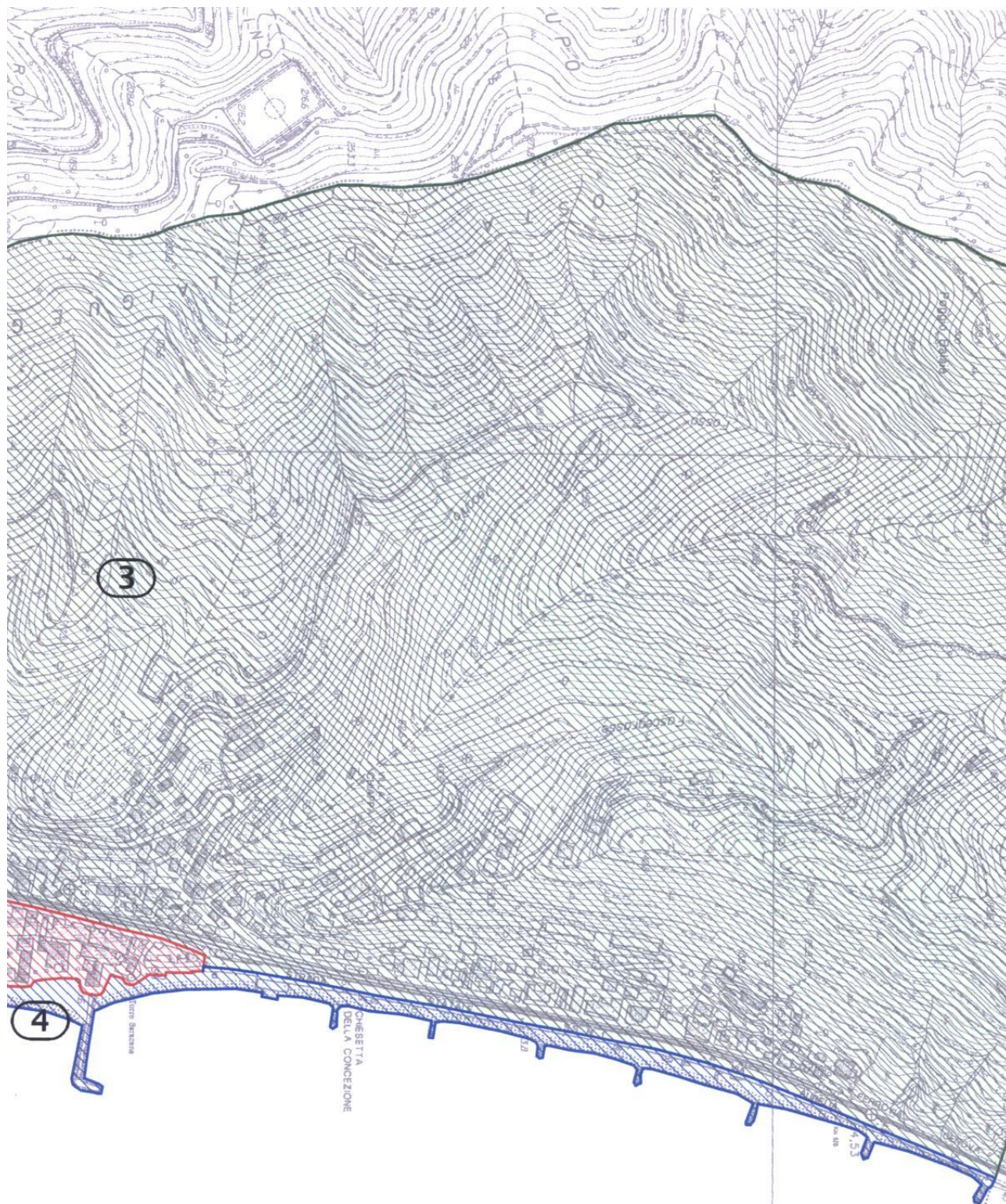
1. Con l'entrata in vigore del presente testo regolamentare viene automaticamente abrogata la precedente pianificazione commerciale per i pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ed ogni altra norma di natura regolamentare approvata dal comune e con essa incompatibile.

PROVINCIA DI SAVONA
COMUNE DI LAIGUEGLIA

**PIANO COMMERCIALE
delle attività di somministrazione
di alimenti e bevande**

ALLEGATO SUB 1





LEGENDA

-  ZONA 1: CENTRO STORICO
-  ZONA 2: CENTRO MODERNO
-  ZONA 3: AREA PERIFERICA
-  ZONA 4: AREA DEMANIALE