



COMUNE DI NOLI

PIANO
DEI
PUBBLICI ESERCIZI
DI
SOMMINISTRAZIONE

**REDATTO AI SENSI DELL'ART. 55
DELLA LEGGE REGIONALE 2 GENNAIO 2007 N. 1**

Dicembre 2008

PIANO DEI PUBBLICI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

Capitolo I -

Premessa

Art. 1 – Obiettivi del Piano - Criteri di programmazione

Art. 2 – Ambito di applicazione

Art. 3 - Attività escluse dalla programmazione

Capitolo II -

Criteri per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione

Art. 4 – Apertura di nuovi esercizi

Art. 5 – Suddivisione del territorio in zone

Art. 6 - Apertura di nuovi esercizi

Art. 7 - Distanze degli esercizi

Art. 8 - Tutela e valorizzazione della qualità

Art. 9 - Bar annessi a stabilimenti balneari

Capitolo III -

Trasferimenti di sede

Art. 10 - Trasferimenti di sede

Art. 11 – Ampliamenti e riduzioni della superficie di somministrazione

Capitolo IV -

Fasce orarie di apertura obbligatorie

Art. 12 – Fasce orarie di apertura obbligatoria

Capitolo V -

Attività di somministrazione effettuata in forma stagionale

Art. 13 – Definizione di stagionalità

Art. 14 – Autorizzazioni a carattere stagionale

Capitolo VI -

Rappresentante, preposto e sostituzione temporanea

Art. 15 – Nomina di un rappresentante nella conduzione dell'attività di somministrazione

Capitolo VII -

Vendita per asporto

Art. 16 – Vendita per asporto

CAPITOLO I - PREAMBOLO

Articolo 1

Obiettivi del Piano – Criteri di individuazione degli spazi

Il Piano dei pubblici esercizi persegue l'obiettivo primario di:

- Promuovere processi di qualificazione della rete per favorire la competitività e l'efficienza e garantire la qualità del servizio da rendere al consumatore
- Assicurare l'evoluzione e l'innovazione della rete dei pubblici esercizi favorendo le scelte imprenditoriali in grado di promuovere la qualità del lavoro e la formazione professionale degli operatori e dei dipendenti
- Consentire la valorizzazione delle attività di somministrazione per le importanti ricadute che queste hanno ai fini della qualità sociale della città e del territorio, della promozione del turismo, dell'enogastronomia e delle produzioni tipiche locali
- Salvaguardare e riqualificare le zone di pregio e i centri storici attraverso una presenza di attività di somministrazione che risulti adeguata alle esigenze di tali aree, non solo per le dotazioni di servizio ma soprattutto per il mantenimento delle caratteristiche morfologiche degli insediamenti e il rispetto dei vincoli relativi alla tutela del patrimonio artistico ed ambientale
- Favorire gli insediamenti di attività nelle zone meno densamente popolate per incrementarne l'attrattività e contrastare il rischio di desertificazione
- Favorire l'armonizzazione e l'integrazione del settore con altre attività economiche al fine di consentire lo sviluppo e il diffondersi di formule innovative
- Evitare che il rischio di una eccessiva proliferazione dell'offerta possa determinare marginalità economiche, dequalificazione delle attività con ricadute sulla sicurezza e l'ordine pubblico nonché ripercussioni negative per il settore e per la collettività locale

Articolo 2
Ambito di applicazione

Il Piano stabilisce i criteri di programmazione per il rilascio delle autorizzazioni di somministrazione di alimenti e bevande in attuazione all'articolo 3 della L.R. 2/1/2007 n. 1 e degli indirizzi programmatici della Regione Liguria contenuti nella delibera della Giunta Regionale n. 5 del 27/2/2008.

Articolo 3
Attività non soggette al Piano

Ai sensi dell'articolo 58 della legge *regionale* 2 gennaio 2007 n. 1, non sono soggette al presente piano comunale le attività di somministrazione di alimenti e bevande da effettuare:

- a) 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 similari. L'attività di intrattenimento si intende prevalente nei casi in cui la superficie utilizzata per il suo svolgimento è pari almeno ai tre quarti della superficie complessiva a disposizione, esclusi i magazzini, i depositi, gli uffici e i servizi e la somministrazione di alimenti e bevande è effettuata prevalentemente nei confronti di chi usufruisce a pagamento dell'attività di intrattenimento. Non costituisce attività di intrattenimento la semplice musica di accompagnamento sia strumentale che dal vivo;
- b) negli esercizi situati all'interno delle aree di servizio delle strade extra urbane principali, delle autostrade, così come definite dal decreto legislativo 30 aprile 1992 n. 285 (nuovo codice della strada), e successive modifiche ed integrazioni, salvo quanto previsto dalla programmazione commerciale ed urbanistica di cui all'articolo 3, nelle stazioni dei mezzi di trasporto pubblico, purché non abbiano accesso dalla pubblica via, e nei mezzi di trasporto pubblici;
- c) negli esercizi posti nell'ambito degli impianti stradali di distribuzione carburanti esclusivamente per quegli impianti dotati di apparecchiature self-service post pagamento che devono obbligatoriamente installare attività accessorie, nonché per gli impianti relativi a carburanti ad erogazione non automatica (GPL-METANO);

- 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 di chiunque svolga attività lavorativa nel plesso interessato senza fini di lucro, in favore delle persone alloggiate o ospitate per fini istituzionali da 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;
- e) nelle attività da effettuarsi all'interno di musei, teatri, sale da concerto e simili;
- f) nelle attività temporanee di cui all' articolo 60.

CAPITOLO II

Criteri per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione

Articolo 4

Criteri e modalità di rilascio delle autorizzazioni

Il rilascio delle nuove autorizzazioni sarà effettuato sulla base delle istanze presentate dopo l'entrata in vigore del presente piano a seguito dell'accertamento del possesso dei seguenti requisiti:

- A. arredi conformi al regolamento sulle esternalità commerciali
- B. superficie di somministrazione non inferiore a mq 25
- C. predisposizione nel locale di una zona adeguata alle potenzialità dell'esercizio destinata alla raccolta dei rifiuti in modo differenziato
- D. garantire agevole accessibilità ai locali di somministrazione ed ai servizi igienici da parte dei portatori di handicap

La superficie di somministrazione è costituita dalla parte di superficie destinata al consumo da parte della clientela, oggetto di autorizzazione sanitaria (esclusi i dehors, le aree all'aperto quali giardini, cortili, balconi, terrazze, ecc).

Le disposizioni del presente articolo non si applicano ai titolare di esercizi di somministrazione che alla data di approvazione del presente piano risultino aver già dato avvio all'impresa commerciale. Tale disposizione trova applicazione anche in caso di cessione d'azienda, in proprietà o in affitto.

Articolo 5
Suddivisione del territorio in zone

Considerate le diverse peculiarità del territorio che non possono essere ignorate dalla programmazione, viene confermata la precedente divisione in zone del territorio, suddiviso in cinque zone territoriali omogenee:

- Zona 1 = Arenile per tutta la sua estensione (dal Confine con il Comune di Spotorno a quello con il Comune di Finale Ligure); Piazzale Rosselli; Lungomare G. Marconi, così come delimitato nella planimetria (Tav. 1 tinteggiata in ARANCIO)
- Zona 2 = Corso Italia, Loggia della Repubblica, ex rilevato Ferrovie dello Stato sino al limite, a ponente, coincidente con il termine di Via Collegio, così come delimitato nella planimetria (Tav. 1, tinteggiata in ROSA)
- Zona 3 = Il territorio del Comune eccedente le due zone sopra indicate, evidenziato nella Tav. 1, in tinta GIALLA ad eccezione del territorio delle due Frazioni: Voze e Tosse.
- Zona 3/A = Il territorio comprendente la località di VOZE, evidenziato nella Tav. 2 in colore VERDE
- Zona 3/B = Il territorio comprendente la Frazione di TOSSE, evidenziato nella Tav. 3 colore VERDE.

Articolo 6
Apertura di nuovi esercizi

E' esclusa dall'applicazione del requisito indicato nell'art. 4 1° comma lettera B, l'apertura di attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande nelle zone 2,3A, 3B e nelle eventuali altre zone completamente sprovviste o qualora l'attività venga svolta in chioschi.

Non è consentita la doppia autorizzazione ove il locale sia collegato strutturalmente e vi sia un unico accesso.

Articolo 7
Distanze degli esercizi

Non viene prevista nessuna distanza minima fra gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ma sono vietati esercizi confinanti fatta eccezione per la zona 1.

Articolo 8
Tutela e la valorizzazione della qualità

L'Amministrazione Comunale promuove la salvaguardia e la valorizzazione degli esercizi che abbiano valore storico, artistico, ambientale o che costituiscono testimonianza storica, culturale e tradizionale. In uguale misura potrà favorire gli esercizi che utilizzino impianti per la produzione di energia alternativa.

Al fine di perseguire le finalità indicate nell'articolo 1 del presente piano e in particolar modo di incentivare al miglioramento qualitativo le attività di somministrazione, l'Amministrazione comunale potrà sostenere le iniziative volte:

- **all'utilizzo di prodotti alimentari di provenienza locale o alla somministrazione di piatti tradizionali** al fine di valorizzare le produzioni tipiche locali e sostenere le attività produttive nolesi in particolar modo operanti nel settore ittico e agricolo e per il mantenimento delle tradizioni
- **a fornire massima trasparenza e informazioni** sulle modalità di preparazione dell'alimento, sull'origine e caratteristiche delle materie prime fondamentali (carne, pesce, frutta, verdura, formaggi, condimenti, ecc.)
- **alla riqualificazione degli arredi** sia interni che esterni e la loro armonizzazione con il contesto ambientale
- **alla qualificazione del servizio** ai tavoli, al banco e in cucina con l'impiego di personale avente **conoscenza delle lingue, massima cura nel vestiario, massima cura della pulizia del locale e personale, massima professionalità garantita dalla costante partecipazione a corsi d'aggiornamento e a corsi di specializzazione**
- **ad aumentare l'attrattività**, allestendo ad esempio internet-point, forme innovative di intrattenimento nonché baby-parking, aree attrezzate per la custodia dei cani o degli animali domestici,
- **ad aumentare le dotazioni** ad esempio garantendo servizi igienici accoglienti e distinti per uomini, donne, portatori di handicap, riscaldamento, aria condizionata o sistemi di areazione, sistemi di pagamento elettronico, cambia-valute e in particolare modo assicurando disponibilità di parcheggio per la clientela
- **a ridurre i rischi da alimentazione a tutela della salute del consumatore** prestando attenzione alla qualità e provenienza dell'alimento e contestualmente alla sicurezza ed all'igiene nonché alle esigenze e necessità alimentari
- **alla soddisfazione del cliente**, quale guida per un continuo miglioramento
- **alla condivisione con le autorità** di obiettivi di sicurezza alimentari e aderendo ad iniziative di mobilità urbana, di sviluppo turistico, a piani integrati per la competitività di sistema.

Articolo 9
Bar annessi a stabilimenti balneari

I titolari di licenza rilasciata ai sensi della legge 287/1991 articolo 5 comma 1° tipologia C agli esercizi annessi agli stabilimenti balneari potranno richiedere l'apertura anche nel periodo invernale, garantendo lo svolgimento dell'attività per un periodo complessivo non inferiore a 270 giorni annui e il mantenimento della fruibilità del 10% delle strutture balneari, comunque non inferiori a tre cabine e servizi spiaggia collegati (ombrelloni, sdraio, ecc.) anche attivando corsi o servizi di assistenza di vela o winsurf, fermo restando il possesso dei requisiti di legge in materia così come previsto dal Piano degli arenili approvato con decreto provinciale n. 3339/08.

CAPITOLO III
Trasferimenti di sede

Articolo 10
Trasferimenti di sede

Il trasferimento di sede delle attività da zona a zona dovrà seguire i criteri stabiliti dall'articolo 4 del presente piano.

Non sono autorizzabili i trasferimenti da una zona ad un'altra del territorio comunale qualora in conseguenza di ciò si verrebbe a determinare la mancanza del servizio.

I chioschi bar non potranno essere trasferiti in altre zone oltre a quelle individuate.

Articolo 11
Ampliamenti e riduzioni di superficie

Non sono previste limitazioni per l'ampliamento e la riduzione della superficie di somministrazione fatto salvo il rispetto di quanto previsto dall'articolo 4 del presente piano e delle norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di sorvegliabilità, sulla destinazione d'uso dei locali nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi.

CAPITOLO IV

Fasce orarie di apertura obbligatoria

Articolo 12

Fasce orarie di apertura obbligatoria

Gli orari di apertura dei pubblici esercizi sono demandati ad apposita ordinanza sindacale.

CAPITOLO V

Attività di somministrazione effettuata in forma stagionale

Articolo 13

Definizione di stagionalità

Per attività di somministrazione di alimenti e bevande in forma stagionale si considera quella svolta per uno o più periodi, nel complesso non inferiori a giorni sessanta e non superiori a 240 per ciascun anno solare.

Nell'ambito del territorio comunale per stagione s'intende il periodo di tempo dal 1° marzo al 31 ottobre .

Articolo 14

Autorizzazioni a carattere stagionale

E' consentito il rilascio di autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di somministrazione in forma stagionale al fine di garantire il servizio di somministrazione in aree frequentate stagionalmente, per assicurare il soddisfacimento dell'incremento della domanda e a distanza di almeno 300 metri dal primo pubblico esercizio autorizzato e comunque col parere favorevole della Commissione Attività Produttive.

Nei provvedimenti autorizzativi per attività in forma stagionale, il Comune può prevedere l'apertura o la chiusura obbligatoria delle stesse in determinati periodi dell'anno solare.

CAPITOLO VI

Rappresentante e preposto

Sostituzioni con carattere di stabilità e temporanee

Articolo 15

Nomina di un rappresentante nella conduzione dell'attività di somministrazione

Come previsto dall'articolo 55 10° comma della legge regionale 2 gennaio 2007 n. 1 in caso di assenza del titolare dell'autorizzazione, qualora si tratti di un'assenza temporanea, questi può affidare la conduzione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ad un preposto o dipendente; in tal caso rimane responsabile delle violazioni eventualmente commesse dal preposto o dipendente.

Qualora l'assenza si prolunghi per più di trenta giorni continuativi durante ciascun anno, assumendo quindi il carattere di stabilità, il titolare dovrà nominare un rappresentante che deve essere in possesso dei requisiti morali e professionali specificati negli articoli 12 e 13 della sopra citata legge regionale.

Qualora il soggetto sia titolare di più attività di somministrazione di alimenti e bevande deve nominare un rappresentante per ogni singola titolarità di attività.

CAPITOLO VII

Vendita per asporto

Art. 16

Vendita per asporto

Gli esercizi di cui al presente piano hanno facoltà di vendere per asporto le bevande nonché i pasti che sono autorizzati a somministrare, i prodotti di gastronomia e i dolci, compresi i generi di gelateria e di pasticceria. In ogni caso l'attività di vendita è sottoposta alle stesse norme osservate negli esercizi di vendita al minuto.