



CITTA' DI RAPALLO

**Provincia di Genova
Ufficio Attività Produttive**

PIANO COMUNALE PER LA DISCIPLINA DELL'ATTIVITA' DI "SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE"

Testo approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 130 del 22 marzo 2009

Approvato dal Consiglio Comunale con delibera n. 130 – 22 marzo 2009

INDICE

PIANO COMUNALE PER LA DISCIPLINA DELL' ATTIVITA' DI "SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE"	1
ARTICOLO 1. INTRODUZIONE ALLA LETTURA DEL PIANO COMUNALE PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.....	3
ARTICOLO 2. ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE. CRITERI GENERALI	5
ARTICOLO 3. AUTORIZZAZIONI PER APERTURA ATTIVITÀ.....	6
ARTICOLO 4. TRASFERIMENTO DI SEDE.	7
ARTICOLO 5. PARAMETRI QUALITATIVI PER IL RILASCIO DI NUOVE AUTORIZZAZIONI.....	9
ARTICOLO 6. FASCE ORARIE DI APERTURA OBBLIGATORIA.....	10
ARTICOLO 7. ATTIVITÀ ACCESSORIE.	11
ARTICOLO 8. CONSUMO SUL POSTO.	11
ARTICOLO 9. NORME FINALI.....	12

ARTICOLO 1. INTRODUZIONE ALLA LETTURA DEL PIANO COMUNALE PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Il Piano Comunale per la somministrazione di alimenti e bevande è lo strumento settoriale di programmazione territoriale previsto dagli artt. 54 e 55 della legge regionale n. 1/2007 "Testo Unico in materia di commercio" (TUC), secondo gli indirizzi e criteri per la somministrazione di alimenti e bevande di cui alla deliberazione del Consiglio Regione Liguria n. 5 del 27/2/2008.

Il Comune, nell'adottare il Piano, tiene conto dei seguenti elementi:

- a) le caratteristiche della propria rete distributiva in relazione allo sviluppo demografico, all'evoluzione dei consumi della popolazione residente, dei flussi turistici, dei movimenti dei pendolari;
- b) la vocazione urbanistica delle singole zone di insediamento a seconda che si tratti di zone montane o costiere;
- c) la situazione e le tendenze, eventualmente articolate per aree sub-comunali, dell'offerta complessiva di somministrazione di alimenti e bevande, comprendendo anche l'offerta rappresentata da esercizi non soggetti a pianificazione comunale, in quanto comunque influente sui consumi;
- d) la misurazione degli effetti sul territorio comunale delle disposizioni transitorie di cui all'articolo 154 della Legge Regionale n. 1/2007;
- e) la salvaguardia delle aree di cui all'articolo 26, comma 2, lettera c) del T.U.C. (Comuni, frazioni con popolazioni inferiore a 3000 abitanti, zone montane, centri storici, aree o edifici aventi valore storico, archeologico, artistico e ambientale). Il Comune, sulla base di specifiche valutazioni circa l'impatto del nuovo esercizio di somministrazione o del suo trasferimento sull'apparato distributivo e sul tessuto urbano ed in relazione a programmi di qualificazione della rete commerciale finalizzati alla realizzazione di infrastrutture e servizi adeguati alle esigenze dei consumatori, può prevedere la presenza di qualificate attività di somministrazione, nonché di divieti, vincoli o prescrizioni per l'insediamento o il trasferimento di attività di somministrazioni;
- f) la valorizzazione dell'attività di somministrazione al fine di favorire il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali.

Richiamato il lavoro effettuato dall'istituto Tagliacarne che ha elaborato nel 2005 lo studio "La programmazione commerciale in Liguria – Profili conoscitivi", si rileva anzitutto che, rispetto alla situazione prospettata, non vi sono stati sul territorio del Comune di Rapallo movimenti significativi della popolazione residente da un lato e del flusso turistico dall'altro. Per contro, si rileva una sostanziale linea di continuità con l'ultimo decennio, sì che le variazioni intercorse non sono state tali da modificare le logiche insediative della popolazione e i flussi turistici.

Più in generale, secondo il censimento ISTAT del 2002 la popolazione censita è di 29.534 unità. Al 31/12/2008 la popolazione residente risulta di 30.497 unità. Di rilevanza in quanto collegata alla capacità di acquisto è la suddivisione per classi di età, che è di 2.727 unità tra i 21 e 30 anni, e di 15.083 unità tra i 31 e 65 anni.

Per quel che riguarda i flussi turistici, secondo i dati della Provincia di Genova del 2007:

movimento turistico alberghiero gennaio/dicembre 2007

arrivi italiani : 52559 (nel 2006: 52944 / - 0,73%)

arrivi stranieri: 38259 (nel 2006: 35309 / + 8,35%)

movimento turistico extralberghiero gennaio/dicembre 2007

arrivi italiani: 6348 (nel 2006: 5979 + 6,17%)

arrivi stranieri: 2620(nel 2006: 2551 + 2,70%)

Spostando l'esame alla prospettiva dei consumi, in generale si può osservare che il settore commerciale presenta da tempo segnali di rallentamento. Così, secondo i dati diffusi a settembre 2008 dal Ministero dello sviluppo economico, Dipartimento per la regolazione del mercato, Direzione generale per la concorrenza e i consumatori, i consumi delle famiglie hanno registrato su base annua, nel secondo trimestre 2008, una contrazione (-0,5%), dovuta in larga parte alla sensibile flessione dei consumi interni di beni durevoli (-7%). La curva di contrazione dei consumi dell'ultima parte del 2008 e dell'inizio 2009 è ulteriormente cresciuta.

Peraltro, nel settore più specifico della somministrazione di alimenti e bevande, secondo i dati forniti dal CENSIS le attività connesse con l'organizzazione del tempo degli italiani risultano in crescita ed evidenziano un settore dinamico, con un fatturato di oltre 40 miliardi di euro, vale a dire di gran lunga superiore a quello degli altri segmenti del turismo e del tempo libero. Tanto ciò vero che questa dinamicità sembra favorire un maggiore ingresso di nuovi imprenditori, mentre il tasso di natalità delle imprese di somministrazione è maggiore di quello di mortalità. Si tratta di un settore nel quale viene in rilievo la customer satisfaction e l'attenzione degli operatori si incentra nell'incontro alle esigenze espresse da una clientela sempre più esigente e attenta, con sinergie di momenti tradizionali e innovazione nel quale si coniugano l'offerta dei cibi, la loro presentazione, l'arredamento, gli spazi. E con un margine di miglioramento che potrebbe essere interessante, atteso che circa un terzo degli italiani dichiara di non andare mai o quasi mai al bar per il pranzo.

La rete esistente nel comune di Rapallo è costituita da 183 attività, nell'ambito delle quali si assiste a una diversificazione di offerta dal bar e ristorante tradizionali al pub giovanile, dai locali di lusso a quelli più alla mano.

La situazione risulta sufficientemente strutturata e dimensionata tanto in rapporto alle specifiche zone del territorio comunale tanto quale rapporto globale che, in un Comune con la dimensione territoriale di Rapallo, rileva significativamente per la semplicità di spostamenti e di collegamenti.

Per altro verso, si osserva una forte concentrazione dell'offerta nella zona centrale (passeggiata a mare e centro storico), con un ulteriore significativo addensamento lungo le vie Mameli e della Libertà. E' vero che la distribuzione territoriale dell'offerta non risulta del tutto coerente con quella della residenza e che vi sono situazioni di non equilibrio nel rapporto residenza/offerta in alcune zone. Ma il rilievo non appare molto significativo alla luce dell'apporto globale di offerta sopra evidenziato.

Se da un lato, giusto l'art. 52 del TUC, che prevede un'unica tipologia di somministrazione, non è possibile valutare in modo decisivo la definizione specifica di attività intese in senso stretto di ristorante o di bar, atteso che la valutazione è rimessa alla decisione dell'esercente che può comunque e sempre ritornare sulle proprie scelte e modificarle, l'impatto dell'art. 154 del TUC non è stato particolarmente significativo, sì che si sono verificati cinque casi di scissione delle attività.

Infine, è affatto trascurabile il peso di tipologie di somministrazione non soggette a pianificazione comunale, anche considerato il numero di tali tipi di attività. Con la precisazione che l'offerta proposta dagli stabilimenti balneari, destinata ad aumentare con l'entrata in vigore del nuovo testo unico in materia di turismo, induce a non prevedere il rilascio di nuove autorizzazioni di tipo stagionale.

Da un diverso punto di vista, le nuove normative hanno fatto venir meno la possibilità di una programmazione degli esercizi di somministrazione sulla base di un parametro numerico, così come di altri paletti tradizionali, segnatamente le distanze tra esercizi. Con ciò, uno degli aspetti maggiormente qualificanti del nuovo Piano sono i parametri qualitativi, che vengono individuati in funzione di principi di customer satisfaction che premiano la qualità e la selezione, e che trovano il loro naturale limite in un momento di inserimento nel contesto economico cittadino e nella loro misurabilità in termini reali. Gli altri criteri del Piano, quali quelli per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e il trasferimento degli esercizi esistenti o quelli inerenti l'individuazione di fasce orarie di apertura obbligatoria, danno ragione degli obiettivi del presente piano tesi all'innovazione e alla qualità, in direzione:

- di un tessuto economico che svolga una propria funzione sociale e socio-economica, ispirandosi ai principi della concorrenza, della liberalizzazione del mercato e della tutela dei consumatori
- si inserisca nel mix di tessuto commerciale della nostra cittadina contribuendo a sostenere il turismo
- induca forme di diversificazione funzionale dell'offerta attraverso nuovi modi di svolgere attività di somministrazione
- permetta una dinamicità per l'ingresso di nuovi imprenditori in un settore che risulta uno dei più vivi in questi tempi di crisi.

ARTICOLO 2. ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE. CRITERI GENERALI.

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, come indicato dall'art. 52 del T.U.C, sono costituiti da una unica tipologia così definita: esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione.

Ai sensi delle lett. b) e d) dell'art. 3 legge 4/8/2006, n. 248, le attività di somministrazione di alimenti e bevande sono svolte senza i seguenti limiti e prescrizioni:

- il rispetto di distanze minime obbligatorie tra attività commerciali appartenenti alla medesima tipologia di esercizio;

- il rispetto di limiti riferiti a quote di mercato predefinite o calcolate sul volume delle vendite a livello territoriale sub regionale;

L'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande è rilasciata a tempo indeterminato e ha validità esclusivamente in relazione ai locali in essa indicati.

Sono soggette ad autorizzazione l'apertura ex novo di un'attività, il trasferimento di attività, le variazioni relative alla superficie dei locali e/o a modifiche strutturali ai locali. Negli altri casi è prevista una comunicazione.

Ai fini del presente Piano il territorio cittadino viene suddiviso in 2 zone:

- zona 1: la zona interna alla cinta ferroviaria (dalla cinta fino al mare)
- zona 2: il restante territorio comunale

Sono individuate 7 zone speciali, coincidenti con il territorio delle frazioni di S. Martino di Noceto, S. Massimo, S. Maurizio di Monti, S. Quirico, Loc. Foggia, Montepegli, Arbocò e Chignero.

Il subingresso nell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è disciplinato dall'art. 132 del TUC. Esso è soggetto a comunicazione nella quale sono riportate tutte le indicazioni di cui al successivo art. 3 del presente piano, e alla stessa deve essere allegata la documentazione comprovante l'avvenuto trasferimento di titolarità (proprietà o gestione) dell'azienda.

In caso di trasferimento della gestione dell'azienda, qualora il contratto abbia scadenza predefinita e non preveda la possibilità di rinnovo, l'autorizzazione viene rilasciata al gestore con validità limitata nel tempo e, quindi, solo fino al termine indicato nel contratto stesso. Nell'ipotesi invece che il contratto venga rinnovato o preveda la possibilità di rinnovo per una durata determinata, anche indicata per tacito consenso alla scadenza, l'autorizzazione si intenderà rinnovata automaticamente per il periodo convenuto.

Atteso che su tutto il territorio vi è un'adeguata distribuzione di esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, sufficientemente dimensionate anche in relazione ai flussi turistici, non sono previste autorizzazioni stagionali.

Il presente piano ha validità quadriennale.

ARTICOLO 3. AUTORIZZAZIONI PER APERTURA ATTIVITÀ.

L'apertura di attività di somministrazione di alimenti e bevande è soggetto ad autorizzazione comunale.

L'attività di somministrazione di alimenti e bevande è esercitata nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di inquinamento acustico, sulla destinazione d'uso dei locali e degli

edifici, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e, qualora trattasi di esercizi aperti al pubblico, di sorvegliabilità.

Il facsimile di domanda è a disposizione del pubblico presso l'Ufficio Attività Produttive. In ogni caso, nella domanda devono essere riportati:

- i dati identificativi del richiedente
- i dati identificativi dei locali ove si intende svolgere l'attività
- il possesso dei requisiti minimi di accesso corrispondenti alla zona dove ha sede l'esercizio
- la dichiarazione di essere in possesso dei requisiti di cui agli art.12 e 13 del TUC;
- l'indicazione dei requisiti professionali
- la sottoscrizione del richiedente

Alla domanda devono essere allegati i seguenti documenti:

- documentazione qualificazione professionale
- fotocopie atti società
- documentazione registro imprese
- fotocopia documento d'identità
- eventuale altra documentazione richiesta dall'ufficio commercio

Il termine di conclusione del procedimento è di 60 giorni; la mancata o incompleta domanda e/o documentazione sopra indicata interrompe i termini per la conclusione del procedimento; decorso inutilmente il termine assegnato per la presentazione di quanto mancante, l'istanza è archiviata.

Il titolare del locale deve, pena la decadenza dell'autorizzazione, adeguare il locale ai requisiti di cui al secondo capoverso del presente articolo entro 180 giorni dal rilascio del titolo autorizzativo e iniziare l'attività entro un anno dal rilascio suddetto. Può essere concessa proroga in caso di comprovata necessità, debitamente documentata.

Contestualmente all'inizio dell'attività l'interessato ne dà Comunicazione al Comune.

Il Comando di Polizia Municipale dispone idonei accertamenti atti a verificare la rispondenza di quanto comunicato sia in riferimento alla situazione del locale sia al possesso dei requisiti minimi.

La mancata rispondenza alla situazione di fatto comporta l'avvio del procedimento per la sospensione dell'attività, con indicazione di un congruo termine, comunque non inferiore a 30 giorni, per l'adeguamento, che decorso infruttuosamente determina la procedura di revoca dell'autorizzazione.

ARTICOLO 4. TRASFERIMENTO DI SEDE.

Il trasferimento di sede di attività di somministrazione di alimenti e bevande è soggetto ad autorizzazione comunale.

Il facsimile di domanda è a disposizione del pubblico presso l'Ufficio Attività Produttive. In ogni caso, nella domanda devono essere riportati:

- i dati identificativi del richiedente
- i dati identificativi dei locali ove si intende svolgere l'attività
- il possesso dei requisiti minimi di accesso corrispondenti alla zona dove ha sede l'esercizio
- la dichiarazione di essere in possesso dei requisiti di cui agli art.12 e 13 del TUC;
- l'indicazione dei requisiti professionali
- la sottoscrizione del richiedente

Alla domanda devono essere allegati i seguenti documenti:

- documentazione qualificazione professionale
- fotocopie atti società
- documentazione registro imprese
- fotocopia documento d'identità
- eventuale altra documentazione richiesta dall'ufficio commercio

Il termine di conclusione del procedimento è di 60 giorni; la mancata o incompleta domanda e/o documentazione sopra indicata interrompe i termini per la conclusione del procedimento; decorso inutilmente il termine assegnato per la presentazione di quanto mancante, l'istanza è archiviata.

Il titolare del locale deve, pena la decadenza dell'autorizzazione, adeguare il locale ai requisiti di cui al secondo capoverso del presente articolo entro 180 giorni dal rilascio del titolo autorizzativo e iniziare l'attività entro un anno dal rilascio suddetto. Può essere concessa proroga in caso di comprovata necessità, debitamente documentata.

Contestualmente all'inizio dell'attività l'interessato ne dà Comunicazione al Comune.

Il Comando di Polizia Municipale dispone idonei accertamenti atti a verificare la rispondenza di quanto comunicato sia in riferimento alla situazione del locale sia al possesso dei requisiti minimi.

La mancata rispondenza alla situazione di fatto comporta l'avvio del procedimento per la sospensione dell'attività, con indicazione di un congruo termine, comunque non inferiore a 30 giorni, per l'adeguamento, che decorso infruttuosamente determina la procedura di revoca dell'autorizzazione.

In caso di trasferimento di sede nell'ambito della stessa zona devono sussistere i parametri qualitativi di cui al successivo art. 5 richiesti per la zona in esame.

In via derogatoria, in caso di esercizio di somministrazione già in attività alla data di entrata in vigore del presente Piano, devono sussistere almeno 3 parametri qualitativi, di cui almeno uno di tipo prioritario.

In caso di trasferimento di sede in zona diversa o nella zona speciale devono sussistere i parametri qualitativi di cui al successivo art. 5 richiesti per la zona in esame.

ARTICOLO 5. PARAMETRI QUALITATIVI PER IL RILASCIO DI NUOVE AUTORIZZAZIONI.

In caso di rilascio di nuove autorizzazioni di somministrazione di alimenti e bevande sono previsti i seguenti parametri qualitativi:

Parametri prioritari:

1. la superficie di somministrazione deve essere di un minimo di 20 mq. nella zona 1 e nella zona speciale e di un minimo di 30 mq nella zona 2 (sono esclusi aree tipo dehor, servizi igienici, laboratori, cucine, nonché tutti gli spazi non accessibili dagli avventori)
2. insonorizzazione del locale, certificata da tecnico abilitato
3. presenza dell'impianto di riscaldamento
4. arredi esterni
5. locale dotato di sala fumatori
6. locale adeguato alla normativa in materia di portatori di handicap
7. inserimento dell'attività di somministrazione in altra principale (ad esempio negozio di abbigliamento, libreria, ecc.) quale servizio alla clientela
8. raccolta differenziata dei rifiuti secondo il servizio in vigore nel Comune
9. disponibilità di area privata attrezzata per la somministrazione all'aperto
10. somministrazione di prodotti di origine e provenienza certificata
11. somministrazione di prodotti conformi alle tradizioni agro-alimentari liguri (si devono prevedere almeno 4 portate)
12. apertura domenicale e festiva

Parametri accessori:

1. inserimento del locale nel contesto urbano di insediamento, con particolare riferimento all'aspetto architettonico e degli arredi
2. locale predisposto con criteri di risparmi energetici certificati da tecnico abilitato
3. climatizzazione del locale, certificata da tecnico abilitato
4. impianto di rinnovo automatico dell'aria
5. presenza di sistema di pagamento elettronico
6. punto internet gratuito
7. apertura giornaliera di almeno 12 ore al giorno
8. promozione e divulgazione gratuita di materiale informativo, turistico, culturale, ecc. d'interesse per la collettività
9. ubicazione dell'esercizio in immobile di pregio storico, architettonico e culturale
10. assunzione di almeno un dipendente a tempo indeterminato
11. conoscenza di almeno una lingua straniera europea da parte del titolare, comprovata da apposita documentazione
12. personale dotato di abbigliamento identificativo del locale
13. dotazione di area privata attrezzata con giochi per bambini
14. rientrare nei termini previsti dalle norme in materia di imprenditoria giovanile
15. rientrare nei termini previsti dalle norme in materia di imprenditoria femminile

Per l'apertura di nuove attività di somministrazione nella zona 1 devono essere presenti almeno 6 parametri prioritari e 5 parametri accessori.

Per l'apertura di nuove attività nella zona 2 devono essere presenti almeno 4 parametri prioritari e 4 parametri accessori.

Per la zona 1, a parte i parametri di cui sopra, il rilascio dell'autorizzazione per l'apertura di nuovi esercizi è vincolato all'osservanza delle seguenti norme:

- la superficie di somministrazione non può essere superiore a 100 mq.
- divieto di allestimento di self service e di fast food
- esposizione menù anche in altre due lingue straniere

In considerazione delle peculiarità edilizie e architettoniche della zona 1, si prevedono le seguenti deroghe, da concedere su parere conforme del competente servizio della ASL:

- in caso di condizionamenti non eliminabili derivanti dai caratteri costruttivi e paesistici dell'edificio, è sufficiente un unico servizio igienico anche in caso di attività di ristorazione
- richiamato l'art. 11 del Piano Urbanistico Comunale, i requisiti igienico-sanitari dei locali adibiti alla somministrazione di alimenti e bevande possono essere derogati sia per quanto concerne le altezze minime che per quanto riguarda la dimensione dei locali di servizio

In considerazione della necessità di incentivare la rivitalizzazione delle frazioni, nelle quali nel tempo si è verificata una progressiva diminuzione dei servizi e dell'offerta, non si richiedono parametri qualitativi per l'apertura di nuove attività. Inoltre, oltre alle deroghe previste per la zona 1, si prevede che, sempre su parere conforme del competente servizio della ASL, il servizio igienico possa essere anche esterno al locale, purché comodamente raggiungibile.

Per tutto il territorio comunale, in caso di superficie di somministrazione superiore ai 150 mq., è prevista disponibilità di parcheggi secondo quanto previsto dai vigenti strumenti urbanistici comunali.

ARTICOLO 6. FASCE ORARIE DI APERTURA OBBLIGATORIA.

Si intendono per "Fasce Orarie Obbligatorie di Apertura" i periodi temporali nei quali deve essere assicurata un'adeguata offerta complessiva di prestazione del servizio nel territorio cittadino, mediante statuizione di orari e periodi minimi e massimi di apertura validi per i singoli locali.

In linea generale sono individuate le seguenti fasce orarie obbligatorie di apertura:

- dalle ore 06.00 alle ore 22.00, tutti i giorni (periodo invernale);
- dalle ore 06.00 alle ore 24.00, tutti i giorni (periodo estivo);

Ai sensi dell'art. 116, co. 2, TUC, gli esercizi possono restare aperti al pubblico fra un minimo di 5 ore e un massimo di 18 ore giornaliere.

Con riferimento alle fasce stabilite dal presente Piano, verranno successivamente stabiliti, ex art. 116 della L.R. n. 1/2007, mediante apposita ordinanza sindacale adottata ai sensi dell'art. 50, comma 7, del D.Lgs. 31/8/2000, n. 267, gli orari ed i periodi minimi e massimi di apertura e chiusura.

ARTICOLO 7. ATTIVITÀ ACCESSORIE.

Ai sensi dell'art. 62 L.R. n. 1/2007, l'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande abilita all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi e impianti in genere per la diffusione sonora della musica strumentale e dal vivo e di immagini, a condizione che i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento.

Non configura l'attivazione di un locale di pubblico spettacolo l'esercizio di un'attività di intrattenimento che sia svolta entro i limiti e secondo le modalità di seguito indicate:

- l'attività di spettacolo e trattenimento deve risultare complementare rispetto all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande
- l'attività di intrattenimento deve avvenire nell'ambito degli spazi qualificati come superficie di somministrazione dell'esercizio e negli spazi qualificati come aperti al pubblico ai sensi dell'art.50, comma 1, lettera c), del T.U.C.
- non devono essere realizzate strutture particolari, quali palchi, o una diversa collocazione delle attrezzature di sosta, quale la sistemazione a platea delle sedie, né possono essere destinati in tutto o in parte gli spazi medesimi a esclusivo o prevalente utilizzo dello spettacolo o del trattenimento, mediante la realizzazione di apposite sale
- l'ingresso all'esercizio deve essere mantenuto gratuito
- non vi è alcuna maggiorazione del prezzo delle consumazioni rispetto al listino prezzi esposto

Mediante apposita ordinanza sindacale adottata ai sensi dell'art. 50, comma 7, del D.Lgs. 31/8/2000, n. 267, vengono fissati i limiti orari per l'esercizio delle attività accessorie.

ARTICOLO 8. CONSUMO SUL POSTO.

Non è soggetto al rilascio di autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande il consumo di prodotti alimentari sul posto negli esercizi di vicinato di cui all'art. 18 del TUC, alle seguenti condizioni:

- divieto di prendere ordinazioni
- divieto di effettuare servizio assistito ai clienti fornendo loro la merce direttamente sui piani di appoggio

- 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 monouso a perdere
- le bevande devono essere fornite in confezioni sigillate e con bicchiere monouso a perdere
- nell'ambito della superficie di vendita possono essere installati piani di appoggio di un'altezza non inferiore a 1 mt e di larghezza non superiore a 40 cm
- nelle vicinanze dei piani di appoggio devono essere sistemati idonei contenitori nei quali i clienti possono depositare le stoviglie dopo l'uso e con obbligo di raccolta differenziata secondo le disposizioni comunali

E' consentito l'utilizzo di area scoperta adiacente il locale, a condizione che il consumo sul posto avvenga con le stesse modalità di cui sopra

L'esercizio di vicinato può non essere attrezzato con servizi igienici a disposizione del pubblico, atteso che il consumo sul posto è un servizio reso al cliente per spuntini e pasti veloci.

Le disposizioni del presente articolo trovano applicazione anche a favore degli artigiani di produzione di prodotti alimentari.

ARTICOLO 9. NORME FINALI.

Il presente Piano entra in vigore il giorno successivo all'approvazione da parte del Consiglio Comunale.

Con l'esecutività del presente Piano è ritenuta assolta una tantum, senza l'adozione di ulteriori provvedimenti, la procedura di Bando citata dalla programmazione regionale.

Le domande presentate prima dell'entrata in vigore del presente Piano sono concluse dall'Ufficio Commercio entro il termine prorogabile di 90 giorni, decorsi i quali trovano applicazione le presenti norme.

E' abrogata l'ordinanza n. 605 del 17/6/1993 e sue successive modifiche o integrazioni.