

Comune della Spezia

Piano per la somministrazione di alimenti e di bevande ai sensi

L.R. 2.1.2007 n.1- Testo unico in materia di commercio

Indici di qualità

Con Legge Regionale 2/1/2007 n.1, il Consiglio Regionale della Liguria ha approvato il Testo Unico in materia di commercio con il quale, in forza delle nuove competenze assegnate alle Regioni con la riforma del Titolo V della Costituzione, il Legislatore Regionale Ligure ha disciplinato una serie di attività commerciali, commercio all'ingrosso, commercio al dettaglio in sede fissa, su aree pubbliche, vendita di stampa quotidiana e periodica, somministrazione di alimenti e bevande, distribuzione di carburanti, forme speciali di commercio al dettaglio, centri di telefonia fissa.

La Legge Regionale di riforma, contrassegnata col n. 1 del 2 gennaio 2007, opera ed incide su tutto l'insieme delle attività commerciali e prevede all'art. 3 che la Regione emani successivi indirizzi generali e criteri di programmazione commerciale ed urbanistica , anche con atti separati, di durata quadriennale.

Con Deliberazione n. 18 dell'8 maggio 2007 il Consiglio Regionale ha approvato il documento di programmazione commerciale ed urbanistica per il commercio al dettaglio in sede fissa

Con Deliberazione n.5 del 27 febbraio 2008 pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Liguria del 20.03.2008, ha approvato anche la programmazione regionale che riguarda la somministrazione di alimenti e bevande.

L'art. 3 del T.U.C definisce gli indirizzi generali ed i criteri di programmazione commerciale ed urbanistica della Regione Liguria , ma per la somministrazione di alimenti e bevande in particolare, la previsione più specifica è contenuta nel 2° comma dell'art. 54 del Testo Unico:

<<La programmazione commerciale ed urbanistica di cui all'articolo 3, contiene indicazioni per i comuni relative:

- a) Alla localizzazione dei nuovi insediamenti e trasferimenti di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande;*
- b) Alle modalita' di tutela dei locali ed aree storici.>>*

Le parti più qualificanti del Testo Unico che si riferiscono alla somministrazione di alimenti e bevande, utili per la stesura del Piano si possono così riassumere:

1. l'art. 10 esclude dalla disciplina della Legge Regionale (e quindi rinvia a norme diverse, nazionali o regionali) alcune attività nelle quali in qualche modo è presente la somministrazione, e cioè le attività agrituristiche, la somministrazione nelle strutture ricettive riservate agli alloggiati, la somministrazione nei circoli privati e quella svolta in forma gratuita e quali assaggi;
2. le direttive regionali inoltre fissano i limiti della somministrazione o meglio del consumo sul posto, nelle imprese artigiane e negli esercizi di vicinato alimentari;
3. i requisiti di accesso sono previsti negli artt. 12 e 13;
4. la specifica disciplina della materia è contenuta negli articoli compresi tra 50 e 62 e questi sono i contenuti più importanti:
 - a) tipologia unica di somministrazione (art. 52 comma 1°): *<<gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono*

costituiti da una unica tipologia così definita: esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione>>». Saranno gli operatori che decideranno che cosa somministrare ed in quale modo e questa affermazione trova un riscontro logico e coerente all'art. 2 del testo unico, laddove fra i principi e le finalità si cita la libertà di iniziativa economica e privata.

- b) lo stesso articolo, mentre ribadisce la possibilità di vendere per asporto, pone precise condizioni affinché i locali possano essere considerati idonei alla somministrazione.
- c) l'art. 50 dà la definizione dell'attività di somministrazione, sia quella esercitata in locali aperti al pubblico, sia quella in locali non aperti (si veda la disciplina per i distributori automatici, art. 51);
- d) l'art. 53, in base al principio di sussidiarietà, consente ai Comuni di avvalersi delle Camere di Commercio per l'accertamento dei requisiti di accesso ;
- e) con il disposto dell'art. 54, la programmazione del settore è affidata ai Comuni sulla base di indirizzi e criteri regionali; i Comuni (art. 55) approvano il Piano previa consultazione con le parti sociali e con la Camera di Commercio; nella predisposizione del Piano è d'obbligo l'osservanza degli indirizzi e criteri regionali ;
- f) dopo il Piano, il Bando che pubblica i criteri qualitativi in base ai quali sono consentite nuove aperture, subingressi e trasferimenti, fermo restando il possesso dei requisiti di accesso, (art. 56), mentre (art. 55) per i locali, l'obbligo di

corrispondere ai requisiti previsti dalla Legge Regionale è successivo, deve comunque essere assolto prima dell'inizio dell'attività;

- g) l'autorizzazione comunale non è più soggetta a termine; la stagionalità delle autorizzazioni è stabilita dal Comune;
- h) la legge definisce quando un'attività di intrattenimento sia da intendersi "prevalente" e prevede che l'attività di somministrazione in questa fattispecie, sia rivolta prevalentemente (non esclusivamente) nei confronti di chi usufruisce a pagamento dell'attività di intrattenimento. Non è considerata tale la semplice musica di accompagnamento. Gli indirizzi regionali sulla somministrazione sciolgono alcuni possibili dubbi interpretativi :
 - i) l'art. 60 disciplina le attività temporanee (sagre e feste) con l'osservanza, per il soggetto organizzatore, del possesso di tutti i requisiti di accesso mentre, per le aree dove si svolgono, è sufficiente la conformità alle norme igienico-sanitarie ed alla sicurezza alimentare;
 - j) l'art. 59 impone divieti di somministrare alcolici con oltre 21° in particolari casi e situazioni, l'art. 62 precisa che l'autorizzazione per la somministrazione abilita anche all'installazione di apparecchi televisivi, impianti di diffusione musicale ed anche ai giochi, ma a condizione che l'organizzazione dei locali non sia tale da configurare un'attività vera e propria di pubblico spettacolo o intrattenimento. I recenti criteri regionali precisano ulteriormente le condizioni previste dal Testo Unico;

5. se negli articoli che vanno da 50 a 62 nel Testo Unico si tratta della materia specifica della somministrazione, altre parti del Testo Unico, disciplinando le attività commerciali in genere: decadenze, sanzioni, obblighi in materia di esposizione dei prezzi, orari ma anche sospensione volontaria dell'attività, subingresso, cessazione, affidamento di reparto;
6. vengono meno per il decorso del tempo alcune disposizioni transitorie del TUC. La possibilità del rilascio di nuove autorizzazioni viene subordinata alla predisposizione del Piano comunale. Sono fatte salve le procedure di attivazione di attività non soggette ad autorizzazione, ma a semplice DIA.

Gli indirizzi Regionali

Il documento regionale relativo agli indirizzi, si divide in due parti nettamente diverse: la prima contiene le disposizioni esplicative di alcuni articoli del Testo Unico, la seconda gli indirizzi ed i criteri di programmazione.

Le due parti vengono precedute da una breve premessa dalla quale sostanzialmente si ricavano 3 profili distintivi degli indirizzi regionali:

1. il loro collegamento logico con i risultati, non solo esclusivamente statistici, dello studio Tagliacarne, che ha caratterizzato la fase di predisposizione del Testo Unico;
2. l'avvertenza della presenza di alcune difficoltà nell'utilizzazione da parte dei Comuni dei dati dello studio Tagliacarne a causa dei diversi processi di classificazione statistica dei dati (sarà l'Osservatorio Regionale, una volta funzionante, a sopperire a tale funzione);
3. l'affermazione che sia il Comune, insieme alle parti sociali interessate, il soggetto più adatto a comprendere la situazione locale, ad

interpretare le tendenze del settore, per lo meno nel medio periodo, e quindi a determinare interventi programmatici ritenuti più opportuni.

La prima parte del documento regionale detta disposizioni esplicative del Testo Unico che trattano della somministrazione di alimenti e di bevande.

Una trattazione per punti che parte dai requisiti di accesso, in particolare da quelli professionali, disciplinati dall'art. 13 del TUC.

L'art. 52 del TUC, lo stesso che definisce la tipologia unica di somministrazione, al comma 3 enuncia la facoltà di vendere per asporto i prodotti somministrati, nel solo rispetto delle norme igienico-sanitarie.

La Regione fornisce indicazioni su come disciplinare attività spesso collegate alla somministrazione di alimenti e di bevande: tali attività vengono distinte tra quelle di intrattenimento ed attività accessorie.

Quelle di intrattenimento non soggette a programmazione comunale, attivabili con DIA, sono previste dall'art. 58 del TUC.

La circostanza che l'autorizzazione comunale di somministrazione alimenti e bevande abiliti allo svolgimento di intrattenimenti musicali non impedisce ai Comuni di intervenire, prima di tutto per prevedere deroghe per occasioni particolari, ma anche per fissare i limiti degli intrattenimenti. I Comuni possono esercitare questa facoltà secondo quanto ritenuto opportuno ed il documento regionale indica che i loro interventi potranno incidere:

- sugli orari di effettuazione;
- sulle modalità di pubblicizzazione.

La Regione Liguria in questo modo fornisce un quadro normativo completo sulle attività di somministrazione di alimenti e bevande e sull'intrattenimento ad essa collegato, definendone le modalità ed i limiti di esercizio.

Lo stesso tema in generale viene ripreso allorché il documento regionale tratta di attività accessorie.

Anche per le attività di somministrazione si prefigura la possibilità dell'affidamento di reparto che il TUC regola in via generale all'art. 133.

Il documento regionale integra il procedimento di apertura di un esercizio di somministrazione, in parte prefigurato dall'art. 55 del TUC.

Entro un anno, dal rilascio dell'autorizzazione, salvo proroga, il titolare dovrà comunicare al Comune l'effettiva apertura di attività.

La seconda parte del documento regionale detta indirizzi e criteri per la programmazione comunale delle attività di somministrazione sul loro territorio, in virtù dell'art. 3 del TUC ma più precisamente, ai sensi dell'art. 54 (comma 2, lettere a e b) che prevede indicazioni per i Comuni relativamente:

- alla localizzazione dei nuovi insediamenti e trasferimenti di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande;
- alle modalità di tutela dei locali ed aree storiche.

Il Piano Comunale è considerato lo strumento strategico per il settore della somministrazione e deve contenere criteri sufficienti per un ordinato sviluppo della rete dei pubblici esercizi.

La Regione Liguria, rispettosa delle autonomie locali, non impone ai Comuni un modello rigido di pianificazione, ma afferma che la parte dispositiva del Piano non possa prescindere dal legame logico con un processo preliminare di ricognizione della consistenza e dell'articolazione sul territorio del fenomeno della somministrazione.

Il mercato, i consumi

Se il settore commerciale presenta da qualche tempo segnali negativi sull'andamento dei consumi, con una sostanziale crescita zero degli stessi, per la somministrazione non è propriamente così.

Uno sbilanciamento si nota anche tra consumi del commercio in senso stretto ed i consumi della somministrazione, un fenomeno non del tutto nuovo che si era registrato anche prima dell'inizio del nuovo secolo.

L'analisi dei consumi, cioè l'ammontare delle spese sostenute dalle famiglie presso pubblici esercizi, rappresenta un elemento di conoscenza indispensabile, oltre alla variabile demografica e turistica, per quantificare la domanda e misurare il potenziale del mercato.

La principale fonte informativa del fenomeno, è costituita dall'Istituto Centrale di Statistica che valuta i consumi finali delle famiglie, nell'ambito delle rilevazioni annuali del sistema dei conti economici nazionali (contabilità nazionale).

Nell'aggregato dei consumi delle famiglie, i consumi per "pubblici esercizi", rappresentano una specifica voce di spesa, distinta dall'altra voce "servizi alberghieri ed alloggiativi", all'interno della categoria "alberghi e ristoranti".

I dati sono stati raccolti dalla banca dati ISTAT che rende disponibile la serie storica dei consumi a partire dall'anno 1970 e li aggiorna fino al 2005, con valori a prezzi correnti e valori concatenati con anno di riferimento 2000.

L'analisi effettuata per questo elaborato è quella riferita al periodo più recente, dal 1992 al 2005, in quanto è dall'inizio degli anni novanta che si assiste ad un rallentamento del trend di crescita del reddito reale delle famiglie, con una perdita del loro potere di acquisto.

In particolare nell'anno 1993 per la prima volta dal secondo dopoguerra, si è rilevata una contrazione dei consumi interni.

Nelle due tabelle allegate si presenta la serie storica dal 1992 al 2005 dei consumi nazionali in pubblici esercizi, nella prima con valori a prezzi correnti e nella seconda con anno di riferimento 2000.

La lettura dei dati a prezzi correnti evidenzia che nel periodo preso in esame questa voce di spesa è raddoppiata, nel 2005 il numero indice ha infatti superato la soglia di 200.

Un trend di sviluppo quindi molto sostenuto, con tassi di incremento annui compresi tra il 2,9% ed l'8,5% e con un massimo del 12,1% raggiunto nell'anno 2000.

L'incidenza sul paniere complessivo dei consumi è cresciuta dal 6,5% al 7,3%. una voce quindi sempre più importante, nonostante il rallentamento della crescita rilevata nell'ultimo periodo.

In termini reali si osserva che tra il 1992 ed il 2005 l'aumento è stato di poco inferiore al 30%, con variazioni percentuali annue più contenute rispetto alla serie precedente, di segno positivo fino all'inizio del nuovo secolo e negativo nel triennio successivo che fanno regredire il Numero Indice di quasi un punto percentuale.

Solo nell'ultimo anno rileviamo un tasso di incremento superiore allo zero, +0,6%, ma ancora insufficiente a riportare l'ammontare delle spese delle famiglie, al livello già raggiunto nel 2001.

Consumi in pubblici esercizi negli anni dal 1992 al 2005				
Variazioni annue, incidenza sul totale dei consumi e Numero Indice				
ANNO	Migliaia di euro prezzi correnti	Variazione %	Incidenza %	Numero Indice 1992 = 100
1992	30.696	-	6,5	100,0
1993	31.769	3,5	6,5	103,5
1994	34.465	8,5	6,6	112,3
1995	37.042	7,5	6,6	120,7
1996	39.435	6,5	6,7	128,5
1997	41.105	4,2	6,6	133,9
1998	43.506	5,8	6,6	141,7
1999	45.773	5,2	6,7	149,1
2000	51.369	12,2	7,1	167,3
2001	54.350	5,8	7,2	177,1
2002	55.941	2,9	7,3	182,2
2003	57.821	3,4	7,2	188,4
2004	59.602	3,1	7,2	194,2
2005	61.459	3,1	7,3	200,2

La tabella successiva riporta per lo stesso arco temporale, la serie storica dei consumi nazionali pro-capite calcolata a prezzi correnti.

Consumi pro-capite in pubblici esercizi negli anni dal 1992 al 2005				
Variazioni annue, incidenza su alberghi e ristoranti e Numero Indice				
ANNO	Euro prezzi correnti	Variazione %	Incidenza %	Numero Indice 1992 = 100
1992	540,7	-	77,9	100,0
1993	559,1	3,4	77,4	103,4
1994	606,3	8,4	76,6	112,1
1995	651,6	7,5	76,0	120,5
1996	693,7	6,5	75,8	128,3
1997	722,7	4,2	75,5	133,7
1998	764,5	5,8	75,2	141,4
1999	804,3	5,2	74,9	148,8
2000	902,4	12,2	74,7	166,9
2001	954,2	5,7	74,3	176,5
2002	981,5	2,9	74,4	181,5
2003	1.008,7	2,8	74,7	186,6
2004	1.029,6	2,1	74,8	190,4
2005	1.051,3	2,1	75,0	194,4

Dalla lettura rileviamo che nel periodo preso in esame, il valore dei consumi pro-capite è aumentato del 94,4%, passando da circa 541 euro ad oltre 1050 euro, un incremento assoluto quindi di 510 euro.

Nello steso periodo il peso della voce “pubblici esercizi” sul totale della categoria “alberghi e ristoranti, è leggermente diminuito dal 77,9% al 75,0% ma con una curva che nell’ultimo quadriennio tende a risalire.

Le variazioni percentuali annue seguono la stessa linea di tendenza osservata per i dati, relativi al volume totale dei consumi, anche se negli ultimi tre anni il livello del ritmo di crescita risulta inferiore di circa 1 punto percentuale.

Il prospetto che segue riporta il valore del tasso di incremento composto medio annuo per i consumi pro-capite, calcolato per l’intero arco temporale e per i periodi per i quali in precedenza si è osservata la presenza di una diversa linea di tendenza: dal 1992 al 2001 e dal 2001 al 2005.

PERIODO	TASSO COMPOSTO MEDIO ANNUO
1992-2005	5,2
1992-2001	6,5
2001-2005	2,5

Questi dati forniscono una immediata visione del diverso livello raggiunto dal trend crescita, tra il primo periodo relativo agli anni novanta e il secondo che corrisponde ai primi anni del nuovo secolo.

Nell’ipotesi quindi di una previsione dei consumi pro-capite per il prossimo quinquennio, dal 2006 al 2010, nonostante un andamento congiunturale caratterizzato da un aumento rallentato dei consumi, si è stimata una leggera ripresa della crescita, con un tasso composto medio annuo che nel periodo in esame sale al 3,0%.

Pertanto la stima dei consumi pro-capite nazionali in pubblici esercizi, in una prospettiva temporale al 2010, è di circa 1220 euro.

Pur non disponendo di dati ufficiali aggiornati si ritiene che negli ultimissimi anni i valori si siano attenuati di 0,5-1,0 punti percentuale.

Consumi in pubblici esercizi negli anni dal 1992 al 2005				
Variazioni annue, incidenza sul totale dei consumi e Numero Indice				
ANNO	Euro	Variazione	Incidenza	Numero Indice
	prezzi 2000	%	%	1992 = 100
1992	39.928	-	6,3	100,0
1993	39.590	-0,8	6,4	99,2
1994	41.073	3,7	6,5	102,9
1995	42.065	2,4	6,5	105,4
1996	43.296	2,9	6,7	108,4
1997	44.188	2,1	6,6	110,7
1998	45.571	3,1	6,6	114,1
1999	46.979	3,1	6,6	117,7
2000	51.369	9,3	7,1	128,7
2001	52.568	2,3	7,2	131,7
2002	51.907	-1,3	7,1	130,0
2003	51.661	-0,5	7,0	129,4
2004	51.551	-0,2	7,0	129,1
2005	51.873	0,6	7,0	129,9

Non potendo usufruire di dati sicuri a livello comunale, si sono utilizzati i dati dell'indagine dell'Istituto G.Tagliacarne effettuata per conto della Regione Liguria, i cui dati sono disaggregati a livello provinciale.

I valori pro capite riferiti alla Provincia di La Spezia risultano comunque superiori al corrispondente dato nazionale nella misura del 23%.

Si può, quindi, ipotizzare un valore aggiuntivo rispetto a quello nazionale già calcolato al 2001. Non si tratta di assumere la traiettoria dei consumi in modo meccanico per cercare di dimensionare la rete futura, perché la programmazione regionale non lo consente più, avendo in buona parte liberalizzato il settore e perché ha optato tassativamente per indicatori di qualità e non di quantità.

E pur tuttavia, una visione del mercato aiuta ad inquadrare l'argomento e a capire l'evoluzione quantomeno a breve termine. Per le stesse ragioni poco incidono anche le valutazioni squisitamente demografiche.

La somministrazione ha forti interrelazioni con gli altri segmenti economici. Così il CENSIS, in "Note e Commenti", puntualizza come le interrelazioni tra turismo, alberghi, ristoranti ed attività creative siano indiscutibili.

Lo stesso CENSIS quantifica in quasi il 38% l'apporto del settore alberghi e ristoranti a tutto il valore aggiunto turistico diretto; in pratica, in tutte le attività ricreative, l'attività di somministrazione incide da un minimo del 25% ad un massimo del 90%.

Il CENSIS annota come in generale le attività connesse con l'organizzazione del tempo degli italiani risultino in crescita sia in termini di unità locali che di addetti.

Un settore dinamico, pertanto, e con buona capacità di assorbimento di occupazione, nel quale è forte la filosofia dell'accoglienza, della gratificazione del cliente e della dimensione ludica dell'esperienza di consumo.

Si registra una tendenza ad una elevata diversificazione funzionale dell'offerta, si creano nuovi mix funzionali, mescolando la funzione ristorante con la funzione di intrattenimento.

Siamo di fronte, secondo CENSIS, ad un fatturato di oltre 40 miliardi di Euro, molto di più di quanto realizzato da altri segmenti del turismo e del tempo libero.

Di questi 40 miliardi, il 65% è da imputarsi ai ristoranti ed il restante 35% ai bar e caffè.

Si assiste ad un comportamento degli operatori mirato alle esigenze espresse dalla clientela sempre più attenta ed esigente: non si va verso la specializzazione, ma nella direzione di un più ampio spettro di servizi.

Momenti tradizionali e innovazione si uniscono e ne risentono i cibi, il modo di offrirli, l'arredamento, gli spazi.

Proprio questa dinamicità sembra favorire un maggiore ingresso di nuovi imprenditori, tant'è che il tasso di natalità di queste imprese è più alto di quello di mortalità.

I margini di ampliamento del mercato risulterebbero piuttosto ampi perché la statistica ci dice che oltre il 27% degli italiani dichiara di non andare mai o quasi mai al bar per il pranzo.

La rete della Spezia

Gli esercizi operanti nel Comune sono 488: la nuova normativa regionale che stabilisce la tipologia unica di somministrazione di alimenti e bevande abbassa l'interesse a conoscere quanti siano i bar e quanti siano i ristoranti, una suddivisione che invece riguarda del tutto la libertà dell'operatore sulla forma di gestione.

Più interessante è la localizzazione degli esercizi nelle diverse parti del territorio comunale anche perché l'analisi territoriale ed i contesti urbani hanno influenzato notevolmente la scelta degli indicatori di qualità dovuti per nuove aperture e per i trasferimenti.

Sarebbe stato utile confrontare la rete della Spezia con quella di altri Comuni importanti, ma sarebbe stato necessario rilevare ogni volta i dati in loco, non esistendo fino ad oggi una fonte attendibile in questo senso. Non è infatti percorribile l'utilizzazione delle posizioni del registro Imprese, se non per comparare qualche indice la cui significatività rimane a parità di diversa fonte utilizzata.

Sempre ricorrendo allo studio dell'Istituto G. Tagliacarne si possono verificare le seguenti osservazioni:

- L'indice di diffusione degli esercizi (numero x 1000 utenti) è pari,

alla Spezia, a 5,51; per la Provincia della Spezia 6,14; per la Liguria 7,47;

- Tra tutti i Comuni della Provincia della Spezia, La Spezia occupa la 18° posizione quanto a densità.

Tutto ciò dà una dimensione più reale dei valori assoluti, avendo comunque presente che i Comuni, non possono rifarsi semplicemente ad indici quantitativi nel programmare la propria rete.

Da ultimo si annota una forte concentrazione degli esercizi nella parte centrale della città, dove è forte la dinamica del mercato che si è realizzata negli ultimi tempi ed ha imposto all'amministrazione comunale di prevedere un percorso di qualità più intenso che altrove.

Zone	Autorizzazioni pubblici esercizi (ex A-B-D)	Autorizzazioni collegate (ex C)	Circoli	TOTALI
Centro Storico	148	0	12	160
Centrale	35	0	2	37
Est	122	2	9	133
Ovest	64	1	9	74
Periferica e collinare	119	0	29	148
Totali	488	3	61	552

Alcune brevi annotazioni

- Molto rilevante il numero dei circoli.
- Al contrario, scarsamente incidenti le tipologie ex C.
- Trascurabile l'effetto delle disposizioni transitorie del TUC sulla possibilità di suddivisione delle ex tipologie A e B.

La pianificazione comunale

Il Comune della Spezia prima dell'approvazione del TUC regionale, aveva predisposto il Piano dei Pubblici esercizi ai sensi della Legge 287/91, avente

per oggetto "Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sulle attività dei pubblici esercizi" . Questa pianificazione prevedeva la suddivisione del territorio comunale in zone ed a seconda delle caratteristiche di ogni zona, venivano fissati parametri numerici che assicurassero in relazione alla tipologia, la migliore produttività del servizio da rendere al consumatore ed il più equilibrato rapporto tra numero di esercizi e la popolazione residente e fluttuante. I parametri numerici erano oggetto di revisione periodica mediante la predisposizione di appositi bandi.

Il TUC, le direttive ed i criteri indicati dalla normativa regionale precisano quali debbano essere gli elementi che il Comune deve valutare per predisporre la nuova pianificazione:

- a) le caratteristiche della 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'art. 154 della Legge Regionale n. 1/2007.*

Per reperire alcuni dati, per dare rilievo quantitativo alle informazioni richieste, ma soprattutto per quanto riguarda la metodologia e i necessari

confronti con località simili o per costruire indici di densità relativa, si è utilizzato lo studio Tagliacarne che pur risalendo al 2005, può essere considerato una solida base di partenza.

Le direttive regionali richiamano a vere e proprie previsioni (demografiche, sui consumi, sulla pendolarità, sul turismo) che comportano la trattazione di aspetti che considerino il territorio nella sua globalità, nella quale la somministrazione si inserisce come servizio e, nello stesso tempo, come opportunità di arricchimento proprio dei consumi e del turismo.

Nell'elaborazione dei dati, soprattutto per quanto riguarda l'offerta, si è tenuto conto anche degli effetti delle disposizioni transitorie che sono stati molto diversi nel territorio ligure; ci si riferisce alle possibilità ormai consumate offerte dall'art. 154 del TUC (esercitare o cedere diversi rami di azienda di ex autorizzazioni A, B e D della L. 287/91).

Nel valutare l'offerta (la rete) non ci si è limitati a considerare il complesso degli esercizi soggetti ad autorizzazione vera e propria, ma si sono presi in considerazione anche quelli attivabili con la DIA, poichè anch'essi incidono sui consumi.

Raccolti ed elaborati i dati, acquisite le informazioni, proiettate le tendenze anche per zone del territorio comunale, comprese le rispettive vocazioni urbanistiche, il Piano secondo gli indirizzi e i criteri regionali, prima di pervenire alle conclusioni finali (parametri) si è posto due obiettivi precisi:

- *La salvaguardia delle aree di cui all'art. 26, comma 2, lettera c del TUC (comuni, frazioni con popolazione inferiore a 3.000 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, ha previsto la presenza di qualificate attività di somministrazione ed ha fissato vincoli e prescrizioni per l'insediamento o il trasferimento di attività di somministrazione;

- *La valorizzazione dell'attività di somministrazione al fine di favorire il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali.*

Con il Piano sono stati previsti criteri programmatici che condizionano i procedimenti di apertura all'osservanza di precisi requisiti con effetti durevoli nel tempo, da cui scaturiscono i parametri ed i criteri per le nuove autorizzazioni.

L'indicazione precisa e tassativa della Regione è per la scelta di parametri di tipo qualitativo: superficie, somministrazione di prodotti tipici locali o provenienti dal commercio equo solidale, personale occupato, inserimento del locale nel contesto urbano, ecc.

Il Piano e il conseguente Bando, si sostanziano in parametri qualitativi e il Comune è tenuto a verificare che quei requisiti qualitativi esistano davvero e tale verifica avrà luogo nel momento in cui il Comune riceverà la comunicazione di inizio di attività di somministrazione.

Anche i trasferimenti sono soggetti a regole precise.

Per la predisposizione del Piano il Comune della Spezia ha inteso suddividere il territorio comunale in zone coincidenti con una o più unità insediative previste dal PUC che rappresentano realtà assimilabili per caratteristiche della rete, abitudini, consumi e attività prevalenti: ZONA CENTRO STORICO - ZONA DI PONENTE - ZONA DI LEVANTE - ZONA PERIFERICA E COLLINARE.

Parametri di qualità

Il contenuto normativo sulla somministrazione adottato dalla Regione Liguria non consente di fissare contingenti numerici per l'apertura di attività di somministrazione di alimenti e bevande.

L'allineamento alla normativa nazionale ed alle direttive europee è disposto in ossequio ai principi della concorrenza, della liberalizzazione del mercato e della tutela dei consumatori.

L'indicazione e la precisazione dei singoli parametri, quelli che l'esercente deve dimostrare di possedere e di mantenere, sono stabiliti in sede di Piano secondo i già diffusi principi della qualità reale o di quella percepita e selezionati adeguatamente, soprattutto in termini di misurabilità.

L'Amministrazione comunale si è confrontata con le parti sociali e la Camera di Commercio sul contenuto dell'intero Piano ma in particolare su questa parte, sicuramente la più problematica oltreché la più innovativa.

Sono stati fissati indici di qualità a cui sono stati assegnati valori diversi per zone del territorio comunale e non sarà di poca rilevanza la disciplina che ne è derivata per aperture, trasferimenti e salvaguardia degli interessi legittimi di chi già opera nel settore.

Requisiti oggettivi

1	Superficie di somministrazione all'interno dei locali: minimo 30 mq in Zona Cento Storico e mq. 50 nelle altre Zone	Requisito prioritario
2	Fondi terranei non utilizzati per attività commerciali ed artigianali da almeno 5 anni	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 la 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 fonoisolanti	Requisito prioritario
10	Disponibilità di area privata attrezzata per somministrazione all'aperto (in misura di almeno il 30% del locale)	Requisito accessorio
11	Presenza di sistema di pagamento elettronico	Requisito prioritario
12	Carta dei vini italiani o regionali	Requisito accessorio
13	Presenza nel menù di piatti internazionali e o regionali qualora non siano presenti sul territorio comunale i rispettivi locali tipici	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)	Requisito accessorio
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 della 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, con chiusura non prima delle ore 22.	Requisito prioritario
21	Apertura da 310 a 330 giorni l'anno	Requisito accessorio
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 accessorio
24	Distanza dal più vicino esercizio autorizzato alla somministrazione (30metri in zona centro storico e 50 metri nelle restanti zone)	Requisito accessorio
25	Immobile adeguato alla normativa per portatori di handicap con totale abbattimento delle barriere architettoniche	Requisito prioritario
26	Locale dotato di cassa separata dal banco di somministrazione con personale addetto	Requisito accessorio
27	Personale dotato di abbigliamento identificativo del locale	Requisito accessorio

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

Zone	Requisiti prioritari minimi	Requisiti accessori minimi
CENTRO STORICO	4	6
ZONA DI LEVANTE	3	6
ZONA DI PONENTE	3	6
ZONA PERIFERICA E COLLINARE	2	3

L'autorizzazione per il rilascio di nuove autorizzazioni ed i trasferimenti nelle varie zone in cui è suddiviso il territorio comunale è subordinato al possesso da parte dei richiedenti, dei seguenti requisiti minimi di accesso:

- a) ZONA CENTRO STORICO: n. 4 REQUISITI PRIORITARI e n. 6 REQUISITI ACCESSORI
- b) ZONA DI LEVANTE: N.3 REQUISITI PRIORITARI E N.6 REQUISITI ACCESSORI
- c) ZONA DI PONENTE: N. 3 REQUISITI PRIORITARI E N. 6 REQUISITI ACCESSORI
- d) ZONA PERIFERICA E COLLINARE: N.2 REQUISITI PRIORITARI E N. 3 REQUISITI ACCESSORI

NORMATIVA

Art.1

Principi generali

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande sono attività commerciali libere ai sensi e per gli effetti dell'art.41 della Costituzione;

La regolamentazione comunale è finalizzata al contemperamento dell'interesse privato dell'impresa, al libero esercizio con quello pubblico della fruizione di un servizio commerciale adeguato e rispondente alle necessità del territorio;

Il Comune valorizza le forme di semplificazione amministrativa e di riduzione delle barriere di accesso al mercato da parte dei nuovi imprenditori ed individua i criteri a tutela della qualità del servizio reso alla collettività.

Art.2

Attività di somministrazione soggette al rispetto dei criteri di qualità

Sono soggette al rispetto dei criteri di qualità ed al requisito minimo di accesso, le attività di somministrazione di alimenti e bevande previste dall'art.55 della Legge Regionale n.1/2007.

Non sono soggette al rispetto dei criteri di qualità ed al requisito minimo di accesso, le attività di somministrazione alimenti e bevande previste dagli artt. 56,57, 58 della Legge Regionale n.1/2007 e le attività esercitate negli immobili comunali a destinazione culturale, ricreativa, sportiva e nelle aree verdi.

Art.3

Zonizzazione

Ai fini dei presenti criteri, il territorio comunale è diviso in n. 4 zone coincidenti con una o più unità insediative previste dal PUC .

La suddetta suddivisione è riportata nella planimetria allegata al presente documento programmatico.

Art.4 Subingresso

Il trasferimento della gestione o della proprietà dell'esercizio o di un ramo di azienda, per atto tra vivi o per causa di morte normato dall'art. 132 del TUC, è soggetto a comunicazione effettuata dal subentrante al Comune utilizzando l'apposita modulistica predisposta dall'ufficio competente o su modello equivalente che dovrà essere corredata da:

- dichiarazione notarile o copia dell'atto di trasferimento
- documentazione attestante il possesso dei requisiti professionali
- visura camerale o copia dell'atto costitutivo se trattasi di società
- titolo autorizzativo originale del dante causa

Art.5 Programmazione delle attività di somministrazione

Ai fini dell'avvio di una nuova attività di somministrazione di alimenti e bevande soggetta a programmazione comunale in base a quanto disposto dalla Legge Regionale 2/01/2007 n.1 e della deliberazione del Consiglio Regionale della Liguria n.5 del 27/02/2008, il Comune prevede l'adozione di criteri di qualità secondo le disposizioni e le procedure di seguito riportate.

I soggetti interessati devono presentare al Comune domanda di autorizzazione autocertificando:

- a) La denominazione o ragione sociale del richiedente;
- b) La residenza o sede legale del richiedente;
- c) L'ubicazione del locale nel quale si intenda esercitare l'attività;
- d) Le generalità e la nazionalità del richiedente;
- e) La dichiarazione di essere in possesso dei requisiti di cui agli artt.12 e 13 della Legge Regionale n.1/2007 (requisiti morali e professionali);
- f) L'assunzione dell'obbligo ad adempiere alle procedure previste dalla normativa di settore (notifica sanitaria di cui al Reg.CE 852/04, valutazione di impatto acustico, rispetto del DM 10/03/1998 e comunque di quanto previsto al comma 4 dell'art.5 della Legge Regionale n.1/2007);

- g) L'assunzione dell'obbligo di osservare le disposizioni di cui alla deliberazione del Consiglio Regionale della Liguria n.5/2008, in caso di effettuazione di attività di intrattenimento ed attività accessorie svolte congiuntamente alla somministrazione di alimenti e bevande;
- h) Il possesso dei requisiti minimi di accesso corrispondenti alla zona dove ha sede l'esercizio.
- i) L'assunzione dell'obbligo di esporre al pubblico ed alla clientela, il menù (l'elenco dei cibi e delle bevande somministrate) almeno in due lingue ed il relativo listino dei prezzi.

Trascorso il termine di 60 giorni dallo stato di ricevimento della domanda di autorizzazione, senza che il Comune abbia comunicato il provvedimento di diniego, la domanda s'intende accolta.

Le autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande abilitano anche a:

- a) L'installazione e l'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora della musica strumentale e dal vivo e di immagini, nonché di giochi previsti dalle norme vigenti;
- b) L'effettuazione di intrattenimenti musicali senza ballo.

L'operatore commerciale, entro 180 giorni, e comunque prima della loro scadenza, dal rilascio dell'autorizzazione da parte del Comune, salvo proroga in caso di comprovata necessità, deve porsi in regola con le 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 dei locali.

Per le attività autorizzate con l'entrata in vigore del presente documento di programmazione, il requisito minimo di accesso previsto per le varie zone, deve essere mantenuto per tutta la durata di svolgimento dell'attività anche in caso di trasferimento (soggetto ad autorizzazione) o subingresso (soggetto a comunicazione).

In particolare per il trasferimento nella stessa zona, il titolare è tenuto al possesso dei requisiti minimi previsti per la stessa; nel caso di trasferimento ad altra zona l'interessato dovrà dimostrare il possesso dei requisiti minimi previsti per quest'ultima.

Art.6

Disciplina per le attività già esistenti

Relativamente alle attività già esistenti alla data di entrata in vigore del presente atto e perciò autorizzate in base alla precedente normativa, si dispone l'obbligo di esporre al pubblico ed alla clientela il menù (l'elenco dei cibi e delle bevande somministrati) almeno in due lingue ed il relativo listino dei prezzi, entro 180 giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento. Si dispone inoltre quanto segue:

- a) In caso di trasferimento si applica la disciplina di cui all'articolo precedente ed in particolare l'esercente dovrà autocertificare il possesso dei requisiti minimi di accesso corrispondente alla zona ove si intenda trasferire l'esercizio.
- b) Nel caso di subingresso senza modifiche sostanziali dei locali, non si tiene conto dell'obbligo del possesso dei requisiti minimi di accesso previsti per la zona interessata.
- c) Nel caso di subingresso con modifiche sostanziali dei locali, il subentrante è tenuto a dimostrare il possesso di almeno 2 requisiti prioritari di accesso previsti per la zona interessata.

Ai sensi del presente articolo, per variazioni sostanziali si intendono le variazioni che siano rilevanti ai sensi e per gli effetti del Reg.CE 852/2004 e che riguardino lavori di manutenzione straordinaria.

Art.7

Attività stagionali

Le disposizioni di cui al presente atto di programmazione si applicano anche alle attività di somministrazione esercitate in forma stagionale.

Per stagionali si intendono quelle attività che vengono esercitate per non meno di 5 mesi e per non più di 8 mesi consecutivi nel corso dell'anno solare.

Art.8

Preposto e sostituzione temporanea

L'articolo 55, comma 10, del T.U.C. stabilisce che in 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 un periodo di tempo superiore a 6 mesi, tale da assumere il carattere della stabilità, il titolare dovrà nominare un rappresentante che deve essere in possesso dei requisiti di cui agli artt. 12 e 13 del T.U.C. .

Art.9

Decadenza

Qualora il Comune accerti, anche dopo il rilascio dell'autorizzazione, la mancanza dei requisiti di accesso dichiarati o nel caso in cui, durante l'esercizio dell'attività, verifichi il venir meno dei requisiti qualitativi minimi che danno luogo all'accesso di cui al presente documento, il Comune procede:

- a. A comunicare l'avvio del procedimento di decadenza assegnando all'interessato un termine non inferiore a 15 e non superiore a 60 giorni per presentare giustificazioni, istanze, proposte eventualmente corredate da documentazione. Il Comune valutata la congruità delle controdeduzioni, può stabilire un ulteriore termine di 60 giorni per l'adeguamento
- b. A pronunciare la decadenza in caso di mancato adeguamento entro il termine assegnato.

Restano ferme le ipotesi di decadenza e chiusura dell'attività previste dalla Legge Regionale n.1/2007.

Ai fini della verifica dei requisiti, oltre agli ordinari strumenti di vigilanza e controllo, il titolare di esercizio di somministrazione comunque autorizzato anche ai sensi della normativa precedente, nei casi di subingresso, trasferimento o altre variazioni che comportino o abbiano comportato l'assoggettabilità all'obbligo del possesso dei requisiti minimi di accesso, è tenuto a presentare al Comune ogni due anni a partire dall'anno 2009, entro il mese di gennaio, autocertificazione del mantenimento dei requisiti che hanno determinato l'accesso di cui al presente documento. Il Comune provvede alla verifica a campione delle autocertificazioni pervenute. La mancata presentazione o la presentazione oltre i termini dell'autocertificazione biennale comporta l'avvio del procedimento di decadenza del titolo abilitativi di cui ai commi precedenti.

Art.10

Rinvio

Per quanto non previsto nel presente atto, si rinvia alla disciplina prevista dalla Legge Regionale n.1/2007 ed alla Deliberazione del Consiglio Regionale della Liguria n.5 del 27/02/2008, nonchè alla successiva pianificazione urbanistico commerciale relativa al commercio stabile.

Art.11

Disciplina transitoria

Per la durata di 12 mesi dall'entrata in vigore del presente provvedimento, sono possibili i trasferimenti in zona delle autorizzazioni rilasciate ai sensi della Legge 287/91 senza il possesso dei requisiti minimi di accesso, solamente se il trasferimento è richiesto nella stessa zona della precedente pianificazione (Zona Centro Storico, Zona Centrale, Zona Est, Zona Ovest , Zona Periferica e Collinare.

Art. 12

Sanzioni

Per le violazioni delle norme previste nel presente atto regolamentare, si applicano le sanzioni di cui all'art. 142 - commi 2 e 3 del TUC.

Art. 13

Sospensione e limitazione temporanea all'esercizio dell'attività di somministrazione

Il Sindaco con propria Ordinanza, può sospendere o limitare temporaneamente l'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande a tutti gli esercenti delle attività di somministrazione presenti sul territorio comunale, qualora vengano accertate situazioni che contrastino con la sicurezza urbana.