



COMUNE DI **BOLANO**  
PROVINCIA DELLA SPEZIA

SETTORE ATTIVITA' ECONOMICHE

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

AI SENSI DELLA LEGGE REGIONALE DEL 2 GENNAIO 2007 N.1. (TESTO UNICO IN MATERIA DI COMMERCIO), DELLA D.C.R. DEL 17 MAGGIO 2007 N. 18 DEL 27 FEBBRAIO 2008 N. 5 E DELLA NOTA ESPLICATIVA DEL 7 MAGGIO 2008 PROT. N. PG 2008/61626.

TESTO APPROVATO CON DELIBERAZIONE DEL  
CONSIGLIO COMUNALE N. \_\_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_

## **INDICE**

### **COMUNE DI BOLANO**

- A) STATISTICHE GENERALI INTRODUTTIVE
- B) ELENCO ESERCIZI CHE EFFETTUANO LA SOMMINISTRAZIONE

### **INDAGINE**

- 1) MERCATO EXTRADOMESTICO  
METODOLOGIA RELAZIONE MOD. QUESTIONARIO GRAFICI OFFERTA
- 2) CONSUMI EXTRADOMESTICI  
METODOLOGIA RELAZIONE MOD. QUESTIONARIO GRAFICI CONSUMI

### **PIANO SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE**

#### **PREMESSA**

- ART.1. FINALITA'
- ART.2.. COMPETENZE
- ART.3. PRINCIPI GENERALI
- ART.4. AMBITO DI APPLICAZIONE
- ART.5. ESCLUSIONI DALL'AMBITO DI APPLICAZIONE
- ART.6. TIPOLOGIA DELL'ATTIVITA'
- ART.7. ESERCIZIO DI ATTIVITA' ACCESSORIE
- ART.8. DISPOSIZIONI PER I DISTRIBUTORI AUTOMATICI
- ART.9. SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE SU AREE PUBBLICHE
- ART.10. VENDITA SU AREE PUBBLICHE DI PRODOTTI ALIMENTARI
- ART.11. DISPOSIZIONI PER I CITTADINI DEI PAESI NON EUROPEI E DELL'UNIONE EUROPEA
- ART.12. REQUISITI MORALI
- ART.13. REQUISITI PROFESSIONALI (ALL.1)
- ART.14. ATTIVITA' SOGGETTE AD AUTORIZZAZIONE
- ART.14,1 LA PROCEDURA PER LE ATTIVITA' SOGGETTE AD AUTORIZZAZIONE
- ART.14.1.1 TRASFERIMENTO DI SEDE DELL'ESERCIZIO
- ART.14.2. IL PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO
- ART.14.3. LA COMUNICAZIONE DI EFFETTIVO INIZIO ATTIVITA'
- ART.14.4 CRITERI OBBLIGATORI E QUALITATIVI (ALL.2
- ART.15. LA SORVEGLIABILITA'
- ART.15.1 LA SORVEGLIABILITA' ESTERNA
- ART.15.2 LA SORVEGLIABILITA' INTERNA
- ART.15.3 CARATTERISTICHE DEI LOCALI ADIBITI ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE ANNESSI A CIRCOLI PRIVATI
- ART.16. PREPOSTO E SOSTITUZIONE TEMPORANEA
- ART.16.1. LA PROCEDURA PER PREPOSTO E SOSTITUZIONE TEMPORANEA
- ART.17. ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE SOGGETTE A D.I.A
- ART.18. LE ATTIVITA' STAGIONALI
- ART.18.1. IL PERIODO DI APERTURA STAGIONALE
- ART.19. ATTIVITA' TEMPORANEE
- ART.20. LIMITAZIONI ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA'
- ART.21. ATTIVITA' NON SOGGETTE AD AUTORIZZAZIONE COMUNALE
- ART.22. ESERCIZIO DI VICINATO '- IMPRESA ARTIGIANA CONSUMO SUL POSTO
- ART.23. ATTIVITA' NON SOGGETTE A PIANO COMUNALE
- ART.24 PUBBLICITA' DEI PREZZI
- ART.25 ORARI DEGLI ESERCIZI
- ART.26.e sub. SOSPENSIONE VOLONTARIA- VARIAZIONI - AMPLIAMENTO - SUBINGRESSO - AFFIDAMENTO DI REPARTO .- CESSAZIONE.-
- ART.27. DECADENZA
- ART.28. SANZIONI
- ART.29. DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE

## A) STATISTICHE GENERALI INTRODUTTIVE

La collocazione di **Bolano** tra Liguria e Toscana ne ha condizionato la storia anche da un punto di vista culturale.

Il territorio, abitato al 31.12.2006 da oltre 7.622 residenti può dividersi in tre centri abitati principali:

**Bolano** che è il capoluogo del Comune e l'insediamento che, all'interno del perimetro murario, ha meglio conservato la sua impronta medievale

**Montebello**, posto sul crinale collinare più occidentale del Comune, è diviso nei tre insediamenti residenziali cosiddetti "**di Cima**", "**di Mezzo**" e "**di Fondo**".

La frazione di **Canevella- Venaro** i cui abitanti sono ripartiti tra Ceparana e Bolano è stata identificata dall'Amministrazione come la quarta zona di insediamento commerciale

**Ceparana**, vera e propria moderna cittadina, è l'insediamento urbano più popoloso ed esteso del Comune in cui si concentrano, oltre al maggior numero di abitanti, anche numerose attività produttive ed una ricca offerta di servizi pubblici e privati che ne fanno il centro più importante ed attivo dell'intera Bassa Val di Vara.

Il Comune con un'estensione di 22,31 kmq situato in posizione baricentrica rispetto ad un comprensorio ricco di bellezze naturali ed attrazioni turistiche con un giusto equilibrio fra pianura e collina, aree urbanizzate e verde, centri storici ed aree artigianali, ha creato un ambiente di vita quotidiana piacevole, ricco di opportunità. A ciò si aggiunge una rete di servizi e strutture ottimali.

Dalla tabella demografica al 31.12.2006 si evince un aumento del 7% della popolazione residente con un saldo demografico positivo di 89 unità significativo rispetto al decremento provinciale ed alla scarso incremento 3,5 dell'area della media e bassa val di Vara.

Nel 2006 c'è stato un incremento demografico anche della popolazione straniera di circa 26 unità tale aumento si rileva anche nella provincia della Spezia e nell'area della Media Bassa Val di Vara.

Tale incremento della popolazione, in contro tendenza rispetto all'ambito provinciale e al Bacino omogeneo di riferimento (Media e Bassa Val di Vara), è probabilmente da imputare allo sviluppo economico ed infrastrutturale della zona nel suo complesso.

Ulteriore dato significativo rispetto alla programmazione del piano del commercio è il numero delle famiglie residenti; la tabella successiva indica che il numero delle stesse è significativo rispetto al bacino omogeneo di riferimento, ma con un numero medio di componenti per famiglia lievemente inferiore.

Tale indicatore rappresenta la presenza di famiglie composte prevalentemente da giovani e quindi il dato è in controtendenza rispetto agli altri comuni della Provincia ed è molto interessante collegato alle prospettive di crescita e di consumo del territorio.

Inoltre il completamento di numerose strutture ad uso abitativo e commerciale nel centro di Ceparana sono il segnale di un interesse all'investimento sul territorio e di una progressiva migrazione dai comuni limitrofi.

## DEMOGRAFIA E TERRITORIO DEL COMUNE DI BOLANO

	<b>Bolano</b>	<b>Provincia</b>	<b>Media Bassa Val di Vara</b>
Altitudine Municipio (2004)	317		
Altitudine minima (2004)	27	0	25
Altitudine massima (2004)	594	1.639	1.162
Superficie in Km <sup>2</sup> (2004)	14,67	882,40	200,37
Comunità montana	Media e Bassa Val di Vara		
Sistemi locali del lavoro	La Spezia		

### Andamento della popolazione residente nell'ultimo ventennio

Popolazione residente al 31/12/1986	7.070	233.142	20.721
Popolazione residente al 31/12/1996	7.123	221.259	22.558
Var. % 1986/1996	0,7	-5,1	8,9
Popolazione residente al 31.12.2006	7.622	220.212	23.354
Var. % 1996/2006	7,0	-0,5	3,5

### Dati per età, sesso

AL 31.12.2005			
Indice di vecchiaia			
Maschile	136,7	190,4	155,4
Femminile	194,6	297,4	216,8
Totale	164,7	242,4	185,5
Classi di età - Totale			
0-14	952	24.069	2.831
15-64	5.013	137.279	15.077
di cui 15-19	261	8.365	867
di cui 60-64	485	13.660	1.445
>=65	1.568	58.338	5.251
Totale	7.533	219.686	23.159
Maschi	3.728	104.576	11.426
Femmine	3.805	115.110	11.733
Totale	7.533	219.686	23.159

### Movimento demografico

ANNO 2006			
Saldo naturale	-13	-1.141	-52
Saldo migratorio	102	1.667	247
Saldo totale	89	526	195
Popolazione a fine anno	7.622	220.212	23.354

### Famiglie residenti

AL 31/12/2006			
Numero di famiglie	3.044	100.507	9.843
Numero di convivenze	3	115	12
Numero medio di componenti per famiglia	2,1	2,2	2,4

### Popolazione straniera residente

Bilancio demografico anno 2006			
Popolazione straniera residente a inizio anno	219	8.470	692
Popolazione straniera residente a fine anno	245	9.365	760
Popolazione straniera per area geografica di provenienza			
AL 31.12.2006			
Europa	153	4.012	384
di cui Unione Europea	36	925	105
Asia	13	729	38
Africa	50	1.955	238
America	29	2.658	100
Oceania	0	11	0
Totale	245	9.365	760

**Fonte: I Comuni della Provincia in cifre Edizione 2007 Camera di Commercio La Spezia**

## ALBERGHI RISTORANTI E BAR

Come si evince dalla tabella di seguito riportata si è modificato dal 2001 al 2006 del 31,58% il numero delle unità presenti sul territorio nel settore alberghi/ristoranti. Il numero totale delle imprese attive è pari a 19 unità rispetto a 13 unità nell'anno 2001 e costituisce circa il 4% delle imprese attive sul territorio comunale.

Ad oggi sono presenti sul territorio 2 alberghi, 6 ristoranti, 9 bar, 2 agriturismi e 8 circoli come da elenco nel presente Piano oltre affittacamere e Bed & Breakfast.

Il trend relativo al settore a livello provinciale e a livello di territorio della Comunità Montana è in ascesa, tale tendenza è probabilmente dettata da arrivi e presenze in aumento sul territorio costiero a maggiore vocazione turistica ed in parte dal forte investimento in comunicazione turistica di tutto il comprensorio.

### ALBERGHI E RISTORANTI - IMPRESE ATTIVE

	Bolano		Provincia		Media/Bassa Val di Vara
	2001	2006	2001	2006	2001
Alberghi e ristoranti senza altra specifica	1	0	10	2	2
Alberghi	1	3	121	152	6
Campeggi ed altri alloggi per brevi soggiorni	0	0	93	219	6
Ristoranti	6	6	480	524	41
Bar	5	10	633	659	34
Mense e forniture di pasti preparati	0	0	15	13	1
<b>TOTALE</b>	<b>13</b>	<b>19</b>	<b>1.352</b>	<b>1.569</b>	<b>90</b>

Fonte: I Comuni della Provincia in cifre Edizione 2007 Camera di Commercio La Spezia

### DINAMICA DELLE IMPRESE

Nell'anno 2006 nel Comune di Bolano sono presenti a 479 imprese attive, con un trend di crescita rispetto all'anno 2001 di n. 13 unità. La consistenza di imprese attive in numero assoluto è aumentata sia a livello provinciale, sia nel comprensorio della Media e Bassa Val di Vara.

È da evidenziare che rispetto al Bacino omogeneo di riferimento, le imprese attive nel comune di Bolano, rappresentano il 30,9% del totale.

Tale percentuale è rimasta pressoché costante nel periodo 2001-2006. al 31/12/2006 le imprese commerciali attive nel comune di Bolano sono pari a 166 unità di cui 43 unità nei settori del commercio all'ingrosso e 106 unità nel commercio al dettaglio.

I numeri sono pressoché stabili, così come nel bacino omogeneo di riferimento, con piccolissime variazioni in negativo per quest'ultimo e un po' più accentuate a livello provinciale

### IMPRESE ATTIVE

	Bolano		Provincia		Media Bassa Val di Vara
	2001	2006	2001	2006	2001
A Agricoltura, caccia e silvicoltura	25	23	1.250	1.195	134
B Pesca, piscicoltura e servizi connessi	0	1	134	152	3
C Estrazione di minerali	1	1	16	18	4
D Attività manifatturiere	74	68	2.022	2.069	219
E Prod. e distrib. energ. elettr., gas e acqua	0	0	7	9	0
F Costruzioni	79	88	2.423	2.919	263

G Comm.ingr.e dett.-rip.autoveicoli, motocicli e beni pers.e per la casa	164	166	5.429	5.266	485
H Alberghi e ristoranti	13	19	1.352	1.569	90
I Trasporti,magazzinaggio e comunicaz.	30	22	843	835	96
J Attività finanziarie	10	14	441	416	20
K					
Attiv.immob.,noleggio,informat.,rice rca, servizi alle imprese	35	44	1.517	1.862	88
M Istruzione	2	2	53	71	3
N Sanita' e altri servizi sociali	1	1	57	86	1
O Altri servizi pubblici,sociali e personali	26	30	917	976	68
P Attività svolte da famiglie e conv.	0	0	1	0	0
X Imprese non classificate	3	0	120	41	13
				<b>17.48</b>	
<b>TOTALE</b>	<b>463</b>	<b>479</b>	<b>16.582</b>	<b>4</b>	<b>1.487</b>

**Fonte: I Comuni della Provincia in cifre Edizione 2007 Camera di Commercio La Spezia**

#### UNITA' LOCALI ATTIVE

	Bolano		Provincia		Media Bassa Val di Vara
	2001	2006	2001	2006	2001
A Agricoltura, caccia e silvicoltura	25	23	1.272	1.238	136
B Pesca,piscicoltura e servizi connessi	0	1	140	158	3
C Estrazione di minerali	1	1	30	35	6
D Attività manifatturiere	86	83	2.420	2.629	260
E Prod.e distrib.energ.eletttr.,gas e acqua	1	2	25	32	1
F Costruzioni	82	93	2.550	3.189	276
G Comm.ingr.e dett.-rip.autoveicoli, motocicli e beni pers.e per la casa	192	197	6.649	7.022	551
H Alberghi e ristoranti	16	22	1.602	1.988	104
I Trasporti,magazzinaggio e comunicaz.	31	30	1.046	1.219	100
J Attività finanziarie	15	21	610	619	36
K					
Attiv.immob.,noleggio,informat.,rice rca, servizi alle imprese	42	58	1.792	2.262	102
L Pubbl.amm.e difesa;assic.sociale obbligatoria	0	2	5	91	1
M Istruzione	4	0	75	0	5
N Sanita' e altri servizi sociali	2	2	86	135	7
O Altri servizi pubblici,sociali e personali	26	32	1.020	1.115	69
P Attività svolte da famiglie e conv.	0	0	1	0	0
X Imprese non classificate	31	8	1.249	332	95
<b>TOTALE</b>	<b>554</b>	<b>575</b>	<b>20.572</b>	<b>22.064</b>	<b>1.752</b>

**Fonte: I Comuni della Provincia in cifre Edizione 2007 Camera di Commercio La Spezia**

#### STRUTTURE RICETTIVE DEL TERRITORIO – ACCOGLIENZA TURISTICA

Le strutture turistiche ricettive alberghiere nel territorio sono da ricondursi a sole 2 unità e le strutture extralberghiere complementari quali agriturismi e affittacamere sono 12 per un totale di 96 posti letto.

Si nota negli ultimi anni una diminuzione delle presenze dal 2001-2006 di circa 93 unità con un raddoppio della presenza straniera ed una sensibile diminuzione del turismo italiano.

Sono in atto progetti di promozione del comprensorio della Media Bassa Val di Vara in coordinamento con gli enti turistici preposti al fine di attivare sinergie tra i Comuni

limitrofi in un ottica di sostenibilità e attirare flussi turistici interessati a visite nell'entroterra della provincia della Spezia e percorsi eno-gastronomici

.TURISMO					
	Bolano		Provincia		Media Bassa Val di Vara 2001
	2001	2006	2001	2006	
<b>Capacità ricettiva alberghi</b>					
N. esercizi	2	2	192	209	9
letti	24	26	6.639	7.247	191
<b>Capacità ricettiva strutture complementari</b>					
Campeggi e villaggi turistici: n. esercizi	0	0	26	26	0
Campeggi e villaggi turistici: posti letto	0	0	9.992	9.688	0
Alloggi agroturistici: n. esercizi	0	1	36	82	5
Alloggi agroturistici: posti letto	0	7	356	886	50
Alloggi iscritti al REC e altre strutture ricettive: n. esercizi	0	11	9	691	1
Alloggi iscritti al REC e altre strutture ricettive: posti letto	0	63	230	4.107	10
Totale esercizi complementari	0	12	71	799	6
Totale posti letto in strutture complementari	0	70	10.578	14.681	60
<b>Movimento Alberghiero</b>					
ARRIVI:					
Italiani	536	409	199.621	216.529	2.702
Stranieri	45	145	145.036	158.384	1.011
Totale	581	554	344.657	374.913	3.713
PRESENZE:					
Italiani	1.862	1.366	511.303	541.262	7.426
Stranieri	483	886	386.298	411.860	2.401
Totale	2.345	2.252	897.601	953.122	9.827
<b>Movimento Extralberghiero</b>					
ARRIVI:					
Italiani	n.d.	265	43.951	85.811	606
Stranieri	n.d.	28	45.643	77.980	93
Totale	n.d.	293	89.594	163.791	699
PRESENZE:					
Italiani	n.d.	1.039	289.053	347.578	1.800
Stranieri	n.d.	48	198.646	286.484	272
Totale	n.d.	1.087	487.699	634.062	2.072
<b>Fonte: I Comuni della Provincia in cifre Edizione 2007 Camera di Commercio La Spezia</b>					

## **B) ELENCO ESERCIZI CHE EFFETTUANO LA SOMMINISTRAZIONE**

### **RISTORANTI**

	<b>DENOMINAZIONE<sup>1</sup></b>	<b>FRAZIONE</b>
<b>1</b>	PIZZERIA NICODE'	CEPARANA
<b>2</b>	OSTERIA I MARCHESI	CEPARANA
<b>3</b>	PIZZERIA RISTORANTE NUOVO CAPATO'	CEPARANA
<b>4</b>	CHEZ DES AMIS	CEPARANA
<b>5</b>	PIZZERIA VECCHIA NAPOLI	CANEVELLA
<b>6</b>	RISTORANTE AMADEUS	CANEVELLA

### **BAR**

	<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>FRAZIONE</b>
<b>1</b>	BAR RISTORO	CEPARANA
<b>2</b>	BAR IL CASTELLO	CEPARANA
<b>3</b>	PUNTO D'INCONTRO	CEPARANA
<b>4</b>	BAR VETTORI & BASSI	CEPARANA
<b>5</b>	BAR GELATERIA ARCOBALENO	CEPARANA
<b>6</b>	BAR CAPRICORN	CEPARANA
<b>7</b>	BAR LA FENICE	CEPARANA
<b>8</b>	BAR BIRDY	CANEVELLA
<b>9</b>	CONCA VERDE	CEPARANA

### **CIRCOLI**

	<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>FRAZIONE</b>
<b>1</b>	CIRCOLO ENDAS CEPARANA	CEPARANA
<b>2</b>	CIRCOLO ARCI CEPARANA	CEPARANA
<b>3</b>	CIRCOLO ACLI CEPARANA "G.L. FANTIN"	CEPARANA
<b>4</b>	CIRCOLO ARCI BOLANO "TORA VECIA"	BOLANO
<b>5</b>	CIRCOLO ACLI BOLANO	BOLANO
<b>6</b>	CIRCOLO "G.S." MONTEBELLO	MONTEBELLO
<b>7</b>	CIRCOLO TENNIS VIA PUCCINI	CEPARANA
<b>8</b>	CIRCOLO ENDAS BOLANO	BOLANO

### **AGRITURISMI**

	<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>FRAZIONE</b>
<b>1</b>	LA TRAMONTANA	BOLANO
<b>2</b>	BEVILACQUA	BOLANO

---

<sup>1</sup> La Denominazione può non coincidere con la Ragione Sociale



## **ALIMENTARE EXTRADOMESTICO: LO SCENARIO ECONOMICO**

Il mutamento degli equilibri tra consumi alimentari domestici e consumi alimentari extradomestici è uno dei segnali più forti del cambiamento dei modelli sociali.

E' un cambiamento che investe il modello di produzione (società industriale vs. società terziaria), il modello delle relazioni familiari (casa vs. fuori casa), gli stili alimentari (pasti destrutturati, moltiplicazione delle occasioni di consumo, ecc.).

### **IL PANORAMA UE.**

Ad inizio 2005 i consumi alimentari dell'UE sono stati stimati in 1.287 miliardi di euro, il 33,8% dei quali riconducibile alla fruizione di pasti fuori casa.

Tra tutti i paesi dell'Unione Europea a 25 l'Italia è quello che, negli ultimi dieci anni, ha fatto segnare il tasso di crescita più elevato nel settore della ristorazione extra – domestica. In questo caso, la situazione descritta è il frutto di una forte crescita (+25%) messa a segno dal 1995 al 2001 e di un progressivo rallentamento negli anni successivi.

Nell'Unione Europea i consumi extradomestici incidono in media su quelli complessivi per una quota stimabile intorno al 33%. La situazione dei singoli paesi membri è però articolata. Nell'Europa del Nord il peso maggiore del fuori casa sui consumi alimentari complessivi si registra in Irlanda, con il 51,7%, nel Regno Unito con il 48,1% ed in Austria con 42,7%.

Tra i paesi mediterranei, paradossalmente il peso del fuori casa sui consumi alimentari complessivi è tra i più bassi. Infatti, con una quota del 32% l'Italia è superata dalla Grecia, dove il fuori casa pesa per il 46,8% che dalla Spagna con 50,5%.

### **ITALIA: OLTRE 60 MILIARDI SPESI FUORI CASA (+ 4,9 %)**

In Italia, nel 2006, il mercato dei consumi alimentari extradomestici (valutato nella ricerca Rimini Fiera–Nielsen 2005 a quota 58,119 miliardi di euro) è stimato dalla ricerca Rimini Fiera–Nomisma in ascesa fino a 61,010 miliardi di euro, in aumento del 4,9%.

Il dato Rimini Fiera – Nomisma è in linea con le più recenti previsioni dell'Istat che calcolano in 65,279 miliardi di euro il valore dei consumi extra – domestici in Italia nel 2008 (+ 12,2% sul 2005).

I consumi "fuori casa" crescono dunque più rapidamente di quelli domestici e rappresentano ormai un terzo del totale dei consumi alimentari.

### **PASTO FUORI CASA. 70 EURO AL MESE PER OGNI FAMIGLIA; 27,6 LA SPESA PRO - CAPITE**

In Italia, la spesa media mensile di una famiglia per il pasto fuori casa è di circa 70 euro, ripartiti tra: ristoranti e trattorie (45,7 euro), bar e pasticcerie (22,7 euro), mense aziendali e scolastiche (3,4 euro).

La spesa media mensile procapite è 27,6 euro, ripartiti tra ristoranti e trattorie (17,6 euro), bar e pasticcerie (8,7 euro), mense aziendali e scolastiche (1,3 euro). La spesa per consumi extradomestici è in crescita ed il trend si è consolidato nel primo semestre del 2006: il 74% del 'panel' ha consumato almeno un pasto fuori casa; 18 milioni di italiani hanno consumato un pranzo fuori casa per motivi di lavoro (soprattutto uomini di età compresa tra i 25 ed i 34 anni, risiedenti al Nord);

19 milioni di italiani lo hanno fatto invece per svago e la maggior parte si è recata al ristorante; hanno invece consumato una cena per motivi di svago 28 milioni di italiani. (\*da indagine semestrale Ismea - Nielsen, il profilo dal primo semestre 2006).

## **LE MODALITA' DI CONSUMO**

### **OTTO ITALIANI SU DIECI ABITUALMENTE CONSUMANO PASTI FUORI CASA**

Consuma abitualmente pasti fuori casa, sia a pranzo, sia a cena, il 78,2% del campione.

Nei grandi centri urbani, la percentuale di chi consuma fuori casa sia il pasto sia la cena sale all'82% coinvolgendo circa 7,6 milioni di persone.

Il 28% degli intervistati ha poi dichiarato di consumare un pranzo fuori casa durante tutti i giorni della settimana lavorativa.

Un ulteriore 7% consuma un pranzo fuori dalle mura domestiche anche nei giorni non lavorativi mentre un 19% dichiara fare un pranzo extradomestico "in media 2 o 3 volte la settimana".

La frequenza dei pasti fuori casa coinvolge in percentuali simili sia i lavoratori a tempo pieno (79,8%) che quelli part-time.

Va evidenziato che orari di lavoro più flessibili, e la cui lunghezza varia dalle tradizionali otto ore a part-time di sei o quattro, richiedono una valorizzazione del tempo e conducono ad una rivalutazione, in forme più moderne e pratiche, dello "snack portato da casa" introducendo l'abitudine a quello acquistato nel tragitto casa lavoro.

In questa logica, si inquadra la scelta di supermercati centrali di vendere panini e snack preparati al momento, puntando su di un'offerta più ampia, rapidità del consumo e prezzi convenienti.

Fra i luoghi di consumo domina il bar (31,3%), seguono il ristorante/pizzeria (27,5%) e la mensa aziendale (19,4%). Solo l'8% del campione porta il cibo direttamente da casa.

Nove intervistati su dieci consumano invece la cena presso ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie.

Altri luoghi hanno percentuali molto basse, ma la più evidente e prima alternativa (5,1%) è il consumo presso colleghi, parenti, amici.

A pranzo, il 28,8% del campione dichiara di limitarsi ad un panino/tramezzino/toast. Al secondo posto il primo piatto (19,7%).

Al terzo posto la pizza al trancio o intera (15,3%). Il 14,5% dichiara di gustarsi un pasto completo (11% nei grandi capoluoghi, il 18% nei piccoli centri)

La sera domina la pizza (51,3%), mentre il 25,6% si concede il pasto completo; panino/toast/tramezzino crollano all'1,6%.

## I principali risultati dell'indagine Ismea

### La spesa per i pasti fuori casa

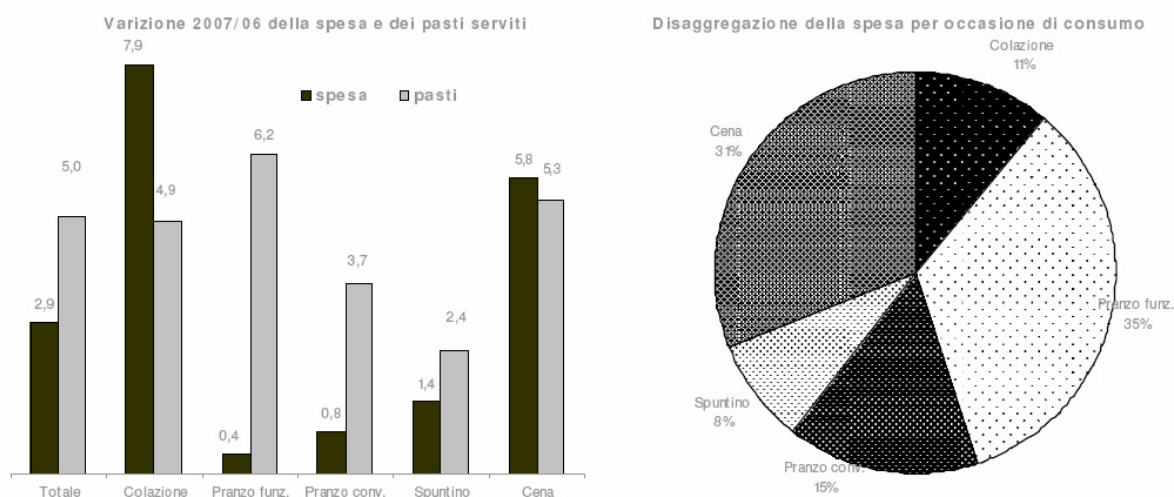
#### La spesa complessiva nel 2007

L'esborso complessivo per i pasti extradomestici degli italiani<sup>1</sup>, nel 2007, ha fatto registrare un incremento di quasi tre punti percentuali nei confronti del 2006. In crescita in particolare la spesa sostenuta per la colazione e la cena, più contenuto l'incremento di spesa per pranzi e spuntini extradomestici. Contemporaneamente il numero di pasti erogati dal settore della ristorazione è aumentato del 5%.

Scendendo nel dettaglio, per le colazioni e per le cene fuori casa, la spesa complessiva nel 2007 è aumentata nei confronti del 2006 ad un ritmo più sostenuto rispetto all'incremento dei pasti serviti. La spesa media a pasto è dunque risultata in crescita su base annua. Al contrario,

<sup>1</sup> L'indagine è stata svolta presso un campione di famiglie residenti in Italia. Nel computo della spesa per pasti extradomestici non sono quindi considerati i pasti consumati dai turisti e da coloro non permanentemente residenti.

**Figura 1 – La spesa per pasti extradomestici: variazioni percentuali 2007/06 e quote per occasione di consumo**



per il pranzo extradomestico, sia funzionale, sia conviviale, e per lo spuntino il numero di pasti serviti è cresciuto più che proporzionalmente rispetto alla spesa complessiva. Per queste occasioni di consumo, dunque, la spesa media a pasto nel 2007 è risultata inferiore rispetto all'anno precedente.

Il 35% dell'esborso complessivo per pasti extradomestici è speso per i pranzi funzionali, il 31% per le cene. La restante parte, un terzo del totale, è diviso tra pranzi conviviali, colazioni e spuntini. Rispetto al 2006 queste quote si sono mantenute sostanzialmente invariate.

#### *La spesa media del secondo semestre 2007*

Per la colazione, nel secondo semestre del 2007, si sono spesi in media 2,09 euro, il 4% in meno nei confronti del semestre precedente. La colazione più cara si consuma nel Nord-Est: qui per brioche e cappuccino si spendono circa 2,28 euro. Conviene invece consumare la colazione al Sud, dove la spesa media è di 2,00 euro, ma dove è più frequente che la brioche o i dolci di pasticceria siano accompagnati da un semplice caffè o da un bicchiere d'acqua. Il "risparmio", sia per questa che per le altre occasioni di consumo, può quindi essere spiegato anche da una diversa scelta dei prodotti consumati, oltre che dal luogo deputato al consumo.

Relativamente al pranzo funzionale, nel secondo semestre 2007 la spesa media è stata di 9,42 euro (+5% la crescita rispetto al semestre precedente). Il pranzo funzionale è più caro nelle regioni meridionali, dove si spendono mediamente 10,39 euro, mentre il più conveniente si può consumare nel Nord-Ovest spendendo 8,92 euro. Il costo contenuto nel Nord-Ovest si spiega sia con la composizione del pasto – è più frequente il ricorso al consumo di pietanze uniche (primi piatti o insalate) accompagnate da acqua minerale – sia con la scelta del luogo di consumo che, più spesso che altrove, è il bar, il fast food o il self service. A far lievitare la spesa per il pranzo funzionale al Sud, invece, è la più marcata abitudine ad accompagnare il pasto con bevande diverse dall'acqua, quali birra, bibite analcoliche e succhi o spremute. Nel Meridione, inoltre, più spesso che altrove, per il pranzo funzionale ci si reca in pizzeria o al ristorante.

Il pranzo conviviale, come osservato, è composto spesso da un pasto completo quindi risulta più caro del fugace panino che si consuma per il pranzo funzionale. Il costo medio di un pranzo conviviale, infatti, è di 21,28 euro, in crescita di 2,6 punti percentuali nei confronti del semestre precedente. La spesa per il pranzo conviviale extradomestico è, inoltre, più alta nel Centro (22,13 euro), dove più frequente è il consumo del pasto completo, mentre risulta più economica al Sud (20,61 euro), dove più spesso che altrove anche per questa occasione di consumo ci si accontenta di un frugale panino.

Per lo spuntino/merenda/aperitivo/dopocena si sono spesi in media, nel secondo semestre 2007, 4,97 euro, dato che evidenzia un decremento del 6% sul periodo precedente. Conviene consumare uno spuntino/merenda/aperitivo/dopocena nel Nord-Est, dove la spesa media per questa occasione di consumo risulta inferiore rispetto al resto d'Italia (4,83 euro). Meno conveniente, invece, consumare lo spuntino al Centro, dove la spesa media si attesta sui 5,32 euro. La differenza tra Nord e Centro-Sud nella scelta dei prodotti da consumare per questa occasione di consumo sta nel fatto che, mentre nel Settentrione si prediligono i cibi salati, al Centro-Sud la preferenza va a quelli dolci.

Il costo medio di una cena fuori casa, infine, è stato nel secondo semestre 2007, di 18,79 euro, in aumento rispetto al semestre precedente. Nel Nord-Ovest per la cena extradomestica si spendono mediamente 19,86 euro, ma viene più spesso consumato un pasto completo al ristorante, accompagnato magari da una bottiglia di vino. Più economica risulta la cena al Sud (17,07 euro), dove ci si reca più volentieri in pizzeria per una pizza e una birra.

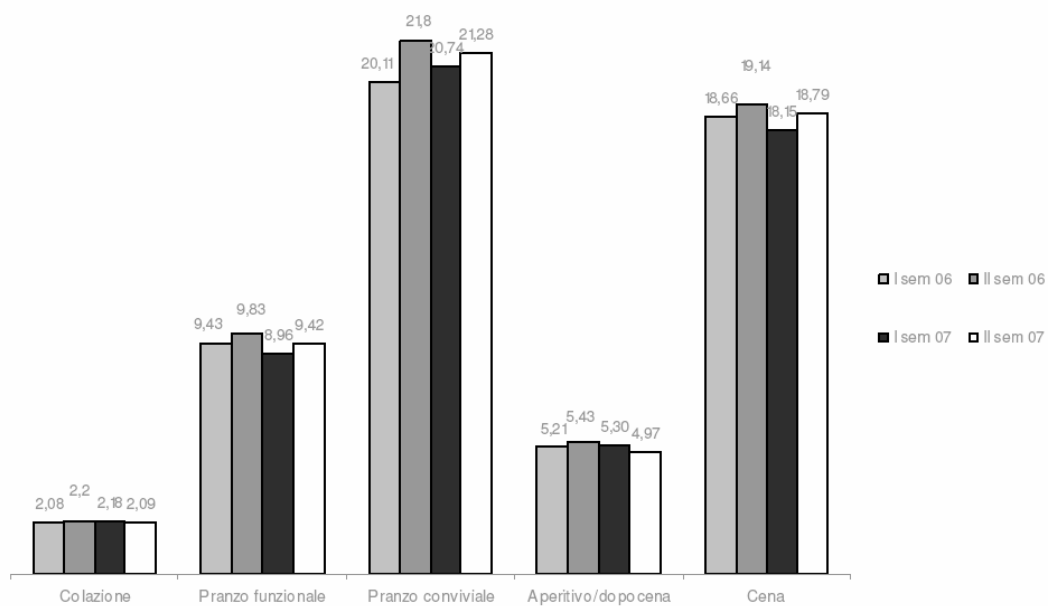
#### ***Il semestre nel complesso***

Secondo l'indagine Ismea-Nielsen il trend di crescita degli italiani che consumano prodotti alimentari fuori casa, registrato nel corso degli anni precedenti, sembra essersi consolidato durante il secondo semestre del 2007.

In lieve crescita nei confronti del periodo precedente, nel semestre luglio-dicembre 2007 risulta che l'80% degli individui di età superiore ai 14 anni ha consumato almeno un pasto fuori casa. Tale percentuale è la più alta rilevata dal 2004.

Il confronto con i semestri precedenti evidenzia una crescita per tutte le singole occasioni di consumo, con la sola eccezione della voce merenda, spuntino, aperitivo, dopocena.

**Figura 3 – La spesa media per i pasti fuori casa**



Fonte: Ismea-Nielsen

### La colazione

Nel secondo semestre 2007 sono stati più di 25,2 milioni (51% dell'universo) gli individui che hanno consumato almeno una volta la prima colazione al di fuori delle mura domestiche. La percentuale risulta in aumento del 3% rispetto al semestre precedente, e del 7% rispetto allo stesso semestre dell'anno precedente.

Le caratteristiche socio-demografiche del consumatore tipo dipendono dalla distribuzione delle caratteristiche stesse all'interno della popolazione. Così ad esempio, se i consumatori del Meridione rappresentano il 32% della popolazione e i consumatori di colazioni fuori casa sono per il 30% meridionali, non si può dire che questa sia una caratteristica che contraddistingue il consumatore tipo, anche se tale percentuale è la più alta osservata relativamente alla distribuzione territoriale. Questo perché la preponderanza di consumatori meridionali dipende dal fatto che obiettivamente sono presenti in numero maggiore all'interno della popolazione. Di contro, se la popolazione compresa nella fascia di età tra 25 e 34 anni è il 18% del totale, e i consumatori di colazioni extradomestiche sono per il 24% compresi in questa fascia di età, si può affermare che questi individui hanno una propensione maggiore al consumo di colazioni fuori casa, rispetto al resto della popolazione.

Si osserva quindi che il consumatore tipo di colazioni fuori casa non appartiene ad una particolare area geografica (le percentuali si avvicinano molto alla distribuzione che si osserva nella popolazione totale). Presenta tuttavia in maniera più accentuata le seguenti caratteristiche: ha tra i 25 e i 34 anni, ha un diploma di scuola media superiore ed è un lavoratore dipendente.

Si osserva nei rispondenti, in linea col semestre precedente, un 7,1% di consumatori assidui, che consumano cioè la colazione extradomestica almeno cinque volte a settimana.

**Tabella 1 – Profilo del consumatore di colazioni fuori casa**

Area geografica	Tot.			Livello istruzione	Tot.		
	Popolazione	I sem. 07	II sem. 07		Popolazione	I sem. 07	II sem. 07
Nord Ovest	27%	27%	28%	No titolo/licenza elem	27%	15%	15%
Nord Est+Emilia	19%	19%	19%	Licenza media inferiore	39%	42%	42%
Centro+Sardegna	22%	24%	23%	Diploma media sup.	27%	34%	34%
Sud+Sicilia	32%	30%	30%	Laurea	7%	9%	9%
Classi di età				Condizione professionale			
14/17 anni	5%	5%	3%	Lavoratore autonomo	12%	14%	15%
18/24 anni	9%	11%	11%	Lavoratore dipendente	17%	24%	24%
25/34 anni	18%	23%	24%	Operaio	15%	18%	18%
35/44 anni	18%	22%	21%	Casalunga	17%	10%	12%
45/54 anni	15%	16%	17%	Pensionato	21%	13%	12%
55/64 anni	14%	11%	12%	In cerca di lavoro	6%	7%	6%
65 e oltre	21%	12%	12%	Altro	12%	14%	13%

Fonte: Ismea-Nielsen



### Il pranzo funzionale

Sono 21 milioni, ovvero il 42% dell'universo, gli individui che nel primo semestre del 2007 hanno dichiarato di aver consumato almeno una volta un pranzo funzionale fuori casa, dove per pranzo funzionale si intende un'occasione di consumo legata ad impegni quotidiani di lavoro o di studio. Rispetto ai due semestri precedenti la percentuale dei consumatori registra un incremento.

Il consumatore medio di pranzi funzionali extradomestici è un uomo di età compresa tra i 25 e i 34 anni, residente nel Nord-Ovest, in possesso di diploma di scuola media superiore o laurea e lavoratore dipendente.

Il 7,5% degli intervistati, percentuale invariata rispetto alla prima parte dell'anno, può definirsi un consumatore assiduo di pranzi funzionali, poiché ne consuma almeno cinque a settimana.

**Tabella 2 – Profilo del consumatore del pranzo funzionale fuori casa**

Area geografica	Tot.	I sem. 07	II sem. 07	Livello istruzione	Tot.	I sem. 07	II sem. 07
	Popolazione				Popolazione		
Nord Ovest	27%	33%	33%	No titolo/licenza elem	27%	15%	13%
Nord Est+Emilia	19%	20%	20%	Licenza media inferiore	39%	37%	40%
Centro+Sardegna	22%	21%	21%	Diploma media sup.	27%	37%	36%
Sud+Sirilia	32%	26%	26%	Laurea	7%	11%	11%
Classi di età				Condizione professionale			
14/17 anni	5%	4%	3%	Lavoratore autonomo	12%	17%	16%
18/24 anni	9%	11%	11%	Lavoratore dipendente	17%	27%	27%
25/34 anni	18%	23%	25%	Operaio	15%	15%	18%
35/44 anni	18%	21%	21%	Casalinga	17%	8%	8%
45/54 anni	15%	17%	17%	Pensionato	21%	13%	13%
55/64 anni	14%	11%	11%	In cerca di lavoro	6%	6%	5%
65 e oltre	21%	13%	12%	Altro	12%	14%	13%

Fonte: Ismea-Nielsen

### Il pranzo conviviale

Sono 22,4 milioni (45% della popolazione) le persone che hanno dichiarato di aver consumato almeno una volta nel semestre di riferimento un pranzo conviviale, ossia non legato ad occasioni di lavoro o di studio, fuori dalle mura domestiche.

Il consumatore tipo del pranzo conviviale è un uomo residente nel Nord-Est, tra i 25 e i 44 anni di età, con una licenza di scuola media superiore e lavoratore dipendente.

E' molto bassa la percentuale di consumatori assidui di pranzi conviviali extradomestici, appena lo 0,5%. Questi sono comunque in prevalenza uomini, tra i 25 e i 34 anni, residenti nel Centro, con diploma di scuola media superiore e lavoratori autonomi.

I non consumatori, 55% delle risposte, sono in prevalenza donne molto giovani, residenti al Sud, casalinghe o in cerca di occupazione.

**Tabella 3 – Profilo del consumatore del pranzo conviviale fuori casa**

Area geografica	Tot.	I sem. 07	II sem. 07	Livello istruzione	Tot.	I sem. 07	II sem. 07
	Popolazione				Popolazione		
Nord Ovest	27%	30%	28%	No titolo/licenza elem	27%	20%	19%
Nord Est+Emilia	19%	24%	24%	Licenza media inferiore	39%	38%	39%
Centro+Sardegna	22%	20%	22%	Diploma media sup.	27%	32%	33%
Sud+Sirilia	32%	26%	26%	Laurea	7%	10%	9%
Classi di età				Condizione professionale			
14/17 anni	5%	4%	4%	Lavoratore autonomo	12%	15%	14%
18/24 anni	9%	9%	8%	Lavoratore dipendente	17%	23%	23%
25/34 anni	18%	20%	21%	Operaio	15%	16%	17%
35/44 anni	18%	20%	20%	Casalinga	17%	12%	12%
45/54 anni	15%	17%	16%	Pensionato	21%	18%	18%
55/64 anni	14%	14%	13%	In cerca di lavoro	6%	4%	5%
65 e oltre	21%	16%	18%	Altro	12%	12%	11%

Fonte: Ismea-Nielsen

### **Lo spuntino, merenda, aperitivo, dopocena**

Nel secondo semestre del 2007 lo spuntino, la merenda, l'aperitivo e il dopocena sono stati consumati almeno una volta fuori casa da 15,9 milioni di individui.

Si tratta del 32% dell'universo di riferimento. I consumatori più assidui dello spuntino fuori casa sono gli abitanti del Nord-Ovest. Di solito sono individui tra i 18 e i 34 anni, lavoratori dipendenti con diploma di scuola media superiore o laurea.

Anche per lo spuntino extradomestico è bassa la percentuale di consumatori assidui (1,4%), cioè di coloro che effettuano uno spuntino fuori casa almeno cinque volte a settimana. Questi, in ogni caso, sono in prevalenza giovani fino a 24 anni di età, residenti nel Nord-Est, con licenza di scuola media inferiore e operai. Il profilo dei non consumatori non differisce dalle altre occasioni di consumo.

**Tabella 4 – Profilo del consumatore dello spuntino fuori casa**

Area geografica	Tot. Popolazione	I sem. 07	II sem. 07	Livello istruzione	Tot. Popolazione	I sem. 07	II sem. 07
Nord Ovest	27%	30%	31%	No titolo/licenza elem	27%	12%	12%
Nord Est+Emilia	19%	19%	18%	Licenza media inferiore	39%	43%	42%
Centro+Sardegna	22%	20%	19%	Diploma media sup.	27%	35%	36%
Sud+Sicilia	32%	31%	32%	Laurea	7%	10%	10%
<b>Classi di età</b>				<b>Condizione professionale</b>			
14/17 anni	5%	5%	5%	Lavoratore autonomo	12%	15%	13%
18/24 anni	9%	14%	16%	Lavoratore dipendente	17%	23%	24%
25/34 anni	18%	29%	29%	Operaio	15%	16%	19%
35/44 anni	18%	21%	21%	Casalinga	17%	10%	10%
45/54 anni	15%	15%	14%	Pensionato	21%	10%	9%
55/64 anni	14%	8%	9%	In cerca di lavoro	6%	8%	8%
65 e oltre	21%	8%	6%	Altro	12%	18%	17%

Fonte: Ismea-Nielsen

### **La cena**

Secondo le stime, 31,2 milioni gli individui che avrebbero consumato almeno una volta la cena al di fuori delle mura domestiche nel corso del secondo semestre 2007, pari al 63% dell'universo di riferimento.

Il consumatore tipo delle cene fuori casa è un uomo di età compresa tra 25 e 44 anni, residente nel Nord-Est. Generalmente ha un diploma di scuola media superiore ed è un lavoratore dipendente. Il consumatore medio-alto di cene extradomestiche, invece, cioè colui che approfitta di questa occasione di consumo almeno una volta la settimana, è un giovane tra i 25 e i 34 anni del Sud, laureato oppure studente o in cerca di occupazione.

**Tabella 5 – Profilo del consumatore della cena fuori casa**

Area geografica	Tot. Popolazione	I sem. 07	II sem. 07	Livello istruzione	Tot. Popolazione	I sem. 07	II sem. 07
Nord Ovest	27%	29%	27%	No titolo/licenza elem	27%	17%	17%
Nord Est+Emilia	19%	21%	22%	Licenza media inferiore	39%	42%	41%
Centro+Sardegna	22%	21%	23%	Diploma media sup.	27%	32%	33%
Sud+Sicilia	32%	29%	28%	Laurea	7%	9%	9%
<b>Classi di età</b>				<b>Condizione professionale</b>			
14/17 anni	5%	5%	4%	Lavoratore autonomo	12%	14%	14%
18/24 anni	9%	11%	11%	Lavoratore dipendente	17%	22%	23%
25/34 anni	18%	22%	23%	Operaio	15%	17%	17%
35/44 anni	18%	21%	21%	Casalinga	17%	13%	13%
45/54 anni	15%	16%	16%	Pensionato	21%	14%	14%
55/64 anni	14%	12%	12%	In cerca di lavoro	6%	6%	6%
65 e oltre	21%	13%	13%	Altro	12%	14%	13%

Fonte: Ismea-Nielsen



## **INDAGINE**

### **1) INDAGINE OFFERTA COMUNE DI BOLANO**

#### **METODOLOGIA**

L'analisi è stata realizzata su 12 Bar e Ristoranti attivi che somministrano alimenti e bevande all'interno del Comune di Bolano ai 16 presenti sul territorio è stato consegnato il questionario ma 4 non lo hanno restituito compilato.

Ad ogni esercizio è stato somministrato un questionario composto da 24 domande come da prospetti inseriti nel presente Piano. Tale indagine ha lo scopo di fornire un profilo dell'esercente/esercizio tipo che non pretende di essere specifico ed esaustivo ma solo di riferimento per identificare l'offerta presente sul territorio del Comune in questione.

Il questionario è stato somministrato anche ai circoli presenti anche nelle zone di Bolano e Montebello al fine di tenere in considerazione un'offerta più ampia ma non sono inseriti nella statistica essendo estranei al processo di autorizzazione oggetto del Presente Piano. L'analisi dei questionari è stata fatta in base alla zona di appartenenza degli esercizi considerati, le frazioni di Ceparana e Canevella, sono le uniche zone con locali di somministrazione.

#### **RELAZIONE SULL'OFFERTA DEL COMUNE DI BOLANO**

La ristorazione è un servizio che nella prossimità ha il proprio valore aggiunto. Questo vuol dire forte presidio del territorio e, dunque, ampia diffusione della rete delle imprese. Il rovescio della medaglia è rappresentato da risultati economici contenuti Il fatturato medio per impresa non supera, nella media dell'Unione, i 200mila euro e ben più basso è il valore nell'Area Euro (177mila euro). Le imprese italiane, con 160mila euro, hanno un fatturato unitario tra i più bassi d'Europa. Solo le imprese di Spagna, Portogallo, Grecia e Slovenia hanno un giro d'affari inferiore.

Il profilo dell'esercente tipo senza distinzione tra maschile e femminile (l'attività tipo è un mix tra bar e ristorante) del territorio comunale di Bolano (Ceparana e Canevella) ha in affitto un locale con una metratura media di 125 mq. e ritiene che la superficie interna sia sufficiente ma gradirebbe anche uno spazio esterno, ha un'area adibita a magazzino ma i dati non sono sufficienti per determinarne una metratura media.

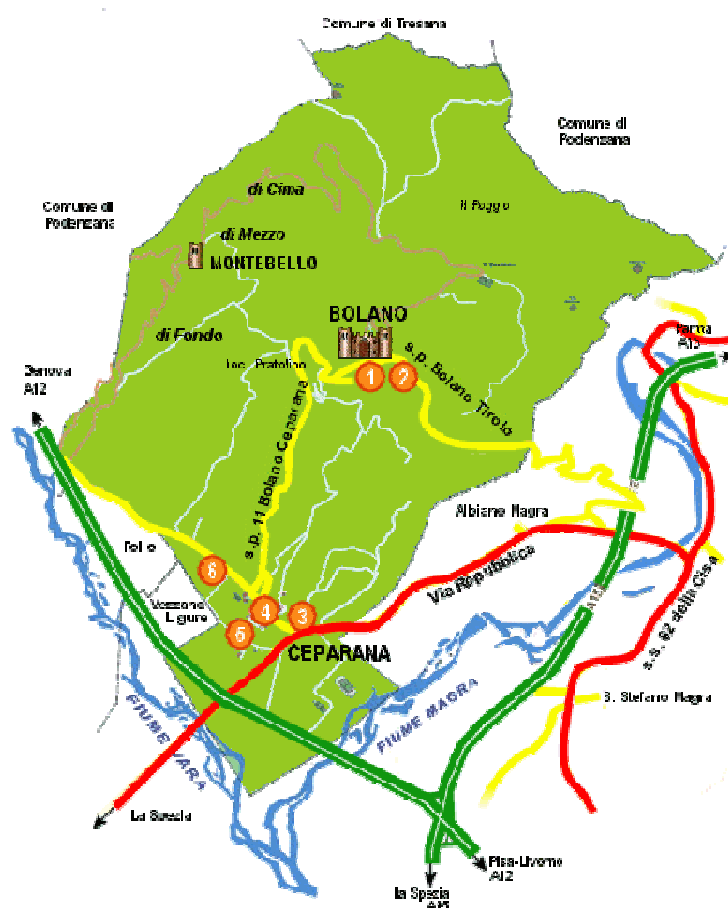
L'esercente osserva come giornata di riposo principale la domenica per seconda scelta opterebbe per il lunedì.

Il Suo mercato principale di clientela è il professionista o l'imprenditore (lavoratore autonomo) seguono in percentuali importanti il lavoratore dipendente e lo studente, i clienti pagano in contanti la colazione, con i buoni pasto il pranzo funzionale e con Bancomat e Carte il pranzo funzionale e la cena conviviale al ristorante.

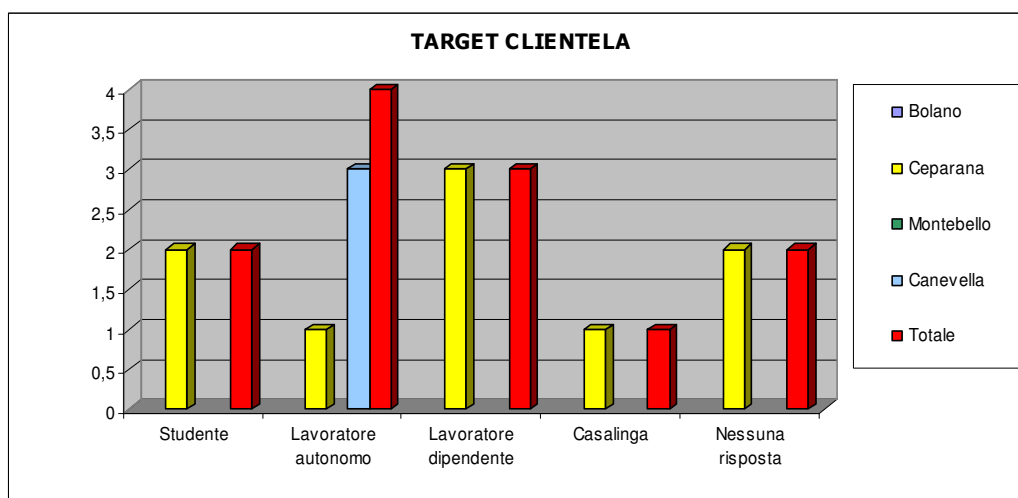
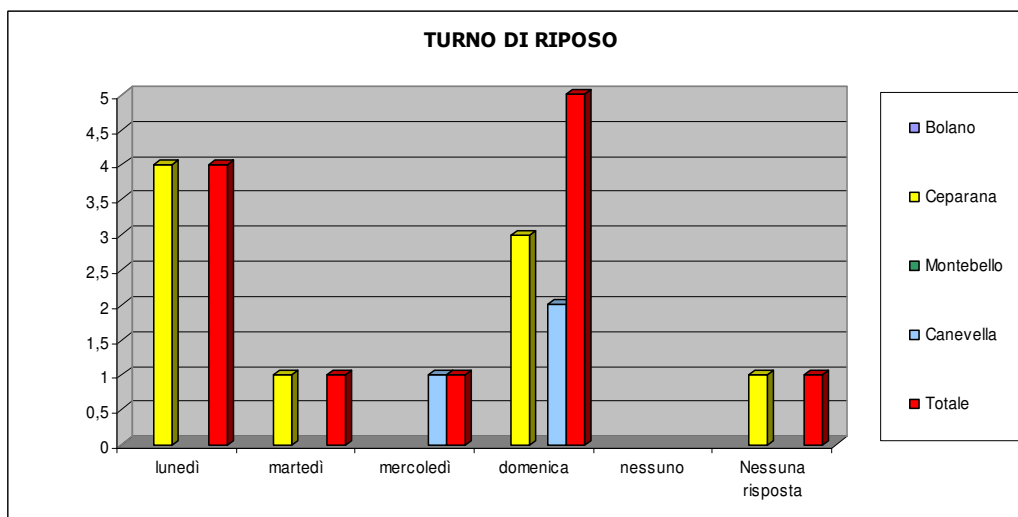
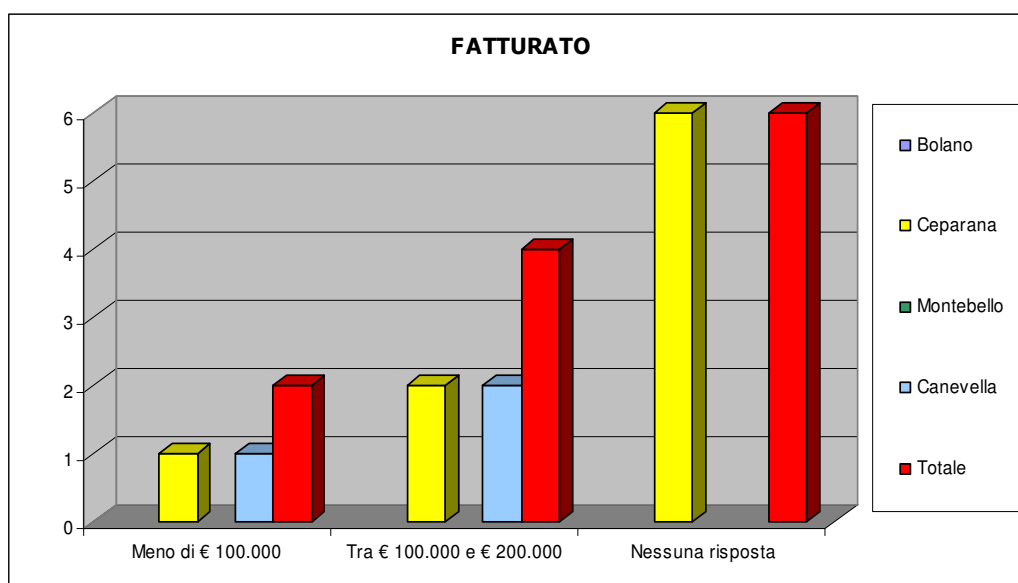
E' difficile fare un'analisi del fatturato perché i dati non sono esaurienti comunque si attesta il fatturato medio tra i 100.000 e i 200.000, la media giornaliera di presenze e di circa 60 persone che spendono in media 10 Euro. La clientela è in maggioranza locale ma c'è un discreto numero di presenze di clientela della provinciale spezzina e fuori regione soprattutto per il consumo della ristorazione.

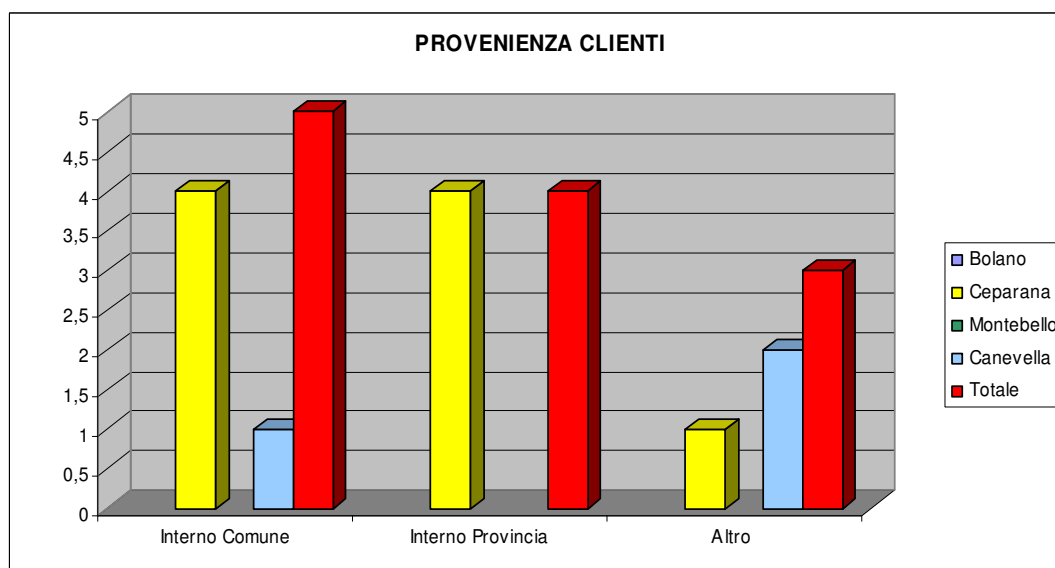
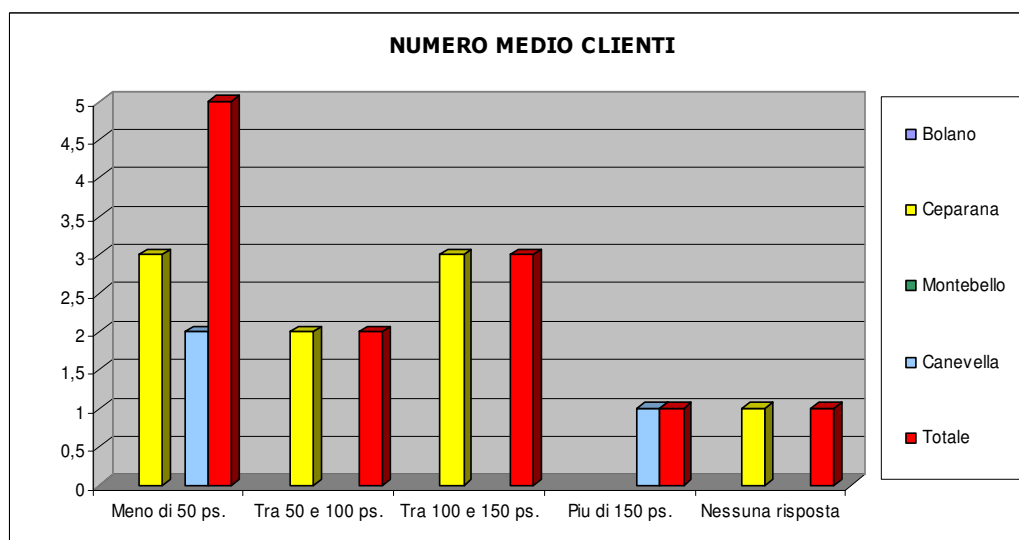
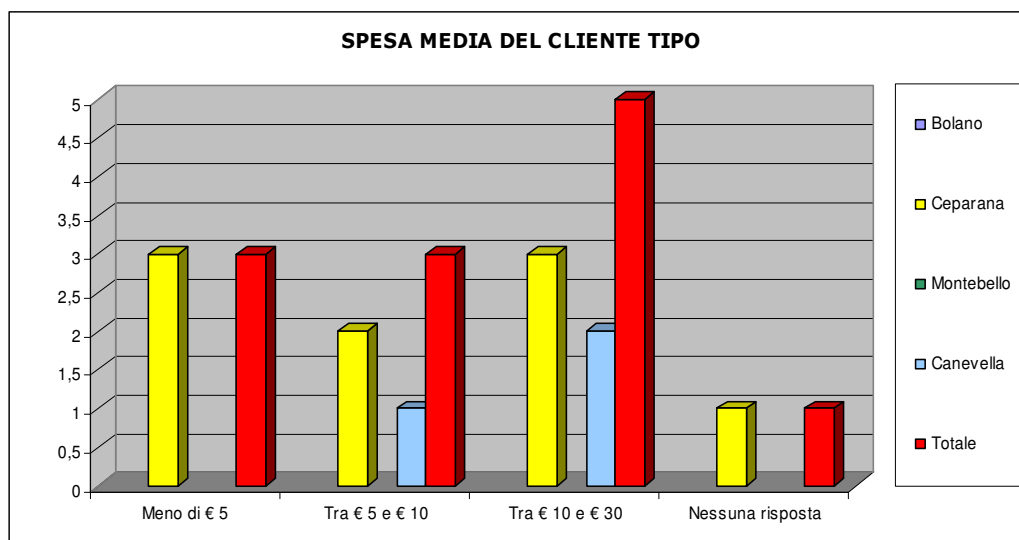
L'imprenditore ritiene che la dotazione di parcheggio sia importante per il buon andamento della sua attività hanno importanza anche l'accessibilità al sistema negozi, l'illuminazione pubblica e la vivibilità delle strade e delle piazze, attribuisce minore importanza alla gradevolezza del contesto e dell'arredo urbano e ritiene che le aree di scarico carico merci siano potenzialmente migliorabili al fine di incontrare maggiormente le proprie esigenze.

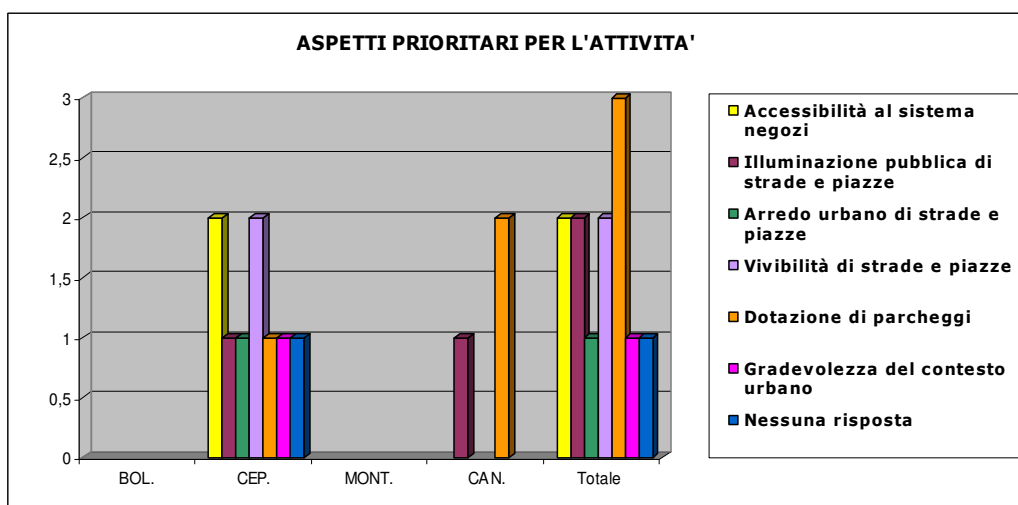
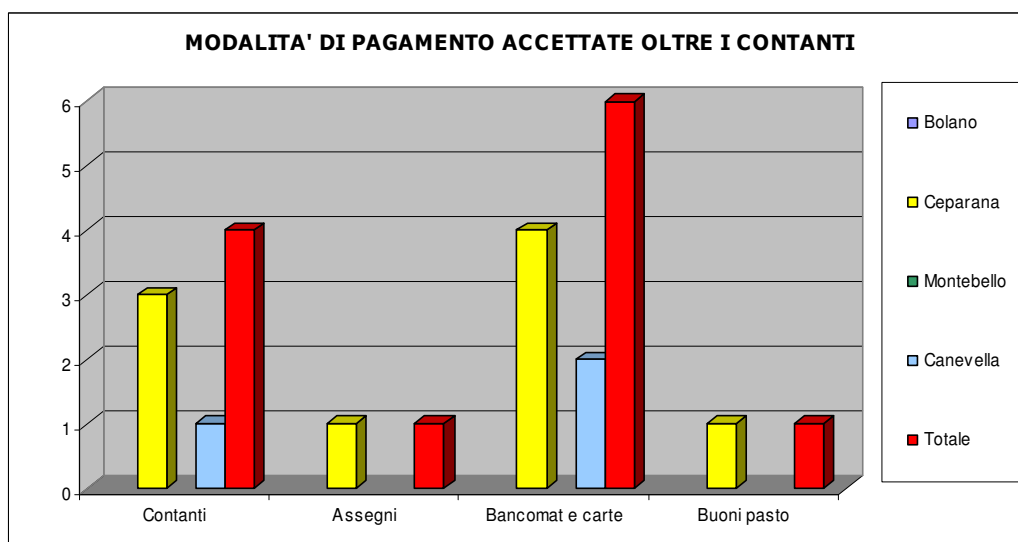
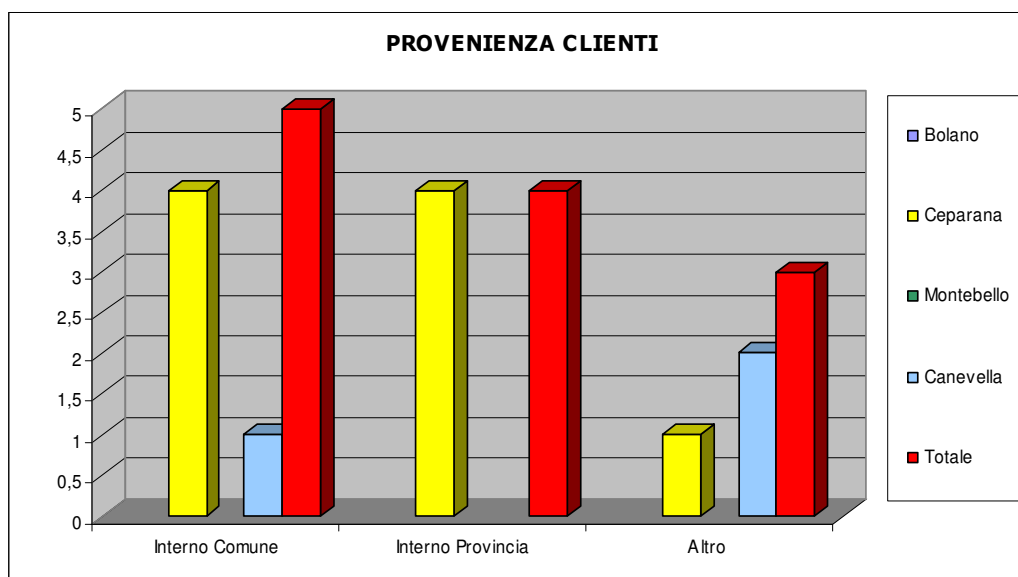
L'imprenditore è interessato a qualificarsi ed aggiornarsi e vuole sviluppare ed ampliare la propria clientela ma in collaborazione con le altre strutture del territorio intraprendendo iniziative comuni di marketing commerciale promozione e pubblicità.

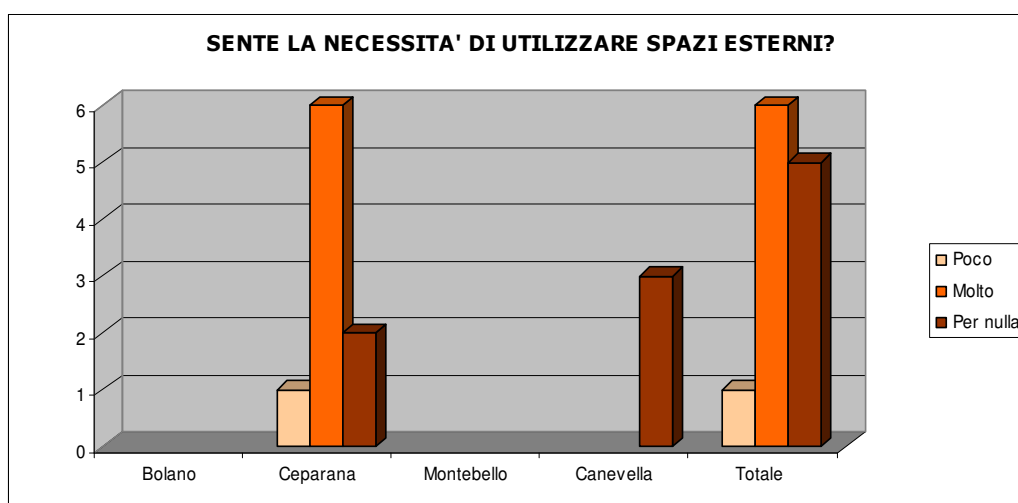
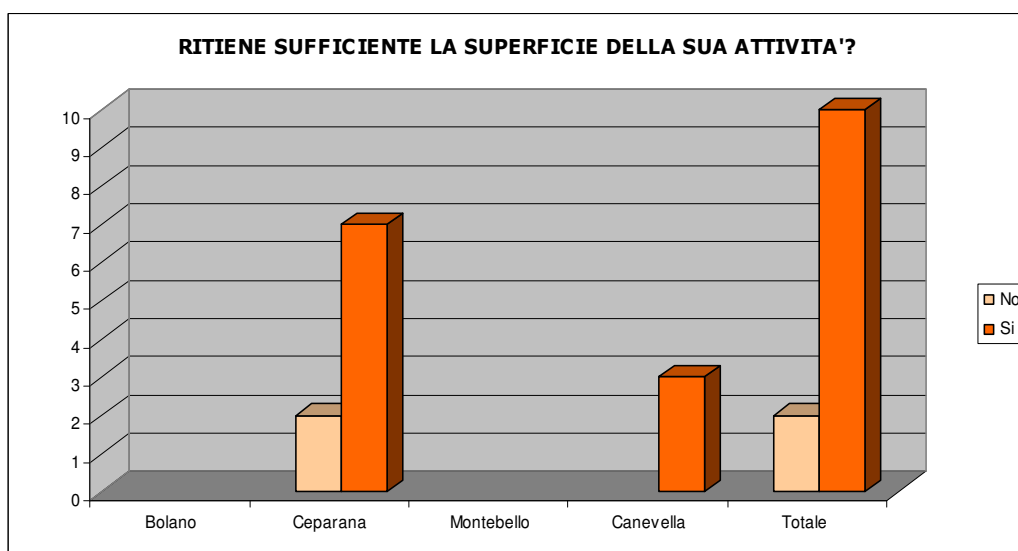
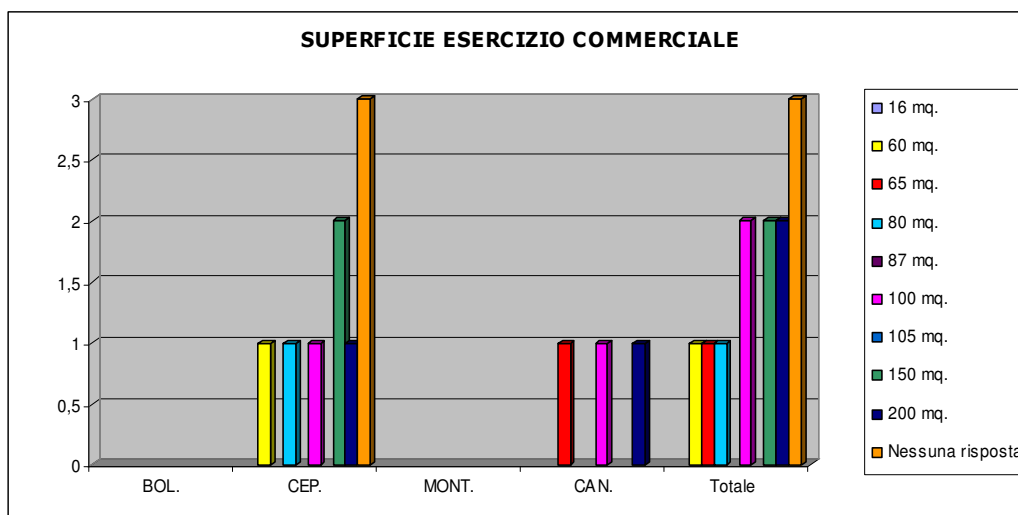


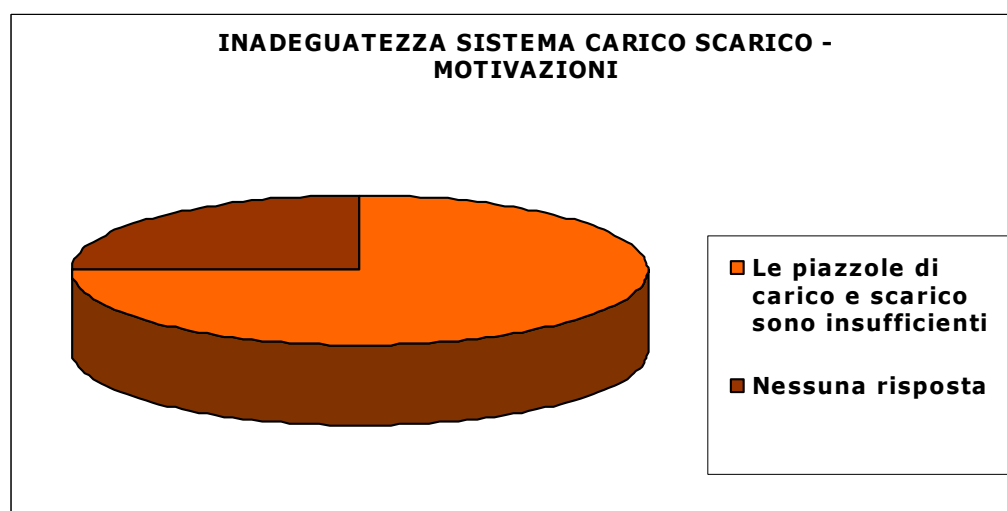
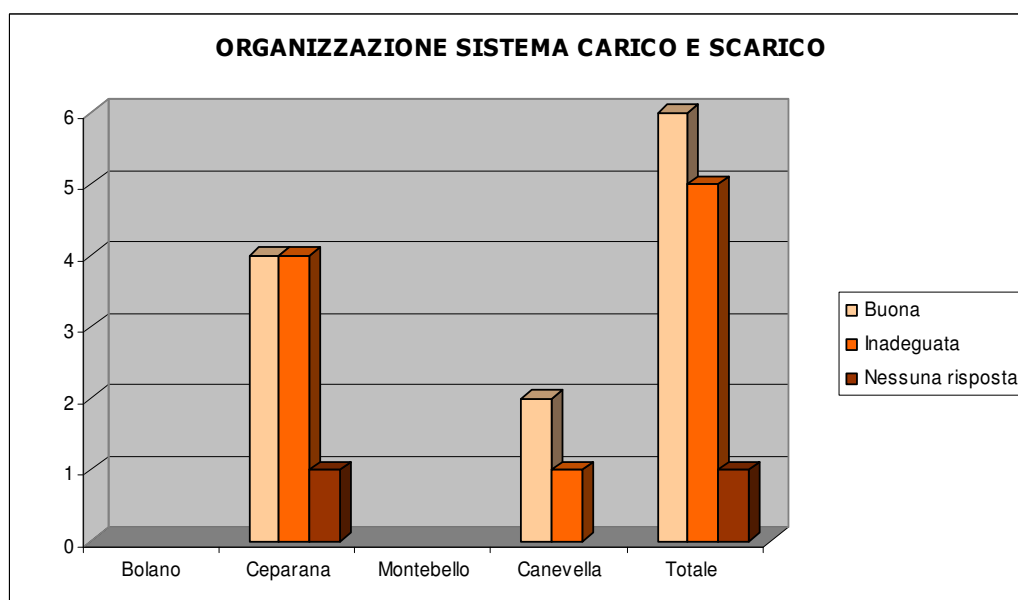
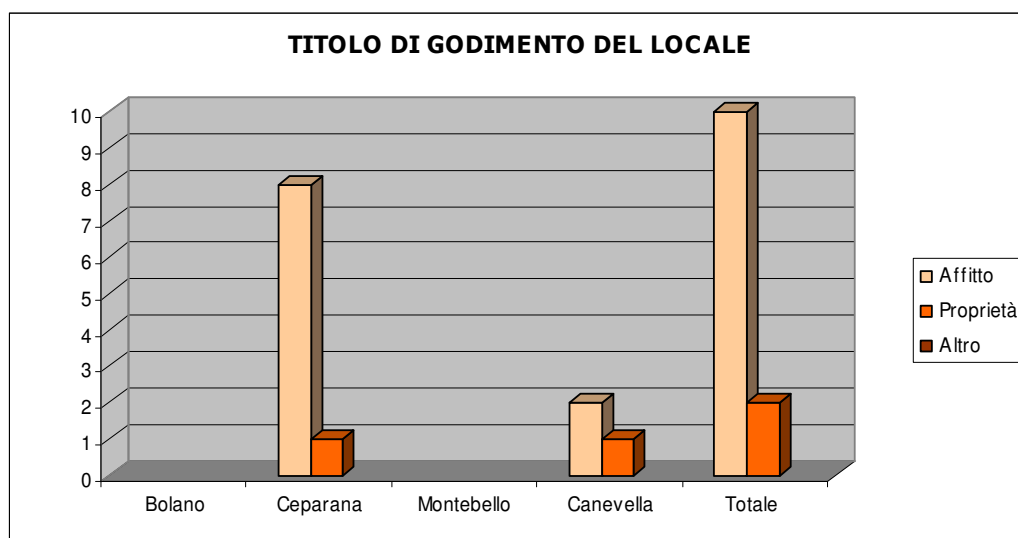
## GRAFICI DELL'INDAGINE SULL'OFFERTA

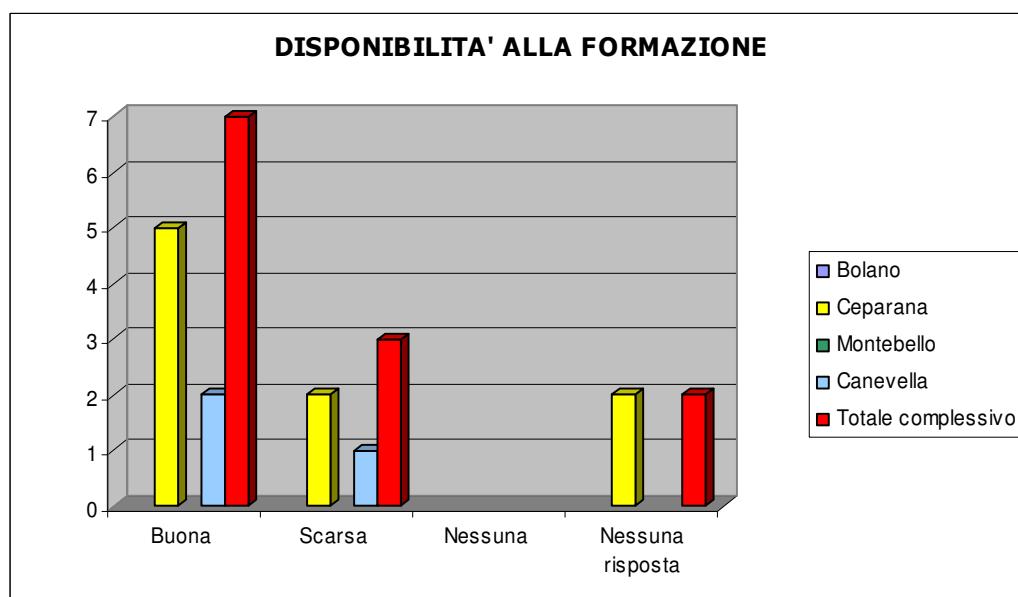
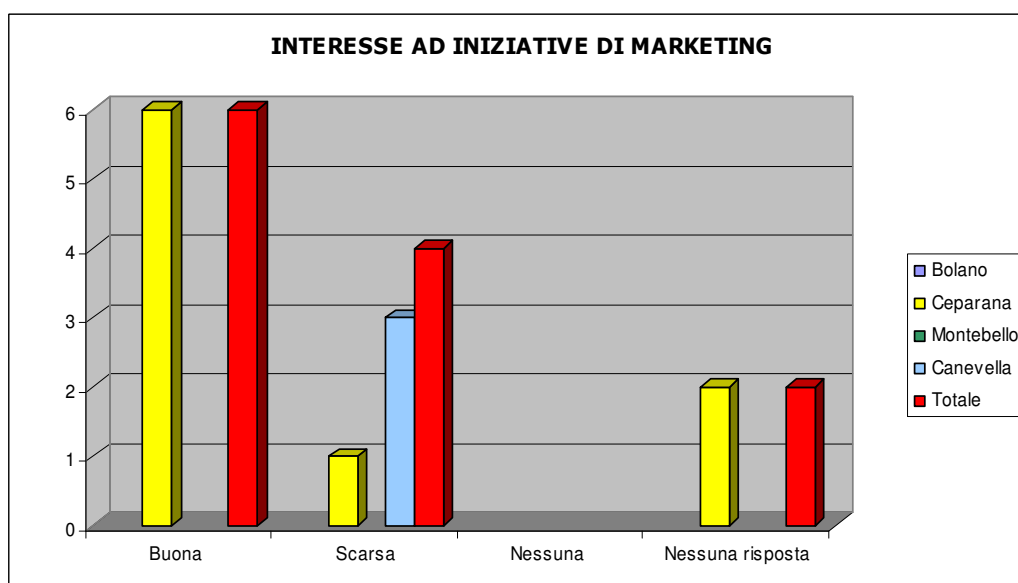
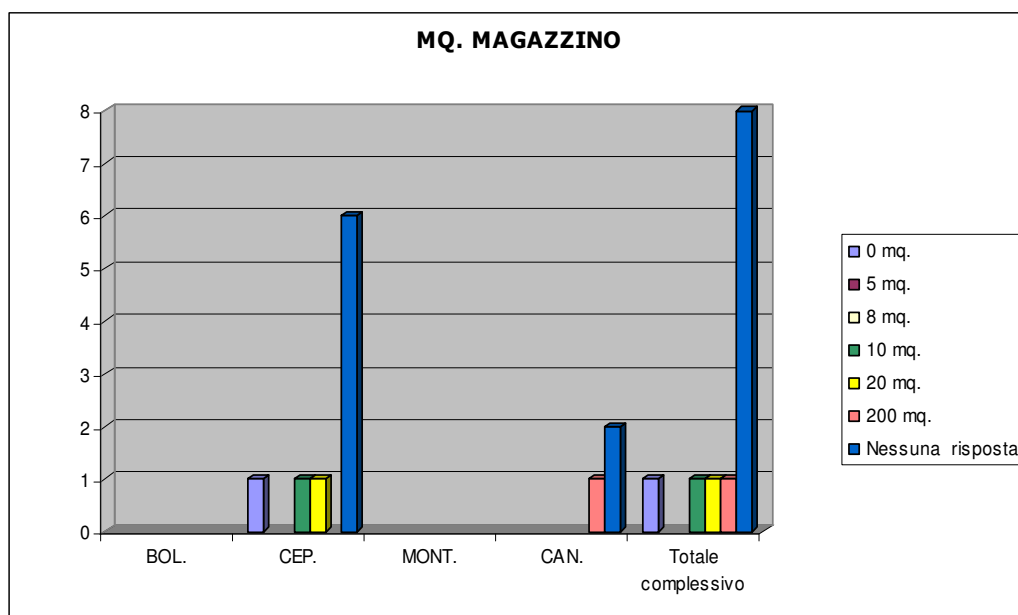














## QUESTIONARIO SULL'OFFERTA

Il presente questionario, che raccoglie i dati e le informazioni degli esercizi, è stato ideato per conoscere l'offerta al fine della redazione del piano di somministrazione alimenti e bevande.

### 1. Anagrafica

Ragione Sociale \_\_\_\_\_

Natura giuridica dell'impresa ☐ S.n.c. ☐ S.a.s. ☐ S.r.l. ☐ S.p.A.

Altro \_\_\_\_\_

Rappresentante legale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Località \_\_\_\_\_

Recapito telefonico \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

2. Ulteriori merceologie presenti nel punto vendita: \_\_\_\_\_

### 3. Periodo di attività

Con l'attuale ragione sociale (da quanti anni): \_\_\_\_\_

Con la stessa merceologia (da quanti anni): \_\_\_\_\_

4. Prima di Lei, quale tipo di attività si svolgeva negli spazi che Lei utilizza attualmente? \_\_\_\_\_

### 5. Numero di addetti, compreso il titolare

N° \_\_\_\_\_ Soci

N° \_\_\_\_\_ Collaboratori

N° \_\_\_\_\_ Dipendenti

6. Superficie di vendita mq \_\_\_\_\_

### 7. Titolo di godimento dei locali

☐ Affitto

☐ Proprietà

☐ Altro \_\_\_\_\_

### 8. Orario e Giornate di apertura

Mattino : dalle \_\_\_\_\_ alle \_\_\_\_\_

Pomeriggio : dalle \_\_\_\_\_ alle \_\_\_\_\_

Sera : dalle \_\_\_\_\_ alle \_\_\_\_\_

Giorno di chiusura \_\_\_\_\_ ☐ Antimeridiano ☐ Pomeridiano

N. Giorni di apertura Annuali \_\_\_\_\_

### 9. Fatturato annuo

☐ meno di € 100.000

☐ tra € 100.000 e € 200.000

☐ tra € 200.000 e € 300.000

☐ tra € 300.000 e € 400.000

☐ più di € 400.000 indicare

circa \_\_\_\_\_

### 10. Target clientela e %

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Studente _____              | <input type="checkbox"/> Casalinga _____          |
| <input type="checkbox"/> Lavoratore autonomo _____   | <input type="checkbox"/> Pensionato _____         |
| <input type="checkbox"/> Lavoratore dipendente _____ | <input type="checkbox"/> In cerca di lavoro _____ |

#### 11. Spesa media giornaliera per cliente tipo

- ☐ meno di € 5
- ☐ tra € 5 e € 10
- ☐ tra € 10 e € 30
- ☐ più di € 30 indicare circa \_\_\_\_\_

#### 12. Numero di clienti medi giornalieri

- ☐ meno di 50 persone
- ☐ tra 50 e 100 persone
- ☐ tra 100 e 150 persone
- ☐ più di 150 persone

#### 13. Area di provenienza della clientela

- ☐ all'interno del Comune (in quale percentuale) \_\_\_\_\_
- ☐ all'interno della provincia (in quale percentuale) \_\_\_\_\_
- ☐ altro (in quale percentuale) \_\_\_\_\_

#### 14. Forme di pagamento accettate

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Contanti | <input type="checkbox"/> Carte di credito       |
| <input type="checkbox"/> Assegni  | <input type="checkbox"/> Dilazioni di pagamento |
| <input type="checkbox"/> Bancomat | <input type="checkbox"/> Buoni Pasto            |

#### 15. Giorni di maggiore affluenza di clienti

(massimo 3 scelte)

- |                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Lunedì    | <input type="checkbox"/> Venerdì  |
| <input type="checkbox"/> Martedì   | <input type="checkbox"/> Sabato   |
| <input type="checkbox"/> Mercoledì | <input type="checkbox"/> Domenica |
| <input type="checkbox"/> Giovedì   |                                   |

#### 16. Disponibilità al rinnovo dei locali

- |                                |                                 |                                  |
|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Buona | <input type="checkbox"/> Debole | <input type="checkbox"/> Nessuna |
|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|

#### 17. Quale di questi aspetti ritiene prioritari per il buon andamento della Sua attività? (massimo 3 scelte)

- ☐ Accessibilità al sistema dei negozi
- ☐ Illuminazione pubblica di strade e piazze commerciali
- ☐ Qualità delle pavimentazioni di strade e piazze commerciali
- ☐ Arredo urbano di strade e piazze commerciali
- ☐ Vivibilità di strade e piazze commerciali
- ☐ Dotazione di parcheggi
- ☐ Gradevolezza del contesto urbano

#### 18. Ritiene sufficiente la superficie della Sua attività?

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sì | <input type="checkbox"/> No |
|-----------------------------|-----------------------------|

**19. In caso di superficie non sufficiente, Lei non la amplia:**

- ☐ Per indisponibilità economica
- ☐ Perché lo impediscono i regolamenti locali
- ☐ Perché mancano gli spazi di crescita

**20. Sente la necessità di utilizzare spazi esterni per il miglior svolgimento della Sua attività?**

- ☐ Poco
- ☐ Molto
- ☐ Per nulla

**21. Come trova l'attuale organizzazione del sistema di carico/scarico merci?**

- ☐ Buona
- ☐ Inadeguata: perchè
  - ☐ le piazzole di carico/scarico sono insufficienti
  - ☐ le piazzole di carico/scarico vengono utilizzate impropriamente
  - ☐ andrebbero riorganizzati gli orari

**22. Quanta superficie destina a magazzino merci? \_\_\_\_\_**

**23. La Sua disponibilità ad intraprendere iniziative comuni di marketing commerciale, promozione e pubblicità è:**

- ☐ Buona
- ☐ Scarsa
- ☐ Nessuna

**24. La Sua disponibilità a partecipare a corsi di formazione per aggiornare la Sua Offerta è:**

- ☐ Buona
- ☐ Scarsa
- ☐ Nessuna

## **2) INDAGINE SUI CONSUMI NEL COMUNE DI BOLANO**

### **METODOLOGIA**

Il Campionamento 0.05 Totale campione: 150 è stato effettuato sulla Popolazione totale: 7533 al 31/12/2006

Il campionamento è stato suddiviso per la popolazione residente nelle varie zone Popolazione Montebello: 447, Popolazione Bolano: 874; Popolazione Ceparana: 6212

E' stato inoltre effettuato un rapporto tra popolazione totale e popolazione residente nelle tre zone per trovare la numerosità del campione riferito alla singola frazione (dati demografici disponibili solo rispetto alle frazioni Montebello, Bolano, Ceparana; popolazione residente a Canevella risulta ripartita sui totali delle frazioni di Bolano e Montebello)

Da tale rapporto è stato rilevato che la quantità di questionari per essere significativa doveva essere la seguente :

N. 8 questionari da somministrare a Montebello

N. 26 questionari da somministrare a Bolano

N. 116 questionari da somministrare a Ceparana

A seguito di questa ripartizione è stato fatto un'ulteriore proporzione dei campioni delle singole zone riferiti alle fasce di età del campione totale in modo da toccare con l'indagine tutte le tipologie di consumi.

CLASSE ETA 14-17 = 261

CLASSE ETA 18 - 64 = 4267

CLASSE ETA OLTRE I 65 = 1568

Campionamento per frazione e per classe di età 14 - 17

N. 1 Montebello

N. 2 Bolano

N. 4 Ceparana

Campionamento per frazione e per classe di età 18 - 64

N. 5 Montebello

N.18 Bolano

N.88 Ceparana

Campionamento per frazione e per classe di età oltre 65 anni

N. 2 Montebello

N. 6 Bolano

N. 24 Ceparana

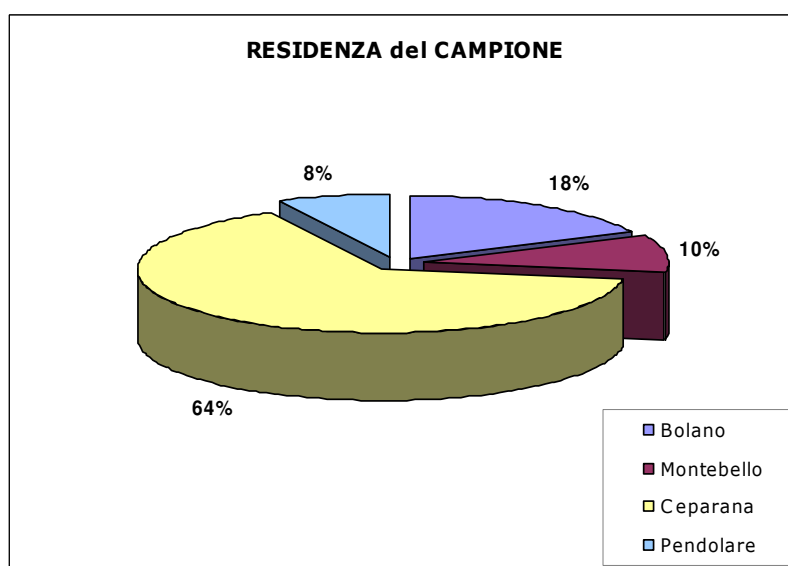
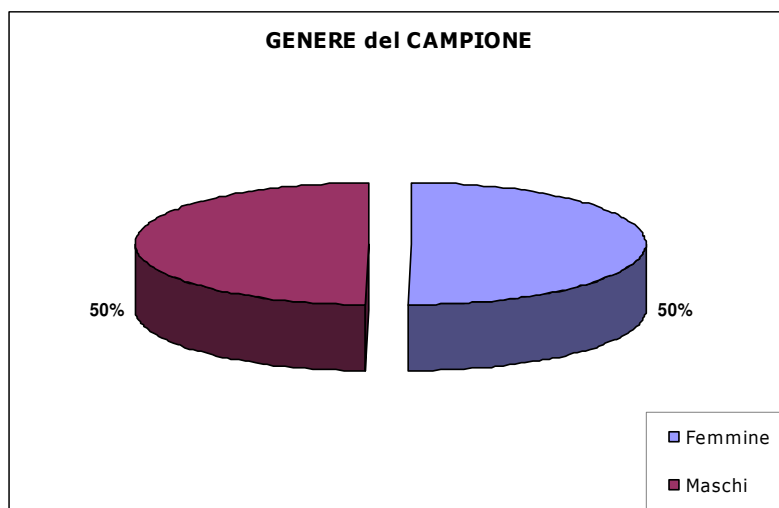
Campionamento di 11 pendolari nelle aree industriali limitrofi al Comune

I questionari sottoposti ai consumatori sono stati 161, i questionari oggetto della presente indagine sui Consumi nel Comune di Bolano sono solo 145 ma rappresentano un campione significativo (15 non sono stati compilati e quindi restituiti ).

## RELAZIONE SUI CONSUMI DEL COMUNE DI BOLANO

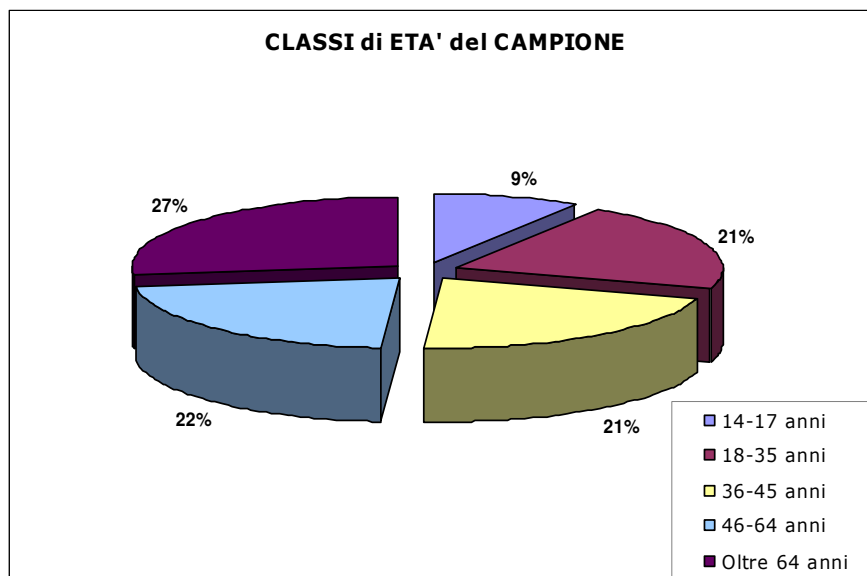
L'assoluta equivalenza tra sesso maschile e sesso femminile è stata assolutamente casuale, ma rispetta la situazione demografica del Comune di Bolano

GENERE		
	Femmine	Maschi
Totale	<b>73</b>	<b>72</b>
	<b>145</b>	



Voluta invece la distribuzione proporzionale per frazione, comprendendo all'interno dell'analisi anche 11 pendolari con classi di età proporzionali ed omogenee

CLASSE DI ETA'						Totale
	14-17	18-35 i	36-45	46-64	Oltre 64	
Totale	13	30	31	32	39	145



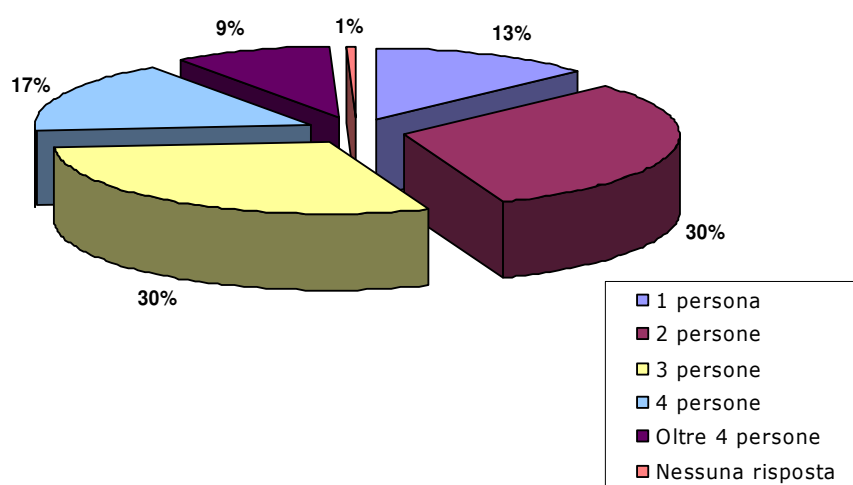
All'interno del campione è stata riscontrato una presenza di 49 unità di lavoratori dipendenti, seguiti da pensionati, e poi studenti e lavoratori autonomi. Seguono le casalinghe e in fine chi è in cerca di lavoro.

PROFESSIONE	
	Totale
Studente	24
Lavoratore autonomo	21
<b>Lavoratore dipendente</b>	<b>49</b>
Casalinga	19
Pensionato	26
In cerca di lavoro	6
Totale	145

Il campione è rappresentato da persone che appartengono principalmente a nuclei familiari composti da 2/ 3 persone.

NUCLEO FAMILIARE	
	Totale
1 persona	19
<b>2 persone</b>	<b>45</b>
3 persone	43
4 persone	24
Oltre 4 persone	13
Nessuna risposta	1
Totale	145

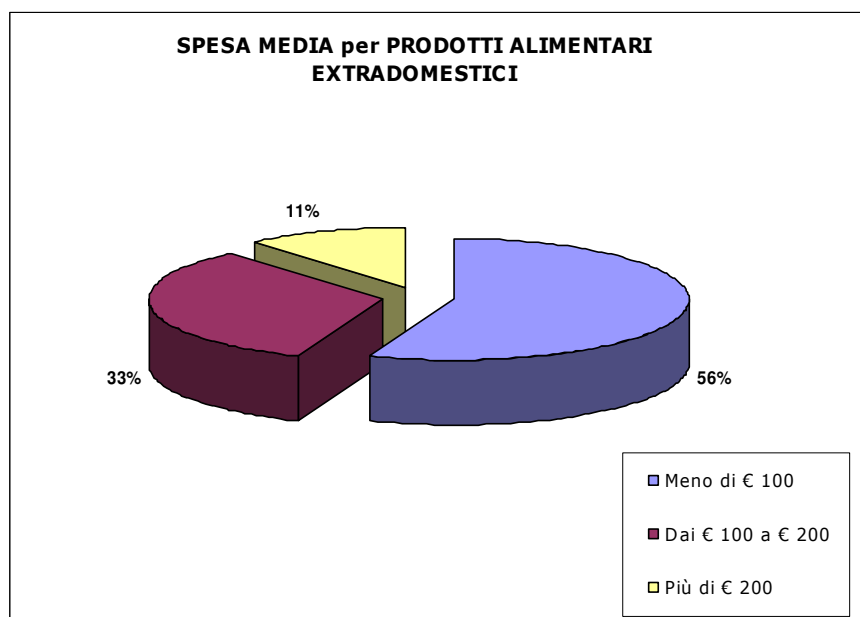
### COMPOSIZIONE NUCLEO FAMILIARE del CAMPIONE



Per la maggior parte dei casi (81 su 145) la spesa media mese alimentare extradomestica è "meno di € 100", 48 spendono tra i 100 Euro ed i 200 solo 16 casi indicano più di € 200.

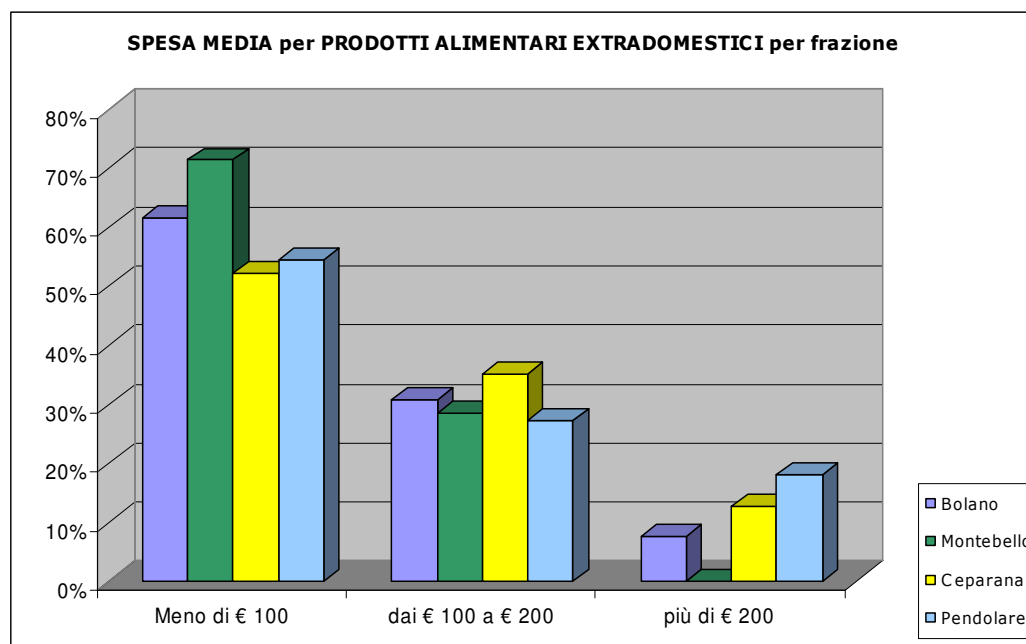
Analizzando la situazione per ZONA , risultano i pendolari ed i residenti di Ceparana coloro che spendono maggiormente per i prodotti alimentari extradomestici, sono invece concentrati nella frazione di Montebello coloro che spendono meno per consumi alimentari extradomestici

<b>SPESA MEDIA / MESE</b>	
<b>CONSUMO ALIMENTARE EXTRADOMESTICO</b>	Totale
<b>Meno di € 100</b>	<b>81</b>
Dai € 100 a € 200	48
Più di € 200	16
<b>Totale</b>	<b>145</b>





<b>SPESA MEDIA / MESE PER ZONA COMUNALE</b>					
	<b>Bolano</b>	<b>Montebello</b>	<b>Ceparana</b>	<b>Pendolare</b>	<b>Totale</b>
<b>Meno di € 100</b>	<b>61,54%</b>	71,43%	52,13%	54,55%	<b>55,86%</b>
<b>Dai € 100 a € 200</b>	30,77%	28,57%	<b>35,11%</b>	27,27%	<b>33,10%</b>
<b>Più di € 200</b>	7,69%	0,00%	12,77%	<b>18,18%</b>	<b>11,03%</b>



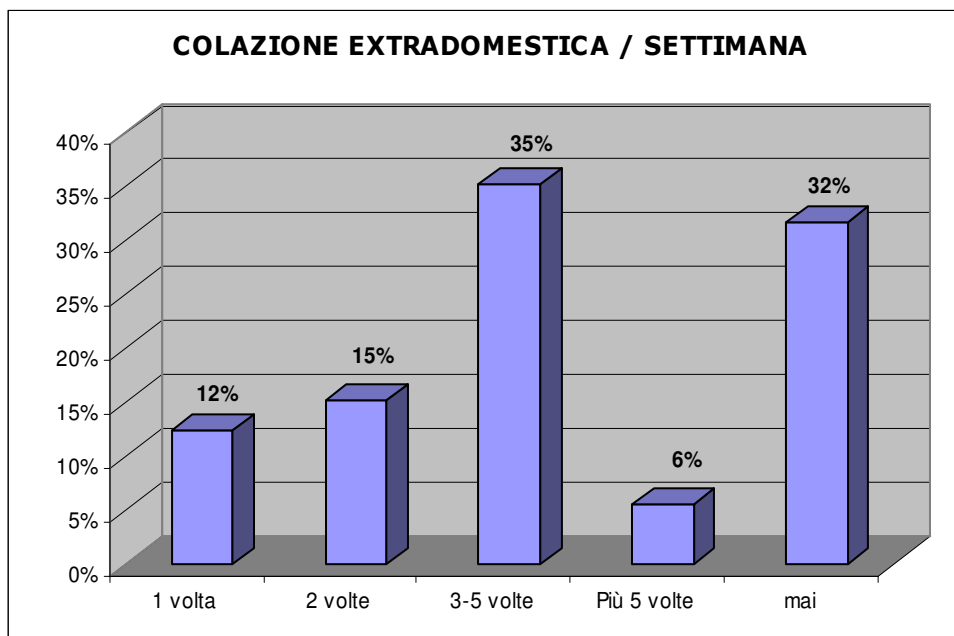
## LA COLAZIONE

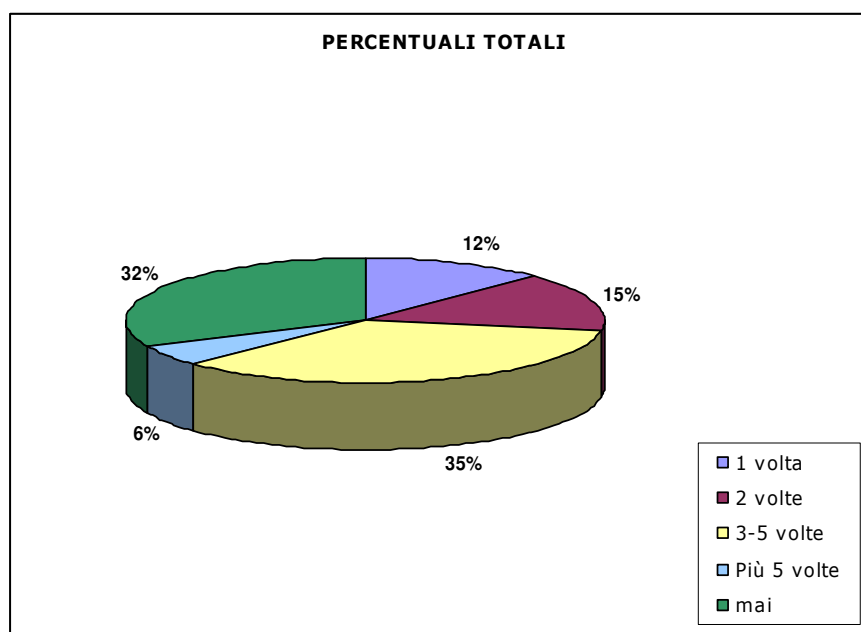
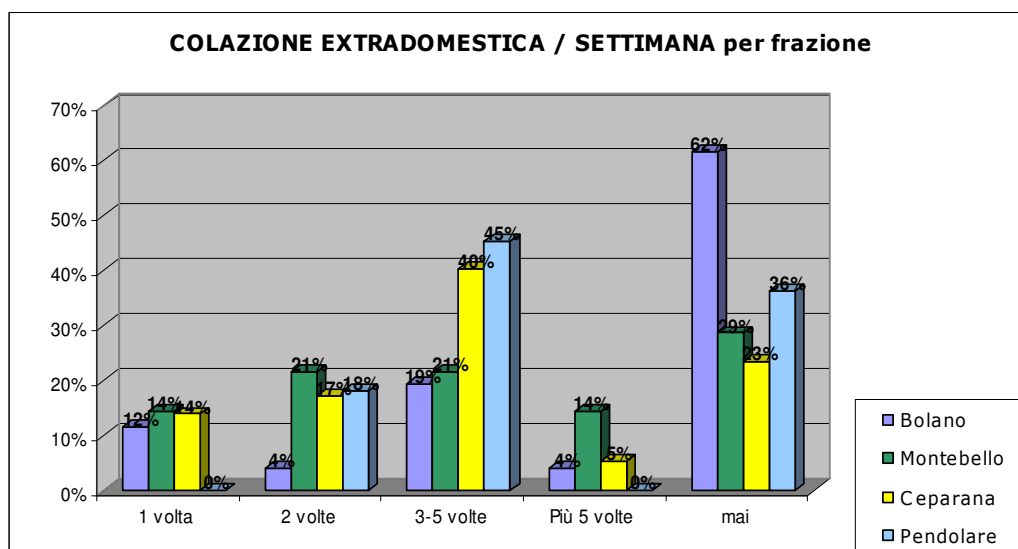
All'interno delle spese extradomestiche per alimenti sono soprattutto la colazione e la cena le occasioni più frequenti per consumare seguite naturalmente dal pranzo di lavoro per tutti quei pendolari, studenti e lavoratori, che pranzano fuori non avendo la possibilità di rientrare a casa.

In modo particolare la colazione viene effettuata fuori casa da 3 a 5 volte a settimana nel 35% dei casi, di questi la maggioranza sono naturalmente pendolari. Il 15% dichiara di fare colazione fuori casa almeno 2 volte a settimana, ma il 31%, una fetta comunque ancora molto consistente, dichiara di non consumare mai una colazione extradomestica.

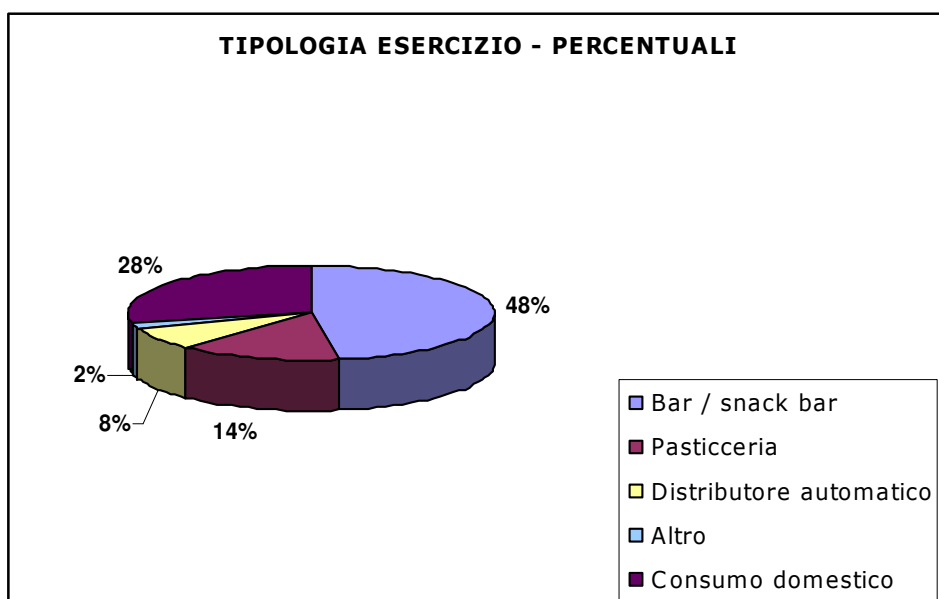
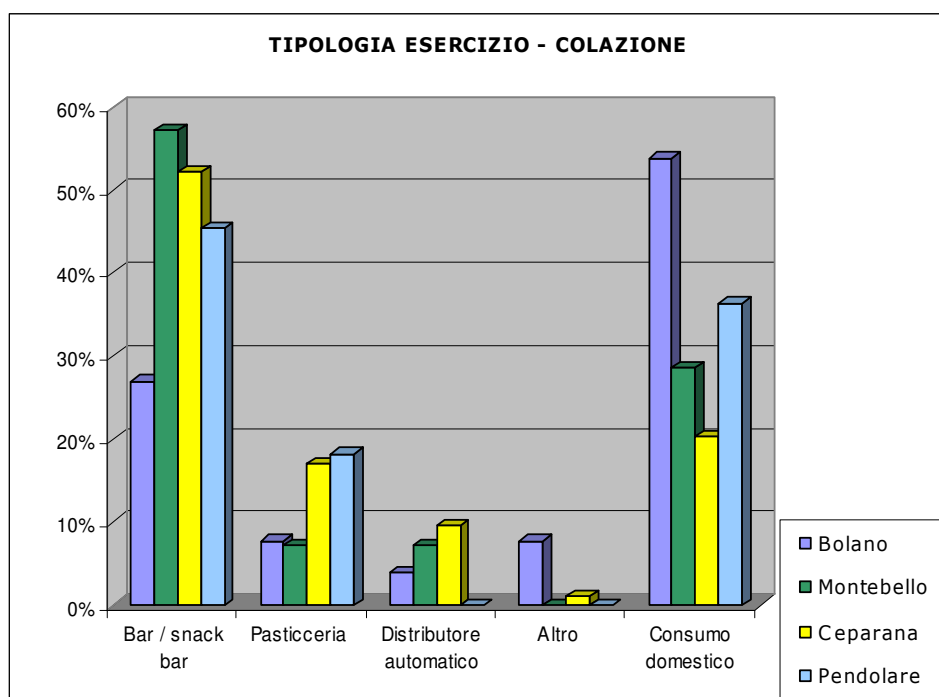
La colazione viene consumata soprattutto al "bar -snack bar" nel 48% dei casi, il 14% risponde di consumare la colazione in pasticceria. La zona di consumo rimane per la maggioranza dei casi sempre all'interno del proprio comune di residenza (39%).

<b>COLAZIONE EXTRAD. volte- settimana</b>					
	<b>Bolano</b>	<b>Montebello</b>	<b>Ceparana</b>	<b>Pendolare</b>	<b>Totale</b>
1 volta	11,54%	14,29%	13,83%	0,00%	<b>12,41%</b>
2 volte	3,85%	21,43%	17,02%	18,18%	<b>15,17%</b>
3-5 volte	19,23%	21,43%	<b>40,43%</b>	<b>45,45%</b>	<b>35,17%</b>
Più 5 volte	3,85%	14,29%	5,32%	0,00%	<b>5,52%</b>
Mai	<b>61,54%</b>	<b>28,57%</b>	23,40%	36,36%	<b>31,72%</b>

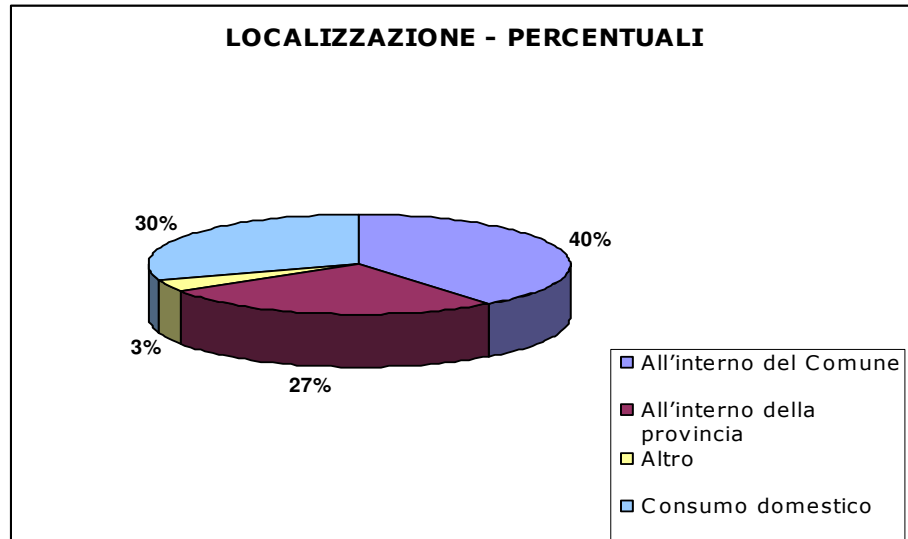
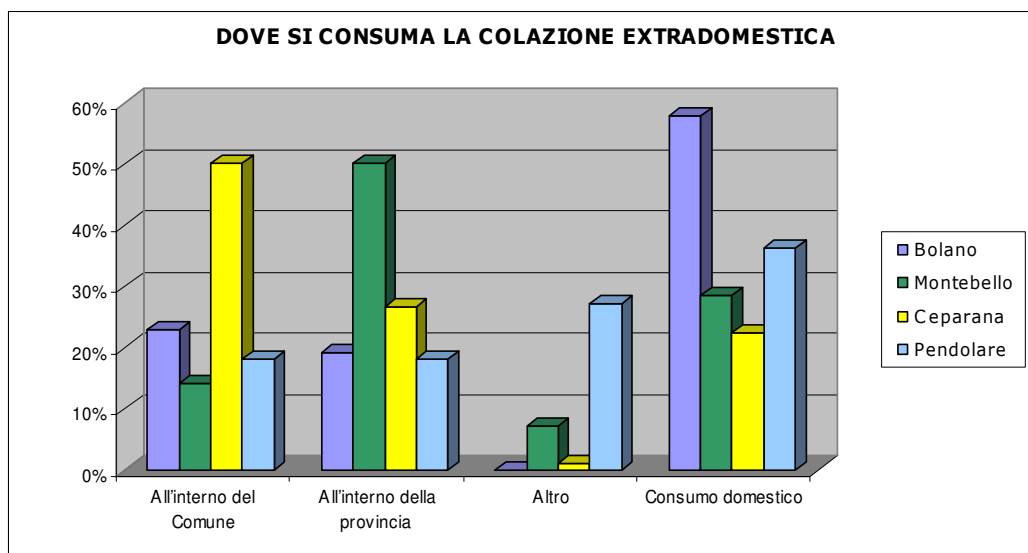




COLAZIONE EXTRAD. TIPOLOGIA LOCALE					
	Bolano	Montebello	Ceparana	Pendolare	Totale
Bar / snack bar	27%	<b>57%</b>	52%	45%	48%
Pasticceria	8%	7%	17%	<b>18%</b>	14%
Distributore automatico	4%	7%	<b>10%</b>	0%	8%
Altro	<b>8%</b>	0%	1%	0%	2%
Nessuna risposta	54%	29%	20%	36%	<b>28%</b>



COLAZIONE EXTRAD. LUOGO DI CONSUMO					
	Bolano	Montebello	Ceparana	Pendolare	Totale
All'interno del Comune	23%	14%	<b>50%</b>	18%	39%
All'interno della provincia	19%	<b>50%</b>	27%	18%	27%
Altro	0%	7%	1%	<b>27%</b>	3%
Nessuna risposta	58%	29%	22%	36%	30%



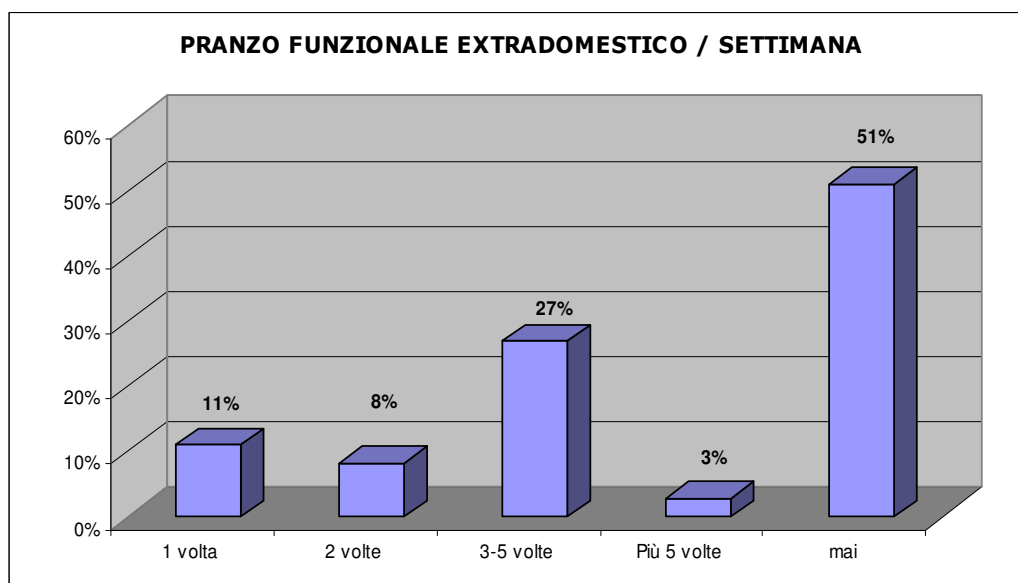
## IL PRANZO FUNZIONALE

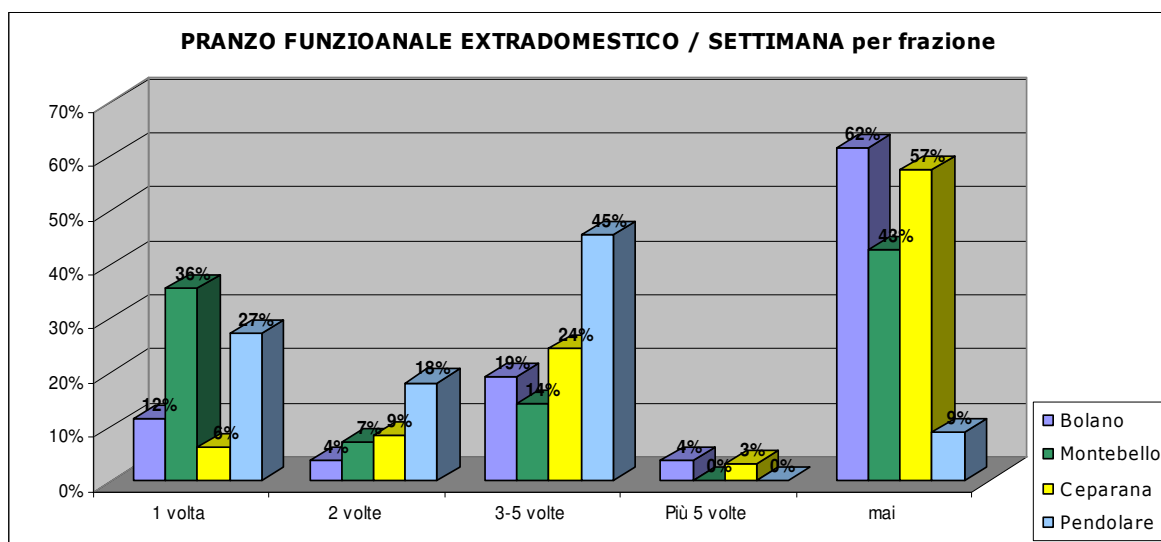
Come già anticipato, il pranzo funzionale extradomestico non viene mai effettuato nel 51% dei casi, nel **27%** dei casi viene effettuato invece dalle 3 alle 5 volte durante la settimana, e almeno una volta alla settimana nel 11% dei casi come specificato in tabella.

Il 19% dei casi analizzati indica di consumare il pranzo funzionale nella mensa aziendale o scolastica, segue il 9% con l'indicazione "bar-snack bar", e a seguire ancora risultati poco sensibili sulle altre risposte come si può vedere nel dettaglio delle tabelle riportate.

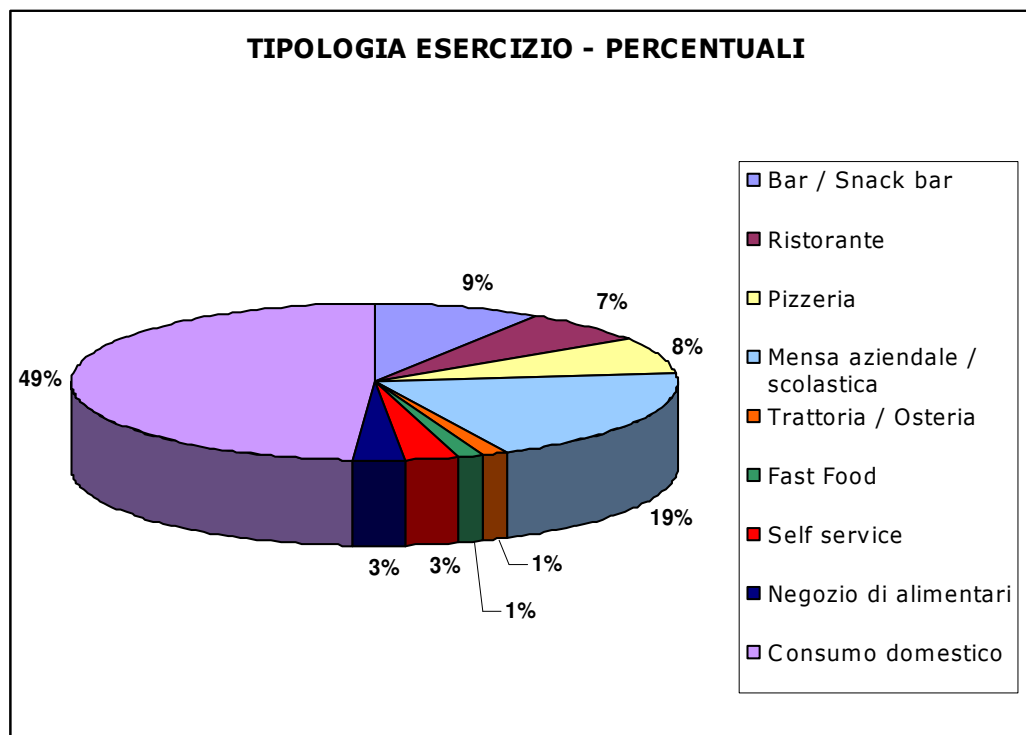
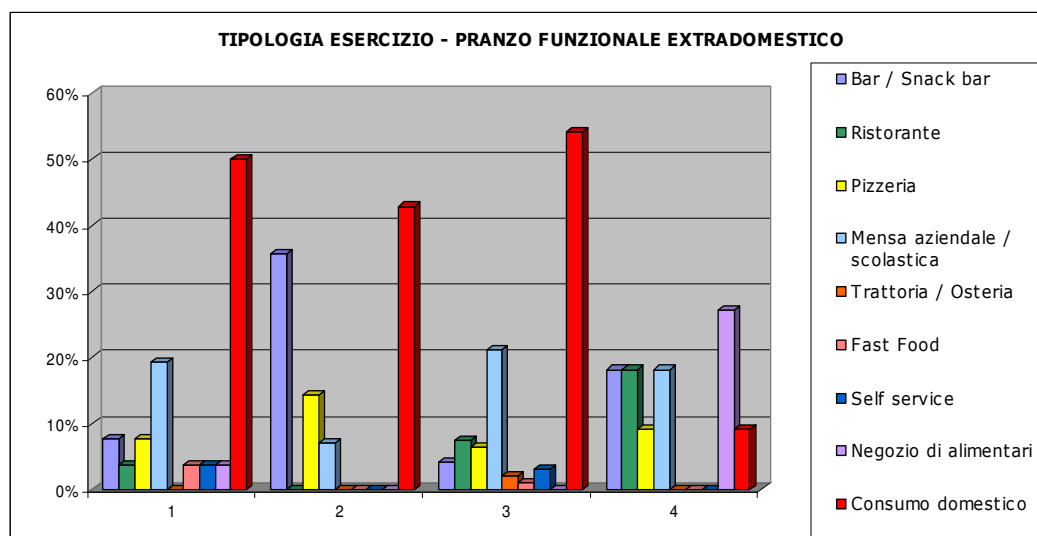
Da considerare un dato importante: il 27% dei pendolari ha dichiarato di servirsi di un negozio di alimentari per pranzare fuori casa, considerando probabilmente di acquistare generi alimentari e rientrare a pranzare in ufficio.

<b>PRANZO FUNZIONALE EXTRAD. VOLTE /SETTIMANA</b>					
	<b>Bolano</b>	<b>Montebello</b>	<b>Ceparana</b>	<b>Pendolare</b>	<b>Totale</b>
1 volta	7,69%	<b>35,71%</b>	6,38%	27,27%	<b>11,03%</b>
2 volte	3,85%	7,14%	8,51%	<b>18,18%</b>	<b>8,28%</b>
3-5 volte	<b>34,62%</b>	14,29%	24,47%	<b>45,45%</b>	<b>26,90%</b>
Più 5 volte	3,85%	0,00%	3,19%	0,00%	<b>2,76%</b>
Mai	50,00%	42,86%	57,45%	9,09%	<b>51,03%</b>



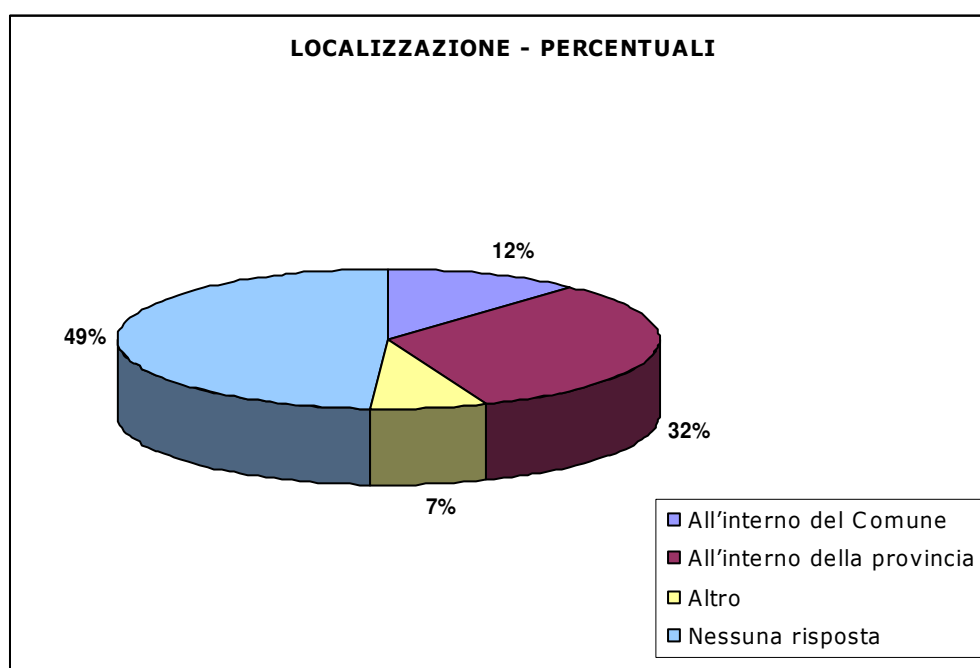
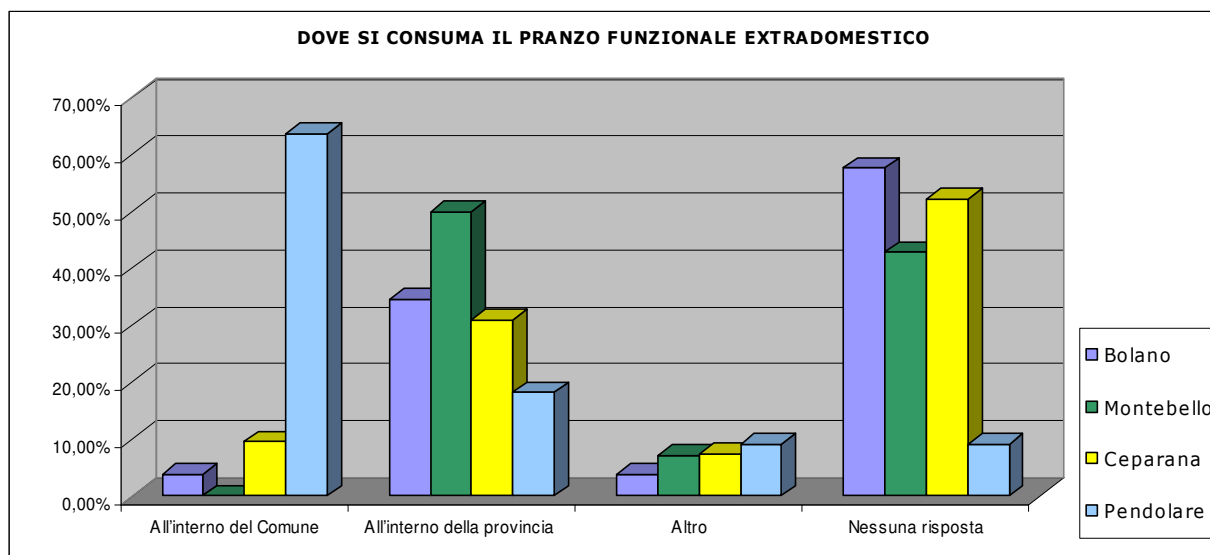


PRANZO FUNZIONALE EXTRAD TIPOLOGIA LOCALE					
	Bolano	Montebello	Ceparana	Pendolare	Totale
Bar / Snack bar	8%	<b>36%</b>	4%	18%	<b>9%</b>
Ristorante	4%	0%	7%	<b>18%</b>	<b>7%</b>
Pizzeria	8%	<b>14%</b>	6%	9%	<b>8%</b>
Mensa aziendale / scolastica	19%	7%	<b>21%</b>	18%	<b>19%</b>
Trattoria / Osteria	0%	0%	2%	0%	<b>1%</b>
Fast Food	<b>4%</b>	0%	1%	0%	<b>1%</b>
Self service	<b>4%</b>	0%	3%	0%	<b>3%</b>
Negozi di alimentari	4%	0%	0%	<b>27%</b>	<b>3%</b>
Nessuna risposta	50%	43%	54%	9%	<b>49%</b>





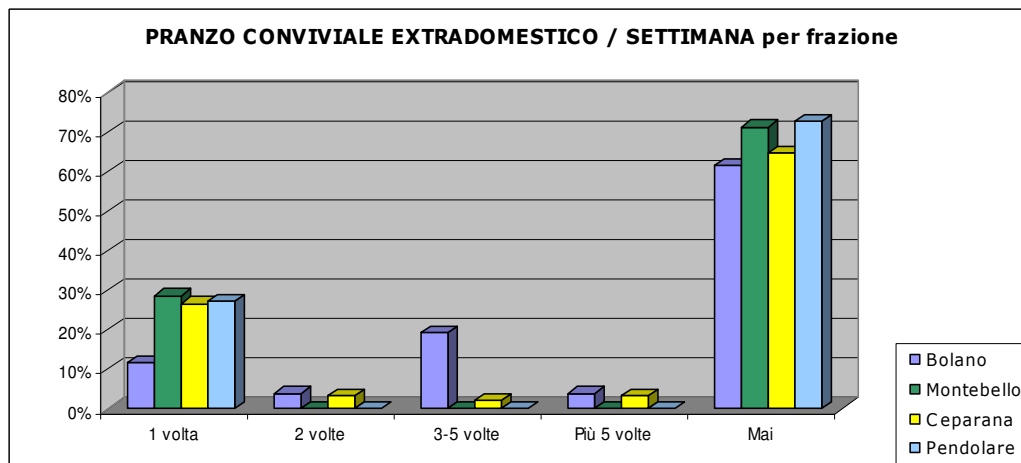
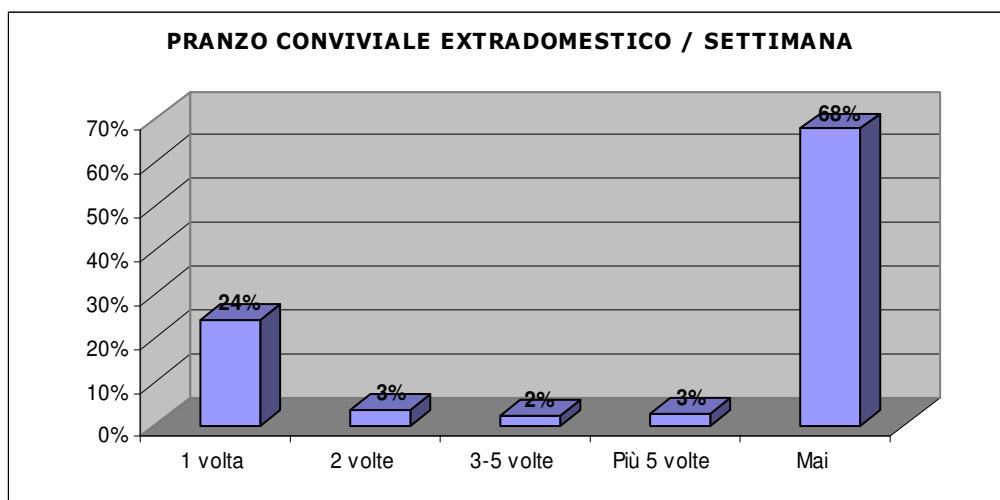
<b>PRANZO FUNZIONALE EXTRAD LUOGO DI CONSUMO</b>					
	<b>Bolano</b>	<b>Montebello</b>	<b>Ceparana</b>	<b>Pendolare</b>	<b>Totale</b>
All'interno del Comune	3,85%	0,00%	9,57%	<b>63,64%</b>	<b>11,72%</b>
All'interno della provincia	34,62%	<b>50,00%</b>	30,85%	18,18%	<b>32,41%</b>
Altro	3,85%	7,14%	7,45%	<b>9,09%</b>	<b>6,90%</b>
Nessuna risposta	<b>57,69%</b>	42,86%	52,13%	9,09%	<b>48,97%</b>



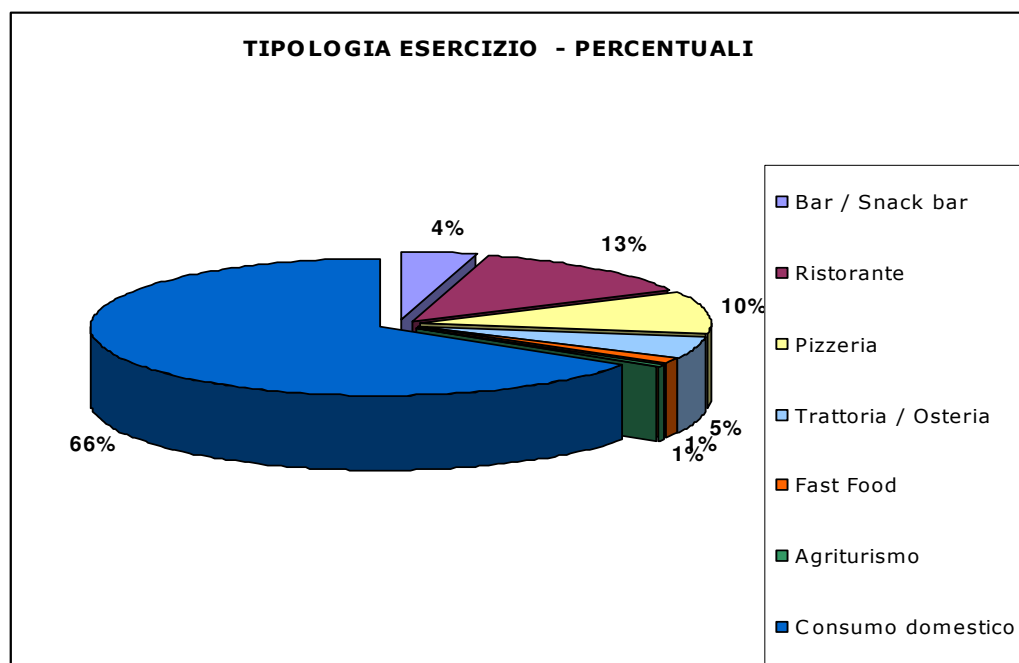
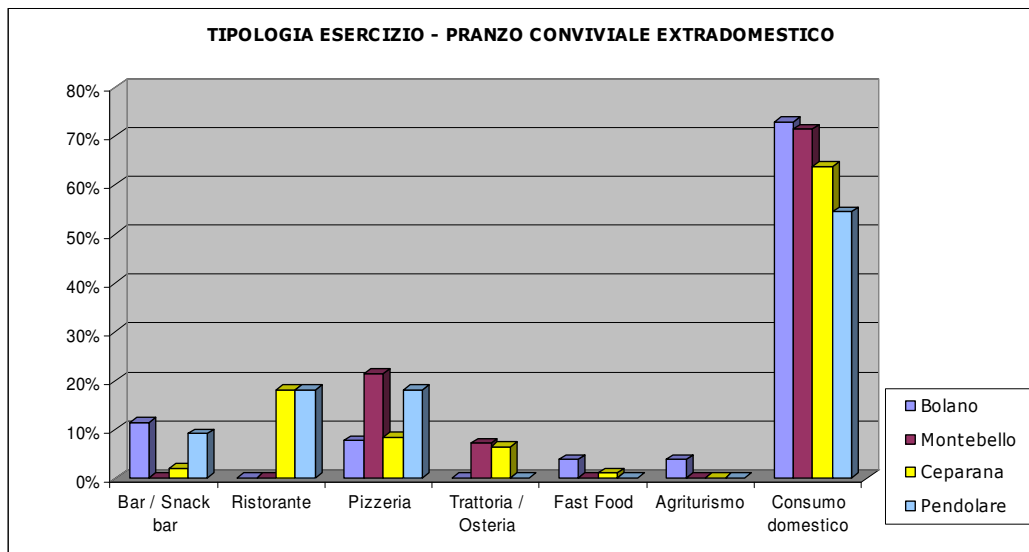
## PRANZO CONVIVIALE

Diversamente dal funzionale il pranzo conviviale, quasi mai viene effettuato fuori casa: il 67% dei casi ha risposto infatti "mai" mentre il 35% dichiara di consumare il pranzo conviviale solo una volta e settimana, molto basse e poco rilevanti le percentuali sulle altre risposte. Coloro che hanno dichiarato di effettuare un pranzo conviviale fuori casa indicano di consumarlo principalmente al ristorante o in pizzeria.

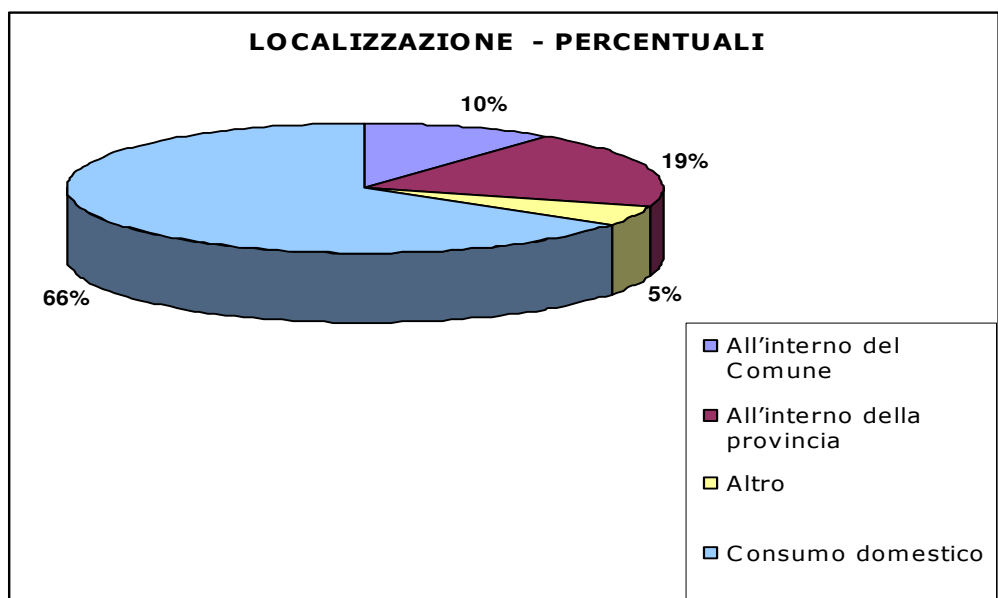
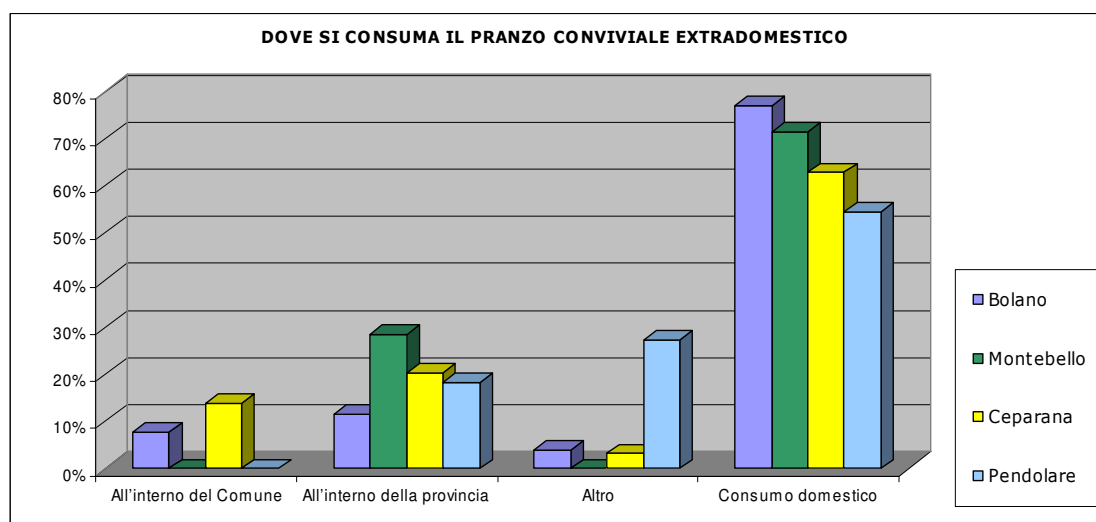
<b>PRANZO CONVIVIALE EXTRAD. VOLTE SETTIM.</b>					
	<b>Bolano</b>	<b>Montebello</b>	<b>Ceparana</b>	<b>Pendolare</b>	<b>Totale</b>
1 volta	11,54%	<b>28,57%</b>	26,60%	27,27%	<b>24,14%</b>
2 volte	<b>7,69%</b>	0,00%	3,19%	0,00%	<b>3,45%</b>
3-5 volte	<b>3,85%</b>	0,00%	2,13%	0,00%	<b>2,07%</b>
Più 5 volte	<b>3,85%</b>	0,00%	3,19%	0,00%	<b>2,76%</b>
Mai	73,08%	71,43%	64,89%	72,73%	<b>67,59%</b>



<b>PRANZO CONVIVIALE EXTRAD. TIPOLOGIA LOCALE</b>					
	<b>Bolano</b>	<b>Montebello</b>	<b>Ceparana</b>	<b>Pendolare</b>	<b>Totale</b>
Bar / Snack bar	<b>12%</b>	0%	2%	9%	<b>4%</b>
Ristorante	0%	0%	<b>18%</b>	<b>18%</b>	<b>13%</b>
Pizzeria	8%	<b>21%</b>	9%	18%	<b>10%</b>
Trattoria / Osteria	0%	<b>7%</b>	6%	0%	<b>5%</b>
Fast Food	<b>4%</b>	0%	1%	0%	<b>1%</b>
Agriturismo	<b>4%</b>	0%	0%	0%	<b>1%</b>
Nessuna risposta	73%	71%	64%	55%	<b>66%</b>



<b>PRANZO CONVIVIALE EXTRAD. LUOGO DI CONSUMO</b>					
	<b>Bolano</b>	<b>Montebello</b>	<b>Ceparana</b>	<b>Pendolare</b>	<b>Totale</b>
All'interno del Comune	8%	0%	<b>14%</b>	<b>0%</b>	<b>10%</b>
All'interno della provincia	12%	<b>29%</b>	20%	18%	<b>19%</b>
Altro	4%	0%	3%	<b>27%</b>	<b>5%</b>
Nessuna risposta	<b>77%</b>	71%	63%	55%	<b>66%</b>



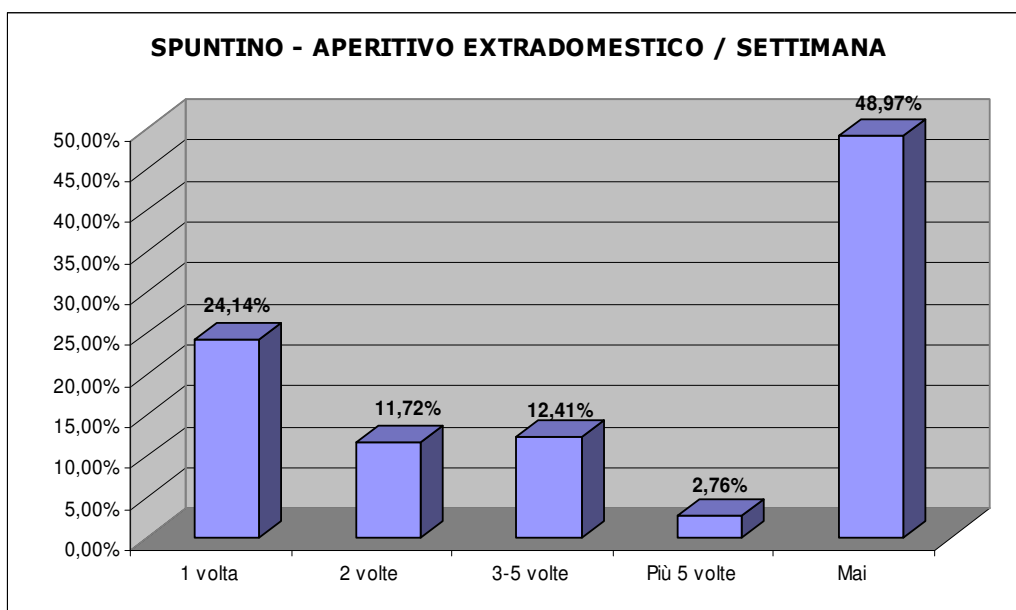
## SPUNTINO / APERITIVO

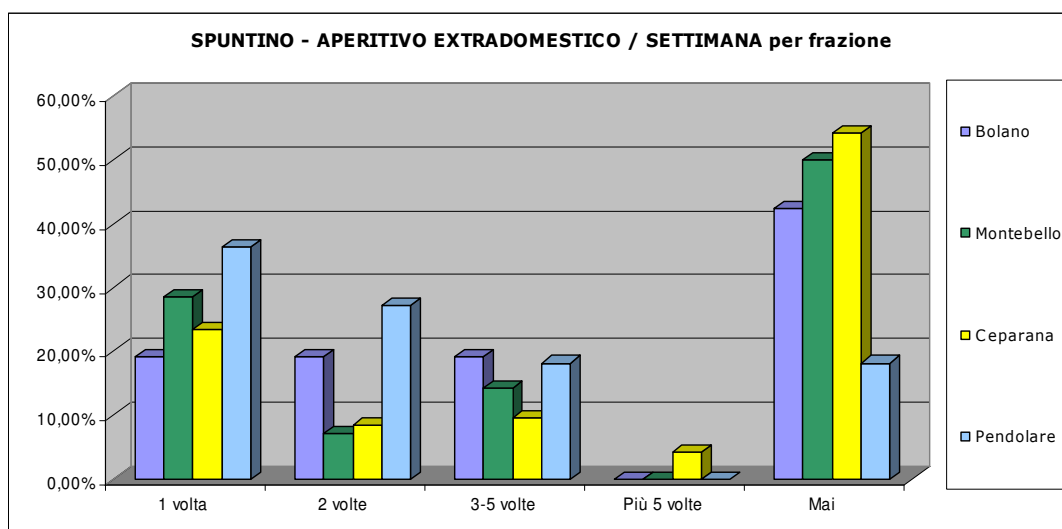
Durante il pomeriggio, qualcuno effettua uno spuntino o un aperitivo fuori casa: il 24% dei casi dichiara infatti di consumarlo una volta a settimana, il 12% di consumarlo dalle 3 alle 5 volte durante una settimana. Importante rimane la percentuale di chi non lo consuma mai durante la settimana ( 48%).

Lo spuntino pomeridiano viene consumato principalmente in Bar / Snack bar ( 37%) e in parti quasi uguali sia all'interno del comune che all'interno della provincia. In pochi, solo il 6% circa ha dichiarato di consumare lo spuntino extradomestico fuori dalla provincia di La Spezia.

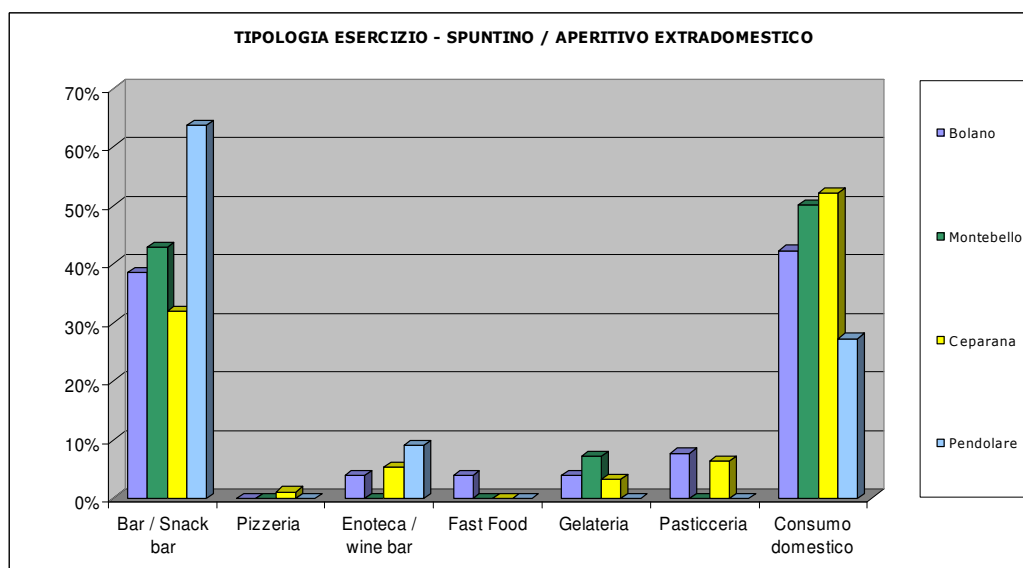
Dobbiamo sottolineare che anche in questo caso sono soprattutto i pendolari coloro che maggiormente effettuano questo tipo di consumo fuori casa.

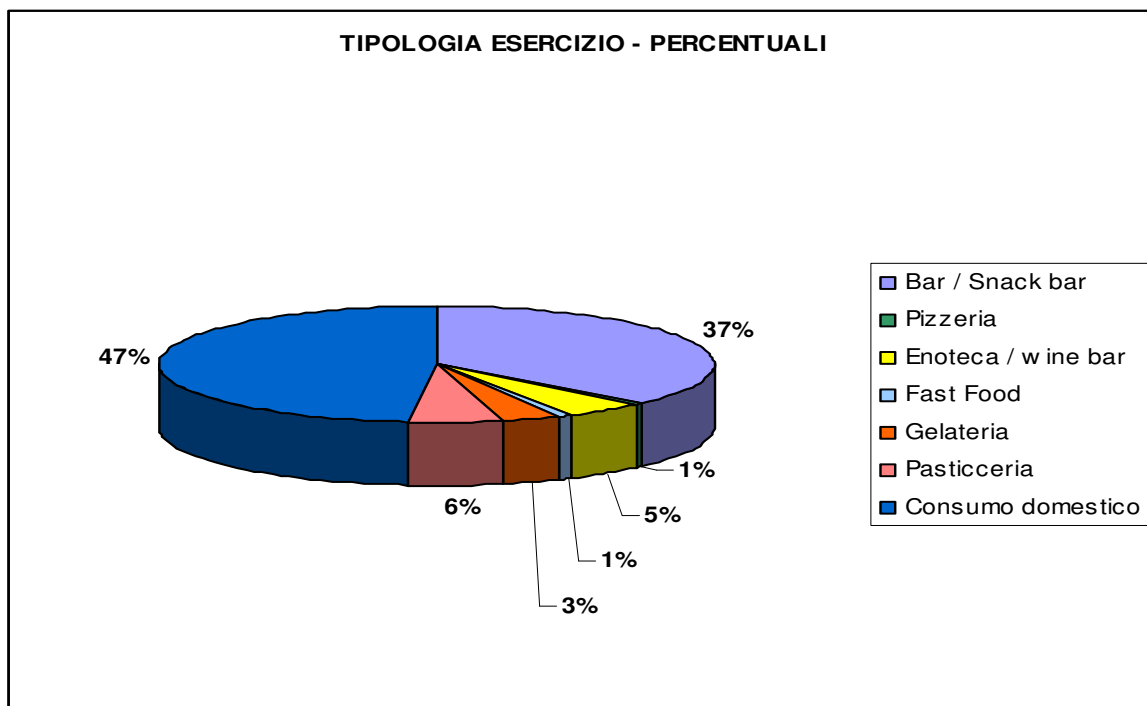
<b>SPUNTINO APERITIVO EXTRAD. settimana</b>					
	<b>Bolano</b>	<b>Montebello</b>	<b>Ceparana</b>	<b>Pendolare</b>	<b>Totale</b>
1 volta	19,23%	28,57%	23,40%	36,36%	<b>24,14%</b>
2 volte	19,23%	7,14%	8,51%	27,27%	<b>11,72%</b>
3-5 volte	19,23%	14,29%	9,57%	18,18%	<b>12,41%</b>
Più 5 volte	0,00%	0,00%	4,26%	0,00%	<b>2,76%</b>
Mai	42,31%	50,00%	54,26%	18,18%	<b>48,97%</b>



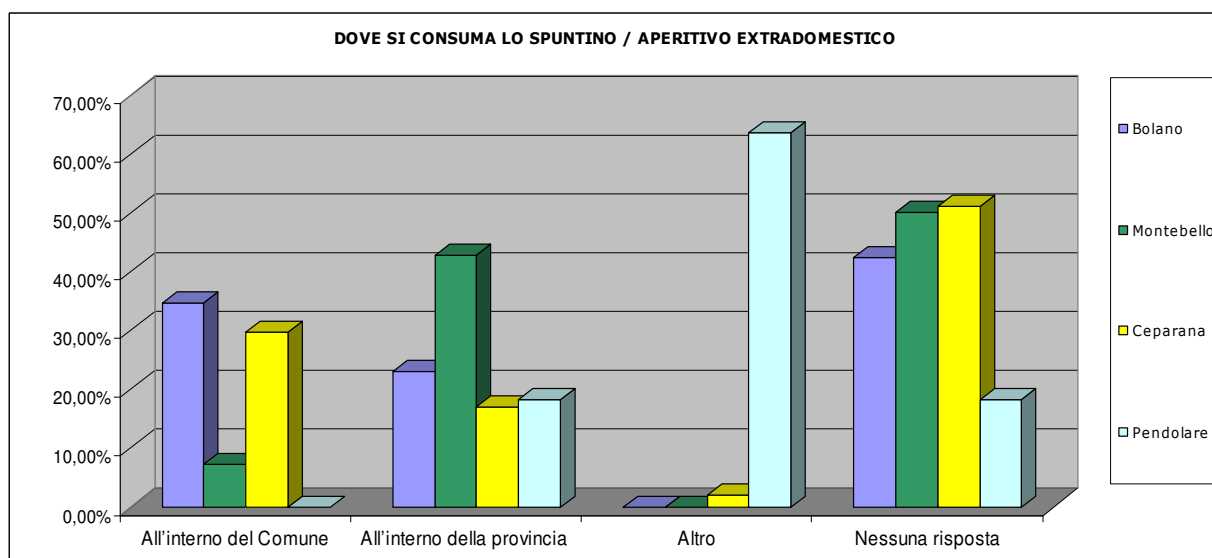


SPUNTINO APERITIVO EXTRAD TIPOLOGIA ESERCIZIO					
	Bolano	Montebello	Ceparana	Pendolare	Totale
Bar / Snack bar	38%	43%	32%	64%	37%
Pizzeria	0%	0%	1%	0%	1%
Enoteca / wine bar	4%	0%	5%	9%	5%
Fast Food	4%	0%	0%	0%	1%
Gelateria	4%	7%	3%	0%	3%
Pasticceria	8%	0%	6%	0%	6%
Nessuna risposta	42%	50%	52%	27%	48%

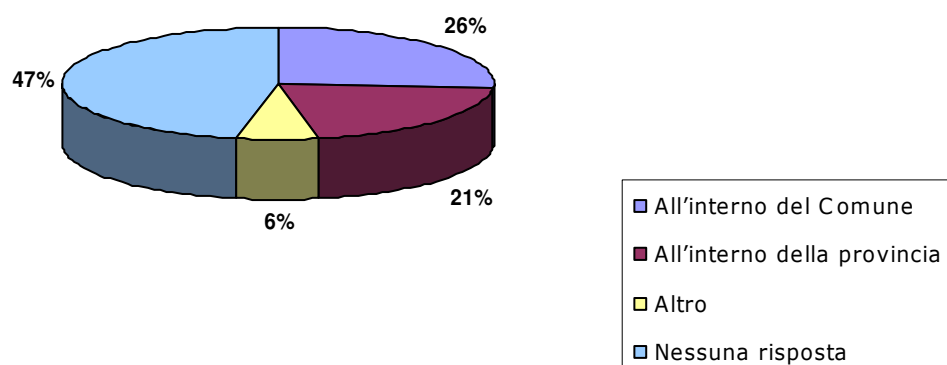




SPUNTINO APERITIVO EXTRAD DOVE					
D	Bolano	Montebello	Ceparana	Pendolare	Totale
All'interno del Comune	34,62%	7,14%	29,79%	0,00%	26,21%
All'interno della provincia	23,08%	42,86%	17,02%	18,18%	20,69%
Altro	0,00%	0,00%	2,13%	63,64%	6,21%
Nessuna risposta	42,31%	50,00%	51,06%	18,18%	46,90%



### LOCALIZZAZIONE - PERCENTUALI





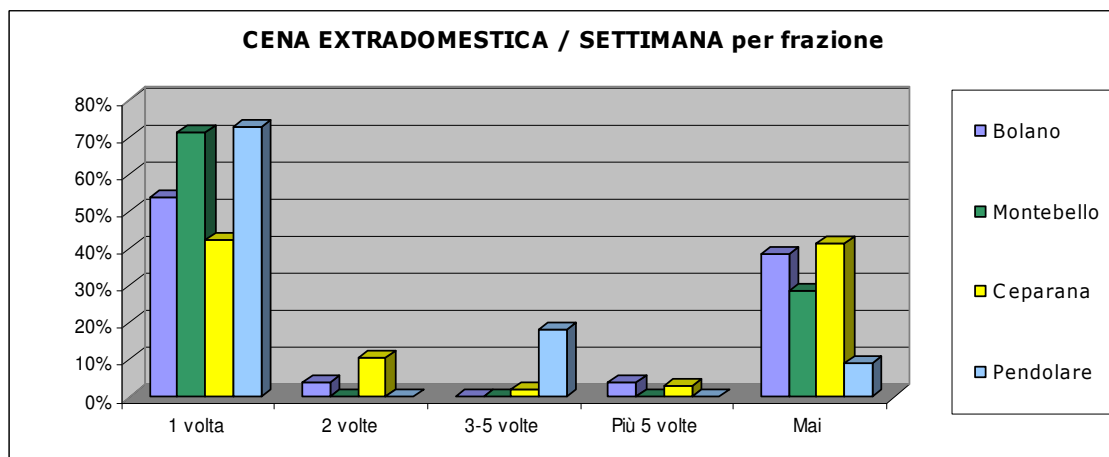
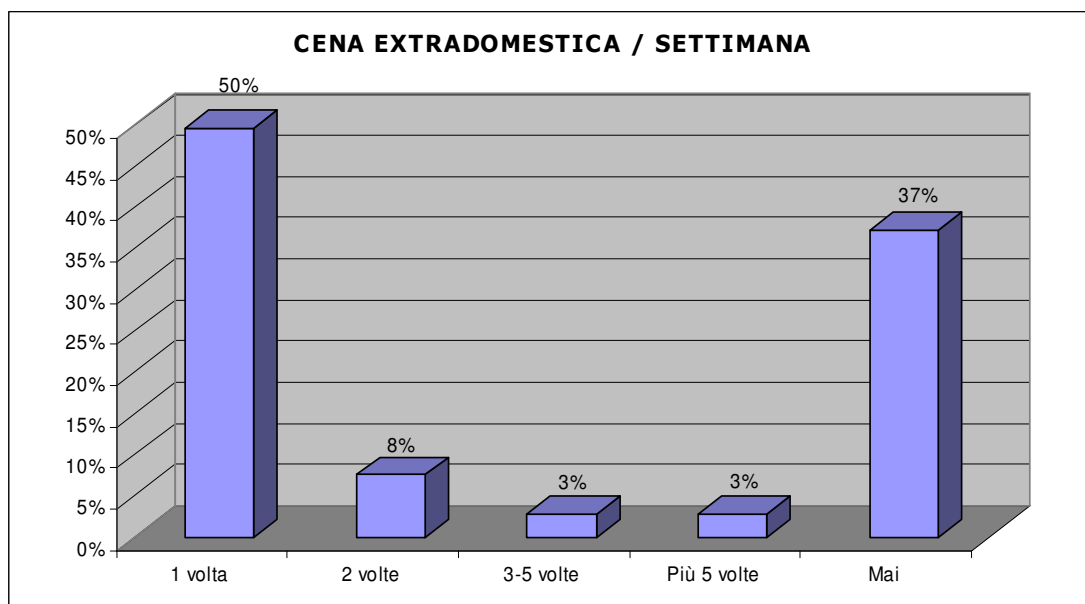
## LA CENA EXTRADOMESTICA

La cena extradomestica è tra i consumi più frequenti: il 49% dei casi dichiara di effettuarla almeno una volta alla settimana e soprattutto specificando come luogo la pizzeria o il ristorante (rispettivamente il 28% per ognuno).

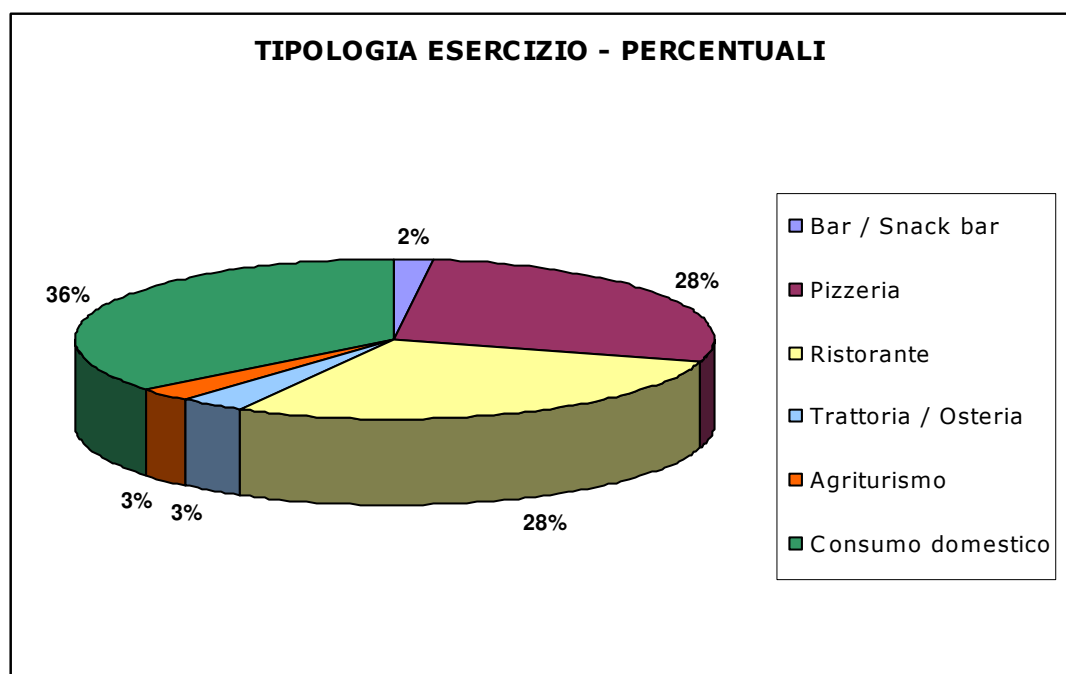
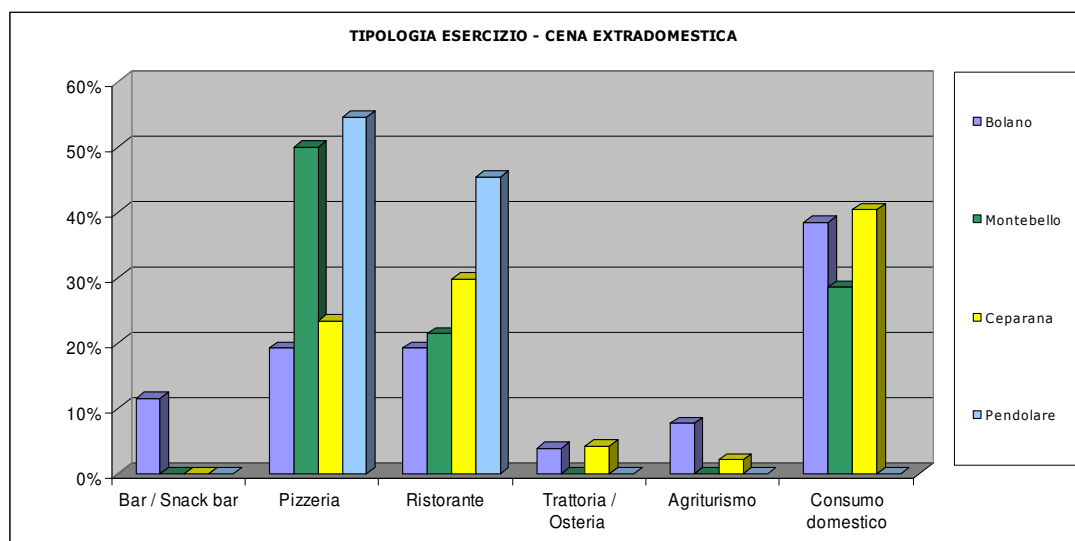
La percentuale poi risulta in rapido decremento: il 7% cena fuori casa circa 2 volte alla settimana, e il 2% 3-5 volte la settimana o più di 5 volte la settimana.

Frequente risulta la cena fuori dal comune di residenza ma pur sempre all'interno della provincia di La Spezia (40%) e pochi dichiarano di consumare la cena extradomestica fuori dalla provincia (12%).

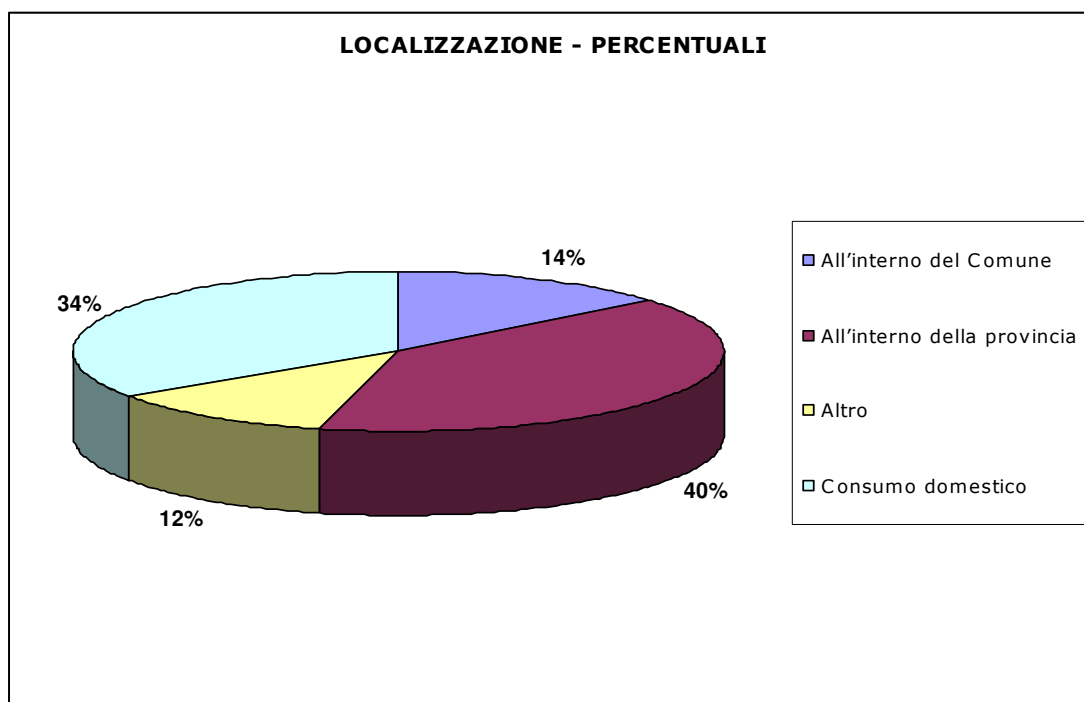
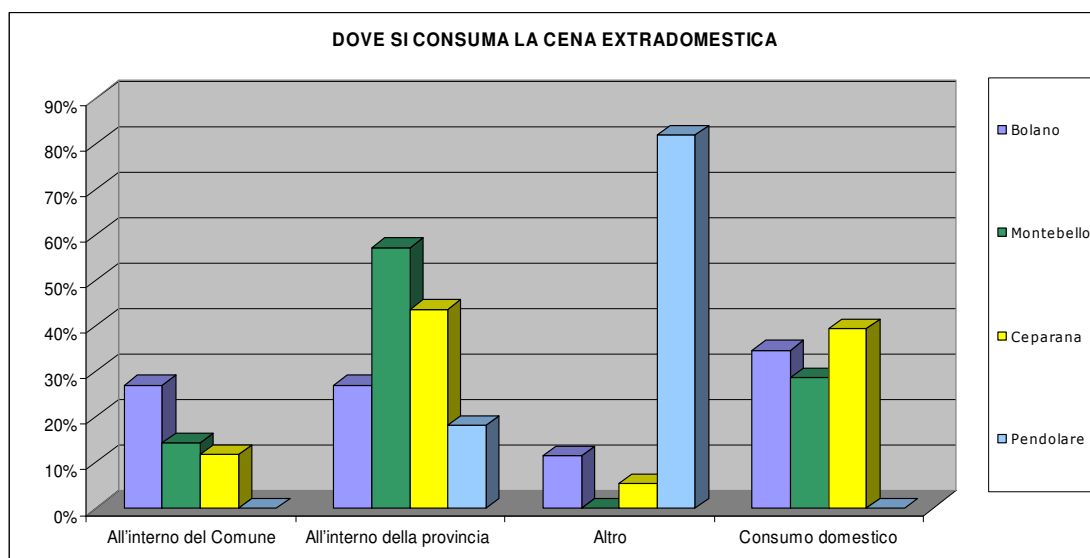
<b>CENA EXTRAD. VOLTE SETTIMANA.</b>					
	<b>Bolano</b>	<b>Montebello</b>	<b>Ceparana</b>	<b>Pendolare</b>	<b>Totale</b>
1 volta	53,85%	71,43%	42,55%	<b>72,73%</b>	<b>49,66%</b>
2 volte	3,85%	0,00%	<b>10,64%</b>	0,00%	<b>7,59%</b>
3-5 volte	0,00%	0,00%	2,13%	<b>18,18%</b>	<b>2,76%</b>
Più 5 volte	<b>3,85%</b>	0,00%	3,19%	0,00%	<b>2,76%</b>
Mai	38,46%	28,57%	41,49%	9,09%	<b>37,24%</b>



<b>CENA EXTRAD TIPOLOGIA LOCALE</b>					
	<b>Bolano</b>	<b>Montebello</b>	<b>Ceparana</b>	<b>Pendolare</b>	<b>Totale</b>
Bar / Snack bar	<b>12%</b>	0%	0%	0%	<b>2%</b>
Pizzeria	19%	50%	23%	<b>55%</b>	<b>28%</b>
Ristorante	19%	21%	30%	<b>45%</b>	<b>28%</b>
Trattoria / Osteria	<b>4%</b>	0%	<b>4%</b>	0%	<b>3%</b>
Agriturismo	<b>8%</b>	0%	2%	0%	<b>3%</b>
Nessuna risposta	38%	29%	40%	0%	<b>36%</b>

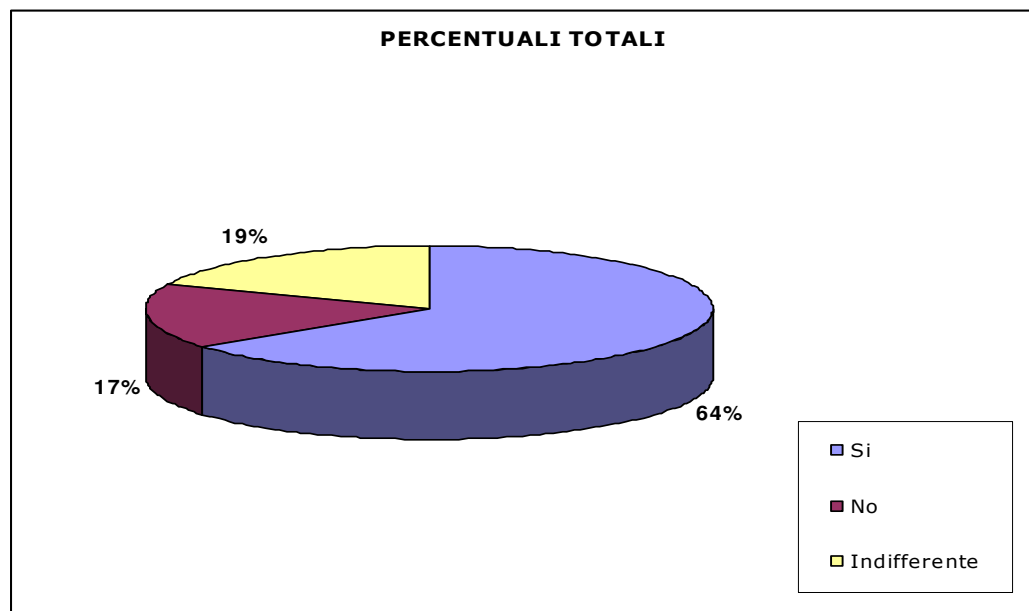
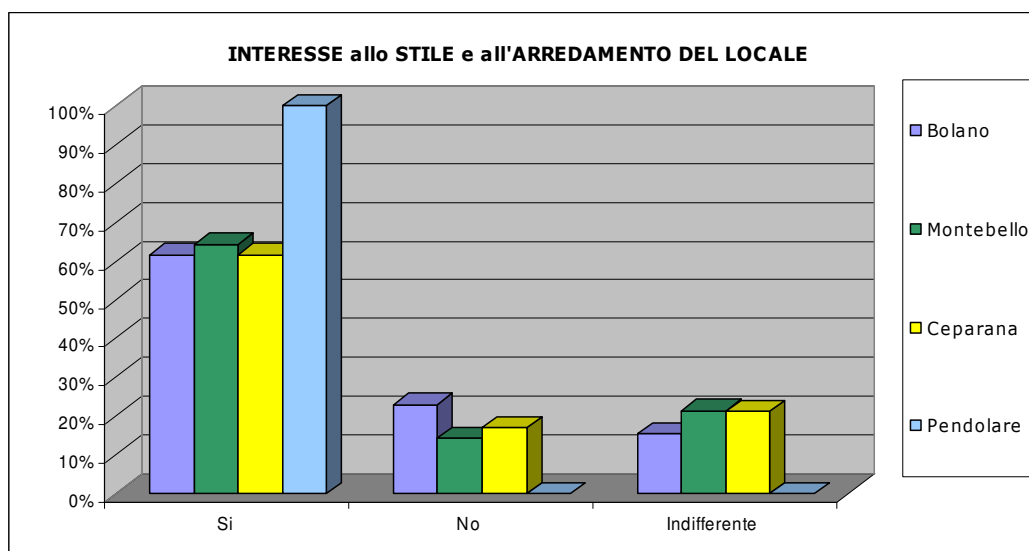


<b>CENA EXTRAD LUOGO DI CONSUMO</b>						
		<b>Bolano</b>	<b>Montebello</b>	<b>Ceparana</b>	<b>Pendolare</b>	<b>Totale</b>
All'interno del Comune		<b>27%</b>	14%	12%	0%	<b>14%</b>
All'interno della provincia		27%	<b>57%</b>	44%	18%	<b>40%</b>
Altro		12%	0%	5%	<b>82%</b>	<b>12%</b>
Nessuna risposta		35%	29%	<b>39%</b>	0%	<b>34%</b>



Quanti dei consumatori scelgono un locale perché sono anche interessati allo stile e all'arredamento di quest'ultimo? Il 65% dichiara che è interessato alla qualità di arredo. Il 17% dichiara invece che non è affatto interessato allo stile del locale, per il 19% circa è del tutto indifferente.

INTERESSE STILE / ARREDO					
	Bolano	Montebello	Ceparana	Pendolare	Totale
Si	61,54%	64,29%	61,70%	<b>100,00%</b>	<b>64,83%</b>
No	<b>23,08%</b>	14,29%	17,02%	0,00%	<b>16,55%</b>
Indifferente	15,38%	<b>21,43%</b>	21,28%	0,00%	<b>18,62%</b>



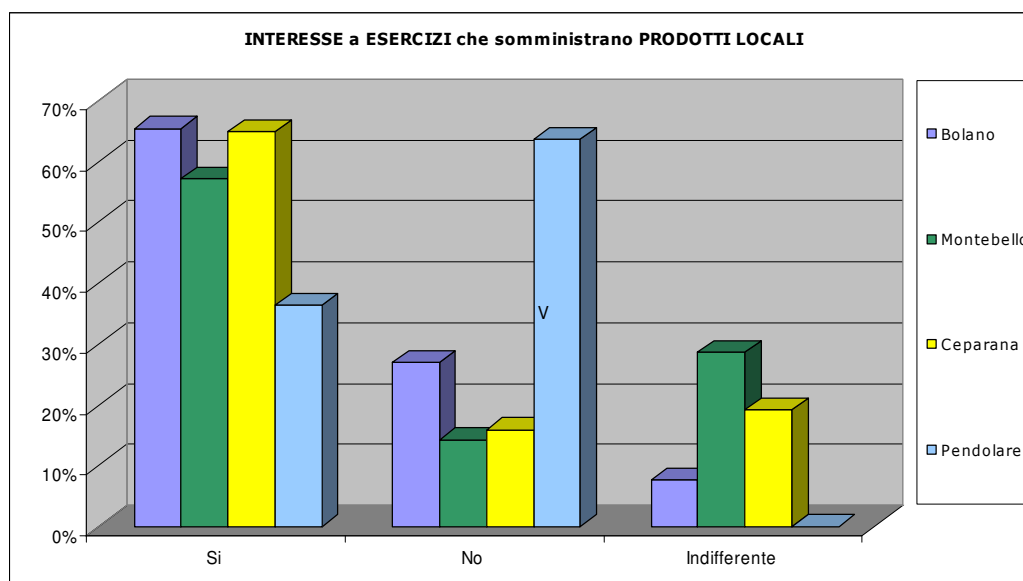
Allo stesso modo, la popolazione del comune di Bolano risponde di essere interessata a frequentare locali che somministrino prodotti tipici locali (62%) , ma comunque a qualcuno rimane indifferente (16%) o non interessato (21%).

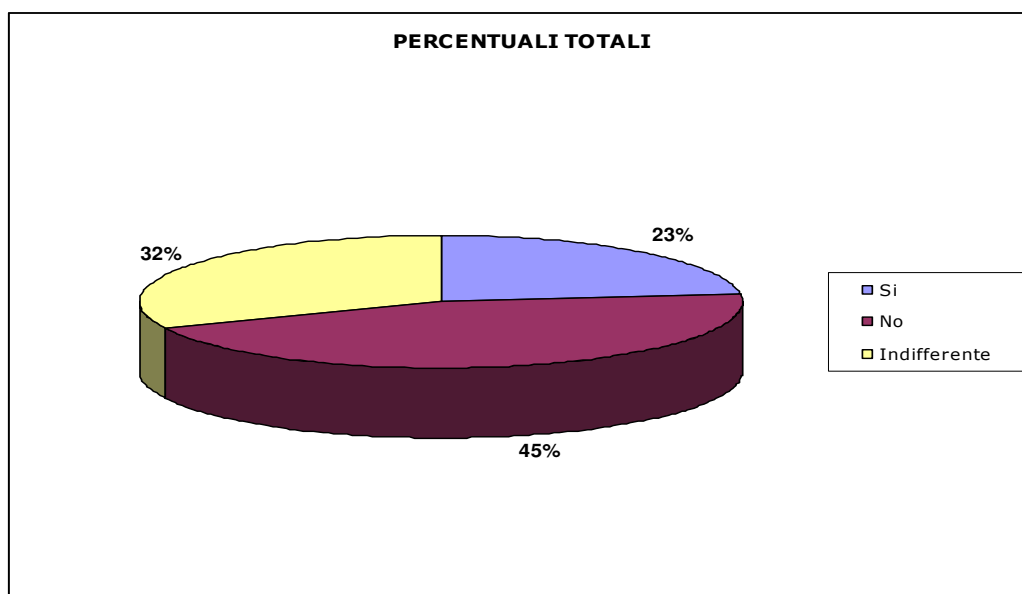
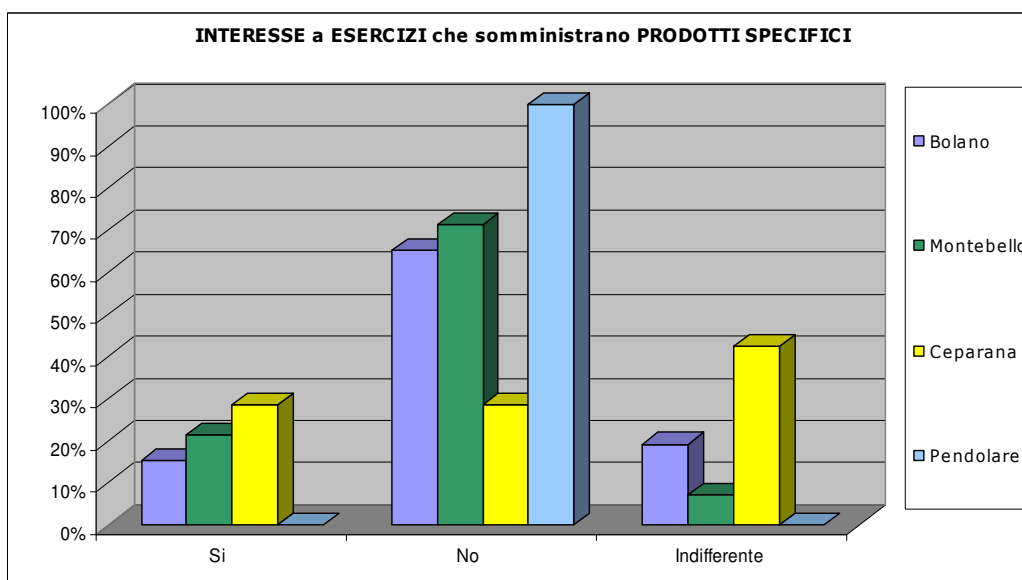
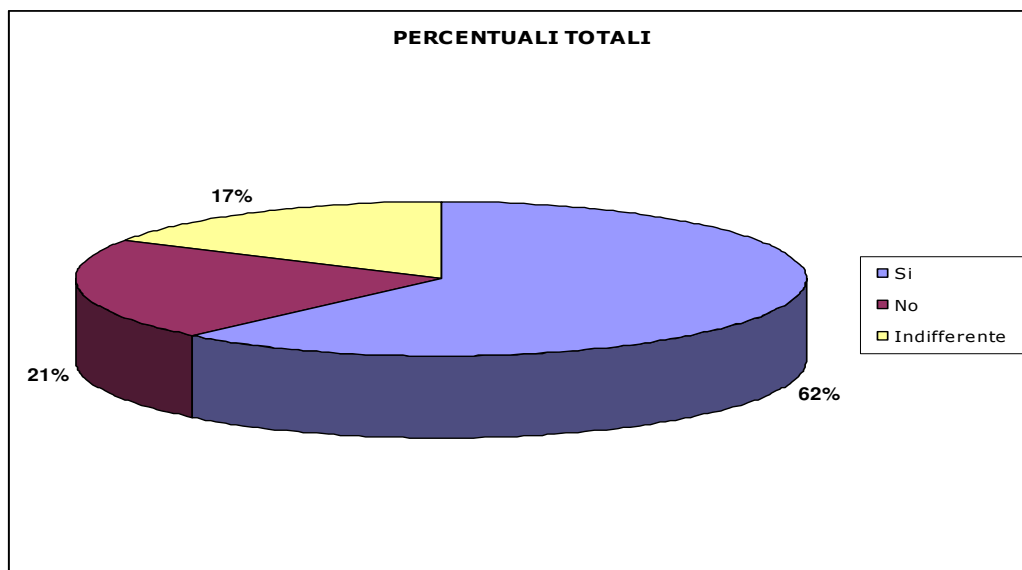
Meno sensibile risulta invece l'interesse a prodotti specifici come per esempio i prodotti alimentari per bambini, per gli intolleranti, i diabetici, i vegetariani o altri.

A circa il 45% del totale non interessa che il locale somministri questo genere di alimenti, il 32% circa è indifferente, soltanto il 23% è realmente interessato alla somministrazione di questi alimenti.

<b>INTERESSE a PROD. LOCALI</b>					
	<b>Bolano</b>	<b>Montebello</b>	<b>Ceparana</b>	<b>Pendolare</b>	<b>Totale</b>
Si	<b>65,38%</b>	57,14%	64,89%	36,36%	<b>62,07%</b>
No	26,92%	14,29%	15,96%	<b>63,64%</b>	<b>21,38%</b>
Indifferente	7,69%	<b>28,57%</b>	19,15%	0,00%	<b>16,55%</b>

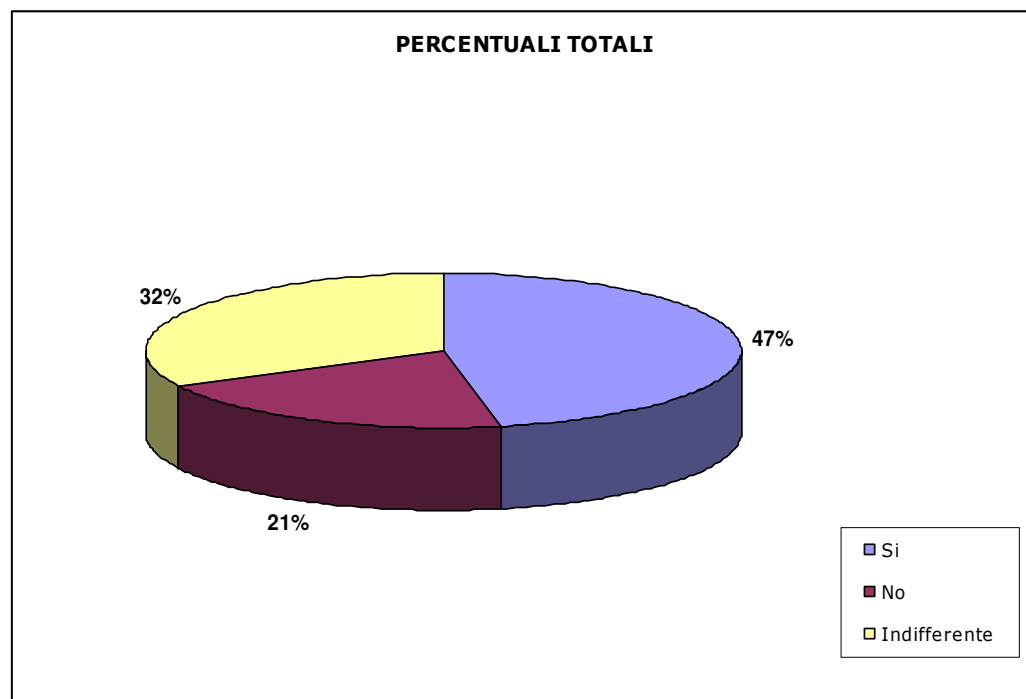
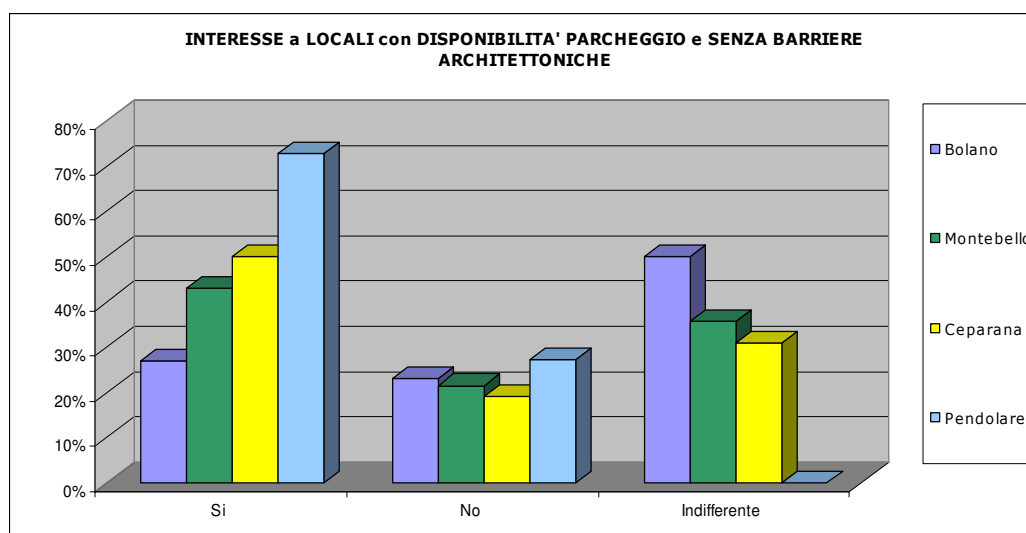
<b>INTERESSE PRODOTTI SPECIFICI.</b>					
	<b>Bolano</b>	<b>Montebello</b>	<b>Ceparana</b>	<b>Pendolare</b>	<b>Totale</b>
Si	15,38%	21,43%	<b>28,72%</b>	0,00%	<b>23,45%</b>
No	65,38%	71,43%	28,72%	<b>100,00%</b>	<b>44,83%</b>
Indifferente	19,23%	7,14%	<b>42,55%</b>	0,00%	<b>31,72%</b>





Il parcheggio, come prevedibile, rimane una caratteristica determinante: quasi il 47% è interessato a frequentare locali che abbiano disponibilità di parcheggio o che siano senza barriere architettoniche, il 32% è indifferente, e infine il 21% circa non è interessato.

<b>INTERESSE AL PARCHEGGIO e BARRIERE ARCHITETTONICHE.</b>					
	<b>Bolano</b>	<b>Montebello</b>	<b>Ceparana</b>	<b>Pendolare</b>	<b>Totale</b>
Si	26,92%	42,86%	50,00%	<b>72,73%</b>	<b>46,90%</b>
No	23,08%	21,43%	19,15%	<b>27,27%</b>	<b>20,69%</b>
Indifferente	<b>50,00%</b>	35,71%	30,85%	0,00%	<b>32,41%</b>



## QUESTIONARIO SUI CONSUMI

Il presente questionario, che raccoglie i dati e le informazioni in forma anonima, è stato ideato per conoscere i reali fabbisogni nell'ambito della consumazione alimentare extradomestica al fine della redazione del piano di somministrazione alimenti e bevande.

### 1. Genere

Sesso:     ☐ F     ☐ M

### 2. Residenza

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Frazione di Bolano     | <input type="checkbox"/> Turista   |
| <input type="checkbox"/> Frazione di Montebello | <input type="checkbox"/> Pendolare |
| <input type="checkbox"/> Frazione di Ceparana   |                                    |
| <input type="checkbox"/> Frazione di Canevella  |                                    |

### 3. Classe di età

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 14 – 17 anni |  |
| <input type="checkbox"/> 18 – 35 anni | <input type="checkbox"/> 46 – 64 anni  |
| <input type="checkbox"/> 36 – 45 anni | <input type="checkbox"/> oltre 64 anni |

### 4. Professione

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Studente              | <input type="checkbox"/> Casalinga          |
| <input type="checkbox"/> Lavoratore autonomo   | <input type="checkbox"/> Pensionato         |
| <input type="checkbox"/> Lavoratore dipendente | <input type="checkbox"/> In cerca di lavoro |

### 5. Da quante persone è composto il suo nucleo familiare?

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 1 persona | <input type="checkbox"/> 4 persone       |
| <input type="checkbox"/> 2 persone | <input type="checkbox"/> oltre 4 persone |
| <input type="checkbox"/> 3 persone |  |

### 6. Quanto spende per i prodotti alimentari extradomestici/mese?

- ☐ meno di € 100  
☐ dai €100 ai € 200  
☐ più di € 200

### 7. Tipologia di consumo alimentare extradomestico e frequenza settimanale

- |   |                                  |                                  |   |   |
|---|----------------------------------|----------------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> Colazione                        | <input type="checkbox"/> 1 volta | <input type="checkbox"/> 2 volte | <input type="checkbox"/> dalle 3 alle 5 volte | <input type="checkbox"/> più di 5 volte |
| <input type="checkbox"/> Pranzo funzionale <sup>2</sup> : | <input type="checkbox"/> 1 volta | <input type="checkbox"/> 2 volte | <input type="checkbox"/> dalle 3 alle 5 volte | <input type="checkbox"/> più di 5 volte |
| <input type="checkbox"/> Pranzo conviviale <sup>3</sup> : | <input type="checkbox"/> 1 volta | <input type="checkbox"/> 2 volte | <input type="checkbox"/> dalle 3 alle 5 volte | <input type="checkbox"/> più di 5 volte |
| <input type="checkbox"/> Spuntino - Aperitivo:            | <input type="checkbox"/> 1 volta | <input type="checkbox"/> 2 volte | <input type="checkbox"/> dalle 3 alle 5 volte | <input type="checkbox"/> più di 5 volte |
| <input type="checkbox"/> Cena:                            | <input type="checkbox"/> 1 volta | <input type="checkbox"/> 2 volte | <input type="checkbox"/> dalle 3 alle 5 volte | <input type="checkbox"/> più di 5 volte |

---

<sup>2</sup> Occasione di consumo legata ad impegni quotidiani di lavoro o di studio.

<sup>3</sup> Occasione di consumo non legato ad occasioni di lavoro o di studio, fuori dalla mura domestiche.



**8. In quale tipologia di esercizio commerciale e non, consuma la Sua colazione extradomestica?**

- ☐ Bar-Snack bar
- ☐ Pasticceria
- ☐ Distributore automatico
- ☐ Altri \_\_\_\_\_

**9. Dove consuma la Sua colazione extradomestica?**

- ☐ all'interno del comune
- ☐ all'interno della provincia (specificare) \_\_\_\_\_
- ☐ altro (specificare) \_\_\_\_\_

**10. In quale tipologia di esercizio commerciale e non, consuma il Suo pranzo funzionale extradomestico?**

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bar - Snack bar              | <input type="checkbox"/> Fast food             |
| <input type="checkbox"/> Ristorante                   | <input type="checkbox"/> Self Service          |
| <input type="checkbox"/> Pizzeria                     | <input type="checkbox"/> Agriturismo           |
| <input type="checkbox"/> Mensa Aziendale - Scolastica | <input type="checkbox"/> Enoteca - Wine bar    |
| <input type="checkbox"/> Trattoria - Osteria          | <input type="checkbox"/> Negozio di alimentari |

**11. Dove consuma il Suo pranzo funzionale extradomestico?**

- ☐ all'interno del comune
- ☐ all'interno della provincia (specificare) \_\_\_\_\_
- ☐ altro (specificare) \_\_\_\_\_

**12. In quale tipologia di esercizio commerciale e non, consuma il Suo pranzo conviviale extradomestico?**

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bar - Snack bar     | <input type="checkbox"/> Fast food          |
| <input type="checkbox"/> Ristorante          | <input type="checkbox"/> Self Service       |
| <input type="checkbox"/> Pizzeria            | <input type="checkbox"/> Agriturismo        |
| <input type="checkbox"/> Trattoria - Osteria | <input type="checkbox"/> Enoteca - Wine bar |

**13. Dove consuma il Suo pranzo conviviale extradomestico?**

- ☐ all'interno del comune
- ☐ all'interno della provincia (specificare) \_\_\_\_\_
- ☐ altro (specificare) \_\_\_\_\_

**14. In quale tipologia di esercizio commerciale consuma Spuntino - Aperitivo extradomestico?**

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Bar - Snack bar    | <input type="checkbox"/> Fast food   |
| <input type="checkbox"/> Pizzeria           | <input type="checkbox"/> Gelateria   |
| <input type="checkbox"/> Enoteca - Wine bar | <input type="checkbox"/> Pasticceria |

**15. Dove consuma lo Spuntino- Aperitivo extradomestico?**

- ☐ all'interno del comune
- ☐ all'interno della provincia (specificare) \_\_\_\_\_
- ☐ altro (specificare) \_\_\_\_\_

**16. In quale tipologia di esercizio commerciale consuma la Sua cena extradomestica?**

- ☐ Bar - Snack bar
- ☐ Pizzeria
- ☐ Ristorante
- ☐ Trattoria - Osteria

- ☐ Fast food
- ☐ Self Service
- ☐ Agriturismo
- ☐ Enoteca - Wine bar

**17. Dove consuma la Sua cena extradomestica?**

- ☐ all'interno del comune
- ☐ all'interno della provincia (specificare)\_\_\_\_\_
- ☐ altro (specificare)\_\_\_\_\_

**18. Interesse allo stile e all'arredamento del locale di somministrazione**

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ Indifferente

**19. Interesse a frequentare locali che somministrino prodotti tipici locali**

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ Indifferente

**20. Interesse a frequentare locali che somministrino prodotti specifici (per bambini, intolleranti, vegetariani, apoteici, diabetici).**

- ☐ Si specificare\_\_\_\_\_
- ☐ No
- ☐ Indifferente

**21. Interesse a frequentare locali che abbiamo disponibilità di parcheggio o senza barriere architettoniche**

- ☐ Si specificare\_\_\_\_\_
- ☐ No
- ☐ Indifferente

## **PREMESSA**

A seguito della riforma del Titolo V della Costituzione, è stato modificato il quadro di riferimento legislativo, le Regioni hanno competenza primaria sul settore ed hanno regolamentato ex-novo il comparto del commercio e di conseguenza anche quello dei pubblici esercizi.

La Regione Liguria con la L.R. 2 gennaio 2007, n. 1 e successive modifiche ed integrazioni ha redatto il TESTO UNICO SUL COMMERCIO abbreviato nel presente documento in T.U.C.

Il Comune di BOLANO ha programmato e regolamentato con il Presente Piano l'attività di somministrazione alimenti e bevande per le parti di sua competenza previa concertazione con le organizzazioni del commercio, turismo e servizi, le organizzazioni sindacali dei lavoratori del settore e le associazioni dei consumatori, maggiormente rappresentative, nell'ambito delle proprie funzioni di programmazione, definendo i requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, anche in relazione alla specificità delle diverse parti del territorio comunale suddiviso in zone tenendo 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 del T.U.C;
- 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).
- f) la valorizzazione dell'attività di somministrazione al fine di favorire il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali.

Il Comune di BOLANO 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.

Il Comune di BOLANO prevede il rilascio di nuove autorizzazioni negli anni di vigenza del presente Piano, fatta salva la compatibilità urbanistica, il rispetto di divieti, vincoli o prescrizioni per l'insediamento, il trasferimento e vari ed eventuali casi regolamentati nel presente piano; non definendo limiti quantitativi appare comunque opportuno che l'apertura di nuovi esercizi di somministrazione sia in equilibrio, sia economico che sociale, con il tessuto economico locale e garantisca nel contempo l'aumento della qualità dell'offerta verso i consumatori degli esercizi di somministrazione.

Tali obiettivi verranno assicurati prevedendo, per gli anni di validità del presente Piano, criteri di tipo qualitativo oggettivo e soggettivo con definizione di un punteggio minimo suddiviso per zone per le nuove aperture di esercizi di somministrazione e per i casi di trasferimento dell'attività.

## **ART.1. - FINALITA'**

Il presente Piano di somministrazione Alimenti e Bevande persegue le seguenti finalità:

- a) favorire l'efficienza, la modernizzazione e lo sviluppo equilibrato della rete distributiva nonché l'evoluzione tecnologica dell'offerta, anche al fine del contenimento dei prezzi e del miglioramento della qualità del servizio reso ai consumatori;
- b) promuovere l'equilibrio tra le diverse tipologie delle strutture distributive e le diverse forme di vendita, con particolare riguardo al riconoscimento, alla tutela e alla valorizzazione del ruolo delle piccole imprese commerciali, anche in relazione alla loro funzione di salvaguardia e di presidio del territorio e del tessuto urbano;
- c) incentivare la valorizzazione e la salvaguardia del servizio commerciale nelle aree urbane, rurali, montane e, in particolare, nell'ambito dei centri storici;
- d) favorire la trasparenza e la qualità del mercato, la libera concorrenza e la libertà d'impresa e la libera circolazione delle merci.
- e) tutelare i consumatori in riferimento alla salute e alla sicurezza, nonché alla corretta informazione e alla pubblicizzazione dei prezzi e dei prodotti;
- f) promuovere la salvaguardia e lo sviluppo qualificato dei livelli occupazionali nel rispetto dei CCNL e della contrattazione territoriale, e promuovere, altresì, la tutela dei lavoratori e dell'occupazione con un'efficace politica della formazione;
- g) armonizzare e integrare il settore con altre attività economiche;
- h) semplificare i procedimenti e gli adempimenti per l'avvio e l'esercizio delle attività;
- i) favorire le forme di aggregazione e di collaborazione tra le piccole imprese commerciali quale strumento per una loro miglior tutela e valorizzazione, anche attraverso processi di collaborazione con le medie e grandi imprese commerciali;
- j) assicurare un sistema coordinato di monitoraggio riferito all'entità e all'efficienza della rete distributiva, attraverso la costituzione di appositi osservatori, ai quali partecipano anche i rappresentanti degli enti locali, delle organizzazioni dei consumatori, delle imprese del commercio e dei lavoratori dipendenti;
- k) salvaguardare le aree di interesse archeologico, storico, architettonico, artistico ed ambientale;
- l) valorizzare e promuovere la cultura enogastronomica e le produzioni tipiche della Regione;
- m) valorizzare l'aggiornamento professionale degli operatori economici;
- n) correlare i procedimenti di rilascio della concessione o autorizzazione edilizia inerenti l'immobile o il complesso di immobili e dell'autorizzazione all'apertura di una media o grande struttura di vendita, prevedendone la contestualità;
- o) favorire e salvaguardare il benessere degli animali vivi nell'ambito delle attività commerciali correlate alla presente legge, nel rispetto della vigente disciplina normativa di tutela della specie;
- p) concorrere al coordinamento delle attività lavorative rispetto agli orari delle attività commerciali in modo da favorire l'autodeterminazione del tempo e il rafforzamento delle pari opportunità tra uomini e donne al fine di un migliore equilibrio tra le responsabilità familiari e quelle lavorative e una migliore ripartizione delle stesse all'interno della famiglia.

## **ART.2. - COMPETENZE**

Il presente Piano fissa le disposizioni per le specifiche competenze del Comune; sono di competenza del Comune tutte le funzioni amministrative e sanzionatorie non espressamente riservate alla Regione o ad altri enti, gli accertamenti del possesso dei requisiti di cui agli articoli 12 e 13 del T.U.C.

Il Comune stabilisce i criteri per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, la localizzazione dei nuovi insediamenti, i trasferimenti di sede degli esercizi, l'individuazione di fasce orarie di apertura obbligatoria nel rispetto dell'articolo 116 del T.U.C., le condizioni per l'esercizio dell'attività in forma stagionale ed altri eventuali aspetti quali ad esempio le modalità di tutela dei locali ed aree storici; sulla base e sulle indicazioni della programmazione commerciale ed urbanistica di cui all'articolo 3 del T.U.C.

Il Comune ottempera a quanto prescritto nell'articolo 55 del T.U.C. e da comunicazione, ogni sei mesi, alla CCIAA territorialmente competente del rilascio delle autorizzazioni e delle statistiche richieste ai fini dell'articolo 123 del T.U.C.

Il presente piano è redatto in conformità alla Legge Regionale 02.01.2007 n. 1 (T.U.C.), alla Deliberazione del Consiglio Regionale n.18/2007, alla Deliberazione del Consiglio Regionale n. 5 del 27.02.2008. e ad altre normative vigenti nazionali.

## **ART.3. - PRINCIPI GENERALI**

Ai sensi dell'articolo 50 del T.U.C., s'intende:

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

#### **ART.4.- AMBITO DI APPLICAZIONE**

Il presente Piano si applica all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande così come definita all'articolo 50 del T.U.C. e altresì all'attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuata:

- a) mediante distributori automatici in locali adibiti esclusivamente a tale attività;
- b) in locali non aperti al pubblico;
- c) dalle Associazioni o Circoli di cui all'articolo 3 del D.P.R. 235/2001.

#### **ART.5.- ESCLUSIONI DALL'AMBITO DI APPLICAZIONE**

Le disposizioni contenute nel presente Piano di Somministrazione Alimenti e Bevande non si applicano come previsto dall'articolo 10 del T.U.C. alle seguenti attività:

- a) alle attività disciplinate dalla normativa regionale in materia di agriturismo;
- b) alle attività disciplinate dalla normativa regionale in materia di strutture turistico alberghiere, limitatamente alla somministrazione di alimenti e bevande alle persone alloggiate, ai loro ospiti ed a coloro che sono ospitati nella struttura ricettiva in occasione di manifestazioni e convegni organizzati;
- c) alle imprese artigiane iscritte agli Albi di cui all'articolo 17 della legge regionale 2 gennaio 2003 n. 3, per la vendita nei locali di produzione o nei locali a questi adiacenti dei beni di produzione propria, ovvero per la fornitura al committente dei beni accessori all'esecuzione delle opere o alla prestazione del servizio e, per quanto riguarda le attività di somministrazione di alimenti e bevande, nei locali di produzione e in quelli ad essi adiacenti e comunicanti, svolte in via strumentale o accessoria all'esercizio di impresa, senza attrezzature di somministrazione ad essa finalizzate. E' consentita la dotazione di soli piani di appoggio e la fornitura di stoviglie e posate a perdere.
- d) alle attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuate ai sensi dell'articolo 2 del decreto del Presidente della Repubblica 4 aprile 2001 n. 235 (regolamento recante semplificazione del procedimento per il rilascio dell'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande da parte dei circoli privati definiti tra gli enti di cui all'art. 3, comma 6, lettera e), della legge 25 agosto 1991, n. 287, riconosciuti dal Ministero dell'interno)
- e) alle attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuate ai sensi del Capo V bis della legge regionale 25 maggio 1992 n. 13 (disciplina delle strutture ricettive extra alberghiere)
- o) alle attività di somministrazione svolte in forma completamente gratuita, come assaggio di alimenti e bevande a fini promozionali.

#### **ART.6. - TIPOLOGIA DELL'ATTIVITA'**

Come definito dall'articolo.52 del T.U.C. gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono costituiti da un'**unica tipologia** così definita: **"esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione"**.

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.

Gli esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione hanno facoltà di vendere per asporto i prodotti che somministrano, senza necessità di ulteriori titoli abilitativi e nel rispetto dei limiti previsti dalle norme in materia igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare. Tali esercizi come specificato nel D.C.R. N.5/2008 hanno, quindi, facoltà di vendere per asporto le bevande, i dolci, compresi i generi di gelateria e di pasticceria e altre tipologie di prodotti somministrati.

#### **ART.7. - ESERCIZIO DI ATTIVITA' ACCESSORIE**

Ai sensi dell'articolo 62 del T.U.C. l'autorizzazione di cui all'articolo 55, comma 1, del T.U.C. abilita all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora della musica strumentale e dal vivo e di immagini, nonché di giochi previsti dalle normative vigenti, autorizzabili ai sensi del regio decreto 18 giugno 1931 n. 773 (testo unico delle leggi di pubblica sicurezza), a condizione che i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento.

Come specificato nel D.C.R. N.5/2008 le autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande abilitano anche allo svolgimento di intrattenimenti musicali con musica sia strumentale che dal vivo senza ballo.

Sono definiti intrattenimenti musicali senza ballo:

- a) l'effettuazione di spettacoli, ovvero di divertimenti, attrazioni cui il pubblico assiste, consistenti in rappresentazioni musicali, nell'esposizione di libri, nell'effettuazione di conferenze e manifestazioni similari;
- b) l'effettuazione di intrattenimenti, ovvero di divertimenti, attrazioni cui il pubblico può attivamente partecipare, fatta salva l'esclusione di trattenimenti danzanti.

In tutti i casi di cui sopra, a condizione che:

- 1) l'intrattenimento si svolga in occasione della normale attività di somministrazione;
- 2) i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento; i locali, cioè non devono essere idonei all'accoglimento prolungato del pubblico che assiste o partecipa in maniera diretta e non incidentale o casuale;
- 3) non vi sia pagamento di un biglietto per l'ingresso;
- 4) non si applichino aumenti dei costi delle consumazioni, rispetto al listino prezzi esposto.

Sono escluse dalla classificazione di attività accessorie i spogliarelli ed attività similari

E' fatto divieto agli esercizi di somministrazione alimenti e bevande di promuovere anche con campagne pubblicitarie di comunicazione le attività di intrattenimento qualificate quali accessorie in modo tale da indurre l'utente a ritenerla l'attività principalmente svolta.

La semplice presenza e l'uso di un normale apparecchio televisivo non comporta alcun adempimento.

L'uso di un televisore abilitato a trasmettere su reti decodificate partite di calcio od altri spettacoli senza importare il pagamento di un biglietto d'ingresso e senza trasformare il locale in sala da intrattenimento non comporta alcun adempimento.

In caso di organizzazione di intrattenimenti configurati come attività accessorie devono essere rispettate le norme in materia di inquinamento acustico, di sicurezza e di prevenzione incendi.

In particolare, per quanto riguarda l'inquinamento acustico esso è disciplinato dalla legge 26 ottobre 1995, n. 447 dalla legge regionale 20 marzo 1998, n. 12 "Disposizioni in materia di inquinamento acustico" e dal D.P.C.M. 16 aprile 1999, n.215 e dal Regolamento Acustico del Comune di Bolano Deliberazione Consiglio Comunale 13 del 9 maggio 2006.

#### **ART.8. - DISPOSIZIONI PER I DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

Ai sensi dell'articolo 61 del T.U.C. l'installazione di distributori automatici per la somministrazione di alimenti e bevande in locali esclusivamente adibiti a tale attività è soggetta alle disposizioni concernenti l'autorizzazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande aperti al pubblico di cui all'articolo 55. del T.U.C.

E' vietata la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione mediante distributori automatici.

#### **ART.9. - SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE SU AREE PUBBLICHE**

Per somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche si comprendono le aree citate nell'articolo. 27 del T.U.C.:

#### **ART.10. - VENDITA SU AREE PUBBLICHE DI PRODOTTI ALIMENTARI**

Ai sensi dell'articolo 35 del T.U.C. l'autorizzazione alla vendita su aree pubbliche dei prodotti alimentari consente il consumo immediato dei medesimi prodotti, a condizione che siano esclusi il servizio di somministrazione e le attrezzature ad esso direttamente finalizzate. E' consentita la dotazione di soli piani di appoggio e la fornitura di stoviglie e posate a perdere.

L'attività di cui al comma 1 dell'articolo 35 del T.U.C. deve essere esercitata nel rispetto della normativa in materia igienico sanitaria e di sicurezza alimentare.

Qualora si eserciti anche l'attività di somministrazione, questa deve risultare da apposita annotazione sul titolo autorizzativo.

#### **ART.11. - DISPOSIZIONI PER I CITTADINI DEI PAESI NON EUROPEI E DELL'UNIONE EUROPEA**

Ai sensi dell'articolo 53 del T.U.C. ai cittadini degli Stati membri dell'Unione europea ed alle società costituite in conformità con la legislazione di uno Stato membro dell'Unione Europea ed aventi la sede sociale, l'amministrazione centrale o il centro di attività principale all'interno dell'Unione Europea, si applica quanto previsto dal decreto legislativo 20 settembre 2002 n. 229 (attuazione della direttiva 1999/42/CE che istituisce un meccanismo di riconoscimento delle qualifiche per le attività professionali disciplinate dalle direttive di liberalizzazione e dalle direttive recanti misure transitorie e che completa il sistema generale di riconoscimento delle qualifiche).

Il Comune per le verifiche di quanto sopra può avvalersi della CCIAA territorialmente competente sulla base di convenzioni stipulate anche tra le rappresentanze degli enti locali e la medesima Camera di Commercio.

L'accertamento dei requisiti morali e professionali di cui agli articoli 12 e 13 del T.U.C. e sue eventuali successive modifiche ed integrazioni dei cittadini e società dei Paesi non appartenenti all'Unione Europea è effettuato dal Comune al quale viene richiesta l'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande, sulla base delle normative internazionali vigenti.



A tal fine il Comune può avvalersi della CCIAA territorialmente competente sulla base di convenzioni stipulate anche tra le rappresentanze degli enti locali e la medesima Camera di Commercio.

## **ART.12. - REQUISITI MORALI**

Ai sensi dell'articolo 12 del T.U.C.

1. Non possono esercitare l'attività commerciale di cui all'articolo 1 del T.U.C.:

- a) coloro che sono stati dichiarati falliti, fino a che non sia intervenuto il decreto irrevocabile di chiusura del fallimento;
- b) coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
- c) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva non inferiore a tre anni per delitto non colposo;
- d) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva o pecuniaria per uno dei delitti di cui al libro II, titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
- e) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, titolo VI, capo II del codice penale;
- f) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione o nel commercio degli alimenti, previsti da leggi speciali;
- g) coloro che sono sottoposti ad una delle misure di prevenzione di cui alla legge 27 dicembre 1956 n. 1423 (misure di prevenzione nei confronti delle persone pericolose per la sicurezza e per la pubblica moralità), da ultimo modificata dal decreto legge 27 luglio 2005 n. 144 (misure urgenti per il contrasto del terrorismo internazionale), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 31 luglio 2005 n. 155 (conversione in legge, con modificazioni, del d.l. 27 luglio 2005 n. 144, recante misure urgenti per il contrasto del terrorismo internazionale), o nei cui confronti è stata applicata una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965 n. 575 (disposizioni contro la mafia) da ultimo modificata dal d.l. 144/2005, convertito dalla l. 155/2005 ovvero sono sottoposti a misure di sicurezza.

2. Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che si trovano nelle condizioni di cui al comma 1 lettera g) o hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti, per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, per infrazioni alle norme sui giochi.

3. Non possono esercitare l'attività di distribuzione di carburanti coloro che si trovano nelle condizioni di cui al comma 1 lettera g) o hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per il delitto previsto dall'articolo 472 del codice penale.

4. Il divieto di esercizio dell'attività, ai sensi del comma 1, lettere c), d), e), f), nonché dei commi 2 e 3 lettera g) permane per la durata di tre anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di tre anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza.

5. Qualora sia stata concessa la sospensione condizionale della pena, non si applica il divieto di esercizio dell'attività.

6. In caso di società, associazioni o organismi collettivi, i requisiti di cui ai commi 1, 2 e 3 devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'articolo 2, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 3 giugno 1998 n. 252 (regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia).

### **ART.13. - REQUISITI PROFESSIONALI**

Per essere più esaustivi si rimanda all'allegato 3 del presente PIANO

### **ART.14. – ATTIVITA' SOGGETTE AD AUTORIZZAZIONE**

Ai sensi dell'articolo 55 del T.U.C. l'apertura e il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande aperti al pubblico, ai sensi dell'articolo 61 del T.U.C., l'installazione di distributori automatici per la somministrazione di alimenti e bevande in locali esclusivamente adibiti a tale attività, l'apertura ed il trasferimento di attività di somministrazione effettuata da associazioni o circoli privati di cui all'articolo 3 del D.P.R 235/01 (non aderenti ad Enti le cui finalità siano riconosciute dal Ministero dell'interno) sono soggetti ad autorizzazione rilasciata dal Comune nel cui territorio è ubicato l'esercizio.

#### **ART.14.1. – LA PROCEDURA PER LE ATTIVITA' SOGGETTE AD AUTORIZZAZIONE**

La domanda di autorizzazione per l'apertura o il trasferimento in bollo da presentare al Comune competente per territorio dal Rappresentante Legale dell'impresa e dallo stesso firmata sotto forma di autocertificazione nella forma prevista dal D.P.R. 445/2000. dovrà contenere:

- a) la denominazione o ragione sociale del Richiedente;
- b) la residenza o sede legale del Richiedente e l'ubicazione del locale nel quale si intende esercitare o trasferire
- c) le generalità e la nazionalità del Richiedente;
- d) il possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli articoli.12 e 13 del T.U.C. del Richiedente;
- e) l'indicazione delle generalità e nazionalità della persona in possesso dei requisiti professionali, qualora diversa dal Richiedente (Rappresentante Preposto);
- g) Il raggiungimento del punteggio minimo per l'apertura o il trasferimento come da articolo 14.4 e Allegato 4 .
- h) l'ubicazione del locale incluse le pertinenze nel quale si intende esercitare, con indicazione della sua superficie totale, della superficie netta destinata all'attività di somministrazione e della superficie destinata ad altre attività se esercitate congiuntamente all'attività di somministrazione;
- i) possesso dei requisiti di conformità edilizio urbanistici e di destinazione d'uso dei locali per l'attività che s'intende svolgere, in caso si possa dichiarare il possesso di tali requisiti al momento della domanda di autorizzazione è obbligatorio allegare la documentazione di cui alle lettere c)d)e)
- l) In caso non si riescono soddisfare i requisiti di cui alla lettera i) paragrafo precedente impegno di adeguamento entro 180 giorni dalla data di rilascio dell'Autorizzazione 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

n) nel caso di autorizzazione stagionale, l'indicazione del periodo di apertura;

Alla domanda di autorizzazione dovranno essere allegati i seguenti documenti:

- a) Copia Atto Costitutivo e Statuto vigente in caso di società o apertura Partita Iva in caso di imprese individuali,
- b) Copia Documento d'Identità valido del Legale Rappresentante;
- c) Copia di recente Visura Catastale indicante la destinazione d'uso dei locali ove viene esercitata l'attività;
- d) Planimetria dei locali e delle eventuali pertinenze in scala 1;100 firmata in originale dal Richiedente redatta da Tecnico Abilitato;
- e) D.I.A. sanitaria Reg. CE N.852/2004
- f) Autocertificazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 del Rappresentante preposto del possesso dei requisiti di cui agli articoli 12 e 13 del T.U.C. indicando chiaramente altresì le modalità dell'incarico, la durata dello stesso e le modalità di rinnovo se previste;

#### **ART.14.1.1 TRASFERIMENTO DI SEDE DELL'ESERCIZIO**

Il trasferimento di sede di un esercizio di somministrazione, sia se con rilascio di autorizzazione prima dell'entrata in vigore del presente piano, sia con rilascio di autorizzazione successiva, è consentito se alla domanda di autorizzazione è allegata autocertificazione relativa al raggiungimento del punteggio minimo previsto per il rilascio dell'autorizzazione stessa nella zona ove l'esercizio intende trasferirsi

Qualora la richiesta di trasferimento sia determinata dallo sfratto per finita locazione ovvero dalla licenza per finita locazione intimata dal proprietario dei locali essa è consentita se alla domanda di autorizzazione è allegata autocertificazione relativa al possesso di un punteggio equivalente a quello attribuito o attribuibile all'esercizio insediato nei locali originariamente posseduti ed ovviamente copia del provvedimento giudiziale di convalida dello sfratto o della licenza per finita locazione.

Il Responsabile del Servizio predispone in tutti i casi, idonei accertamenti atti a verificare il possesso dei requisiti minimi. La mancata corrispondenza del locale ai requisiti indicati, comporta la sospensione immediata dell'attività con indicazione di congruo termine, non inferiore a trenta giorni, per il loro approntamento, trascorso infruttuosamente il quale si procede alla revoca del titolo autorizzativo.

#### **ART.14.2. – IL PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO**

Entro il termine di giorni dieci decorrenti dalla data di ricevimento della domanda di rilascio dell'autorizzazione, il Dirigente Responsabile effettua comunicazione di avvio del procedimento amministrativo ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 7 e seguenti della Legge 241/1990. e segnala l'eventuale incompleta presentazione della documentazione indicata all'articolo.13.1 del presente piano interrompendo i termini della conclusione del procedimento; decorso inutilmente il termine assegnato per la presentazione di quanto mancante la domanda di autorizzazione è da ritenersi archiviata e respinta;

Entro trenta giorni dalla presentazione della domanda completa previa verifica del possesso, da parte del soggetto richiedente, dei requisiti morali e professionali nonché del punteggio minimo previsto per la zona ove è ubicato l'esercizio, esaurita la fase istruttoria, il Dirigente Responsabile rilascia l'autorizzazione. Se entro trenta giorni dalla presentazione della domanda completa a seguito dell'istruttoria non perviene al Richiedente la Comunicazione di diniego la domanda s'intende accolta.

L'autorizzazione è rilasciata a tempo indeterminato ed ha validità esclusivamente in relazione ai locali in essa indicati e alle pertinenze ad essi assegnate.

### **ART.14.3. – LA COMUNICAZIONE DI EFFETTIVO INIZIO ATTIVITA'**

Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 55, comma 6 del T.U.C. e come specificato nel D.C.R. 5/2008 entro i 180 giorni e comunque prima della loro scadenza, dal rilascio dell'autorizzazione da parte del Comune, salvo proroga in caso di comprovata necessità si dovrà comunicare al Comune l'effettivo inizio attività al momento e l'adeguamento 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.

A tale comunicazione dovrà essere allegato obbligatoriamente la documentazione di cui alla lettera c) d) e).

Se la comunicazione non è avvenuta e l'attività non è iniziata entro 1 anno dal rilascio dell'autorizzazione la stessa autorizzazione decade salvo richiesta di proroga per comprovata necessità con motivata istanza di cui all'articolo 145 del T.U.C..

E' fatto obbligo a tutti i soggetti che svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande di esercitarla 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 nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e, qualora trattasi di esercizi aperti al pubblico, di sorvegliabilità. (comma 4 dell'articolo 55 del T.U.C)

Il rispetto delle disposizioni di cui al precedente paragrafo ai sensi comma 4 dell'articolo 55 del T.U.C è richiesto ai fini dell'esercizio dell'attività, che rimane precluso in assenza di esso, ma non condiziona il rilascio dell'autorizzazione

### **ART.14.4. – CRITERI OBBLIGATORI E QUALITATIVI**

Il Comune di BOLANO è suddiviso nelle seguenti zone: Bolano Canevella Ceparana Montebello

Gli esercizi autorizzati prima dell'approvazione del presente regolamento non dovranno adeguarsi allo stesso per quanto riguarda i criteri di tipo qualitativo, salvo il caso di trasferimento secondo le modalità previste dal presente Piano .

A tutti i criteri qualitativi è stato attribuito 1 punto, né sono stati identificati 42 (All. 2) gli stessi sono ripartiti tra 36 criteri oggettivi e 6 criteri soggettivi

Tra i 36 oggettivi 11 sono definiti prioritari e 25 sono definiti accessori.

Tra i 6 soggettivi 3 sono definiti prioritari e 3 accessori.

E' stato definito un punteggio minimo per il rilascio dell'autorizzazione che varia nelle 4 zone come segue:

per la zona di Bolano e Montebello il punteggio minimo dovrà essere di 8 ( di cui 3 punti prioritari, 3 accessori e 2 soggettivi )

per la zona di Canevella il punteggio minimo dovrà essere di 10 ( di cui 4 punti prioritari, 4 accessori e 2 soggettivi )

per la zona di Ceparana il punteggio minimo dovrà essere di 14 ( di cui 6 punti prioritari, 6 accessori e 2 soggettivi )

Nella domanda di rilascio di autorizzazione dovrà essere dichiarato il possesso dei criteri qualitativi All.4), minimi a seconda delle zone ove sarà ubicato l'esercizio come sopra definito

Il Responsabile del servizio predisporrà idonei accertamenti atti a verificare il possesso punteggi di cui sopra la cui mancanza comporterà la sospensione dell'autorizzazione con indicazione di congruo termine (comunque non inferiore a 30 giorni) per gli adeguamenti e le correzioni del caso; trascorso infruttuosamente tale termine si procederà alla comunicazione di diniego.

La modifica di uno qualunque dei criteri autocertificati ai fini dell'ottenimento della autorizzazione, dovrà essere comunicata al Comune entro 30 giorni dall'evento.

Analogamente si procederà successivamente nei casi in cui si dovesse accertare la perdita delle condizioni per l'ottenimento dell'autorizzazione, con indicazione di congruo termine (comunque non inferiore a 30 giorni) per gli adeguamenti e le correzioni del caso; trascorso infruttuosamente tale termine si procederà alla comunicazione di diniego. In tali casi si procederà a dichiarare la decadenza dell'autorizzazione.

E' fatto obbligo a tutti i soggetti che svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande di esercitarla 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 nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e, qualora trattasi di esercizi aperti al pubblico, di sorvegliabilità. (comma 4 dell'articolo 55 del T.U.C)

Il rispetto delle disposizioni di cui al precedente paragrafo ai sensi comma 4 dell'articolo 55 del T.U.C è richiesto ai fini dell'esercizio dell'attività, che rimane precluso in assenza di esso, ma non condiziona il rilascio dell'autorizzazione.

#### **ART. 15.- SORVEGLIABILITA'**

La normativa relativa alla sorvegliabilità è il D.M. 17 dicembre 1992, n. 564 e il D.M. 5 agosto 1994, n. 534. Il Comune accerta l'adeguata sorvegliabilità oltre che nel caso di apertura e trasferimento anche nel caso di locali oggetto di modifiche strutturali.

##### **ART. 15.1. SORVEGLIABILITA' ESTERNA**

1) I locali e le aree adibiti, anche temporaneamente o per attività stagionale, ad esercizio per la somministrazione al pubblico di alimenti o bevande devono avere caratteristiche costruttive tali da non impedire la sorvegliabilità delle vie d'accesso o d'uscita.

2) Le porte o altri ingressi devono consentire l'accesso diretto dalla strada, piazza o altro luogo pubblico e non possono essere utilizzati per l'accesso ad abitazioni private.

3) In caso di locali parzialmente interrati, gli accessi devono essere integralmente visibili dalla strada, piazza o altro luogo pubblico.

4) Nel caso di locali ubicati ad un livello o piano superiore a quello della strada, piazza o altro luogo pubblico d'accesso, la visibilità esterna deve essere specificamente verificata dall'autorità di pubblica sicurezza, che può prescrivere, quando la misura risulti sufficiente ai fini di cui al comma 1, l'apposizione di idonei sistemi di illuminazione e di segnalazione degli accessi e la chiusura di ulteriori vie d'accesso o d'uscita.

Nessun impedimento deve essere frapposto all'ingresso o uscita del locale durante l'orario di apertura dell'esercizio e la porta d'accesso deve essere costruita in modo da consentire sempre l'apertura dall'esterno

## **ART. 15.2. SORVEGLIABILITÀ INTERNA**

a) Le suddivisioni interne del locale, ad esclusione dei servizi igienici e dei vani non aperti al pubblico, non possono essere chiuse da porte o grate munite di serratura o da altri sistemi di chiusura che non consentano un immediato accesso.

b) Eventuali locali interni non aperti al pubblico devono essere indicati al momento della richiesta dell'autorizzazione e non può essere impedito l'accesso agli ufficiali ed agenti di pubblica sicurezza che effettuano i controlli ai sensi di legge.

c) In ogni caso deve essere assicurata mediante targhe o altre indicazioni anche luminose, quando prescritto, l'identificabilità degli accessi ai vani interni dell'esercizio e le vie d'uscita del medesimo.

Le eventuali aree destinate ai fumatori devono essere fisicamente separate dalle altre e non devono costituire luogo di passaggio obbligatorio per gli utenti non fumatori

## **ART.- 15.3. CARATTERISTICHE DEI LOCALI ANNESSI A CIRCOLI PRIVATI ADIBITI ALLA SOMMINISTRAZIONE**

a) I locali di circoli privati o di enti in cui si somministrano alimenti o bevande devono essere ubicati all'interno della struttura adibita a sede del circolo o dell'ente collettivo e non devono avere accesso diretto da strade, piazze o altri luoghi pubblici. All'esterno della struttura non possono essere apposte insegne, targhe o altre indicazioni che pubblicizzino le attività di somministrazione esercitate all'interno.

## **ART. 16. - PREPOSTO E SOSTITUZIONE TEMPORANEA**

L'articolo 55, comma 10, del T.U.C. stabilisce che in assenza del titolare della autorizzazione, qualora si tratti di un'assenza saltuaria, questi può affidare la conduzione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ad un sostituto; in tal caso rimane responsabile delle violazioni eventualmente commesse dal sostituto.

Qualora l'assenza si prolunghi per un periodo di tempo, oltre i 90 giorni, lavorativi consecutivi e complessivi nell'arco dell'anno solare tale da assumere il carattere della stabilità e continuità, il titolare dovrà nominare un rappresentante preposto.

Per preposto s'intende un soggetto che in modo stabile e continuativo, sovrintende al corretto svolgimento dell'attività commerciale, esercitandola in nome e per conto del titolare; il rappresentante preposto deve essere in possesso dei requisiti di cui agli articoli 12 e 13. del T.U.C.

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

### **ART.16. 1. LA PROCEDURA PER IL PREPOSTO E SOSTITUZIONE TEMPORANEA**

Quindi ogni variazione relativa a eventuale nomina o cessazione di un rappresentante preposto deve essere tempestivamente comunicata al Comune con preavviso di almeno 5 giorni, per i casi di forza maggiore il termine è ridotto al giorno stesso.

La comunicazione per la nomina del Rappresentante Preposto in carta semplice dovrà contenere:

a) le generalità anagrafiche del Titolare, della Società e del Rappresentante Legale e la Partita Iva/Codice. Fiscale;

b) gli estremi dell'autorizzazione già posseduta;

c) le variazioni intervenute citando il nominativo del rappresentante preposto;

d) il Timbro e la firma del titolare o del Rappresentante Legale dell'impresa;

E' fatto obbligo allegare alla comunicazione:

l'autocertificazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 del Rappresentante Preposto del possesso dei requisiti di cui agli articoli 12 e 13 del T.U.C. indicando chiaramente altresì le modalità dell'incarico, la durata dello stesso e le modalità di rinnovo se previste;

Per le cause di decadenza dell'autorizzazione inerente il possesso dei requisiti di cui agli articoli 12 e 13 del T.U.C. si rimanda all'articolo 145 del T.U.C..

#### **ART.17. - ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE SOGGETTE A DICHIARAZIONE INIZIO ATTIVITA (D.I.A.).**

Sono quindi soggette a D.I.A. le attività di somministrazione di alimenti e bevande da effettuare:

a) nel domicilio del consumatore;

b) in forma temporanea di cui all'articolo 60 del T.U.C.;

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 similari;

**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."

Dalla Nota Esplicativa al T.U.C. PROT. N. PG 2008/61626 del 7 maggio 2008 si forniscono i seguenti chiarimenti :

Le attività di cui ai punti **d)** ed **e)** sono da intendersi come attività di somministrazione limitate, rivolte ai soli ospiti, frequentatori, dipendenti della struttura, effettuati da soggetti che professionalmente svolgono attività di somministrazione.

Tali attività possono essere svolte solo dopo aver presentato la Dichiarazione di inizio attività di cui agli articoli 55 e 56 del T.U.C.; pertanto è necessario seguire la procedura di cui all'articolo 18 del T.U.C e, conseguentemente sono richiesti i requisiti professionali previsti dall' art. 13 del T.U.C. del cui possesso deve darsi dichiarazione allegata alla D.I.A.

#### **ART. 18.- LE ATTIVITA' STAGIONALI**

- 1) I soggetti interessati ad ottenere il rilascio dell'autorizzazione per l'attività stagionale di somministrazione alimenti e bevande , dovranno presentare domanda al Comune come da articolo e sub-articoli 14. del presente PIANO.
- 2) dovranno comunicare con scadenza annuale e prima dell'avvio dell'attività stagionale i periodi di apertura al Comune.

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 2.



#### **ART.18.1. - IL PERIODO DI APERTURA STAGIONALE**

Il Comune stabilisce che gli esercizi stagionali di somministrazione alimenti e bevande possono esercitare l'attività per un periodo minimo di 90 giorni consecutivi e per un massimo di 180 giorni l'anno anche non consecutivi

#### **ART.19. - ATTIVITA' TEMPORANEE**

Ai sensi dell'art. 60 del T.U.C. In occasione di fiere, feste, mercati, sagre enogastronomiche o di altre riunioni straordinarie di persone, si possono svolgere attività temporanee di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Nella dichiarazione di inizio attività il soggetto richiedente deve dichiarare di essere in possesso dei requisiti di cui agli articoli 12 e 13 del T.U.C. e di rispettare le normative in materia igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare.

Le attività temporanee non possono avere durata superiore a quella della manifestazione e possono essere svolte solo in relazione ai locali o ai luoghi in cui si svolge la manifestazione.

Le attività di somministrazione svolte in forma occasionale e completamente gratuite non sono soggette alle disposizioni del T.U.C., salvo il rispetto della normativa igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare.

#### **ART. 20.- LIMITAZIONI ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA'**

Ai sensi dell'articolo 59 del T.U.C. la somministrazione di bevande aventi un contenuto alcolico superiore al 21 per cento del volume non è consentita negli esercizi operanti nell'ambito di impianti sportivi, fiere, complessi di attrazione dello spettacolo viaggiante installati con carattere temporaneo nel corso di sagre o fiere e simili luoghi di convegno, nonché nel corso di manifestazioni sportive o musicali all'aperto.

Il Sindaco, con propria ordinanza, può temporaneamente ed eccezionalmente estendere tale divieto alle bevande con contenuto alcolico inferiore al 21 per cento del volume.

Nell'ambito del centro storico non è ammessa l'installazione di distributori automatici per la somministrazione di alimenti e bevande in locali adibiti esclusivamente a tale attività

#### **ART. 21. - ATTIVITA' NON SOGGETTE AD AUTORIZZAZIONE COMUNALE**

Ai sensi dell'articolo 57 DEL T.U.C. non sono soggette alle autorizzazioni di cui all'articolo 55 del T.U.C. le attività disciplinate da questo capo svolte, nei limiti dei loro compiti istituzionali e senza fini di lucro, 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.

Dalla Nota Esplicativa del T.U.C. PROT. N. PG 2008/61626 del 7 maggio 2008 si forniscono i seguenti chiarimenti Le attività di cui al presente articolo sono da intendersi come attività di somministrazione limitate, rivolte ai soli ospiti/frequentatori/dipendenti della struttura, effettuate direttamente nell'ambito dei propri compiti istituzionali e senza fini di lucro utilizzando il personale interno alla struttura dove tale attività di somministrazione viene svolta.

Tali attività non sono soggette ad autorizzazione comunale né a Dichiarazione di inizio attività di cui agli articoli 55 e 56 del T.U.C. e pertanto non necessitano della procedura di cui all'articolo 18 e, conseguentemente, non sono richiesti i requisiti professionali previsti dall' art. 13 del T.U.C.



## **ART. 22. - ESERCIZIO DI VICINATO '- IMPRESA ARTIGIANA CONSUMO SUL POSTO**

Come indicato nel comma 5 articolo 18 del T.U.C. e nella Circolare Ministeriale n. 3603/C negli Esercizi di vicinato abilitati alla vendita dei prodotti alimentari è consentito il consumo immediato dei medesimi prodotti anche in aree aperte e comunicanti, a condizione che siano esclusi il servizio di somministrazione e le attrezzature ad esso direttamente finalizzate.

E' consentita la dotazione di soli piani di appoggio e la fornitura di stoviglie e posate a perdere ( tovaglioli di carta, stoviglie e posate in materiale monouso).

Si precisa nel D.C.R. 5/ 2008 che già il D.lgs. n. 114/98 consentiva il consumo sul posto per gli esercizi di vicinato alimentari, ma ora si consente che negli esercizi di vicinato abilitati alla vendita di prodotti alimentari il consumo immediato dei medesimi prodotti, a condizione che siano esclusi il servizio di somministrazione, le attrezzature ad esso direttamente finalizzate e il servizio assistito.

Inoltre alle imprese artigiane iscritte agli Albi di cui all'articolo 17 della legge regionale 2 gennaio 2003 n. 3, per la vendita nei locali di produzione o nei locali a questi adiacenti dei beni di produzione propria, ovvero per la fornitura al committente dei beni accessori all'esecuzione delle opere o alla prestazione del servizio e, per quanto riguarda le attività di somministrazione di alimenti e bevande, nei locali di produzione e in quelli ad essi adiacenti e comunicanti, svolte in via strumentale o accessoria all'esercizio di impresa, senza attrezzature di somministrazione ad essa finalizzate.

Il D.C.R. 5/2008 consente il consumo sul posto e la dotazione di soli piani di appoggio e la fornitura di stoviglie e posate a perdere ( tovaglioli di carta, stoviglie e posate in materiale monouso).

Nel D.C.R. 5/2008 si precisa che, a differenza della normativa statale (l. 248/2006, articolo 4, comma 2-bis) la legge regionale estende tale facoltà, opportunamente, a tutti gli imprenditori artigiani ( non ai soli panificatori ma anche, per esempio, ai pasticceri, gelatai, rivenditori di pizza al taglio etc...).

Richiamando la definizione di somministrazione (articolo 50 del T.U.C.) per somministrazione al pubblico di alimenti e bevande s'intende la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una area aperta al pubblico, a tal fine attrezzati".

La definizione di attrezzature di somministrazione, "tutti i mezzi e gli strumenti finalizzati a consentire il consumo di alimenti e bevande nei locali, ivi compresi i piani di appoggio e le stoviglie di qualsiasi materiale, ritenute idonee dalle leggi sanitarie vigenti", ne consegue che i piani di appoggio citati non possono coincidere con le attrezzature tradizionalmente utilizzate negli esercizi di somministrazione, e quindi non possono essere intesi come tavoli, sedie, sgabelli e panche e altri arredi similari che consentano la seduta.

Sono consentite esclusivamente quali basi di appoggio mensole fissate a muro o tavolini porta consumazioni alti non meno di metri uno.

Inoltre non può essere ammesso il servizio assistito, (intendendosi per tale l'assistenza dell'esercente a favore del cliente consegnandoli il menù, e fornirgli indicazioni nella scelta dei prodotti, portare il prodotto al tavolo, ritirare le stoviglie, posate e bicchieri dopo la consumazione).

In considerazione del fatto che tali piani di appoggio devono avere dimensioni congrue all'ampiezza e alla capacità ricettiva del locale"(come stabilisce la Circolare Ministeriale). Il comune definisce quale dimensione congrua non più del 10% della metratura della superficie netta di vendita.

Saranno le disposizioni in materia igienico sanitaria che potranno consentire o meno il consumo sul posto, negli esercizi di vicinato dunque, l'eventuale imposizione di dotazione di servizi igienici per il pubblico che consuma immediatamente i prodotti di

gastronomia potrà legittimamente avvenire solo se contenuta nei suddetti regolamenti.

Infatti, a seguito della sostituzione dell'autorizzazione sanitaria, avvenuta con Regolamento CEE 852/2004 (dal 1/1/2006), l'esercente deve avere la possibilità di dare tale comunicazione (consumo sul posto) all'ASL competente per territorio.

### **ART.23. - ATTIVITA' NON SOGGETTE AL PIANO COMUNALE**

Ai sensi dell'articolo 58 del T.U.C. non sono soggetti al piano comunale di cui all'articolo 55, comma 2 del T.U.C. 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; nel D.C.R. 5/2008 si specifica che in tali strutture sopra citate l'attività di somministrazione deve essere effettuata prevalentemente nei confronti di chi usufruisce a pagamento dell'attività di intrattenimento e quindi, non è svolta esclusivamente a favore di questi ultimi ma può essere svolta anche a favore dei non clienti. In questo caso la prevalenza si determina con il parametro tradizionale del 50% più 1 dei clienti.

b) negli esercizi situati all'interno delle aree di servizio delle strade extraurbane 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 del T.U.C., 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;

e) 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;

f) nelle attività da effettuarsi all'interno di musei, teatri, sale da concerto e simili;

g) nelle attività temporanee di cui all'articolo 60. del T.U.C.

## **ART.24 - PUBBLICITA' DEI PREZZI**

Ai sensi dell'articolo 114 del T.U.C ogni prodotto direttamente esposto in vista al pubblico, ovunque collocato, deve indicare in modo chiaro e ben leggibile il prezzo di vendita al pubblico, mediante l'uso di un cartello o con altre modalità idonee allo scopo

Per i prodotti destinati alla somministrazione, l'obbligo di esposizione dei prezzi è assolto:

a) per quanto concerne le bevande, mediante esposizione, all'interno dell'esercizio, di apposita tabella ben visibile;

b) per quanto concerne gli alimenti, con le stesse modalità di cui alla lettera a), cui si aggiunge, per le attività di ristorazione, l'obbligo di esposizione della tabella anche all'esterno dell'esercizio o comunque leggibile dall'esterno.

Per l'offerta dei prodotti di cui al comma 7, lettera b) del T.U.C. con formule a prezzo fisso, è vietata l'applicazione di costi aggiuntivi per servizio e coperto e deve essere chiaramente espresso il costo delle bevande non comprese nel costo fisso. Qualora il servizio di somministrazione sia effettuato al tavolo, il listino dei prezzi deve essere posto a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione e deve indicare l'eventuale componente del servizio, con modalità tali da rendere il prezzo chiaramente e facilmente comprensibile al pubblico.

## **ART.25 - ORARI DEGLI ESERCIZI**

Gli esercizi possono restare aperti al pubblico fra un minimo di cinque e un massimo di diciotto ore giornaliere, con obbligo di chiusura nella fascia oraria notturna 01-05. tale regolamentazione è adottata attraverso forme di consultazione e di confronto con le organizzazioni maggiormente rappresentative a livello regionale delle imprese del commercio, dei consumatori e dei lavoratori del settore. garantendo una copertura del servizio pubblico nel rispetto della quiete pubblica.

E' data facoltà alla libera determinazione dell'esercente di effettuare la scelta tra l'apertura con orario continuato o chiusura intermedia.

Sono consentite una o più giornate di chiusura per riposo settimanale.

Gli esercizi di cui all'articolo 58 del T.U.C. osservano l'orario dell'attività prevalente.

Ai sensi dell'articolo 120 del T.U.C. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande rendono noto al pubblico l'orario di apertura e chiusura, l'eventuale giornata/e di riposo settimanale effettuati, o altre chiusure mediante cartelli ben visibili o altri mezzi idonei di informazione.

Con riferimento agli orari e al calendario di apertura del presente ulteriori regolamentazioni se ritenute necessarie verranno successivamente stabilite ai sensi dell'articolo 116 del T.U.C. mediante apposita ordinanza del Sindaco adottata ai termini dell' Articolo.50 e del comma 7 del D.l.gs 31.08.2000 n. 267

Ai sensi dell'articolo 121 del T.U.C. la regolamentazione degli orari delle attività commerciali concorre al rispetto e all'attuazione delle disposizioni di cui ai Capi I e VII della legge 8 marzo 2000 n. 53 (disposizioni per il sostegno della maternità e della paternità, per il diritto alla cura e alla formazione e per il coordinamento dei tempi della città)

## **ART.26. - SOSPENSIONE VOLONTARIA - VARIAZIONI – AMPLIAMENTO SUBINGRESSO - AFFIDAMENTO DI REPARTO- CESSAZIONE**

### **ART.26.1. – SOSPENSIONE VOLONTARIA**

Ai sensi dell'articolo 126 del T.U.C. è regolamentata la sospensione volontaria. L'attività di commercio in sede fissa, di vendita della stampa quotidiana e periodica e di somministrazione di alimenti e bevande può essere sospesa volontariamente per un periodo massimo di diciotto mesi consecutivi.

### **ART.26.2. –VARIAZIONI**

Ai sensi dell'articolo 131 del T.U.C. le variazioni del rappresentante legale e della denominazione o ragione sociale di un'attività commerciale sono soggetti a previa comunicazione al Comune, da effettuare entro sessanta giorni, e non implicano il rilascio di una nuova autorizzazione né la presentazione di una nuova dichiarazione di inizio attività.

### **ART.26.3. –AMPLIAMENTO DELLA SUPERFICIE**

L'ampliamento della superficie di un locale di somministrazione di alimenti e bevande, è soggetto a D.I.A. (dichiarazione di inizio attività) e può essere legittimamente effettuato decorsi trenta giorni dalla data di sua assunzione al protocollo, previa presentazione di comunicazione di "effettivo inizio attività". L'ampliamento deve essere effettuato nel rispetto della normativa edilizia – urbanistica ed igienico sanitaria vigente

### **ART.26.4. SUBINGRESSO**

Ai sensi dell' Articolo 132 del T.U.C. il Subingresso cioè Il trasferimento della gestione, salvo quanto previsto dall'articolo 136, o della proprietà dell'azienda o di un ramo di azienda, per atto tra vivi o per causa di morte, comporta il trasferimento al subentrante della titolarità del titolo abilitativo all'esercizio dell'attività commerciale.

Il subingresso è soggetto a comunicazione effettuata dal subentrante al Comune competente per territorio, salvo quanto previsto all'articolo 135. del T.U.C. L'attività può essere iniziata da parte del subentrante solo successivamente alla presentazione della comunicazione. Il subentrante deve dichiarare il trasferimento dell'attività, essere in possesso dei requisiti di cui all'articolo 12 del T.U.C e, ove richiesti, di quelli di cui all'articolo 13. del T.U.C

La comunicazione di subingresso dovrà essere effettuata, secondo i seguenti tempi:

- a) entro sessanta giorni dalla data dell'atto di trasferimento della gestione o della titolarità dell'esercizio;
- b) entro un anno dalla data di decesso del titolare.

La comunicazione dovrà essere inoltrata al Protocollo Generale del Comune in carta semplice sottoscritta in originale, e corredata della seguente documentazione:

- a) copia dell'atto pubblico e della scrittura privata autenticata, ovvero in alternativa specifica certificazione notarile attestante l'avvenuta cessione d'azienda; ovvero autocertificazione attestante l'avvenuta cessione d'azienda;
- b) autocertificazione attestante il possesso dei requisiti di cui all'articolo 13 T.U.C
- c) copia di documento d'identità in corso di validità del richiedente;
- d) autocertificazione attestante il possesso dei requisiti morali (art. 12 del T.U.C.) effettuate dai soci amministratori o componenti il Consiglio di Amministrazione, qualora il subingresso sia effettuato da persona giuridica;
- e) originale dell'autorizzazione amministrativa

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 dall'articolo 1105 del Codice Civile, un solo rappresentante per tutti i rapporti giuridici con i terzi, ovvero abbiano costituito una società.

Nei casi di cui al comma 5 dell'art. 132 del T.U.C. , fermo restando il possesso dei requisiti di cui all'articolo 12, il subentrante ha facoltà di continuare a titolo provvisorio l'attività.

Qualora, entro un anno dalla data di decesso del titolare il subentrante non dimostri il possesso dei requisiti di cui all'articolo 13 del T.U.C., ove richiesti, salvo proroga in comprovati casi di forza maggiore, il titolo abilitativo decade.

#### **ART.26.5. AFFIDAMENTO DI REPARTO**

Ai sensi dell' Articolo 133 del T.U.C viene regolamentato l'affidamento di reparto. e come specificato nel D.C.R 5/2008 il titolare di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande organizzato su più reparti, in relazione alla gamma di prodotti somministrati o alle tecniche di prestazione del servizio impiegato, può affidare la gestione ad uno o più soggetti in possesso dei requisiti di cui agli articoli 12 e 13 del T.U.C. per un periodo di tempo convenuto tra le parti.

Il titolare ne dà contestuale comunicazione al Comune. La comunicazione al Comune dell'avvenuto affidamento di reparto dovrà essere presentata in carta semplice 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, ovvero autocertificazione attestante l'avvenuto incarico;

b) autocertificazione sottoscritta dal gestore dell'attività attestante il possesso dei requisiti morali e professionali indicati agli articoli 12 e 13 del T.U.C.;

Il reparto affidato in gestione deve presentare un collegamento strutturale con l'esercizio ove il reparto è collocato e non avere un accesso autonomo.

Il gestore di reparto, nel rispetto delle norme in materia di lavoro, fiscali, igienico sanitarie, sicurezza, sorvegliabilità può iniziare l'attività il giorno dopo la comunicazione al Comune.

L'autorizzazione rimane in capo al titolare e la comunicazione dà diritto al gestore ad esercitare l'attività.

Uguale comunicazione deve essere data in caso di cessazione prima dei termini comunicati. Il titolare, qualora non abbia provveduto alla comunicazione di cui sopra, risponde in proprio dell'attività esercitata dal gestore.

#### **ART.26.6. - CESSAZIONE**

Ai sensi dell'articolo 137 del T.U.C. la cessazione delle attività commerciali è soggetta a comunicazione al Comune, da effettuarsi entro sessanta giorni dalla cessazione stessa.

#### **ART. 27- DECADENZA**

L'autorizzazione per l'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande decade qualora venga accertata la sussistenza di almeno una delle seguenti condizioni:

a) l'attività non sia iniziata entro un anno dal rilascio dell'autorizzazione, salvo proroga in caso di comprovata necessità e su motivata istanza;

b) qualora l'attività sia sospesa per un periodo superiore ad un anno salvo proroga in caso di comprovata necessità e su motivata istanza; indipendentemente da intervenuti trasferimenti di titolarità ;

c) qualora vengano meno i requisiti di cui all'art. 12 e ove richiesti di cui all'art. 13 del T.U.C.

d) qualora vengano commesse gravi e reiterate violazioni delle disposizioni contenute nei Capi III, V, VI, VIII, X del T.U.C. e delle prescrizioni contenute nei provvedimenti di autorizzazione. La reiterazione si verifica qualora sia stata commessa la stessa violazione per due volte in un periodo di dodici mesi, anche se si è provveduto al pagamento in misura ridotta della sanzione (art. 145 del T.U.C.)

e) qualora venga accertata la perdita delle condizioni previste per l'ottenimento dell'autorizzazione

#### **ART. 28.- SANZIONI**

Per quanto riguarda le sanzioni si rimanda a quanto previsto dal CAPO XVII del T.U.C.

#### **Art. 29. - DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE**

Il Comune specifica che il titolare di autorizzazioni di cui all'articolo 5 comma 1 lettere a) b) e d) della Legge 287/1991 per uno stesso esercizio, benché in possesso di più titoli, risulta intestatario di un'unica autorizzazione secondo quanto definito dall'articolo 52 del T.U.C.

Per quanto riguarda la regolamentazione dei DEHORS dei pubblici esercizi si rimanda a specifica ordinanza sindacale.

Per quanto non espressamente indicato nel presente regolamento si rimanda alle leggi ed ai Decreti in vigore ed alle norme e prescrizioni di carattere urbanistico, sanitario e/o igienico sanitario.

La presente programmazione ha validità anni 5 e può essere modificata o aggiornata annualmente con le stesse modalità previste dall'approvazione. Con l'esecutività del presente Piano verrà ritenuta assolta una tantum, senza adozione di ulteriori provvedimenti, la Procedura di Bando citata dalla Programmazione Regionale.

## **AII. 1 REQUISITI PROFESSIONALI**

Articolo 13 del T.U.C.

1. L'esercizio, in qualsiasi forma, di un'attività commerciale relativa al settore merceologico alimentare, alla somministrazione di alimenti e bevande, anche se effettuata nei confronti di una cerchia determinata di persone, è consentito a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

a) relativamente all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande:

1. avere frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale per la somministrazione di alimenti e bevande come disciplinato dalla vigente normativa delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano ovvero essere in possesso di un diploma di Istituto secondario o universitario attinente all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti;

2. avere esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;

3. essere stato iscritto al registro esercenti il commercio (REC) di cui alla l. 426/1971, per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, salvo cancellazione dal medesimo registro, volontaria o per perdita dei requisiti;

b) relativamente all'esercizio delle attività di vendita nel settore alimentare:

1. avere frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale per il commercio relativo al settore merceologico alimentare come disciplinato dalla vigente normativa delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

2. avere esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, la vendita all'ingrosso o al dettaglio di prodotti alimentari, o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare in qualità di dipendente qualificato addetto alla vendita, alla preparazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale (INPS);

3. essere stato iscritto al REC di cui alla l. 426/1971, per uno dei gruppi merceologici individuati dalle lettere a), b) e c) dell'articolo 12, comma 2, del d.m. 375/1988, salvo cancellazione dal medesimo registro, volontaria o per perdita dei requisiti.

2. Gli operatori commerciali che già esercitano l'attività commerciale nel settore merceologico alimentare e nella somministrazione di alimenti e bevande possono frequentare corsi di aggiornamento annuali finalizzati ad elevare il livello professionale o riqualificarsi. A tal fine sono previsti, nell'ambito delle normative regionali di sostegno al commercio, tra i criteri di priorità per l'accesso ai relativi contributi, l'aver frequentato tali corsi di aggiornamento.

3. Ove l'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e non alimentare ovvero della somministrazione di alimenti e bevande sia svolta da società, associazioni o organismi collettivi, il possesso dei requisiti di cui al comma 1 è richiesto con riferimento alla persona preposta all'attività commerciale.

4. I requisiti professionali di cui al presente articolo sono riconosciuti ai soggetti residenti in altre Regioni italiane o nelle Province autonome di Trento e Bolzano, purché in possesso dei requisiti richiesti dalla Regione o Provincia autonoma di residenza.

5. Nella programmazione commerciale ed urbanistica di cui all'articolo 3, la Regione definisce:

a) le modalità di organizzazione, la durata e le materie dei corsi di formazione professionale di cui al comma 1, lettera a), numero 1) e lettera b), numero 1);

b) le modalità di organizzazione, la durata e le materie, oggetto di corsi di aggiornamento di cui al comma 2 finalizzati ad elevare il livello professionale o riqualificare gli operatori in attività, prevedendo criteri di priorità per l'accesso ai contributi regionali;

c) i criteri per l'eventuale contemporaneità dei corsi di cui alla lettera a). Gli oneri relativi ai corsi di formazione professionale sono a carico dei soggetti frequentatori.

6. Per la realizzazione dei corsi di cui al comma 1, possono essere stipulati rapporti convenzionali con soggetti idonei, secondo la normativa regionale in materia.

#### **REQUISITI PROFESSIONALI D.C.R. 18/2007**

#### **PARAGRAFO 10 ARTICOLO 13, COMMA 1, LETTERE a) e b), Punti 1 e COMMA 5 T.U.C.**

CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE RICONOSCIUTI DALLA REGIONE LIGURIA PER L'ATTRIBUZIONE DEI REQUISITI PROFESSIONALI RICHIESTI PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE E DELL'ATTIVITA' DI VENDITA NEL SETTORE ALIMENTARE

#### **UNICO PROGRAMMA SIA PER SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE SIA PER COMMERCIO ALIMENTARE**

Lo svolgimento dei corsi di formazione professionale per l'attribuzione dei requisiti professionali richiesti per l'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e dell'attività di vendita nel settore alimentare sono assegnati a Enti accreditati dal sistema della formazione professionale ligure con esperienza specifica nel settore e nella erogazione di corsi di pari natura secondo le modalità deliberate nel presente regolamento e nel rispetto delle normative previste per la formazione professionale.

La programmazione ed il coordinamento dei succitati corsi nonché l'assegnazione degli stessi agli Enti accreditati come sopra specificato, saranno affidati ai CAT riconosciuti dalla Regione Liguria ai sensi dell'articolo 9, L.R. 1/2007- Testo Unico in materia di commercio.



I CAT, attraverso un'attenta azione di coordinamento e monitoraggio, possono proporre alla Regione Liguria eventuali modifiche ai programmi approvati sulla base delle esigenze rilevate, dei mutamenti del fabbisogno formativo del sistema, dell'armonizzazione con la programmazione delle Regioni limitrofe, della possibilità di introdurre criteri di valutazione che consentano riconoscimenti di crediti formativi.

La Giunta Regionale, sentite organizzazioni maggiormente rappresentative a livello regionale delle imprese del commercio, potrà valutare ed eventualmente approvare modifiche al programma dei corsi previsto nella presente programmazione.

A tal fine potrà essere stipulata apposita convenzione tra i CAT e la Regione. I CAT curano la promozione dei corsi nei confronti dell'utenza interessata con particolare sensibilità all'attività di aggiornamento prevista per gli operatori già in attività.

<b>ORE</b>	<b>ARGOMENTO</b>
4	Introduzione e orientamento alla professione
8	Il sistema distributivo
12	Cenni di legislazione fiscale e legislazione sociale penale e di pubblica sicurezza
8	Cenni di legislazione commerciale e regolamentazione del commercio
36	Disciplina igienico-sanitaria
4	Oggetto e scopi della disciplina igienico-sanitaria
2	Rapporti con gli organi di vigilanza
4	Requisiti dei locali, degli impianti e delle attrezzature per lo svolgimento della attività
2	Igiene della persona, abbigliamento, comportamenti idonei
2	Formazione del personale: contenuti minimi e modalità
4	Norme igieniche per la corretta conservazione, esposizione e somministrazione degli alimenti
2	bevande
2	Avvelenamento e tossinfezioni
4	Quadro normativo nazionale: salubrità prodotti alimentari, manipolazione degli alimenti, prevenzione delle infezioni da alimenti
2	Allergie: comportamenti e prevenzione
2	Decreto Legislativo 155/97 e Manuali di corretta prassi igienica
2	Reati in campo igienico sanitario
4	Etichettatura alimentare
2	Rintracciabilità prodotti
32	Merceologia
8	Tipologia degli esercizi. Somministrazione. Preparazione, cottura, conservazione e somministrazione di alimenti e bevande. Gastronomia.
8	Prodotti alimentari freschi, conservati, preparati, confezionati, produzioni da forno, latte e derivati, bevande in genere
4	Prodotti ittici o carni delle specie ittiche compresi i molluschi, crostacei, echinodermi e anfibi
4	Prodotti ortofrutticoli: freschi, conservati, confezionati e preparati
2	Olii e grassi alimentari di origine vegetale. Uova
2	Dolciumi freschi, conservati e confezionati compresi i generi di pasticceria e gelateria
4	Carni fresche e congelate

### **100 Totale percorso formativo**

**Prova finale:** test/colloquio di valutazione esito positivo corso

Nell'ipotesi dei CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER L'ATTRIBUZIONE DEI REQUISITI PROFESSIONALI, essendo corsi unici sia per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande che per l'esercizio dell'attività di vendita nel settore alimentare, si precisa quanto segue:

- qualora si intenda acquisire solo il requisito per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande la durata dei corsi sopraindicati deve essere pari a ore 80;
- qualora si intenda acquisire solo il requisito per l'esercizio dell'attività di vendita nel settore alimentare la durata dei corsi sopraindicati deve essere pari a ore 60;
- qualora si intendano acquisire entrambi i requisiti e, cioè, sia quello per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande sia quello per l'esercizio dell'attività di vendita nel settore alimentare, la durata del corso deve essere pari a 100 ore.

Questa precisazione viene fatta poiché viene rilasciato alla fine del corso un attestato diverso a seconda che il corso sia stato richiesto ai sensi dell'art. 13, comma 1, lettera a) ovvero lettera b).

### **CORSI DI AGGIORNAMENTO PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE, DELL'ATTIVITA' DI VENDITA NEL SETTORE ALIMENTARE E NEL SETTORE NON ALIMENTARE**

Al fine di elevare il livello professionale ovvero per procedere ad una necessaria riqualificazione degli operatori commerciali, si individuano le seguenti materie su cui dovranno essere organizzati corsi di aggiornamento.

A tal fine il programma formativo sarà articolato in seminari di 8 ore con specifico riferimento alle materie in ambito igienico-sanitario, merceologico, manipolativo, di somministrazione per quanto riguarda il settore alimentare e della somministrazione di alimenti e bevande, mentre, relativamente al settore non alimentare, si tratta di corsi tendenti ad elevare la qualificazione di tutti gli operatori commerciali con materie di carattere più generale relative alla gestione, nel suo complesso, di un'attività commerciale.

I CAT svolgono un'accurata opera di promozione presso gli operatori ai fini del conseguimento del livello massimo possibile di aggiornamento.

D.C.R. N.5/2008 che specifica L'articolo 13, comma 1, lettera a), Punto 1 della l.r. 1/2007 stabilisce i REQUISITI PROFESSIONALI richiedendo il possesso, tra gli altri, del seguente requisito professionale:

- avere frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale per la somministrazione di alimenti e bevande come disciplinato dalla vigente normativa delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano ovvero essere in possesso di un diploma di Istituto secondario o universitario attinente all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti. I titoli di studi individuati si ritiene debbano essere:
- diploma d'istituto professionale o di istituto tecnico alberghiero, sia triennale che quinquennale, attinente la preparazione, la conservazione, la trasformazione, la manipolazione e la somministrazione di alimenti e bevande e comprensiva dell'attività amministrativa;
- laurea breve o specialistica finalizzata prevalentemente alla preparazione o somministrazione di alimenti e bevande da individuare tra i percorsi previsti dall'autonomia didattica riconosciuta agli atenei secondo le disposizioni vigenti dell'ordinamento giuridico italiano

Il Punto 2 del medesimo articolo e comma prevede, quale requisito professionale, "avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione...".

Si riconosce tale requisito anche al dipendente qualificato addetto alla preparazione o produzione relativa all'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Sulla base di quanto previsto dal Paragrafo 10 della D.C.R. n. 18/2007 relativo al programma per i corsi di formazione professionale riconosciuti dalla Regione Liguria per l'attribuzione dei requisiti professionali richiesti per l'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, si precisa che alla fine del o dei corsi di formazione professionale per l'attribuzione del requisito professionale richiesto per la somministrazione o per l'attività di vendita nel settore alimentare, viene rilasciato un attestato diverso a seconda che il corso sia stato richiesto per una attività o per l'altra e cioè ai sensi dell'articolo 13, comma 1, lettera a) ovvero lettera b).

Pertanto, se un soggetto è abilitato all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande non può effettuare anche la vendita nel settore alimentare e viceversa, salvo il caso in cui egli abbia conseguito entrambi i requisiti attraverso il possesso dei due attestati derivanti dalla frequentazione del corso per entrambe le attività.











Ciò in quanto la vigente disciplina regionale richiede, ai fini dello svolgimento dell'attività di vendita dei prodotti alimentari, una specifica preparazione nel settore; mentre per quanto riguarda la somministrazione di alimenti e bevande, la medesima normativa richiede un'adeguata conoscenza degli aspetti relativi alla conservazione, manipolazione e trasformazione di tutti gli alimenti, sia freschi che conservati.




















A tale proposito si precisa ancora che, l'attività svolta dalle imprese artigiane iscritte agli albi dicui all'articolo 17 della legge regionale 2 gennaio 2003 n. 3, nonché quella svolta da pescatori ed agricoltori, che possono vendere i prodotti oggetto della loro attività, non integra il requisito professionale di cui all'articolo 13, comma 1, lettera a) Punto 2) e lettera b), Punto 2.

Ciò in coerenza con quanto già previsto da una precedente circolare del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato del 3 dicembre 1999, protocollo n. 530923 e sulla base di quanto stabilito con sentenza del Consiglio di Stato n. 865/06.

Ne consegue che i medesimi, qualora intendessero esercitare l'attività commerciale nel settore alimentare ovvero quella di somministrazione di alimenti e bevande, dovranno essere in possesso dei requisiti professionali di cui all'articolo 13 del T.U.C.

#### **UNICO PROGRAMMA SIA PER SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE SIA PER COMMERCIO ALIMENTARE**

-  CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE: AGGIORNAMENTI SULLE  
TECNICHE
-  AGGIORNAMENTI PER BARMAN
-  CARATTERISTICHE E QUALITÀ DEGLI OLI
-  CARATTERISTICHE E QUALITÀ DEI VINI
-  FORMAGGI E DERIVATI
-  LA CUCINA TRADIZIONALE LIGURE
-  PRODOTTI TIPICI DELLA LIGURIA AGGIORNAMENTI DI GASTRONOMIA
-  AGGIORNAMENTI SUI PRODOTTI DA FORNO
-  LA FORMAZIONE DEL PERSONALE IN CAMPO IGIENICO-SANITARIO
-  TECNICHE DI VENDITA E DI MARKETING

-  **PROGRAMMA PER IL SETTORE NON ALIMENTARE**
-  CREDITO
-  GESTIONE AZIENDALE
-  BASILEA 2
-  STUDI DI SETTORE
-  EVOLUZIONE SISTEMA DISTRIBUTIVO
-  LINGUE STRANIERE
-  GESTIONE DEL MAGAZZINO
-  VISUAL MERCHANDISING
-  **INFORMATICA:**
-  WINDOWS, WORD, EXCEL.
-  INTERNET E POSTA ELETTRONICA
-  E- COMMERCE
-  **MARKETING E COMUNICAZIONE:**
-  IDEAZIONE E PREPARAZIONE DI UNA CAMPAGNA PROMOZIONALE
-  L'IMMAGINE AZIENDALE E LA COMUNICAZIONE ESTERNA
-  ANALISI DELLA CONCORRENZA
-  TECNICHE DI VENDITA
-  COMUNICAZIONE EFFICACE.

**ALLEGATO 2****CRITERI QUALITATIVI OGGETTIVI DI VALUTAZIONE  
PER GLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE**

<b>N</b>	<b>CRITERI QUALITATIVI DESCRIZIONE</b>	<b>PUNTI</b>	<b>TIPOLOGIA DI CRITERIO</b>
1	Disponibilità di parcheggi su area di proprietà privata adiacente o distante dal locale somministrazione non più di 50 mt. misurati su percorso pedonale più breve.	<b>1</b>	<b>PRIORITARIO</b>
2	Prossimità di parcheggio pubblico entro la distanza di 150.mt. misurati sul percorso pedonale più breve	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
3	Servizi igienici a disposizione dei clienti aggiuntivi al numero minimo previsto dalla normativa vigente (1 punto per ogni servizio igienico)	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
4	Attrezzature adeguate all'accoglienza di portatori di handicap (es. tavoli idonei per la sistemazione di sedie a rotelle, menù in braille, ecc.) oppure attrezzature migliorative/aggiuntive a quelle minime previste dalla normativa vigente per l'abbattimento delle barriere architettoniche.	<b>1</b>	<b>PRIORITARIO</b>
5	Locali climatizzati, con certificazione di regola d'arte e conformità.	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
6	Locali insonorizzati, con certificazione di regola d'arte e conformità.	<b>1</b>	<b>PRIORITARIO</b>
7	Distanza dal più vicino esercizio autorizzato alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande oltre i 100mt (la distanza si calcola sulla carta e si intende nel raggio di mt.)	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
8	Area interna o esterna al locale attrezzata per l'intrattenimento dei bambini	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
9	Disponibilità di un'area privata per la somministrazione in pertinenze esterne (dehors) con un minimo di superficie disponibile di 5 mq	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
10	Arredi ed ambienti realizzati con criteri di coerenza rispetto all'ubicazione in Borghi storici e/o in edifici di pregio storico/architettonico	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
11	Attività di somministrazione di alimenti e bevande presso circoli affiliati ed enti riconosciuti dal Ministero dell'Interno che svolgono attività di somministrazione ai soci da almeno 5 anni; il punteggio è vincolato allo svolgimento della somministrazione nella medesima struttura in cui la stessa è stata svolta negli ultimi 5 anni e non può essere trasferita separatamente dalla sede del circolo	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
12	Attività realizzate in locali ubicati nei Borghi storici e/o in edifici di pregio storico / architettonico	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
13	Menù a offerta esplicita di prodotti tipici locali adeguatamente pubblicizzati	<b>1</b>	<b>PRIORITARIO</b>
14	Menù a offerta esplicita di prodotti tipici regionali adeguatamente pubblicizzati	<b>1</b>	<b>PRIORITARIO</b>
15	Almeno un menù a prezzo fisso	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
16	Menù con piatti per celiaci e/o per diabetici e/o altri regimi speciali	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
17	Menù con piatti per vegetariani	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
18	Menù per bambini	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
19	Menu anche in lingua inglese	<b>1</b>	<b>PRIORITARIO</b>
20	Carta dei vini contenente almeno 2 produttori di aziende agricole del territorio dei Colli di Luni ed altri DOC della provincia della Spezia	<b>1</b>	<b>PRIORITARIO</b>
21	Carta degli olii contenente almeno 1 produttore di aziende agricole del territorio della Val di Vara ed altri della provincia	<b>1</b>	<b>PRIORITARIO</b>
22	Apertura per oltre 200 gg./anno (con obbligo di comunicazione dei periodi di chiusura e di mantenimento del requisito per almeno 3 anni dal rilascio dell'autorizzazione	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>

<b>N</b>	<b>CRITERI QUALITATIVI DESCRIZIONE</b>	<b>PUNTI</b>	<b>TIPOLOGIA DI CRITERIO</b>
23	Apertura per oltre 260 gg./anno (con obbligo di comunicazione dei periodi di chiusura e di mantenimento del requisito per almeno 3 anni dal rilascio dell'autorizzazione)	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
24	Apertura giornaliera per oltre 8 ore al giorno almeno il 90% dei gg. di apertura) con obbligo di comunicazione dell'orario effettuato	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
25	Apertura giornaliera per oltre 12 ore al giorno (almeno 90% dei gg. di apertura) con obbligo di comunicazione dell'orario effettuato	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
26	Apertura Domenicale	<b>1</b>	<b>PRIORITARIO</b>
27	Superficie netta di somministrazione all'interno dei locali min. 30 mq. in zone Bolano e Montebello e min. 50 mq. in zone Canevella e Ceparana.	<b>1</b>	<b>PRIORITARIO</b>
28	Fondi terranei non destinati ad attività commerciale ed artigianale.	<b>1</b>	<b>PRIORITARIO</b>
29	Fondi terranei già destinati ad attività commerciale ed artigianale attualmente chiusi da almeno 18 mesi	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
30	Accettazione di sistema di pagamento elettronico (carta, bancomat etc...)	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
31	Punto internet gratuito	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
32	Individuazione di idonei spazi all'interno del locale o in aree private per lo stoccaggio del materiale da riciclare (lattine, bottiglie, cartoni)	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
33	Utilizzo di apparecchiature. e strumenti per il risparmio energetico: lampade a basso consumo isolamento termico, regolatori di temperatura ambiente impianto di spegnimento automatico delle luci etc...(attestato da Certificato energetico)	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
34	Presenza di spazi idonei per la conservazione dei soprabiti della clientela	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
35	Presenza di aree attrezzate ed attrezzature per cambio ed alimentazione destinate a neonati	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
36	Accettazione Buoni Pasto	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
	<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	<b>36</b>	

## **ALLEGATO 2**

**CRITERI QUALITATIVI SOGGETTIVI DI VALUTAZIONE  
PER GLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE**

<b>N</b>	<b>CRITERI QUALITATIVI</b>	<b>PUNTI</b>	<b>TIPOLOGIA DI CRITERIO</b>
<b>1</b>	Esperienza nel settore del titolare della ditta individuale o del legale rappresentante, purché socio, in caso di società (non si computano i due anni laddove siano stati considerati per maturare il requisito professionale di cui alla L.R. n. 1/2007)	<b>1</b>	<b>PRIORITARIO</b>
<b>2</b>	Frequenza Corsi di Aggiornamento di cui all' ART.13. comma 5 lettera b) del T.U.C.	<b>1</b>	<b>PRIORITARIO</b>
<b>3</b>	Rientrare nei termini previsti dalle disposizioni regionali in termini di imprenditoria giovanile	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
<b>4</b>	Assunzione di un dipendente a tempo indeterminato	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
<b>5</b>	Conoscenza di almeno una lingua straniera da parte del titolare, comprovata da diploma o attestato di frequenza a corsi di lingue, rilasciato da istituti o scuole riconosciute	<b>1</b>	<b>PRIORITARIO</b>
<b>6</b>	Rientrare nei termini previsti dalle disposizioni in termini di imprenditoria femminile (prevalenza ai sensi della L.215/92)	<b>1</b>	<b>ACCESSORIO</b>
	<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	<b>6</b>	