



COMUNE DI VADO LIGURE

Provincia di Savona

Settore Polizia Municipale
Servizio Commercio e Polizia Amministrativa



Protocollo n. _____

Vado Ligure, li _____

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE
BANDO COMUNALE RECANTE I CRITERI PER IL RILASCIO
DELLE AUTORIZZAZIONI

IL COMANDANTE DEL CORPO DI POLIZIA MUNICIPALE

VISTA la Legge Regionale 2 gennaio 2007, n. 1 ed in particolare il Capo VI in materia di somministrazione alimenti e bevande,

RICHIAMATA la deliberazione del Consiglio Regionale n. 5 del 27/02/2008 recante indirizzi e criteri per la somministrazione di alimenti e bevande,

VISTO l'atto di programmazione delle attività di somministrazione alimenti e bevande, redatto ai sensi dell'articolo 54 della L.R. n. 1/2007, approvato con deliberazione consiliare n. 71 del 25/09/2008;

ACCERTATA la necessità di predisporre specifico bando comunale con il quale rendere noto a chiunque ne abbia interesse, i criteri per il rilascio delle autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande;

VISTO il D.Lgs 267 del 18/08/2000 - Testo Unico delle Leggi sull'ordinamento degli Enti Locali ed in particolare l'articolo 107 che demanda ai dirigenti l'adozione degli atti e provvedimenti che impegnano l'Amministrazione verso l'esterno;

VISTO l'atto sindacale n. 14 del 15/02/2008 di nomina del Responsabile del Settore Polizia municipale e della Posizione organizzativa ai sensi dell'art. 19 del Regolamento Comunale per l'Ordinamento Uffici e Servizi;

RENDE NOTO

quanto in appresso:

1. In applicazione delle disposizioni regionali di cui alla L.R. n. 1/07 ed alla D.C.R. n. 5/2008, si rende noto che il rilascio dell'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande ed il conseguente svolgimento dell'attività, è sottoposta all'osservanza di soli parametri di ordine qualitativo richiesti con riferimento all'unità immobiliare in cui si insedia l'attività e come la stessa si rapporta con il territorio e l'ambiente circostante. Nessun vincolo di ordine numerico e di distanza tra esercizi condizionerà il rilascio delle autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande;

Piazza S. Giovanni Battista 5 - C.F./P.IVA 00251200093

UFFICIO COMMERCIO – Via Piave,2 – Tel 019883588 – Fax 0192161112

E-mail : commercio@comune.vado-ligure.sv.it



2. L'apertura di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande, è sottoposta all'osservanza delle condizioni che di seguito si elencano e che attengono :
- alla suddivisione del territorio comunale in zone e sub- zone di piano,
 - alla definizione di parametri qualitativi che l'imprenditore deve possedere per il rilascio dell'autorizzazione e la successiva gestione dell'attività.
3. Rispetto alle indicazioni di cui alla **lettera a)** del comma 2, si rende noto che il territorio comunale è stato suddiviso in n. 4 zone di piano individuate come in appresso :

ZONA 1 - LITORANEA : comprende tutta la fascia costiera, dal confine con il Comune di Savona al confine con il Comune di Bergeggi, il nucleo residenziale storico e gli insediamenti residenziali prospicienti via Piave fino all'incrocio con via Verdi

ZONA 2 - INDUSTRIALE : porzione del territorio nella quale si trovano gli insediamenti produttivi sita immediatamente a monte della fascia litoranea, fino al tracciato della linea ferroviaria Genova - Ventimiglia

ZONA 3 - ENTROTERRA : fascia del territorio a monte l'area industriale che comprende le frazioni Valle di Vado e Sant. Ermete, fino alla località Ponte dell'Isola

ZONA 4 - ZONE COLLINARI : che comprende tutte le aree escluse dalle zone precedenti.

Ed in n. 4 sub-zone di piano elencate di seguito:

Sub Zona 1/a : ARENILE

Sub Zona 1/b : ZONA DI SVILUPPO PORTUALE

Sub Zona 2/a : LE TERRAZZE DI VADO

Sub Zona 2/b : SAN GENESIO E BOSSARINO

tutte perimetrate nella planimetria conservata in atti al Servizio Commercio e Polizia Amministrativa

4. I parametri qualitativi di cui alla **lettera b)** del punto 2 risultano indicati nelle otto schede tecniche di piano che si allegano al presente provvedimento.
5. l'istanza di rilascio dell'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande dovrà essere formulata utilizzando il modulo di domanda allegato alla presente nota che, compilato in ogni sua parte e regolarizzato con l'apposizione di una marca da bollo da Euro 14,62, potrà essere presentata a questa Amministrazione mediante spedizione o presentazione a mano direttamente all'ufficio protocollo di questo comune;

Ulteriori informazioni sono disponibili presso il Servizio Commercio e Polizia Amministrativa - sede di Via Piave n. 2, nel seguente orario : dal lunedì al venerdì dalle ore 10 alle ore 12 - Telefono 019883588.

IL COMANDANTE DEL CORPO DI P.M.
Commissario Capo Fulvio BONO

ZONA 1 - LITORANEA

LE DIMENSIONI DELL'ESERCIZIO

La superficie di un esercizio commerciale destinato alla somministrazione di alimenti e bevande, sia esso collocato su aree private o pubbliche, non può essere in nessun caso inferiore ai mq. 50 di cui non meno di 2/3 da riservare a superficie di somministrazione così come individuata all'articolo 50 c. 1, lett. b) della L.R. n. 1/2007

LE CARATTERISTICHE DEGLI INFISSI

Gli infissi dei locali commerciali devono essere in materiale ligneo o metallico con partizione e colore adeguato allo stile dell'immobile in cui si colloca.

Non è ammessa la posa in opera di manufatti che per colore e caratteristiche risultino in netto contrasto con l'aspetto architettonico della zona e dell'edificio in cui insediano

LE INSEGNE DI ESERCIZIO

Le insegne di esercizio devono essere progettate in funzione dell'ambiente architettonico in cui si inseriscono, con materiali colori e forme adeguate al carattere degli edifici esistenti

Per quanto non espressamente detto si fa rinvio alle norme dell'articolo 50 del vigente regolamento edilizio e per quanto di competenza, al codice della strada

AREE APERTE

Le aree aperte destinate alla somministrazione alimenti e bevande, fatte salve tutte le indicazioni di cui al regolamento comunale per l'installazione dei dehors e delle norme del presente piano di localizzazione, non possono in nessun caso avere dimensioni superiori alla superficie di somministrazione del locale commerciale, calcolata al netto degli spazi di servizio

TENDE SOLARI

Le tende solari poste a protezione degli esercizi commerciali, devono:

- aggettare su spazi pubblici solo pedonali,
- non occultare la segnaletica stradale
- non sporgere oltre metri 1,50 dalla linea basamentale degli edifici ed essere alte ad un'altezza non inferiore a mt. 2,10,
- essere contenute entro il vano della porta o delle vetrine
- essere in armonia, nei colori e nell'architettura, con l'ambiente e gli edifici circostanti

REQUISITI SANITARI

Al fine della determinazione dei requisiti sanitari necessari per lo svolgimento dell'attività occorre fare espresso rinvio all'attività esercitata nel locale commerciale.

Nei locali in cui si effettua sola somministrazione di bevande e di cibi freddi o precotti, occorre dimostrare il possesso dei seguenti requisiti:

- a. almeno n. 1 servizio igienico di dimensioni non inferiori a mq. 1,50 dotato di:
 - locale antibagno con lavabo fornito di acqua calda e fredda, materiale idoneo per lavarsi le mani ed un igienico sistema di asciugatura.
 - Adeguato rivestimento delle pareti del servizio igienico e dell'antibagno con piastrelle o altro idoneo materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di mt. 1,80 dal suolo
 - Pavimento lavabile, impermeabile e levigato.
 - Superficie finestrata di almeno mq. 0,50, ovvero, in alternativa idoneo impianto di aspirazione meccanica
- b. Spazio chiuso o separato per la custodia dei detersivi,
- c. Zona spogliatoio per il personale inaccessibile al pubblico,
- d. Almeno una vetrina di esposizione degli alimenti apribile solo dalla parte dell'addetto

Nei locali in cui si effettua attività di ristorazione, occorre dimostrare il possesso dei seguenti requisiti:

- a. Almeno n. 1 servizio igienico per il pubblico dotato delle medesime caratteristiche già specificate per gli esercizi che effettuano sola somministrazione
- b. Almeno n. 1 servizio igienico riservato al personale corrispondente ai requisiti previsti per il servizio igienico riservato al pubblico che non abbia accesso diretto dal locale cucina,
- c. Spazio chiuso o separato per la custodia dei detersivi,
- d. Un locale o un vano spogliatoio per il personale inaccessibile al pubblico,
- e. Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
 - Manipolazione e preparazione alimenti
 - cottura
 - lavaggio

nel caso in cui il locale di somministrazione in cui si svolge attività di ristorazione risulti collocato, in tutto o in parte, in un edificio di civile abitazione ovvero sia localizzato ad una distanza inferiore ai metri 10 dalle abitazioni circostanti, oltre al rispetto di tutti i predetti requisiti, dovrà anche dimostrare il possesso di:

- f. Sistema di aspirazione dei fumi e dei vapori posto in corrispondenza del punto cottura da canalizzare in canne fumarie aventi sbocco sopra il colmo del tetto dell'edificio in cui si colloca il locale cucina e di altezza adeguata a salvaguardia delle abitazioni circostanti, situate ad una distanza di 10 metri dal punto di emissione,
- g. Porta di separazione tra il locale cucina e la sala di somministrazione munita di sistema automatico di chiusura
- h. Sistema di ventilazione meccanica forzata da collocare nei locali cucina che consenta in maniera costante il ricambio dell'aria, la climatizzazione dei locali e la tenuta costante dell'aria del locale cucina in leggera depressione rispetto alla sala di somministrazione, in modo da consentire la costante chiusura delle finestre del locale cucina;

ABBATTIMENTO DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE

Tutti i locali di nuova apertura dovranno osservare le speciali disposizioni riguardanti l'abbattimento delle barriere architettoniche e garantire agevole ed adeguata accessibilità dei soggetti handicappati sia per quanto riguarda il locale di somministrazione che i servizi igienici

INQUINAMENTO ACUSTICO

I locali di somministrazione collocati al piano terreno e/o al piano primo di un edificio di civile abitazione, devono essere dotati di idonei sistemi di abbattimento dei rumori, installati nel rispetto della vigente disciplina in materia di inquinamento acustico, che garantiscano il contenimento a livelli accettabili dei rumori prodotti dall'attività

VIABILITA' E SICUREZZA STRADALE

La distanza dal punto di intersezione, calcolata come previsto all'articolo 12 dovrà essere misurata dalla soglia di ingresso del locale

SUB ZONA 1/a - arenile

La sub zona 1/a - arenile, risulta per un'ampia porzione oggetto di specifico Strumento Urbanistico Attuativo in cui sono dettagliate le volumetrie degli edifici ed i materiali utilizzabili per la loro costruzione. La porzione di sub zona direttamente interessata dallo SUA è l'arenile e le attività ivi insediabili direttamente collegate alla balneazione.

Nelle aree non disciplinate dallo SUA per interventi su edifici esistenti si rimanda sotto il profilo urbanistico e paesistico alle norme del vigente strumento urbanistico. I nuovi interventi saranno consentiti solo in conformità agli strumenti di pianificazione per l'area costiera (schema di assetto urbanistico del fronte urbano-portuale) in fase di approvazione.

Oltre alle precitate norme di attuazione, l'insediamento di esercizi di somministrazione nella sub zona 1/a - arenile, è subordinato al rispetto dei seguenti parametri di ordine qualitativo:

REQUISITI SANITARI

Al fine della determinazione dei requisiti sanitari necessari per lo svolgimento dell'attività occorre fare espresso rinvio all'attività esercitata nel locale commerciale.

Nei locali in cui si effettua sola somministrazione di bevande e di cibi freddi o precotti, occorre dimostrare il possesso dei seguenti requisiti:

- a. almeno n. 1 servizio igienico di dimensioni non inferiori a mq. 1,50 dotato di:
 - locale antibagno con lavabo fornito di acqua calda e fredda, materiale idoneo per lavarsi le mani ed un igienico sistema di asciugatura.
 - Adeguato rivestimento delle pareti del servizio igienico e dell'antibagno con piastrelle o altro idoneo materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di mt. 1,80 dal suolo
 - Pavimento lavabile, impermeabile e levigato.
 - Superficie finestrata di almeno mq. 0,50, ovvero, in alternativa idoneo impianto di aspirazione meccanica
- b. Spazio chiuso o separato per la custodia dei detersivi,
- c. Zona spogliatoio per il personale inaccessibile al pubblico,
- d. Almeno una vetrina di esposizione degli alimenti apribile solo dalla parte dell'addetto

Nei locali in cui si effettua attività di ristorazione, occorre dimostrare il possesso dei seguenti requisiti:

- a. Almeno n. 1 servizio igienico per il pubblico dotato delle medesime caratteristiche già specificate per gli esercizi che effettuano sola somministrazione
- b. Almeno n. 1 servizio igienico riservato al personale corrispondente ai requisiti previsti per il servizio igienico riservato al pubblico che non abbia accesso diretto dal locale cucina,
- c. Spazio chiuso o separato per la custodia dei detersivi,
- d. Un locale o un vano spogliatoio per il personale inaccessibile al pubblico,
- e. Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
 - Manipolazione e preparazione alimenti
 - cottura
 - lavaggio

nel caso in cui il locale di somministrazione in cui si svolge attività di ristorazione risulti collocato, in tutto o in parte, in un edificio di civile abitazione ovvero sia localizzato ad una distanza inferiore ai metri 10 dalle abitazioni circostanti, oltre al rispetto di tutti i predetti requisiti, dovrà anche dimostrare il possesso di:

- f. Sistema di aspirazione dei fumi e dei vapori posto in corrispondenza del punto cottura da canalizzare in canne fumarie aventi sbocco sopra il colmo del tetto dell'edificio in cui si colloca il locale cucina e di altezza adeguata a salvaguardia delle abitazioni circostanti, situate ad una distanza di 10 metri dal punto di emissione,
- g. Porta di separazione tra il locale cucina e la sala di somministrazione munita di sistema automatico di chiusura
- h. Sistema di ventilazione meccanica forzata da collocare nei locali cucina che consenta in maniera costante il ricambio dell'aria, la climatizzazione dei locali e la tenuta costante dell'aria del locale cucina in leggera depressione rispetto alla sala di somministrazione, in modo da consentire la costante chiusura delle finestre del locale cucina;

ABBATTIMENTO DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE

Tutti i locali di nuova apertura dovranno osservare le speciali disposizioni riguardanti l'abbattimento delle barriere architettoniche e garantire agevole ed adeguata accessibilità dei soggetti handicappati sia per quanto riguarda il locale di somministrazione che i servizi igienici

INQUINAMENTO ACUSTICO

I locali di somministrazione collocati al piano terreno e/o al piano primo di un edificio di civile abitazione, devono essere dotati di idonei sistemi di abbattimento dei rumori, installati nel rispetto della vigente disciplina in materia di inquinamento acustico, che garantiscano il contenimento a livelli accettabili dei rumori prodotti dall'attività

SUB ZONA 1/b - Zona di sviluppo portuale

La sub-zona in oggetto è costituita dai comparti D1 e D2 e dalla zona S16 così come individuati e disciplinati rispettivamente dallo Schema di Assetto Urbanistico del Fronte urbano Portuale e dallo Schema di Assetto Urbanistico relativo al Settore 2 "foce del segno" del distretto 1 del vigente Piano Territoriale di Coordinamento dell'Area Centrale Ligure.

Oltre alle precitate norme di attuazione, l'insediamento di esercizi di somministrazione nella sub zona 1/b - zona di sviluppo portuale, è subordinato al rispetto dei seguenti parametri di ordine qualitativo:

REQUISITI SANITARI

Al fine della determinazione dei requisiti sanitari necessari per lo svolgimento dell'attività occorre fare espresso rinvio all'attività esercitata nel locale commerciale.

Nei locali in cui si effettua sola somministrazione di bevande e di cibi freddi o precotti, occorre dimostrare il possesso dei seguenti requisiti:

- a. almeno n. 1 servizio igienico di dimensioni non inferiori a mq. 1,50 dotato di:
 - locale antibagno con lavabo fornito di acqua calda e fredda, materiale idoneo per lavarsi le mani ed un igienico sistema di asciugatura.
 - Adeguato rivestimento delle pareti del servizio igienico e dell'antibagno con piastrelle o altro idoneo materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di mt. 1,80 dal suolo
 - Pavimento lavabile, impermeabile e levigato.
 - Superficie finestrata di almeno mq. 0,50, ovvero, in alternativa idoneo impianto di aspirazione meccanica
- b. Spazio chiuso o separato per la custodia dei detersivi,
- c. Zona spogliatoio per il personale inaccessibile al pubblico,
- d. Almeno una vetrina di esposizione degli alimenti apribile solo dalla parte dell'addetto

Nei locali in cui si effettua attività di ristorazione, occorre dimostrare il possesso dei seguenti requisiti:

- a. Almeno n. 1 servizio igienico per il pubblico dotato delle medesime caratteristiche già specificate per gli esercizi che effettuano sola somministrazione
- b. Almeno n. 1 servizio igienico riservato al personale corrispondente ai requisiti previsti per il servizio igienico riservato al pubblico che non abbia accesso diretto dal locale cucina,
- c. Spazio chiuso o separato per la custodia dei detersivi,
- d. Un locale o un vano spogliatoio per il personale inaccessibile al pubblico,
- e. Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
 - Manipolazione e preparazione alimenti
 - cottura
 - lavaggio

nel caso in cui il locale di somministrazione in cui si svolge attività di ristorazione risulti collocato, in tutto o in parte, in un edificio di civile abitazione ovvero sia localizzato ad una distanza inferiore ai metri 10 dalle abitazioni circostanti, oltre al rispetto di tutti i predetti requisiti, dovrà anche dimostrare il possesso di:

- f. Sistema di aspirazione dei fumi e dei vapori posto in corrispondenza del punto cottura da canalizzare in canne fumarie aventi sbocco sopra il colmo del tetto dell'edificio in cui si colloca il locale cucina e di altezza adeguata a salvaguardia delle abitazioni circostanti, situate ad una distanza di 10 metri dal punto di emissione,
- g. Porta di separazione tra il locale cucina e la sala di somministrazione munita di sistema automatico di chiusura
- h. Sistema di ventilazione meccanica forzata da collocare nei locali cucina che consenta in maniera costante il ricambio dell'aria, la climatizzazione dei locali e la tenuta costante dell'aria del locale cucina in leggera depressione rispetto alla sala di somministrazione, in modo da consentire la costante chiusura delle finestre del locale cucina;

ABBATTIMENTO DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE

Tutti i locali di nuova apertura dovranno osservare le speciali disposizioni riguardanti l'abbattimento delle barriere architettoniche e garantire agevole ed adeguata accessibilità dei soggetti handicappati sia per quanto riguarda il locale di somministrazione che i servizi igienici

INQUINAMENTO ACUSTICO

I locali di somministrazione collocati al piano terreno e/o al piano primo di un edificio di civile abitazione, devono essere dotati di idonei sistemi di abbattimento dei rumori, installati nel rispetto della vigente disciplina in materia di inquinamento acustico, che garantiscano il contenimento a livelli accettabili dei rumori prodotti dall'attività

ZONA 2 - INDUSTRIALE

LE DIMENSIONI DELL'ESERCIZIO

La superficie minima di un esercizio commerciale destinato alla somministrazione di alimenti e bevande, e di mq. 15 di cui almeno 2/3 da riservare a superficie di somministrazione così come individuata all'articolo 50 c. 1, lett. b) della L.R. n. 1/2007

E' ammesso lo svolgimento dell'attività di somministrazione mediante l'installazione di un chiosco bar a condizione che:

- Il fabbricato sia collocato ad una distanza minima dalle intersezioni di mt. 10
- La struttura sia arretrata rispetto alla sede stradale di almeno mt. 2
- La struttura, fatte comunque salve le dimensioni minime, sia idonea ad accogliere al suo interno la clientela,

LE CARATTERISTICHE DEGLI INFISSI

Gli infissi dei locali commerciali devono essere in materiale ligneo o metallico con partizione e colore adeguato allo stile dell'immobile in cui si colloca.

LE INSEGNE DI ESERCIZIO

Le insegne di esercizio devono essere progettate in funzione dell'ambiente architettonico in cui si inseriscono, con materiali colori e forme adeguate al carattere degli edifici esistenti

Per quanto non espressamente detto si fa rinvio alle norme dell'articolo 50 del vigente regolamento edilizio

AREE APERTE

Le aree aperte destinate alla somministrazione alimenti e bevande, fatte salve tutte le indicazioni di cui al regolamento comunale per l'installazione dei dehors e del presente piano di localizzazione, non possono in nessun caso avere dimensioni superiori alla superficie del locale commerciale calcolata al netto degli spazi di servizio

LA DOTAZIONE DI PARCHEGGI

Ogni esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande insediato per nuova apertura ovvero per trasferimento o ampliamento di esercizio esistente, deve dotarsi di idonei spazi di parcheggio pertinenziale per la sosta dei mezzi per la clientela, definiti come in appresso:

$$\text{Superficie di parcheggio} = \frac{\text{superficie totale dell'esercizio} \times 1.50}{3}$$

stabilendo in numero di 3 POSTI AUTO il requisito minimo per il soddisfacimento del requisito richiesto, che dovrà essere eventualmente incrementato qualora le dimensioni più ampie del locale lo prevedano

VIABILITA' E SICUREZZA STRADALE

La distanza dal punto di intersezione, calcolata come previsto all'articolo 12 dovrà essere misurata dalla soglia di ingresso del locale

TENDE SOLARI

Le tende solari poste a protezione degli esercizi commerciali, devono:

- aggettare su spazi pubblici solo pedonali,
- non occultare la segnaletica stradale
- non sporgere oltre metri 1,50 dalla linea basamentale degli edifici ed essere alte ad un'altezza non inferiore a mt. 2,10,
- essere contenute entro il vano della porta o delle vetrine

- essere in armonia, nei colori e nell'architettura, con l'ambiente e gli edifici circostanti

REQUISITI SANITARI

Al fine della determinazione dei requisiti sanitari necessari per lo svolgimento dell'attività occorre fare espresso rinvio all'attività esercitata nel locale commerciale.

Nei locali in cui si effettua sola somministrazione di bevande e di cibi freddi o precotti, occorre dimostrare il possesso dei seguenti requisiti:

- a. almeno n. 1 servizio igienico di dimensioni non inferiori a mq. 1,50 dotato di:
 - locale antibagno con lavabo fornito di acqua calda e fredda, materiale idoneo per lavarsi le mani ed un igienico sistema di asciugatura.
 - Adeguato rivestimento delle pareti del servizio igienico e dell'antibagno con piastrelle o altro idoneo materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di mt. 1,80 dal suolo
 - Pavimento lavabile, impermeabile e levigato.
 - Superficie finestrata di almeno mq. 0,50, ovvero, in alternativa idoneo impianto di aspirazione meccanica
- b. Spazio chiuso o separato per la custodia dei detersivi,
- c. Zona spogliatoio per il personale inaccessibile al pubblico,
- d. Almeno una vetrina di esposizione degli alimenti apribile solo dalla parte dell'addetto

Nei locali in cui si effettua attività di ristorazione, occorre dimostrare il possesso dei seguenti requisiti:

- a. Almeno n. 1 servizio igienico per il pubblico dotato delle medesime caratteristiche già specificate per gli esercizi che effettuano sola somministrazione
- b. Almeno n. 1 servizio igienico riservato al personale corrispondente ai requisiti previsti per il servizio igienico riservato al pubblico che non abbia accesso diretto dal locale cucina,
- c. Spazio chiuso o separato per la custodia dei detersivi,
- d. Un locale o un vano spogliatoio per il personale inaccessibile al pubblico,
- e. Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
 - Manipolazione e preparazione alimenti
 - cottura
 - lavaggio

nel caso in cui il locale di somministrazione in cui si svolge attività di ristorazione risulti collocato, in tutto o in parte, in un edificio di civile abitazione ovvero sia localizzato ad una distanza inferiore ai metri 10 dalle abitazioni circostanti, oltre al rispetto di tutti i predetti requisiti, dovrà anche dimostrare il possesso di:

- f. Sistema di aspirazione dei fumi e dei vapori posto in corrispondenza del punto cottura da canalizzare in canne fumarie aventi sbocco sopra il colmo del tetto dell'edificio in cui si colloca il locale cucina e di altezza adeguata a salvaguardia delle abitazioni circostanti, situate ad una distanza di 10 metri dal punto di emissione,
- g. Porta di separazione tra il locale cucina e la sala di somministrazione munita di sistema automatico di chiusura
- h. Sistema di ventilazione meccanica forzata da collocare nei locali cucina che consenta in maniera costante il ricambio dell'aria, la climatizzazione dei locali e la tenuta costante dell'aria del locale cucina in leggera depressione rispetto alla sala di somministrazione, in modo da consentire la costante chiusura delle finestre del locale cucina;

ABBATTIMENTO DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE

Tutti i locali di nuova apertura dovranno osservare le speciali disposizioni riguardanti l'abbattimento delle barriere architettoniche e garantire agevole ed adeguata accessibilità dei soggetti handicappati sia per quanto riguarda il locale di somministrazione che i servizi igienici

INQUINAMENTO ACUSTICO

I locali di somministrazione collocati al piano terreno e/o al piano primo di un edificio di civile abitazione, devono essere dotati di idonei sistemi di abbattimento dei rumori, installati nel rispetto della vigente disciplina in materia di inquinamento acustico, che garantiscano il contenimento a livelli accettabili dei rumori prodotti dall'attività

SUB ZONA 2/a - Le Terrazze di Vado

La sub zona 2/a - Le Terrazze di Vado, occupa una porzione dello Strumento Urbanistico Attuativo che ha istituito la zona S16 bis e disciplinato volumetrie e tipologia degli edifici di nuova costruzione. Oltre al rispetto delle norme di attuazione dello Strumento Urbanistico Attuativo l'insediamento di esercizi di somministrazione nella sub zona 2/a - Le Terrazze di Vado, è subordinato al rispetto dei seguenti parametri di ordine qualitativo:

REQUISITI SANITARI

Al fine della determinazione dei requisiti sanitari necessari per lo svolgimento dell'attività occorre fare espresso rinvio all'attività esercitata nel locale commerciale.

Nei locali in cui si effettua sola somministrazione di bevande e di cibi freddi o precotti, occorre dimostrare il possesso dei seguenti requisiti:

- a. almeno n. 1 servizio igienico di dimensioni non inferiori a mq. 1,50 dotato di:
 - locale antibagno con lavabo fornito di acqua calda e fredda, materiale idoneo per lavarsi le mani ed un igienico sistema di asciugatura.
 - Adeguato rivestimento delle pareti del servizio igienico e dell'antibagno con piastrelle o altro idoneo materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di mt. 1,80 dal suolo
 - Pavimento lavabile, impermeabile e levigato.
 - Superficie finestrata di almeno mq. 0,50, ovvero, in alternativa idoneo impianto di aspirazione meccanica
- b. Spazio chiuso o separato per la custodia dei detersivi,
- c. Zona spogliatoio per il personale inaccessibile al pubblico,
- d. Almeno una vetrina di esposizione degli alimenti apribile solo dalla parte dell'addetto

Nei locali in cui si effettua attività di ristorazione, occorre dimostrare il possesso dei seguenti requisiti:

- a. Almeno n. 1 servizio igienico per il pubblico dotato delle medesime caratteristiche già specificate per gli esercizi che effettuano sola somministrazione
- b. Almeno n. 1 servizio igienico riservato al personale corrispondente ai requisiti previsti per il servizio igienico riservato al pubblico che non abbia accesso diretto dal locale cucina,
- c. Spazio chiuso o separato per la custodia dei detersivi,
- d. Un locale o un vano spogliatoio per il personale inaccessibile al pubblico,
- e. Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
 - Manipolazione e preparazione alimenti
 - Cottura
 - lavaggio
- f. idoneo sistema di aspirazione dei fumi e dei vapori posto in corrispondenza del punto cottura da canalizzare in canne fumarie aventi sbocco sopra il colme del tetto dell'edificio medesimo

ABBATTIMENTO DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE

Tutti i locali di nuova apertura dovranno osservare le speciali disposizioni riguardanti l'abbattimento delle barriere architettoniche e garantire agevole ed adeguata accessibilità dei soggetti handicappati sia per quanto riguarda il locale di somministrazione che i servizi igienici

SUB ZONA 2/b - San Genesio e Bossarino

L'apertura a qualsiasi titolo di esercizi di somministrazione alimenti e bevande nelle frazioni di San Genesio e Bossarino è ammesso nel rispetto dei parametri qualitativi già individuati per la [ZONA 1 - Litoranea](#) con eccezione delle disposizioni che riguardano le dimensioni dell'esercizio che per la zona sub 2/b sono stabilite in mq. 20.

ZONA 3 - ENTROTERRA

LE DIMENSIONI DELL'ESERCIZIO

La superficie di un esercizio commerciale destinato alla somministrazione di alimenti e bevande, sia esso collocato su aree private o pubbliche, non può essere in nessun caso inferiore ai mq. 15 di cui almeno 2/3 da riservare a superficie di somministrazione così come individuata all'articolo 50 c. 1, lett. b) della L.R. n. 1/2007

Nel caso in cui l'imprenditore intenda esercitare attività congiunta di somministrazione e di commercio di prodotti del settore alimentare, la superficie minima prevista per l'attività di somministrazione sarà ridotta a mq. 7;

LE CARATTERISTICHE DEGLI INFISSI

Gli infissi dei locali commerciali devono essere in materiale ligneo o metallico con partizione e colore adeguato allo stile dell'immobile in cui si colloca.

LE INSEGNE DI ESERCIZIO

Le insegne di esercizio devono essere progettate in funzione dell'ambiente architettonico in cui si inseriscono, con materiali colori e forme adeguate al carattere degli edifici esistenti

Per quanto non espressamente detto si fa rinvio alle norme dell'articolo 50 del vigente regolamento edilizio

AREE APERTE

Le aree aperte destinate alla somministrazione alimenti e bevande, fatte salve tutte le indicazioni di cui al regolamento comunale per l'installazione dei dehors e delle norme del presente piano di localizzazione, non possono in nessun caso avere dimensioni superiori alla superficie del locale commerciale calcolata al netto degli spazi di servizio

TENDE SOLARI

Le tende solari poste a protezione degli esercizi commerciali, devono:

- aggettare su spazi pubblici solo pedonali,
- non occultare la segnaletica stradale
- non sporgere oltre metri 1,50 dalla linea basamentale degli edifici ed essere alte ad un'altezza non inferiore a mt. 2,10,
- essere contenute entro il vano della porta o delle vetrine
- essere in armonia, nei colori e nell'architettura, con l'ambiente e gli edifici circostanti

REQUISITI SANITARI

Al fine della determinazione dei requisiti sanitari necessari per lo svolgimento dell'attività occorre fare espresso rinvio all'attività esercitata nel locale commerciale.

Nei locali in cui si effettua sola somministrazione di bevande e di cibi freddi o precotti, occorre dimostrare il possesso dei seguenti requisiti:

- a. almeno n. 1 servizio igienico di dimensioni non inferiori a mq. 1,50 dotato di:
 - locale antibagno con lavabo fornito di acqua calda e fredda, materiale idoneo per lavarsi le mani ed un igienico sistema di asciugatura.
 - Adeguato rivestimento delle pareti del servizio igienico e dell'antibagno con piastrelle o altro idoneo materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di mt. 1,80 dal suolo
 - Pavimento lavabile, impermeabile e levigato.

- Superficie finestrata di almeno mq. 0,50, ovvero, in alternativa idoneo impianto di aspirazione meccanica
- b. Spazio chiuso o separato per la custodia dei detersivi,
- c. Zona spogliatoio per il personale inaccessibile al pubblico,
- d. Almeno una vetrina di esposizione degli alimenti apribile solo dalla parte dell'addetto

Nei locali in cui si effettua attività di ristorazione, occorre dimostrare il possesso dei seguenti requisiti:

- a. Almeno n. 1 servizio igienico per il pubblico dotato delle medesime caratteristiche già specificate per gli esercizi che effettuano sola somministrazione
- b. Almeno n. 1 servizio igienico riservato al personale corrispondente ai requisiti previsti per il servizio igienico riservato al pubblico che non abbia accesso diretto dal locale cucina,
- c. Spazio chiuso o separato per la custodia dei detersivi,
- d. Un locale o un vano spogliatoio per il personale inaccessibile al pubblico,
- e. Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
 - Manipolazione e preparazione alimenti
 - cottura
 - lavaggio

nel caso in cui il locale di somministrazione in cui si svolge attività di ristorazione risulti collocato, in tutto o in parte, in un edificio di civile abitazione ovvero sia localizzato ad una distanza inferiore ai metri 10 dalle abitazioni circostanti, oltre al rispetto di tutti i predetti requisiti, dovrà anche dimostrare il possesso di:

- f. Sistema di aspirazione dei fumi e dei vapori posto in corrispondenza del punto cottura da canalizzare in canne fumarie aventi sbocco sopra il colmo del tetto dell'edificio in cui si colloca il locale cucina e di altezza adeguata a salvaguardia delle abitazioni circostanti, situate ad una distanza di 10 metri dal punto di emissione,
- g. Porta di separazione tra il locale cucina e la sala di somministrazione munita di sistema automatico di chiusura
- h. Sistema di ventilazione meccanica forzata da collocare nei locali cucina che consenta in maniera costante il ricambio dell'aria, la climatizzazione dei locali e la tenuta costante dell'aria del locale cucina in leggera depressione rispetto alla sala di somministrazione, in modo da consentire la costante chiusura delle finestre del locale cucina;

ABBATTIMENTO DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE

Tutti i locali di nuova apertura dovranno osservare le speciali disposizioni riguardanti l'abbattimento delle barriere architettoniche e garantire agevole ed adeguata accessibilità dei soggetti handicappati sia per quanto riguarda il locale di somministrazione che i servizi igienici

INQUINAMENTO ACUSTICO

I locali di somministrazione collocati al piano terreno e/o al piano primo di un edificio di civile abitazione, devono essere dotati di idonei sistemi di abbattimento dei rumori, installati nel rispetto della vigente disciplina in materia di inquinamento acustico, che garantiscano il contenimento a livelli accettabili dei rumori prodotti dall'attività

ZONA 4 - ZONE COLLINARI

E' intendimento di questa Amministrazione porre in atto misure di sostegno agli imprenditori che manifestano la volontà di insediarsi nelle zone collinari di Vado Ligure e per questo si ritiene opportuno limitare al rispetto dei requisiti sanitari, delle norme sull'abbattimento delle barriere architettoniche e sull'inquinamento acustico, l'apertura a qualsiasi titolo e/o l'ampliamento di esercizi di somministrazione alimenti e bevande

L'imprenditore che intende attivare un esercizio di somministrazione nelle zone collinari, deve quindi dimostrare il rispetto dei soli:

REQUISITI SANITARI

Al fine della determinazione dei requisiti sanitari necessari per lo svolgimento dell'attività occorre fare espresso rinvio all'attività esercitata nel locale commerciale.

Nei locali in cui si effettua sola somministrazione di bevande e di cibi freddi o precotti, occorre dimostrare il possesso dei seguenti requisiti:

- a. almeno n. 1 servizio igienico di dimensioni non inferiori a mq. 1,50 dotato di:
 - locale antibagno con lavabo fornito di acqua calda e fredda, materiale idoneo per lavarsi le mani ed un igienico sistema di asciugatura.
 - Adeguato rivestimento delle pareti del servizio igienico e dell'antibagno con piastrelle o altro idoneo materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di mt. 1,80 dal suolo
 - Pavimento lavabile, impermeabile e levigato.
 - Superficie finestrata di almeno mq. 0,50, ovvero, in alternativa idoneo impianto di aspirazione meccanica
- b. Spazio chiuso o separato per la custodia dei detersivi,
- c. Zona spogliatoio per il personale inaccessibile al pubblico,
- d. Almeno una vetrina di esposizione degli alimenti apribile solo dalla parte dell'addetto

Nei locali in cui si effettua attività di ristorazione, occorre dimostrare il possesso dei seguenti requisiti:

- a. Almeno n. 1 servizio igienico per il pubblico dotato delle medesime caratteristiche già specificate per gli esercizi che effettuano sola somministrazione
- b. Almeno n. 1 servizio igienico riservato al personale corrispondente ai requisiti previsti per il servizio igienico riservato al pubblico che non abbia accesso diretto dal locale cucina,
- c. Spazio chiuso o separato per la custodia dei detersivi,
- d. Un locale o un vano spogliatoio per il personale inaccessibile al pubblico,
- e. Un locale preparazione dotato dei seguenti reparti:
 - Manipolazione e preparazione alimenti
 - cottura
 - lavaggio

nel caso in cui il locale di somministrazione in cui si svolge attività di ristorazione risulti collocato, in tutto o in parte, in un edificio di civile abitazione ovvero sia localizzato ad una distanza inferiore ai metri 10 dalle abitazioni circostanti, oltre al rispetto di tutti i predetti requisiti, dovrà anche dimostrare il possesso di:

- f. Sistema di aspirazione dei fumi e dei vapori posto in corrispondenza del punto cottura da canalizzare in canne fumarie aventi sbocco sopra il colmo del tetto dell'edificio in cui si colloca il locale cucina e di altezza adeguata a salvaguardia delle abitazioni circostanti, situate ad una distanza di 10 metri dal punto di emissione,
- g. Porta di separazione tra il locale cucina e la sala di somministrazione munita di sistema automatico di chiusura
- h. Sistema di ventilazione meccanica forzata da collocare nei locali cucina che consenta in maniera costante il ricambio dell'aria, la climatizzazione dei locali e la tenuta costante dell'aria del locale cucina in leggera depressione rispetto alla sala di somministrazione, in modo da consentire la costante chiusura delle finestre del locale cucina;

ABBATTIMENTO DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE

Tutti i locali di nuova apertura dovranno osservare le speciali disposizioni riguardanti l'abbattimento delle barriere architettoniche e garantire agevole ed adeguata accessibilità dei soggetti handicappati sia per quanto riguarda il locale di somministrazione che i servizi igienici

INQUINAMENTO ACUSTICO

I locali di somministrazione collocati al piano terreno e/o al piano primo di un edificio di civile abitazione, devono essere dotati di idonei sistemi di abbattimento dei rumori, installati nel rispetto della vigente disciplina in materia di inquinamento acustico, che garantiscano il contenimento a livelli accettabili dei rumori prodotti dall'attività

OGGETTO : Domanda di rilascio di autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande - Articolo 53 della L.R. 3 gennaio 2007 n. 1

marca
da bollo
€14,62

Al Comune di VADO LIGURE
Ufficio Commercio e Polizia Amministrativa

17047 VADO LIGURE

Il sottoscritt _____
nat a _____ il _____
di nazionalità _____ residente a _____
Via/P.zza _____
n. _____ codice fiscale _____
recapito telefonico _____

- Titolare dell'omonima impresa individuale con sede in _____
Via/P.zza _____
- Legale rappresentante della ditta _____ con
sede in _____
Via/P.zza _____
partita I.V.A. _____ iscritta al Registro Imprese della CCIAA
di _____ al numero _____ del _____

CHIEDE

il rilascio dell'autorizzazione amministrativa per la somministrazione di alimenti e bevande da esercitarsi nei locali siti in Via _____
_____ al civico n. _____,

per

- Nuova apertura
 Trasferimento dell'esercizio sito in Via _____ n. _____
autorizzazione n. _____ del _____

in locali

- Aperti al pubblico,
 Mediante distributori automatici in locali adibiti esclusivamente a tale attività,
 Sede di circolo privato NON ADERENTE ad Enti o organizzazioni nazionali con finalità assistenziali riconosciuti a norma di legge

con superficie di mq. _____ di cui

- mq. _____ locale destinato alla somministrazione
- mq. _____ are aperte destinate alla somministrazione
- mq. _____ servizi per il pubblico
- mq. _____ locali di servizio e per il personale

in forma

- Annuale
 Stagionale dal _____ al _____

ai fini di cui sopra dichiara

In caso di ditta individuale

- di essere in possesso dei requisiti morali di cui all'articolo 12 della L.R. n. 1/2007 (nota 1)
- Di essere in possesso dei requisiti professionali di cui all'articolo 13 della L.R. n. 1/2007 (quadro autocertificazione)
- Che non sussistono nei propri confronti "cause di divieto di decadenza o di sospensione di cui all'articolo 10 della Legge 31/05/1965, n. 575 (antimafia)"

In caso di Società, associazione o altro organismo collettivo

- Di ricoprire l'incarico di _____(1) della Ditta suddetta;
- Di essere in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 12 della L.R. n. 1/2007 (nota 1)
- Che i requisiti professionali di cui all'articolo 13 della L.R. n. 1/2007 sono posseduti dal____ che ha compilato in quadro autocertificazione
- Che non sussistono nei propri confronti "cause di divieto di decadenza o di sospensione di cui all'articolo 10 della Legge 31/05/1965, n. 575 (antimafia)"

Allega alla presente autocertificazione per il possesso dei requisiti morali da parte dei soggetti individuati all'articolo 2 comma 3 del D.P.R. n. 252/1998 (2)

Rendo inoltre noto che in caso di mia assenza, l'attività verrà esercitata da _____ nat__ a _____ il _____ che agisce in qualità di _____(3) e che ha compilato il quadro autocertificazione per il possesso dei requisiti morali e/o professionali

Si allega alla presente istanza:

- Planimetria del locale in scala 1:100
- Certificazione o autocertificazione di conformità edilizia e di agibilità del locale
- Autocertificazione di congruità del locale ai parametri qualitativi di zona
- Autocertificazione di congruità del locale agli standard di parcheggio
- Certificato di prevenzione incendi o copia dell'istanza inoltrata ai VVFF di Savona

_____,li_____

_____ firma

(1) specificare se legale rappresentante, socio accomandatario, amministratore, ecc.

(2) sono tenuti alla compilazione del quadro autocertificazione tutti i soci nelle SNC, i soci accomandatari in caso di SAS, gli amministratori in caso di SPA, SAPA, SRL, Soc.Coop.

(3) specificare se socio, dipendente o collaboratore familiare

SPAZIO RISERVATO ALL'UFFICIO

La presente autocertificazione è stata sottoscritta alla presente dell'impiegato addetto che ha identificato il dichiarante mediante _____ rilasciata da _____ il _____

La presente autocertificazione è stata sottoscritta prima della presentazione allegando _____

QUADRO AUTOCERTIFICAZIONE

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
residente in _____
in qualità di

- Titolare
- Delegato preposto all'attività commerciale

DICHIARA

di essere in possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 13 della L.R. n. 1/2007 per la **somministrazione di alimenti e bevande**, e nel dettaglio

- per aver frequentato con esito positivo il corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande presso _____ di _____ concluso il _____
- per aver esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, l'attività di somministrazione alimenti e bevande nel periodo dal _____ al _____ Iscrizione REA n. _____ del _____ CCIAA di _____
- per aver o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, presso :
 - l'impresa _____ di _____ dal _____ al _____
 - l'impresa _____ di _____ dal _____ al _____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'Istituto nazionale per la previdenza sociale (INPS);
- per essere stato iscritto al REC di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426 al numero _____ del _____ della CCIAA di _____

_____ data

_____ Firma

SPAZIO RISERVATO ALL'UFFICIO

- La presente autocertificazione è stata sottoscritta alla presente dell'impiegato addetto che ha identificato il dichiarante mediante _____ rilasciata da _____ il _____
- La presente autocertificazione è stata sottoscritta prima della presentazione allegando _____

Allegato alla domanda di rilascio di autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande

QUADRO AUTOCERTIFICAZIONE

__l__ sottoscritt__ _____
nat__ a _____ il _____
residente in _____
in qualità di titolare dell'esercizio di somministrazione da collocarsi in Vado Ligure - Via _____, consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro i caso di false dichiarazioni, ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. n. 445/2000

D I C H I A R O

- Che il locale è conforme ai regolamenti edilizi, alle norme urbanistiche ed a quelle sulla destinazione d'uso dei locali,
- Di aver rispettato tutti i parametri qualitativi necessari per lo svolgimento dell'attività di somministrazione riferiti alla zona _____
- Di avere la disponibilità di n. _____ parcheggi ad esclusivo uso della clientela collocati come da planimetria allegata

_____ data

_____ Firma

SPAZIO RISERVATO ALL'UFFICIO

- La presente autocertificazione è stata sottoscritta alla presente dell'impiegato addetto che ha identificato il dichiarante mediante _____ rilasciata da _____ il _____
- La presente autocertificazione è stata sottoscritta prima della presentazione allegando _____

DESIGNAZIONE DEL DELEGATO PREPOSTO ALLA VENDITA

__1__ sottoscritt__ _____
nat__ a _____ il _____

- Titolare dell'omonima impresa individuale con sede in _____
Via/P.zza _____
- Legale rappresentante della ditta _____
con sede in _____
Via/P.zza _____
partita I.V.A. _____ iscritta al Registro Imprese della CCIAA
di _____ al numero _____ del _____

NOMINO

Quale preposto all'attività commerciale __1__ Signor__ _____
nato a _____ il _____
residente in _____
codice fiscale _____, in possesso dei requisiti morali e
professionali previsti dalle vigenti disposizioni di legge.

IL TITOLARE DELEGANTE

IL DELEGATO PER ACCETTAZIONE

N.B.

Il delegato preposto all'attività commerciale deve compilare il quadro autocertificazione per il possesso dei requisiti morali e professionali di cui agli articoli 12 e 13 della L.R. n. 1/2007

SPAZIO RISERVATO ALL'UFFICIO

- La presente autocertificazione è stata sottoscritta alla presente dell'impiegato addetto che ha identificato il dichiarante
mediante _____ rilasciata
da _____ il _____
- La presente autocertificazione è stata sottoscritta prima della presentazione allegando _____

DICHIARAZIONE DEL DELEGATO PREPOSTO ALLA SOMMINISTRAZIONE

QUADRO AUTOCERTIFICAZIONE

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
residente in _____
codice fiscale _____ in qualità di Delegato preposto
all'attività di somministrazione

DICHIARA

- di essere in possesso dei requisiti morali di cui all'articolo 12 della L.R. n. 1/2007 (nota 1)
- di essere in possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 13 della L.R. n. 1/2007 per la **somministrazione di alimenti e bevande**, e nel dettaglio
 - ☒ per aver frequentato con esito positivo il corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande presso _____ di _____ concluso il _____
 - ☒ per aver esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, l'attività di somministrazione alimenti e bevande nel periodo dal _____ al _____ Iscrizione REA n. _____ del _____ CCIAA di _____
 - ☒ per aver o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio precedente l'avvio dell'attività, presso :
 - l'impresa _____ di _____ dal _____ al _____
 - l'impresa _____ di _____ dal _____ al _____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'Istituto nazionale per la previdenza sociale (INPS);
 - ☒ per essere stato iscritto al REC di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426 al numero _____ del _____ presso la Camera di Commercio di _____
- Che non sussistono nei propri confronti " cause di decadenza o di sospensione di cui all'articolo 19 della legge 31/05/1965, n. 575 (antimafia)

_____ data

_____ Firma

SPAZIO RISERVATO ALL'UFFICIO

La presente autocertificazione è stata sottoscritta alla presente dell'impiegato addetto _____ che ha identificato il dichiarante mediante _____ rilasciata da _____
_____ il _____
La presente autocertificazione è stata sottoscritta prima della presentazione allegando _____

DICHIARAZIONE DI ALTRE PERSONE
Articolo 12 comma 6 della L.R. n. 1/2007

_____, sottoscritt _____
nat_ a _____ il _____
residente in _____ codice fiscale _____
_____ in qualità di _____ (1)

DICHIARA

- di essere in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 12 della L.R. n. 1/2007 (nota 1)
- di non essere sottoposto a misure di decadenza sospensioni di cui all'art.10 della Legge n. 575/1965 (antimafia)

_____,li _____
_____ firma

allega fotocopia di documento di identità in corso di validità

_____, sottoscritt _____
nat_ a _____ il _____
residente in _____ codice fiscale _____
_____ in qualità di _____ (1)

DICHIARA

- di essere in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 12 della L.R. n. 1/2007 (nota 1)
- di non essere sottoposto a misure di decadenza sospensioni di cui all'art.10 della Legge n. 575/1965 (antimafia)

_____,li _____
_____ firma

allega fotocopia del documento di identità in corso di validità

_____, sottoscritt _____
nat_ a _____ il _____
residente in _____ codice fiscale _____
_____ in qualità di _____ (1)

DICHIARA

- di essere in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 12 della L.R. n. 1/2007 (nota 1)
- di non essere sottoposto a misure di decadenza sospensioni di cui all'art.10 della Legge n. 575/1965 (antimafia)

_____,li _____
_____ firma

allega fotocopia dei documento di identità in corso di validità

AVVERTENZA

Sono soggetti al compilazione:

- tutti i soci delle SNC
- i soci accomandatari nelle SAS
- gli amministratori ed i soci amministratori della SRL, SPA, SAPA, Soc.Coop.

NOTA 1

Articolo 12

(Requisiti morali)

- 1) Non possono esercitare l'attività commerciale di cui all'articolo 1:
 - coloro che sono stati dichiarati falliti, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
 - coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
 - coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva non inferiore a tre anni per delitto non colposo;
 - 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;
 - 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;
 - 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;
 - 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, convertito, con modificazioni, dalla legge 31 luglio 2005, n.155 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 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 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 del presente articolo 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).