

CITTA' di PESCARA

Settore Attività Produttive - Servizio S.U.A.P.



REGOLAMENTO COMUNALE DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE



IL SINDACO
Luigi ALBORE MASCIA

L'ASSESSORE AL COMMERCIO
Stefano CARDELLI

Dirigente del Settore
Gaetano SILVERII

Responsabile del Servizio S.U.A.P.
Lanfranco CHIAVAROLI

Collaboratori:
Grazia MICHELI
Antonio NARDONE

Supporto esterno:
Emanuela DI LUCA – Eurobic Abruzzo e Molise S.p.A.

Regolamento Comunale degli esercizi di
somministrazione di alimenti e bevande

approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 90 del 03/06/2010
e modificato con delibera di Consiglio Comunale n. 80 del 30/08/2013

Sommario

Capo I – Ambito Generale della Programmazione Comunale	3
Art. 1 Contesto Normativo	8
Art. 2 Obiettivi del Regolamento	9
Capo II – Ambito di Applicazione e Criteri di Ammissibilità.....	11
Art. 3 Ambito di Applicazione.....	11
Art. 4 Requisiti di Ammissibilità	14
Capo III – Disciplina degli Esercizi di Somministrazione.....	17
Art. 5 Principi Organizzativi	17
Art. 6 Procedimenti Amministrativi.....	18
6.1. Procedimento mediante Autorizzazione Espressa	18
6.2. Procedimenti con Dichiarazione di Inizio Attività ad efficacia Differita	21
6.3. Procedimenti con Comunicazioni ad efficacia Immediata	23
Capo IV –Esercizio dell’attività di Somministrazione	24
Art. 7 Disposizioni Generali.....	24
7.1. Vendite per asporto	24
7.2. Aree esterne al pubblico	25
7.3. Orari di apertura e chiusura	25
7.4. Pubblicità dei Prezzi	26
Art. 8 Attività Stagionali.....	26
Art. 9 Subingresso in Esercizio di Somministrazione	27
Art. 10 Somministrazione Tramite Distributori Automatici.....	28
Art. 11 Somministrazione Temporanea.....	28
Art. 12 Sospensione dell’attività di Somministrazione	29
Art. 13 Modifiche Societarie.....	30
Art. 14 Cessazione dell’attività di Somministrazione	30
Capo V –Disposizioni Sanzionatorie, di Verifica e Controllo	31
Art. 15 Verifiche, controlli ed accertamenti.....	31
Art. 16 Sanzioni, Sospensione, Decadenza, Revoca dell’Autorizzazione.....	32
Art. 17 Disciplina transitoria	33
Art. 18 Norme di rinvio.....	33
Art. 19 Durata ed entrata in vigore del Regolamento	33
ALLEGATO A – Dettaglio dei Requisiti Minimi	34

Capo I – Ambito Generale della Programmazione Comunale

Il presente Regolamento si basa sullo studio effettuato dalla Soc. Eurobic Abruzzo e Molise spa per conto del Comune di Pescara di cui alla Deliberazione di Giunta Comunale n. 565 del 28.05.2009 e detta indirizzi e criteri per l'esercizio di attività di somministrazione in considerazione degli interventi di adeguamento e riqualificazione del contesto urbano, al fine di promuovere lo sviluppo della rete distributiva che tenga conto dell'evoluzione demografica, dei consumi, dei flussi turistici, dei movimenti dei pendolari, nonché delle vocazioni produttive locali e delle infrastrutture e servizi a supporto delle esigenze dei consumatori. Da un'analisi del contesto economico locale¹ è stato possibile osservare che il settore della ricettività ricopre il 5° posto in termini di concentrazione produttiva (numerosità sul territorio), ovvero il 5,19% di imprese (695) sul totale produttivo comunale².

¹ "Studio Economico-Territoriale del Tessuto Produttivo della Città di Pescara: *l'Arcipelago Portanuova*", a cura di Eurobic Abruzzo e Molise Spa, 05/2009.

² Totale produttivo a 03/2009 è pari a 13.427 unità locali, di cui 13.379 attive.

Vocazione Territoriale

Attività Produttive	% categoria sul totale imprese	range di prevalenza
Commercio Ingr/Dett	45,90%	1
Costruzioni	11,53%	2
Attività Professionali ed Autonome	8,83%	3
Attività immobiliari, finanziarie, ausiliarie	8,53%	4
Ricettività	5,19%	5
Servizi alle persone	4,84%	6
Attività di noleggio, informatica, R&S	3,86%	7
Trasporti e attività ausiliari al trasp.	3,77%	8

Se da un lato, il fenomeno della concentrazione territoriale (frutto del criterio di contenimento delle quote di mercato ormai superato dal principio di libera concorrenza³), ha consentito un'equa localizzazione di bar e ristoranti⁴, dall'altro, non ha soddisfatto pienamente la crescita della domanda di consumo; infatti, oggi l'offerta risulta sottodimensionata rispetto alla domanda turistica (reale e potenziale), alla capacità mobilitativa degli *users* (pendolari), e di spesa delle famiglie residenti. Codesto fabbisogno è confermato dall'analisi di benchmarking sulla sola domanda residenziale, che ha posto a confronto la città di Pescara con altri capoluoghi nazionali; il confronto, basato su indicatori comuni multidimensionali relativi a fenomeni urbani⁵, mostra che per dimensione complessiva l'offerta comunale di pubblici esercizi è al di sopra del valore medio nazionale (n. 51,2 pubblici esercizi ogni 10.000ab a fronte di una media nazionale pari a 39,1 pubblici

³ Di cui alla L. 248/2006.

⁴ Ciò è frutto del criterio ormai abrogato dal D.L. 248/06, secondo il quale il rilascio delle autorizzazioni per PpEe avveniva in relazione al rapporto n. esercizi pubblici esistenti/n. residenti, al fine di pre-definire quote di mercato a garanzia dell'esercizio d'impresa.

⁵ La creazione dei cluster e, dunque, l'analisi dei dati, è avvenuta in base alle tecniche della statistica multivariata; l'analisi dei cluster ha ripreso il sistema di valutazione fornito dal Rapporto Censis, 2004.

esercizi ogni 10.000ab), ma l'analisi per filiera produttiva (bar e ristoranti) evidenzia, al contrario, un sottodimensionamento dell'offerta: i bar sono 326 in totale, espressione di 26,2 bar ogni 10.000/ab; i ristoranti sono 310 in totale, espressione di 24,9 ristoranti ogni 10.000/ab. Se l'osservazione si restringe a specifiche aree cittadine, il sottodimensionamento risulta ancora più evidente perché:

- a) nella zona centrale (compreso il centro-nord), che ospita 80.727 residenti, i bar sono 189, ovvero 23,4 bar ogni 10.000/ab; i ristoranti sono 162, cioè 20 ogni 10.000/ab;
- b) nelle altre zone (centro storico e zona sud), che ospita 43.403 residenti, i bar sono 137, cioè 31,5 ogni 10.000/ab; i ristoranti sono 148, cioè 34 ogni 10.000/ab.

L'attesa crescita demografica, di circa 1.000 residenti annui per una dimensione previsionale di 137.000 residenti nel 2020, unitamente al consolidamento del ruolo di città *snodo* rispetto all'attrattività mobilitativa dell'area sud-ovest ed alla domanda *consumers* e *users*, mostrano la necessità di incentivare e promuovere la rete distributiva in relazione ad uno specifico *programma di zonizzazione* che corrisponda al pieno soddisfacimento della domanda aggregata, al fine di rimuovere disequilibri nell'incrocio domanda/offerta di natura:

- dimensionali, che si verificano nei luoghi attraversati dai maggiori flussi di utenti ma che risultano carenti nella numerosità dell'offerta; per esempio, il centro cittadino e la zona più a nord, presentano un rapporto bar/ristoranti per abitanti molto basso, pur accogliendo la maggiore mobilità residenziale;
- strutturali, nel quale l'incrocio domanda/offerta è "a macchia d'olio"; ciò si manifesta nei luoghi popolati da specifici target di utenti (es. studenti, centri direzionali, poli amministrativi, ecc); l'area di portanuova ne è un esempio;
- affiliativi, nel quale l'incrocio domanda/offerta è legato al fattore "tempo", ovvero gli orari di apertura/chiusura dell'esercizio pubblico non soddisfano pienamente i tempi

della domanda, creando reali "vuoti" d'offerta; per esempio, il centro cittadino e le aree legate a poli amministrativi sono fortemente legati alla mobilità diurna, eludendo l'offerta notturna.

La programmazione territoriale quindi, intende qualificare il mercato della somministrazione osservando due profili principali:

- a) le dinamiche di consumo extra-domestico;
- b) gli elementi qualificanti l'offerta di somministrazione.

Circa le *dinamiche di consumo extra-domestico*, secondo l'ultima indagine nazionale FIPE⁶, il settore dei pubblici esercizi è vitale ed attrae nuove forze di lavoro; è in crescita costante l'offerta della ristorazione. Si stima che il giro d'affari realizzato presso le strutture della ristorazione extradomestica sia pari al 3% del Prodotto Interno Lordo dell'U.E. a 25, cifra che, si stima, salirà al 4% nel 2015⁷.

Annualmente, in Italia, si registra un bilancio medio (tra attività in apertura/chiusura) in positivo di quasi quattro mila imprese, con una presenza media di 200mila pubblici esercizi indipendenti.

Circa la spesa complessiva delle famiglie italiane ed europee⁸, i consumi fuori casa crescono più rapidamente di quelli domestici e rappresentano ormai un terzo del totale dei consumi alimentari: l'incidenza dei consumi extradomestici sul totale dei consumi alimentari è passata nell'ultimo triennio dal 26.7% al 30.7%, con un tasso medio annuo di crescita della spesa delle famiglie pari al 2.3%. Nell'Unione Europea sono consumati circa 61 miliardi di pasti annui e mediamente sono 131 i pasti procapite consumati fuori casa ogni anno. 6 euro è la spesa media procapite. In Italia, la stima di Nomisma (indagine condotta nei comuni capoluogo) la media si attesta sui 116 pranzi procapite in un anno.

⁶ FIPE, Federazione Italiana, Pubblici Esercizi, ACNielsen, 2008.

⁷ Dati del centro Studi Gfs – Freshfel Europe.

⁸ Cfr. dati di Ufficio Studi e Ricerche di: Nomisma, FIPE, ISTAT, ISMEA, 2005-2008.

L'Istat valuta in 65 miliardi di euro⁹ il valore dei consumi extradomestici delle famiglie italiane¹⁰; cresce la preferenza verso la ristorazione organizzata, ovvero le catene di locali che oggi rappresentano l'8.8% del mercato dell'offerta extradomestica¹¹: dall'ultima ricerca presentata in occasione della Mia (Mostra internazionale dell'alimentazione)¹², si nota la forte espansione del mercato del *Foodservice*; infatti, fra i luoghi di consumo extradomestici domina il bar (31,3%), seguito dal ristorante/pizzeria (27,5%) e dalla mensa aziendale (19,4%), per la pausa pranzo; la cena, invece, la si preferisce presso ristoranti/trattorie/osterie/pizzeria.

Rispetto alla filiera della ristorazione etnica, si osserva che solo una persona su tre consuma un pasto fuori casa presso ristoranti etnici o locali da asporto, pertanto questa filiera va sostenuta, diversificata e soprattutto stimolata verso sistemi di qualità/affidabilità; i locali etnici vengono frequentati soprattutto per cena.

Circa gli elementi qualificanti l'offerta di somministrazione, le direttrici programmatiche intendono supportare l'innovazione dei pubblici esercizi, al fine di soddisfare una domanda altamente specialistica, ovvero di nicchia, e/o ad elevato valore aggiunto, offrendo parametri standard funzionali e di servizio non riconducibili alle linee di contingentamento, ma in grado di stimolarne la differenziazione territoriale, di servizi e/o di prodotto compatibili con il trend di crescita della rete distributiva locale e della domanda aggregata.

⁹ Cfr. dati Nomisma, che attestano per la ristorazione extradomestica in Italia 65,7 miliardi di fatturato, anno 2007.

¹⁰ Istat, Indagine sui Consumi ed i Redditi delle Famiglie Italiane, anno 2008.

¹¹ In questo segmento spiccano nomi come Autogrill, con i diversi marchi, Mc Donald's, Camst, Chef Express (Gruppo Cremonini), Brek.

¹² Ricerca "Dimmi come mangi" a cura di Nomisma e Rimini Fiera, 2008.

Art. 1

Contesto Normativo

Il presente Regolamento disciplina in ambito comunale l'esercizio delle attività di **Somministrazione di Alimenti e Bevande** (di seguito denominata "somministrazione") alla luce delle disposizioni di cui alla L.R. n. 11/2008 "Nuove norme in materia di commercio" e.s.m.i., ed in recepimento delle disposizioni nazionali di cui:

- al D.L. 07/2007 "Misure urgenti per la tutela dei consumatori, la promozione della concorrenza, lo sviluppo di attività economiche, la nascita di nuove imprese", così come modificato dalla legge di conversione del 02/04/2007 n. 40;
- al principio della libertà di iniziativa economica privata ai sensi dell'art. 41 della Costituzione e delle norme vigenti a tutela della libera concorrenza e del mercato, L. 248/2006;
- al principio di semplificazione amministrativa come da combinato disposto della normativa SUAP con la L. 241/90, la L. 69/2009 e.s.m.i.;
- al principio di informatizzazione della pubblica amministrazione come da Codice dell'Amministrazione Digitale, Piano E-Gov 2012 e relative norme attuative che ne derivano;
- al D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59 di attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno.

Con il presente Regolamento, il Comune di Pescara attua i principi di economicità, trasparenza, efficacia, imparzialità, pubblicità, nel rispetto dei criteri di autocertificazione e semplificazione dei procedimenti amministrativi.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1, c. 90, della L.R. 11/2008, gli esercizi di somministrazione sono inseriti in un'unica tipologia, cd. *Somministrazione di Alimenti e Bevande*, in luogo delle tipologie di cui alle lettere A, B, C, D, dell'art. 5, c.1 della L. 287/91, pertanto gli esercizi attivi alla data in vigore del presente Regolamento devono comunicare alla struttura comunale SUAP, la nuova denominazione per un aggiornamento dell'autorizzazione in loro possesso. I nuovi esercizi, in apertura o in trasferimento sede, o nei casi di subingresso acquisiranno di diritto l'autorizzazione a tipologia unica.

Art. 2

Obiettivi del Regolamento

L'attività di somministrazione è un'attività commerciale libera, ai sensi e per gli effetti dell'art. 41 della Costituzione, per i quali non è ammissibile alcun contingentamento; pertanto, il presente Regolamento intende disciplinare l'esercizio delle attività di somministrazione nel territorio comunale tenendo conto delle peculiarità del proprio sistema distributivo e insediativo, al fine di perseguire i seguenti obiettivi *generali*:

- raccordare l'offerta dei pubblici esercizi alla distribuzione della popolazione residente, alla mobilità della stessa, stimolando i fenomeni di differenziazione produttiva, tenuto conto delle peculiarità geografiche, morfologiche e infrastrutturali insistenti;
- raccordare l'offerta dei pubblici esercizi alla domanda di consumi extradomestici, e garantire al consumatore la possibilità di scelta in modo concorrenziale delle diverse forme di offerta, favorendo così il contenimento dei prezzi ed il corretto equilibrio tra attività di diverse dimensioni;
- raccordare l'offerta dei pubblici esercizi ai processi di valorizzazione e riqualificazione del territorio comunale, con particolare attenzione all'impatto dell'offerta nelle zone urbane, nei centri storici e costieri, nonché nei centri minori e/o ad alta densità mobilitativa;
- raccordare l'offerta dei pubblici esercizi all'attività urbanistica e programmatica dell'ente, al fine di un impiego efficiente, competitivo e razionale delle aree di specifica destinazione, nonché quelle derivanti dal recupero di aree non attivate e/o di contenitori dismessi;
- raccordare l'offerta dei pubblici esercizi al tessuto economico, incentivandone la presenza in centri commerciali naturali, gallerie commerciali urbane e in aree a particolare vocazione turistico-ricettive;
- promuovere sistemi di riconversione e di innovazione della rete distributiva, favorendone i processi di aggregazione/accorpamento, di ristrutturazione, di efficienza logistica, commerciale e promozionale, stimolando una cosciente e condivisa cultura di marketing commerciale, con particolare riguardo alla responsabilità sociale d'impresa, ai sistemi di tutela e rispetto dell'ambiente, alla promozione di prodotti tipici locali, metropolitani e regionali.

Inoltre, l'esercizio dell'attività di somministrazione è volta a perseguire i seguenti obiettivi *specifici*:

- promuovere l'innovazione del sistema distributivo e produttivo locale, garantendone la libera concorrenza e le migliori condizioni nel rapporto prezzo/qualità;
- garantire la formazione professionale degli operatori e dei dipendenti;
- promuovere sistemi di qualità nell'attività di gestione e del lavoro;
- garantire trasparenza, efficienza ed efficacia dell'attività d'impresa, allo scopo di elevare il livello di qualità del mercato/filiera di riferimento;
- garantire sistemi di tutela dei consumatori, in termini di salute, sicurezza, corretta informazione e pubblicizzazione di prezzi e prodotti;
- sostenere percorsi di sviluppo relativi alla qualità sociale della città, all'attrazione turistica, alla promozione dell'enogastronomia locale e delle produzioni tipiche locali;
- favorire l'armonizzazione e l'integrazione intersettoriale e di filiera, al fine di agevolare l'equilibrio tra domanda e offerta e rimuovere gli ostacoli di cui all'articolo precedente;
- sostenere la salvaguardia e la riqualificare delle zone di pregio artistico, storico, architettonico, archeologico, ambientale e paesaggistico;
- sostenere la riqualificazione delle aree meno popolate e/o esposte a processi di rarefazione, di decremento abitativo, nonché il riequilibrio degli effetti dovuti alla stagionalizzazione della domanda.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Regolamento, trovano applicazione le disposizioni programmatiche contenute nella Legge Regionale n.11/2008, art. 1, c. 93 e c. 96 e.s.m.i.

Capo II – Ambito di Applicazione e Criteri di Ammissibilità

Art. 3

Ambito di Applicazione

Il presente Regolamento, in conformità, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1, c. 3, lettera "O", della L.R. n. 11 del 16 luglio 2008, si applica alle attività commerciali di **"somministrazione esclusiva e/o prevalente di alimenti e bevande, caratterizzata dalla vendita per il consumo sul posto di alimenti e bevande, ovvero nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, intesa come adiacente o pertinente al locale, appositamente attrezzati e gestiti per la funzionalità dell'esercizio"**. L'attività di somministrazione può essere svolta anche a mezzo di apparecchi automatici, in locali esclusivamente destinati a tale attività.

Tali esercizi possono somministrare anche le bevande alcoliche di qualsiasi gradazione (art. 1, c. 90, L.R. 11/2008), ad eccezione della somministrazione mediante distributori automatici (art. 1 c. 109 della L.R. 11/2008).

La superficie di somministrazione è quella appositamente attrezzata per la vendita e consumo, ivi compresa l'area occupata da banchi, tavole e sedie, scaffalature, panche e simili, nonché lo spazio funzionale esistente tra dette strutture. Sono escluse le aree adibite a magazzini, depositi, locali di lavorazione, cucine, uffici e servizi.

Per impianti e attrezzature si intendono i mezzi e gli strumenti finalizzati a consentire il consumo di alimenti e bevande, nei locali e nelle superfici ammesse alla somministrazione (art. 1 c. 3, lettera "q", della L.R. 11/2008).

Per superficie aperta al pubblico si intende l'area adiacente o comunque pertinente al locale cui si riferisce l'autorizzazione o comunque a disposizione del consumatore se trattasi di area privata (art. 1 c. 3, lettera "r", della L.R. 11/2008).

Ricadono nella disciplina programmatica dettata dal presente Regolamento, le attività di somministrazione previste dall'art. 1, c. 91, della L.R. 11/2008, rientranti nelle **denominazioni** di seguito indicate:

- a) *trattoria, ristorante, osteria con cucina e simili*: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina con menù che include una sufficiente varietà di piatti e dotati di servizio al tavolo;
- b) *esercizi con cucina tipica abruzzese*: ristorante, trattoria, osteria in cui è prevalente l'utilizzo di alimenti e bevande tipici della tradizione locale o regionale;

- c) *self service, tavole calde, fast food e simili*: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina ma privi di servizio al tavolo;
- d) *pizzerie e simili*: esercizi della ristorazione, con servizio al tavolo, in cui è prevalente la preparazione e la somministrazione del prodotto "pizza";
- e) *bar gastronomici e simili*: esercizi in cui si somministrano alimenti e bevande, compresi i prodotti di gastronomia preconfezionati o precotti usati a freddo ed in cui la manipolazione dell'esercente riguarda l'assemblaggio, il riscaldamento, la farcitura e tutte quelle operazioni che non equivalgono né alla produzione né alla cottura;
- f) *bar-caffè e simili*: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di dolci e spuntini;
- g) *bar gelateria, bar pasticceria, cremeria, creperia e simili*: bar-caffè caratterizzati dalla somministrazione di una vasta varietà di prodotti di pasticceria, gelateria e dolci in genere prodotti in proprio;
- h) *birrerie, wine bar, pub, enoteche, caffetterie, sala da the e simili*: esercizi prevalentemente specializzati nella somministrazione di specifiche tipologie di bevande eventualmente accompagnate da somministrazione di spuntini, pasti e/o piccoli servizi di cucina;
- i) *piano bar, disco-bar, american-bar, locali serali e simili*: esercizi in cui la somministrazione di alimenti e bevande è accompagnata a servizi di intrattenimento che ne caratterizzano l'attività;

Sono **escluse** dalla disciplina programmatica del presente Regolamento, le attività di somministrazione previste nell'art. 1, c. 98 della L.R. 11/2008, di seguito indicate:

- a) erogate presso il domicilio del consumatore, sia esso l'abitazione o i locali in cui il consumatore si trovi per motivi di lavoro, studio, per lo svolgimento di cerimonie, convegni e attività similari, rivolte esclusivamente al consumatore stesso, ai suoi familiari ed alle persone invitate;
- b) erogate nell'ambito di esercizi non aperti al pubblico (mense aziendali, spacci annessi ad aziende, amministrazioni, enti e scuole, in strutture dotate di autonomia tecnico-funzionale, in forma diretta o tramite l'opera di altro soggetto), nei quali la somministrazione viene effettuata nei confronti del personale dipendente e degli studenti;

- c) nelle sedi ove si svolgono le attività istituzionali delle associazioni e dei circoli di cui all'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 di circoli privati);
- d) erogate senza fini di lucro e con accesso inibito alla generalità dei consumatori, 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 di accoglienza per immigrati o rifugiati e altre simili strutture di accoglienza o sostegno;
- e) erogate negli alberghi e/o strutture turistico-ricettive, limitatamente ai soli alloggiati;
- f) erogate negli esercizi polifunzionali di cui al comma 34 della L.R. 11/2008;
- g) negli esercizi nei quali la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande viene effettuata congiuntamente ad attività prevalente di: spettacolo, trattenimento e svago, in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari, impianti sportivi, centri fieristici, nonché congiuntamente ad attività culturali, in cinema, teatri, musei, librerie, gallerie d'arte, *internet point*, caffè letterario e *lounge bar* future casinò (spazio bar con sala da gioco, ossia con *slot machine* e macchine a premi) grandi superfici di vendita non alimentari o esercizi specializzati che ricomprendono anche la somministrazione di alimenti e bevande. L'attività congiunta si intende prevalente nei casi in cui la superficie utilizzata per il suo svolgimento è pari ad almeno il settantacinque per cento della superficie complessivamente a disposizione per l'esercizio dell'attività, esclusi magazzini, depositi, uffici e servizi. Non costituisce attività di spettacolo, trattenimento e svago la semplice musica di accompagnamento e compagnia;
- h) negli esercizi situati all'interno delle aree di servizio delle strade extraurbane principali e delle autostrade, come definite dal decreto legislativo 30 aprile 1992, n. 285 (Nuovo codice della strada) e successive modifiche ed integrazioni e nelle stazioni dei mezzi di trasporto pubblico, sui mezzi di trasporto pubblico;

Sono escluse dal presente Regolamento le attività di cui all'art. 1, c. 4 della L.R. 11/2008.

Art. 4

Requisiti di Ammissibilità

La programmazione comunale relativa alla somministrazione di alimenti e bevande con esercizio prevalente e/o esclusivo, di cui all'art. 3, è finalizzata a contemperare il diritto dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività con quello della tutela del consumatore e del territorio, al fine di garantire la fruizione di un servizio commerciale adeguato e rispondente alle differenti esigenze di equilibrio sociale, economico, territoriale.

In ottemperanza a quanto previsto dai criteri di programmazione del territorio nella L.R. n. 11/2008, art. 1 cc 93-97, l'esercizio di attività di somministrazione è subordinato al rispetto di **requisiti di ammissibilità** di cui ai commi 6,7,8,9,10 dell'art.1 della l.r. 11/2008, volti a:

- sostenere una positiva relazione fra qualità della vita urbana e sviluppo economico-territoriale;
- ridurre le barriere di accesso al mercato;
- garantire qualità e specificità locale dei prodotti e dei servizi forniti.

A tal fine, il presente Regolamento oltre ai presupposti di legge previsti dalle vigenti disposizioni in materia di commercio, di pubblica sicurezza, urbanistico-edilizie, igienico sanitarie, ambientali, (cd. **requisiti normativi**), identifica i **requisiti qualitativi** che integrano le prescrizioni normative per l'esercizio dell'attività di somministrazione, al fine di assicurare un sufficiente grado di fruibilità ai consumatori, facilitando il loro accesso ai pubblici esercizi, nei momenti di bisogno.

Trattasi di **requisiti normativi** quelli inerenti alle vigenti prescrizioni:

- morali e professionali del titolare d'impresa e dei dipendenti;
- edilizie ed urbanistiche;
- igienico-sanitarie, di sicurezza e di sorvegliabilità dei locali.

Trattasi di **requisiti qualitativi** quelli inerenti ai principi di:

- accessibilità, ovvero alla capacità dell'esercizio di localizzarsi in aree strategicamente rilevanti, di particolare interesse mobilitativo, in sviluppo urbano e/o turistico-ricettivo;
- sostenibilità, afferente alla capacità di porre in essere strutture e sistemi gestionali in grado di rispettare le pari opportunità, l'ecosistema ambientale e urbano;

- concorrenzialità, afferente la capacità di differenziare l'offerta di servizi, di contribuire allo sviluppo della rete distributiva, alla creazione di networking socio-culturali e di tutela del consumatore;
- alta professionalità, circa esperienze specialistiche e pluriennali dimostrate dal richiedente in aggiunta a quelli previsti dalla norma di settore.

Per la corretta applicazione dei requisiti qualitativi, il territorio comunale viene suddiviso, esclusivamente ai fini del predetto regolamento, nelle seguenti quattro aree :

- a) **Zona 1**, corrispondente alle aree del **centro urbano**, individuate nel quadrilatero compreso dalle vie: Lungomare Matteotti, via Venezia, Corso Vittorio Emanuele II, via Leopoldo Muzii;
- b) **Zona 1a – centro urbano** – costituito dalle vie e porzioni di vie attualmente sottoposte a regime di pedonalizzazione ZTL a tutt'oggi individuate nei provvedimenti comunali, nonché dalle porzioni viarie poste nelle immediate vicinanze, secondo le indicazioni di una allegata planimetria;
- c) **Zona 2** corrispondente alle aree di particolare **interesse storico**, ricomprese tra via delle caserme, piazza Unione, viale Marconi, via Conte di Ruvo, via Arnaldo da Brescia, piazza Vittoria Colonna;
- d) **Zona 3**, tutte le **altre zone** non identificate nei punti precedenti.

Per ciascuna zona individuata, le citate vie sono da intendersi tutte completamente inserite, con entrambi i fronte strada. La perimetrazione delle zone suindicate è riportata nelle planimetrie allegate al presente Regolamento del quale costituiscono parte integrante.

Al fine dell'esercizio d'impresa, sarà necessario rispettare i requisiti normativi vigenti e accumulare il punteggio minimo di ammissibilità circa i requisiti qualitativi, di cui all'**Allegato "A"**, parte integrante del presente Regolamento. Qualora l'esercente intenda svolgere più attività nello stesso locale di cui all'art. 3, lettere a-i , sarà ritenuto ammissibile il punteggio minimo richiesto per l'attività prevalente.

Le aperture e i trasferimenti di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande all'interno delle zone 1a e 2 sottoposte a tutela sono libere ma soggette ad autorizzazione rilasciabile nel rispetto dei requisiti normativi e qualitativi previsti nell'art. 3 e nelle tabelle allegate al citato Regolamento.

Le aperture, trasferimenti, nonché subentri riguardanti esercizi ubicati nelle zone 1 e 3 sono libere e di avvio immediato, a seguito di presentazione della Segnalazione Certificata

di Inizio Attività (SCIA), nel rispetto dei soli requisiti normativi e di quanto previsto dall'art. 19 della L. 241/90 nel suo vigente testo.

Eventuali istanze riguardanti esercizi ubicati nelle zone 1 e 3 siano trasformate d'ufficio in Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) con tutto quanto ne segue per la relativa istruttoria e relativi effetti prodotti.

Relativamente ai requisiti igienico sanitari sono concesse deroghe alle norme vigenti, ai sensi e per gli effetti del Regolamento Comunale di Igiene e Sanità Pubblica e Ambientale, nei casi sottoindicati, purché adeguatamente certificati da un tecnico abilitato:

- *Per i locali di realizzazione antecedente al 1934 (entrata in vigore del T.U. di igiene e sanità), ovvero antecedenti al 1967 se posti al di fuori della perimetrazione urbana dell'epoca, per i quali non sono mai state eseguite opere, se non quelle riconducibili al regime libero (ordinaria manutenzione), né sia mai stato richiesto e conseguentemente rilasciato nessun provvedimento edilizio, comprese sanatorie e/o condoni edilizi, né D.I.A., e dei quali non sia mai stata modificata la destinazione d'uso commerciale (opportunamente autocertificata);*
- *Per i locali nei quali, seppur non ricorrendo i casi precedenti, per particolari caratteristiche strutturali o carenze metriche di superficie utile, non sia ragionevolmente possibile adeguare i servizi alle dimensioni minime richieste, in presenza di un costante ed immutato utilizzo ad uso commerciale.*

Relativamente ai requisiti minimi qualitativi sono concesse deroghe per gli esercizi di somministrazione temporanea.

Capo III – Disciplina degli Esercizi di Somministrazione

Art. 5

Principi Organizzativi

Le procedure autorizzatorie, di dichiarazione di inizio attività, di comunicazione inerenti gli esercizi di somministrazione disciplinate dal presente Regolamento, sono attivate in via esclusiva, anche telematicamente, attraverso lo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) e, ove comportino l'apertura di diversi endoprocedimenti, riguardanti più settori, più uffici comunali o di altri Enti, sono organizzati con criteri di unità, uniformità ed omogeneità da un unico Responsabile del Procedimento.

Ai fini della presentazione delle istanze disciplinate dal presente Regolamento, il Comune propone l'utilizzo della modulistica predisposta dal SUAP, previo approvazione del Dirigente della struttura Attività Produttive.

Qualora durante l'istruttoria si rendano necessarie parziali integrazioni o rettifiche all'istanza presentata, ed i nuovi dati non incidano significativamente sulla natura della richiesta, possono essere accettate comunicazioni a formato libero. Se occorre una modifica globale dell'istanza presentata o le nuove informazioni incidono significativamente sulla natura della richiesta, occorrerà procedere alla presentazione di una nuova istanza.

Agli atti istruttori e procedimentali di codesto Regolamento sono riservate le tutele afferibili alla norma generale di cui alla L. 241/90 e.s.m.i.

Art. 6

Procedimenti Amministrativi

6.1. Procedimento mediante Autorizzazione Espressa

Le iniziative di apertura (annuale o stagionale), di trasferimento di sede operativa degli esercizi di somministrazione, di cui all'art. 3, lettere a-i del presente Regolamento, sono soggette ad espresso provvedimento di **Autorizzazione** rilasciato dal Comune attraverso lo Sportello per le Attività Produttive¹³.

Il rilascio dell'autorizzazione è connesso al possesso dei requisiti di cui all'art. 4 del presente Regolamento e al punteggio minimo raggiunto; a tal fine, all'istanza devono essere allegati:

- tutti i documenti comprovanti i requisiti di ammissibilità e di punteggio raggiunto, come specificato nell'**Allegato "A"**, parte integrante del presente Regolamento;
- certificati e/o autocertificazioni attestanti la conformità ai requisiti morali e professionali, previsti dalle norme di settore e da codesto regolamento;
- certificati e/o autocertificazioni attestanti la conformità della struttura, dei progetti, e dell'esercizio d'impresa ai requisiti richiesti dalle norme vigenti in materia commerciale, urbanistico-edilizia, igienico-sanitaria ed ambientale, di prevenzione incendi (se richiesto), sicurezza degli impianti e sorvegliabilità dei locali, redatti da professionisti abilitati o strutture a ciò preposte, e/o sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa;
- ovvero la richiesta di permessi/DIA edilizia, di cui al DPR 380/01 c.m. dal Dlgs. 301/02, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Edilizio Comunale e di impatto acustico.

¹³ Cfr. Legge Regionale 11/2008, art. 1 c. 99

Il procedimento ha inizio con la presentazione da parte dell'impresa, presso la competente struttura, anche per via telematica, di un'unica domanda.

Il procedimento si conclude entro il termine massimo di **60 giorni**, dalla presentazione della domanda.

Entro il termine di 7 giorni dalla presentazione della domanda, la struttura effettua una pre-istruttoria tecnico-amministrativa per verificare la completezza e correttezza della documentazione pervenuta; la struttura:

- a) ove l'istanza presenti gravi carenze delle condizioni, modalità e fatti legittimanti, ovvero di ammissibilità, può rigettarla, salvo che, ove ciò sia possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente detta attività, nei termini stabiliti dall'amministrazione di cui all'art. 19, c. 3, primo periodo, L. 241/90 c.m.;
- b) ove l'istanza presenti carenze informative o di certificazioni relative a fatti, stati o qualità non attestati in documenti già in possesso dell'amministrazione comunale e, comunque, non direttamente acquisibili presso altre pubbliche amministrazioni, può richiedere, ai sensi dell'art. 2, c. 7 della L. 241/90 c.m., per una sola volta, *l'integrazione degli atti o dei documenti necessari ai fini istruttori*. La richiesta, di massimo 30 giorni, sospende il termine di conclusione del procedimento fino alla presentazione degli atti integrativi richiesti. Decorsi inutilmente i termini, la struttura può archiviare l'istanza, dandone contestuale comunicazione al richiedente;
- c) ove occorranza chiarimenti in ordine alle soluzioni tecniche e progettuali o al rispetto delle normative amministrative e tecniche di settore, può convocare il soggetto richiedente o enti/organismi appositi, per una *audizione in contraddittorio* entro 20 giorni dall'avvio del procedimento, di cui viene redatto apposito verbale reso esecutivo da apposita formalizzazione. Il verbale vincola le parti ed in caso di necessarie integrazioni, il termine di conclusione del procedimento resta sospeso fino alla presentazione degli atti integrativi richiesti;
- d) provvede a richiedere i pareri o le autorizzazioni necessarie ai sensi dell'art. 19, c. 3, ultimo periodo; i pareri endoprocedimentali dovranno pervenire entro il termine massimo di 30 giorni dalla loro richiesta; decorsi inutilmente i termini, la struttura può esprimersi nel motivare l'atto autorizzatorio o di diniego, sulla base delle certificazioni prodotte/pervenute;
- e) ove ritiene, può applicare le disposizioni di cui all'art. 20, c.4 e 5, all'art. 14 c. 2, della L. 241/90 c.m., soprattutto qualora il progetto si riveli di particolare complessità o il comune intenda proporre una diversa localizzazione dell'impianto per ragioni di pubblica sicurezza o per effetto di piani particolareggiati vigenti; in tal caso, ai fini del rilascio dell'autorizzazione si applica la disciplina della conferenza di servizi di cui alla L. 241/90 ed il provvedimento conclusivo del procedimento assunto in sede di conferenza è, ad

ogni effetto, titolo unico per la realizzazione dell'intervento e per lo svolgimento delle attività richieste.

Le amministrazioni pubbliche coinvolte nel procedimento non possono rilasciare al richiedente atti autorizzatori, nulla-osta, pareri o atti di consenso anche a contenuto negativo, comunque denominati. Tali atti, qualora eventualmente rilasciati, producono i loro effetti esclusivamente all'interno del procedimento unico.

L'esercizio dell'attività può essere avviato:

- solo dopo il rilascio dell'atto autorizzatorio comunale, nel caso in cui si verifichi almeno uno dei casi di cui ai punti a), b), c), d), e) suindicati;
- decorsi 30 giorni dalla presentazione dell'istanza, se non si verifica nessuno dei casi di cui ai punti a), b), c), d), e) suindicati; nelle more di ricevere l'atto autorizzatorio espresso, la ricevuta (anche telematica) di presentazione della comunicazione unica autorizza all'esercizio d'impresa.

L'autorizzazione riporterà la dicitura obbligatoria "Somministrazione di Alimenti e Bevande" e la/le "denominazione/i" dell'attività esercitata, di cui all'art. 3 del presente Regolamento¹⁴. Qualora l'esercente svolga più attività è tenuto a comunicarne le diverse denominazioni assunte. Il richiedente, comunque, è tenuto a comunicare l'avvio dell'attività ai sensi dell'art. 19, c. 2, secondo periodo, L. 241/90;

Il Suap è tenuto a trasmettere, anche telematicamente, gli estremi dell'autorizzazione rilasciata alle competenti strutture di cui all'art. 1, c. 101 della L.R. 11/2008.

L'autorizzazione è rilasciata a tempo **indeterminato** ed ha validità limitatamente ai locali in essa indicati. Per tutta la durata dell'attività deve essere sempre garantito il mantenimento dei requisiti di ammissibilità dichiarati; il richiedente è tenuto al rispetto delle comunicazioni al Suap di inizio-fine lavori, collaudo, nonché di avvio attività ai sensi dell'art. 19 c. 2, secondo periodo. Nel corso dell'attività è ammesso il cambiamento dei

¹⁴ Cfr. Legge Regionale 11/2008, art. 1 c. 91.

requisiti iniziali a condizione che la somma dei punteggi non sia inferiore a quella raggiunta in sede di autorizzazione; nel caso in cui si cambi tipologia di attività, occorre adeguarsi ai requisiti minimi richiesti per la nuova tipologia.

Non sono soggetti al rispetto dei requisiti definiti **nell'Allegato "A"** gli esercizi di somministrazione attivi alla data di entrata in vigore del presente Regolamento ma, in caso di subingresso con modifiche ai locali o trasferimento di sede operativa, il proponente dovrà adeguare l'esercizio ai requisiti di ammissibilità di cui all'art. 4 del presente Regolamento.

6.2. Procedimenti con Dichiarazione di Inizio Attività ad efficacia Differita

Le iniziative non comportanti espressa autorizzazione per l'esercizio di somministrazione di cui all'art. 3, lettere a-i, del presente Regolamento, **quali l'ampliamento della superficie di attività di somministrazione, la somministrazione temporanea, l'installazione di distributori automatici per la somministrazione in locali aperti al pubblico esclusivamente adibiti a tale attività**, sono soggette a **Dichiarazione di Inizio Attività (DIA)** ai sensi dell'art. 19 della L. 241/90 come modificato dalla L.69/09.

Alla DIA deve essere allegata la dichiarazione attestante la sussistenza dei requisiti previsti dalla legge (autocertificazioni, certificazioni, asseverazioni), dall'art. 4 del presente Regolamento circa il rispetto dei requisiti qualitativi di ammissibilità e, dunque, il punteggio minimo di cui all'**Allegato "A"**, nonché gli elaborati progettuali relativi alla realizzazione di interventi edilizi asseverati da un professionista abilitato circa la conformità dell'opera alla normativa e alle prescrizioni tecniche vigenti anche per gli aspetti urbanistici, igienico-sanitari e di sicurezza.

L'attività oggetto della dichiarazione può essere iniziata **decorsi trenta giorni** dalla data di presentazione della dichiarazione al Suap, ai sensi dell'art. 19, c. 2 della L. 241/90 come modificata dalla L.69/2009. Contestualmente all'avvio dell'attività, l'interessato è tenuto a darne comunicazione al Suap (art. 19, c. 2, secondo periodo, L. 241/90).

Entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della dichiarazione, la struttura:

- ove l'istanza presenti gravi carenze delle condizioni, modalità e fatti legittimanti, ovvero di ammissibilità, può rigettarla, salvo che, ove ciò sia possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente detta attività, nei termini stabiliti dall'amministrazione di cui all'art. 19, c. 3, primo periodo, L. 241/90 c.m.;
- ove l'istanza sia ritenuta incompleta o presenti carenze informative, può richiedere, ai sensi dell'art. 2, c. 7 della L. 241/90 c.m., per una sola volta, *l'integrazione degli atti o dei documenti necessari ai fini istruttori*. La richiesta, di massimo 30 giorni, sospende il termine di conclusione del procedimento fino alla presentazione degli atti integrativi

richiesti. Decorsi inutilmente i termini, la struttura può archiviare l'istanza, dandone contestuale comunicazione al richiedente; in caso di silenzio dell'amministrazione competente, l'istanza si considera accolta (art. 20 L. 241/90);

- richiedere verifiche e controlli sulle certificazioni pervenute ad organi o enti appositi, di cui all'art. 19, c. 1, L. 241/90 c.m.;
- provvede a richiedere i pareri o le autorizzazioni necessarie ai sensi dell'art. 19, c. 3, ultimo periodo; i pareri endoprocedimentali dovranno pervenire entro il termine massimo di 30 giorni dalla loro richiesta; decorsi inutilmente i termini, la struttura può esprimersi nel motivare l'atto di diniego, sulla base delle certificazioni prodotte/pervenute; in caso di silenzio dell'amministrazione competente, l'istanza si considera accolta (art. 20 L. 241/90);
- ove ritiene, può applicare le disposizioni di cui all'art. 20, c.4 e 5, all'art. 14 c. 2, della L. 241/90 c.m., soprattutto qualora il progetto si riveli di particolare complessità o il comune intenda proporre una diversa localizzazione dell'impianto per ragioni di pubblica sicurezza o per effetto di piani particolareggiati vigenti; in tal caso, ai fini del rilascio dell'autorizzazione si applica la disciplina della conferenza di servizi di cui alla L. 241/90 ed il provvedimento conclusivo del procedimento assunto in sede di conferenza è, ad ogni effetto, titolo unico per la realizzazione dell'intervento e per lo svolgimento delle attività richieste;
- assumere determinazioni in via di autotutela, di cui all'art. 19, c. 3, L. 241/90 c.m.

Decorsi 30 giorni dalla presentazione della domanda, in caso di silenzio della struttura competente, la richiesta si intende accolta; di conseguenza, la ricevuta (anche telematica) di presentazione della DIA legittima alla somministrazione ed ha validità permanente (art. 20, c. 1, L. 241/90 combinato art. 1, c. 111 della L.R. 11/2008). Il richiedente è tenuto al rispetto delle comunicazioni al Suap di inizio-fine lavori, collaudo, nonchè di avvio attività ai sensi dell'art. 19 c. 2, secondo periodo.

Il modello predisposto per la DIA riporterà la dicitura obbligatoria "Somministrazione di Alimenti e Bevande" e la/le "denominazione/i" dell'attività esercitata, di cui all'art. 4 del presente Regolamento¹⁵. Qualora l'esercente svolga più attività è tenuto a indicare le diverse denominazioni assunte. Nel corso dell'attività è ammesso il cambiamento dei requisiti iniziali a condizione che la somma dei punteggi non sia inferiore a quella raggiunta in sede di autorizzazione; nel caso in cui si cambi tipologia di attività, occorre adeguarsi ai requisiti minimi richiesti per la nuova tipologia.

Il Suap è tenuto a trasmettere, anche telematicamente, gli estremi dell'autorizzazione/DIA rilasciata alle competenti strutture di cui all'art. 1, c. 101 della L.R. 11/2008.

Per tutta la durata dell'attività deve essere sempre garantito il mantenimento dei requisiti di ammissibilità dichiarati; nel corso dell'attività è ammesso il cambiamento dei requisiti iniziali a condizione che la somma dei punteggi non sia inferiore a quella raggiunta in sede di dichiarazione.

6.3. Procedimenti con Comunicazioni ad efficacia Immediata

Le iniziative relative a cessazione, sospensione dell'attività, trasferimento di sede legale, la somministrazione non esclusiva o prevalente attraverso distributori automatici, le variazioni societarie compreso il caso di subingresso (senza modifiche ai locali), di esercizi di somministrazione di cui all'art. 3, lettere a-i, del presente Regolamento, sono soggette a Comunicazione ai sensi e per gli effetti dell'art. 19, c. 2 secondo periodo, della L. 241/90 come modificato dalla L.69/09.

Le comunicazioni di cui al presente articolo producono effetto immediato.

Il Suap accerta la regolarità della comunicazione pervenuta, ai sensi dell'art. 19, c.1 della L. 241/90 c.m.

¹⁵ Cfr. Legge Regionale 11/2008, art. 1 c. 91.

Capo IV –Esercizio dell’attività di Somministrazione

Art. 7

Disposizioni Generali

All’interno dell’esercizio di somministrazione, l’attività può essere esercitata esclusivamente dal titolare dell’autorizzazione, dai soci e dai familiari coadiuvanti in regola con la posizione INPS, dai dipendenti.

Qualora il titolare si assenti per un periodo superiore a quarantacinque giorni consecutivi, il titolare (o legale rappresentante nel caso di società) deve nominare un rappresentante in possesso dei requisiti morali e professionali di legge e comunicare contestualmente detta nomina al Comune, attraverso lo Sportello Unico per le Attività Produttive. In questo caso, il rappresentante assume su di sé le responsabilità del titolare (o legale rappresentante nel caso di società) dell’attività.

Il titolare di più autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande deve obbligatoriamente nominare un rappresentante per ciascuno degli esercizi, oltre quello nel quale decide di essere fisicamente presente e comunicare contestualmente al Comune detta nomina. Il Responsabile del procedimento provvede ad annotare il nominativo del rappresentante sull’autorizzazione, previa verifica del possesso dei requisiti morali e professionali dello stesso.

All’interno del locale è data facoltà al titolare di installare ed usare apparecchi radiotelevisivi, impianti per la diffusione sonora e di immagini, nonché dei giochi, nel rispetto delle disposizioni specifiche di settore.

7.1. Vendite per asporto

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande hanno la facoltà di vendere per asporto i prodotti che somministrano, senza necessità di ulteriori titoli abilitativi nel rispetto dei limiti previsti dalle norme in materia igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare.

Tali esercizi hanno, quindi, facoltà di vendere per asporto le bevande, i dolci, compresi i generi di gelateria e di pasticceria, e le tipologie di prodotti somministrati. Per tipologia di prodotti somministrati si intendono i prodotti riportati nei listini prezzi e/o menu esposti al pubblico.

7.2. Aree esterne al pubblico

La somministrazione di alimenti e bevande può essere effettuata anche nell'area aperta al pubblico adiacente o comunque pertinente al locale cui si riferisce l'autorizzazione.

L'area si intende adiacente quando almeno un lato coincide con un lato del perimetro dell'esercizio.

L'area si intende pertinente quando detta area, in disponibilità a qualunque titolo dell'esercizio, non sia distante più di metri 10 dall'ingresso dell'esercizio stesso e non si debba attraversare una strada aperta al traffico veicolare per raggiungerla.

L'area è comunque concessa nel rispetto delle norme del vigente Regolamento comunale per occupazione del **suolo pubblico**, e del Codice della Strada.

7.3. Orari di apertura e chiusura

Il Sindaco determina gli orari di apertura e chiusura degli esercizi di somministrazione con apposita ordinanza.

L'esercente è libero di articolare gli orari garantendo la copertura del servizio fra un minimo di 5 ed un massimo di 18 ore.

I titolari degli esercizi di somministrazione hanno l'obbligo di comunicare al comune l'orario adottato e renderlo pubblico mediante esposizione ben visibile di apposito cartello.

I titolari degli esercizi di somministrazione al pubblico, possono tenere aperta l'attività per l'intero arco della settimana. Qualora gli stessi si avvalgano della facoltà di chiusura per uno, o per più giorni della settimana, liberamente scelti, dovranno darne comunicazione al Comune ed esporre all'esterno dell'esercizio, in modo ben visibile, un cartello contenente indicazioni sul giorno/giorni di chiusura prescelti e relativi periodi.

I titolari di pubblici esercizi non possono vendere alcolici e superalcolici da asporto, in contenitori di vetro o lattine, dalle ore 23 e fino alla chiusura degli esercizi.

I titolari di esercizi di somministrazione non possono somministrare bevande alcoliche dopo le ore 02,00 di notte negli esercizi in cui la somministrazione si svolge congiuntamente all'intrattenimento (legge n. 160/07 e.s.m.i.).

Sono tenuti al rispetto degli orari anche le attività artigianali e similari come disciplinato nella D. di G.C. n° 241/09. Il Sindaco può, con apposita ordinanza, stabilire modifiche agli orari, anche per singoli esercizi o per determinate zone, qualora esse si rendano necessarie per motivi di salvaguardia dell'interesse pubblico, soprattutto in materia di sicurezza pubblica, quiete e somministrazione di bevande alcoliche.

7.4. Pubblicità dei Prezzi

Nei locali di somministrazione i prezzi devono essere resi noti al pubblico mediante esposizione di apposite tabelle, sia all'interno che all'esterno del locale o comunque in modo tale che siano leggibili dall'esterno, per tutte le attività di ristorazione ad esclusione della carta dei vini.

Qualora il servizio di somministrazione sia effettuato al tavolo, la tabella o listino dei prezzi deve essere messo a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione e deve contenere ulteriori chiare indicazioni circa la componente del servizio. Qualora siano previsti costi aggiuntivi per il servizio essi devono essere esplicitati in modo chiaro e portati a conoscenza del consumatore con mezzi idonei.

Nel caso di vendita per asporto, il titolare dell'esercizio di somministrazione deve rendere noto al pubblico il prezzo dei prodotti destinati a tale vendita, mediante cartello o altro mezzo idoneo, salvo il caso in cui i prezzi di vendita al dettaglio sono indicati in maniera chiara e visibile sui prodotti stessi.

Art. 8

Attività Stagionali

Nel territorio comunale possono essere rilasciate autorizzazioni stagionali la cui apertura non può essere inferiore a 30 giorni e superiore a 180 giorni nell'arco di ciascun anno solare. Sull'autorizzazione verranno annotati i periodi di chiusura e apertura obbligatori. Tali autorizzazioni hanno validità permanente ma l'esercizio d'impresa è limitato al periodo indicato sul titolo autorizzatorio.

Le attività stagionali sono soggette all'osservanza dei requisiti previsti nell'**Allegato "A"**, nella stessa misura di quella prevista per gli esercizi a carattere annuale.

Le attività stagionali già autorizzate alla data di entrata in vigore del presente Regolamento potranno trasformarsi in attività a carattere annuale previa richiesta autorizzatoria di cui all'art. 6, c. 6.1 del presente Regolamento.

Art. 9

Subingresso in Esercizio di Somministrazione

Il subingresso in gestione o in proprietà di un esercizio di somministrazione, per atto tra vivi o a causa di morte, comporta di diritto il trasferimento dell'autorizzazione a chi subentra nello svolgimento dell'attività, sempre che sia provato l'effettivo trasferimento dell'esercizio ed il subentrante sia in possesso dei requisiti morali e professionali di legge.

Il subentrante, entro 60 giorni dalla data di registrazione dell'atto di cessione o dalla data di apertura della successione, ne dà comunicazione al Suap comunale. Il subentrante può iniziare l'esercizio dell'attività dalla data di presentazione della comunicazione.

Alla comunicazione vanno allegati:

- gli estremi dell'autorizzazione all'esercizio in subentro;
- il titolo giuridico che legittima all'esercizio in subentro;
- la dichiarazione di possesso dei requisiti morali e professionali;
- la dichiarazione di possesso dei requisiti igienico-sanitari.

In caso di subingresso con modifiche ai locali di cui al combinato disposto artt. 10, 22 del D.lgs. 380/02 e.s.m.i., il subentrante dovrà adeguare l'esercizio ai requisiti di ammissibilità di cui all'**Allegato "A"** del presente Regolamento.

La struttura Suap provvederà a comunicare gli estremi del subentro da annotare sul titolo autorizzatorio.

Nei casi di gestione a titolo oneroso o gratuito, l'autorizzazione rilasciata al subentrante è valida fino alla data in cui ha termine la gestione; nel caso di proroga della gestione, deve essere presentata al comune una comunicazione, ai sensi dell'art. 19, c. 2, secondo periodo L.241/90, resa e sottoscritta da entrambe le parti, con l'indicazione del nuovo periodo di durata della gestione.

In caso di subingresso per *causa di morte del titolare di un esercizio di somministrazione*, gli aventi diritto al subentro sono gli eredi o loro rappresentante per i rapporti giuridici con i terzi, nominato ai sensi e per gli effetti delle disposizioni del libro secondo del Codice Civile, ovvero il legale rappresentante della società creata dagli eredi.

Il subentrante, che all'atto del subentro non è in possesso dei requisiti soggettivi per l'esercizio di somministrazione, a titolo provvisorio e per un periodo massimo di dodici mesi dalla data del decesso, può continuare l'esercizio di somministrazione; decorso tale termine, in mancanza dei requisiti sopra richiamati, il titolo autorizzatorio decade.

In caso di subingresso per causa di morte del titolare, gli aventi diritto che non intendano proseguire l'attività di somministrazione sono tenuti a darne comunicazione ai sensi

dell'art. 6.3 del presente Regolamento; in tal caso, la cessazione dell'attività o la sospensione dell'attività non può essere superiore a dodici mesi dalla data dell'avvenuto decesso.

Art. 10

Somministrazione Tramite Distributori Automatici

La somministrazione tramite distributori automatici a carattere prevalente/esclusivo e svolta in locali esclusivamente adibiti a tale attività ed opportunamente attrezzati, è soggetta ad Autorizzazione ai sensi dell'art. 6.1 del presente Regolamento. Nei locali adibiti all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande mediante distributori automatici è vietata la somministrazione di bevande alcoliche.

Art. 11

Somministrazione Temporanea

In occasione di fiere, feste, mercati sagre, manifestazioni a carattere religioso, benefico, politico, sociale e di altre riunioni straordinarie di persone, è consentito lo svolgimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande temporanea in conformità all'articolo 1 c. 108 della L.R. 11/2008.

L'attività di somministrazione temporanea può essere esercitata solo nei locali o luoghi di svolgimento delle suddette manifestazioni e nel periodo di svolgimento delle stesse e, comunque, per un periodo non superiore a 7 giorni.

L'attività di somministrazione può essere autorizzata previa denuncia di inizio attività di cui dell'art. 6.2 del presente Regolamento, attestante i requisiti morali e professionali del richiedente, nonché quelli di sicurezza ed igienico-sanitari, ai sensi e per gli effetti della L.R. 11/2008, art. 1 cc. 6-10, 108. I requisiti soggettivi (moralì e professionali) devono essere posseduti dal richiedente oppure dal preposto all'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

L'attività temporanea di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande può essere svolta in deroga alla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, ed ai requisiti minimi qualitativi richiesti da codesto Regolamento; in ogni caso è fatto salvo il rispetto della normativa igienico-sanitaria e di sicurezza.

Qualora la denuncia di inizio attività sia presentata da un soggetto che in data antecedente non superiore a giorni 60 abbia già svolto attività temporanea di somministrazione negli stessi luoghi e/o locali di cui all'ultima richiesta, la denuncia di inizio attività produce effetti immediati. Ciò a condizione che il denunciante sia già "registrato" all'A.S.L., in conformità al Reg. CE 852/2004, e dichiarì di non aver apportato modifiche rispetto a quanto in essere

al momento del primo sopralluogo del competente servizio dell'A.S.L. In ogni caso la denuncia di inizio attività deve essere presentata, contestualmente alla Notifica Sanitaria, almeno 5 giorni prima dell'inizio dell'attività.

Art. 12

Sospensione dell'attività di Somministrazione

L'attività di somministrazione può essere sospesa per un periodo massimo di dodici mesi consecutivi, previa comunicazione al Comune attraverso lo Sportello per le Attività Produttive.

Anche la riapertura dovrà essere preventivamente comunicata con l'indicazione della data di riattivazione ai sensi e per gli effetti dell'art. 19, c. 2 secondo periodo, della L. 241/90 c.m.; qualora l'attività sia esercitata in forma di impresa individuale, il termine suindicato non si applica nei casi di sospensione per:

- a) malattia certificata all'autorità comunale entro dieci giorni dall'inizio del periodo di sospensione;
- b) gravidanza, puerperio, adozioni e affidamenti preadottivi nazionali ed internazionali certificati all'autorità comunale entro trenta giorni dall'inizio del periodo di sospensione;
- c) assistenza a figli minori e a consanguinei maggiorenni diversamente abili come previsto del decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 151 (Testo unico delle disposizioni legislative in materia di tutela e sostegno della maternità e della paternità, a norma dell'articolo 15 della legge 8 marzo 2000, n. 53) da ultimo modificato dalla legge 24 dicembre 2003, n.350.

Nell'ipotesi di cui alle lettere b) e c) l'attività può essere sospesa per un periodo massimo cumulativo di diciotto mesi.

Art. 13
Modifiche Societarie

La variazione della natura giuridica, della denominazione o della ragione sociale ed il trasferimento della sede legale che non comporti il trasferimento dell'ubicazione dell'esercizio, nonché ogni altra variazione che non determini subingresso sono soggette a comunicazione, alla quale deve essere allegata l'autocertificazione del legale rappresentante relativa alle modifiche societarie intervenute. Nel caso in cui una società esercente l'attività di somministrazione subisca delle modifiche nella compagine sociale che comportino il cambio del legale rappresentante deve darne comunicazione al Comune, attraverso lo sportello delle attività produttive. Il nuovo legale rappresentante deve altresì produrre la dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa al possesso sia dei requisiti morali che di quelli professionali. Nel caso in cui il nuovo legale rappresentante dell'esercizio sia privo dei requisiti professionali deve indicare nella predetta dichiarazione sostitutiva di certificazione il preposto all'attività. La comunicazione produce effetti immediati.

Art. 14
Cessazione dell'attività di Somministrazione

Entro trenta giorni dall'avvenuta cessazione dell'esercizio dell'attività di somministrazione, il titolare di autorizzazione ne dà comunicazione al Comune, attraverso lo Sportello per le Attività Produttive, allegando il titolo autorizzatorio. La comunicazione produce effetti immediati.

Capo V –Disposizioni Sanzionatorie, di Verifica e Controllo

Art. 15

Verifiche, controlli ed accertamenti

La **verifica** della sussistenza dei requisiti di ammissibilità dichiarati viene effettuata al momento della presentazione della istanza agli uffici comunali Suap.

Il **controllo** della permanenza dei requisiti di ammissibilità dichiarati e riconosciuti al titolare dell'esercizio di somministrazione, **sarà** effettuato **periodicamente** dagli uffici Suap, attraverso richieste specifiche di certificazioni e documenti probatori comprovanti i requisiti oggetto di controllo.

Nel caso in cui nell'esercizio dell'attività si verifichi il venir meno anche di uno dei requisiti di ammissibilità dichiarati e riconosciuti in sede autorizzatoria, l'Amministrazione procede alternativamente a:

- comunicare al titolare dell'esercizio l'avvio del procedimento di sospensione dell'attività, assegnando un termine non inferiore a 30 e non superiore a 60 giorni per l'adeguamento e il ripristino dei requisiti di ammissibilità dichiarati e riconosciuti in sede autorizzatoria;
- comunicare al titolare dell'esercizio il divieto di prosecuzione dell'attività e, la conseguente chiusura dell'esercizio di somministrazione.

La Polizia Municipale, inoltre, effettua **accertamenti** presso le sedi degli esercenti al fine di accertare la conformità delle modalità di esercizio alle norme vigenti, **circa**:

- pubblicità dei prezzi;
- rispetto degli orari di apertura e chiusura;
- rispetto dei criteri di sorvegliabilità dei locali, stabiliti con Decreto del Ministro dell'Interno n. 564/1992 "Regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande". Il rispetto di tali criteri sussiste anche in caso di ampliamento della superficie;
- i requisiti minimi qualitativi di cui al presente Regolamento.

Art. 16
Sanzioni,
Sospensione, Decadenza, Revoca dell'Autorizzazione

Ai sensi di quanto disposto dal presente Regolamento, dalle norme di Pubblica Sicurezza, dalla L.R. n. 11/2008, art. 1, cc. 140-141 e dell'art. 64 del D.Lgs. 26 marzo 2010, n° 59, la violazione delle prescrizioni per l'esercizio di somministrazione è punita con l'applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie.

Chiunque eserciti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande senza la prescritta autorizzazione o DIA, ovvero quando sia stato emesso un provvedimento di sospensione o divieto di prosecuzione dell'attività, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma compresa tra € 2.500,00 (duemilacinquecento) e € 15.000,00 (quindicimila) e alla conseguente chiusura dell'esercizio.

Per ogni altra violazione dell'art. 1, cc. 93-137 della L.R. 11/2008 si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da comminarsi nel rispetto del limite edittale minimo e massimo stabilito dal c. 140 della medesima legge regionale (da € 1.500,00 a € 10.000,00) e dell'art. 16 comma 2 della legge 24/11/1981, n. 689. Nella fattispecie si applicano le sanzioni amministrative di tipo accessorio quali la sospensione dell'autorizzazione secondo le disposizioni del R.D. n. 773/1931 e successive modifiche.

Sono punite con la sanzione amministrativa accessoria della **sospensione** dell'autorizzazione da un minimo di dieci ad un massimo di venti giorni a partire dalla data del termine non osservato, le violazioni alle disposizioni dei turni stabiliti ai sensi dell'art. 1 c. 137 della L.R. 11/2008.

Per le violazioni delle disposizioni contenute nel presente regolamento comunale, si applicano le sanzioni di cui all'art. 7bis del DLgs. 267/00.

L'autorizzazione **decade** nei seguenti casi:

- qualora il titolare dell'attività non risulti in possesso dei requisiti minimi richiesti;
- qualora venga meno la rispondenza dello stato dei locali ai criteri di sorvegliabilità ed, in tal caso, il titolare dell'attività può essere espressamente diffidato dall'amministrazione competente a ripristinare, entro il termine assegnato, il regolare stato dei locali;
- nel caso in cui il titolare dell'attività non attivi l'esercizio autorizzato entro 180 giorni dalla data di autorizzazione o presentazione della DIA.

L'autorizzazione viene **revocata** nei seguenti casi:

- quando si accerta che il titolare dell'attività abbia effettuato dichiarazioni mendaci;
- quando il subentrante, senza requisiti professionali, entro 30 giorni dalla comunicazione di subentro, non comunichi al Suap l'indicazione del preposto all'esercizio;
- qualora il titolare dell'attività non provveda, a seguito di sospensione dell'attività d'ufficio, a ristabilire entro i termini stabiliti, i requisiti minimi richiesti.

Art. 17

Disciplina transitoria

Il presente Regolamento non si applica alle autorizzazioni rilasciate antecedentemente alla data di sua approvazione.

Art. 18

Norme di rinvio

Per quanto non previsto dal presente Regolamento si rinvia alla normativa recata dalla L.R. n. 11/08, alla L. 241/90 e.s.m.i., dalla legge speciale dello Sportello Unico per le Attività Produttive, dal TULPS e dalle norme generali del TUEL e del D.Lgs. 26 marzo 2010, n° 59.

Art. 19

Durata ed entrata in vigore del Regolamento

Il presente Regolamento ha efficacia dall'esecutività del provvedimento di approvazione.

ALLEGATO A – Dettaglio dei Requisiti Minimi

Tab. 1		REQUISITI QUALITATIVI		PUNTEGGIO PER AREA		
ACCESSIBILITA'			Area 1- Centro Urbano	Area 2 - Centro Storico	Area 3 - Altre Aree	
Viabilità						
	Prossimità ad un parcheggio pubblico a distanza non superiore a mt.200		3	3	3	
	Possibilità di spazi privati per la sosta della clientela posti non oltre mt.50		3	3	3	
	Vicinanza ad assi di raccordo		2	2	2	
Funzionalità						
	Disponibilità di spazi privati/in concessione esterni destinati alla somministrazione		4	4	4	
	Orari di esercizio estesi (oltre le 10 ore)		4	4	4	
	Sistema di climatizzazione del locale		5	5	5	
	Presenza di personale di accoglienza alla clientela e/o addetto al controllo fuori dal locale (steward)		4	4	4	

REQUISITI QUALITATIVI		PUNTEGGIO PER AREA		
SOSTENIBILITA'		Area 1- Centro Urbano	Area 2 - Centro Storico	Area 3 - Altre Aree
Urbana				
	Dichiarazione di impegno ad aderire a programmi specifici per l'uso del servizio di trasporto pubblico locale e/o di Taxi	5	5	5
Ambientale				
	Uso esclusivo di attrezzature a risparmio energetico (es. elettrodomestici di classe A)	5	5	5
	Uso non esclusivo di attrezzature a risparmio energetico (es. elettrodomestici di classe A)	3	3	3
	Presenza di sistemi termici eco-compatibili (es. pannelli solari, impianti a pavimento, ecc.)	2	2	2
Pari opportunità				
	Dotazione di servizi igienici in quantità di almeno 1 per uomini ed uno per donna, di cui almeno 1 con i requisiti di accessibilità per i diversamente abili	4	4	4
	Dotazione di servizi ed attrezzature per favorire la accessibilità e fruibilità del servizio ai diversamente abili (es. tavoli idonei, menù braille,)	3	3	3
	Dotazione di servizi ed attrezzature per favorire la accessibilità e fruibilità del servizio per infanti (es. seggioloni, fasciatolo, scalda latte, etc.)	4	4	4
	Presenza di spazi dedicati all'intrattenimento dei bambini, adeguatamente definiti	3	3	3

REQUISITI QUALITATIVI		PUNTEGGIO PER AREA		
CONCORRENZIALITA'		Area 1- Centro Urbano	Area 2 - Centro Storico	Area 3 - Altre Aree
Tutela del consumatore				
	Apertura su aree ad alta mobilità turistica	4	4	4
	Rilevatore alcolometrico qualificato a disposizione gratuita dei clienti	3	3	3
	Presenza del menù in almeno due lingue straniere obbligatorie, oltre all'italiano	5	5	5
Sviluppo rete distributiva				
	Prossimità ad importanti Poli Funzionali (amministrazioni pubbliche, poli produttivi e di servizi, università, ospedali, centri sanitari, nuove lottizzazioni urbane) nel raggio di 50 mt misurati sul percorso pedonale più breve	2	2	2
Differenziazione offerta				
	Presenza nel menù dei Vini di almeno due tipologie di vino doc regionale	4	4	4
	Presenza di impiego nel menù di ricette regionali in quantità pari almeno al 20% degli alimenti offerti	5	5	5
	Area wireless free	3	3	3
	Sito internet del locale con servizio di prenotazione on line	3	3	3
	Conoscenza di almeno una lingua straniera da parte del richiedente e/o preposto al servizio certificata da apposita documentazione (diploma o altro titolo di studio, corsi specialistici, ecc.)	5	5	5
	Documentata esperienza di OLTRE DUE ANNI negli ultimi cinque nel settore della somministrazione da parte del titolare, soci, e/o preposti all'attività	5	5	5
	Dichiarazione di impegno ad aderire a pacchetti offerta per "target" specifici(studenti, lavoratori,dipendenti pubblici, turisti, ecc.)	5	5	5
Networking				
	Dichiarazione di impegno ad aderire alle iniziative ed ai circuiti regionali, provinciali e comunali di promozione dei prodotti tipici regionali di promozione turistica e di valorizzazione della cultura locale (Area espositiva non inferiore a 1 mq.)	2	2	2
TOTALE PER REQUISITO/AREA		100	100	100

Tab. 2		REQUISITI PROFESSIONALI AGGIUNTIVI (1)	punteggio
	<i>Titoli Professionalizzanti</i>	Titolo professionale del richiedente e/o del personale preposto al servizio acquisiti attraverso corsi professionalizzanti promossi da Organismi Abilitanti (aggiuntivi rispetto ai requisiti professionali previsti dalla norme vigente)	5 punti per ciascun titolo aggiuntivo
	<i>Titoli Specializzandi</i>	Attestato/i di partecipazione a corsi di perfezionamento/specialistici nel settore alimentare, nella gestione d'impresa, nel turismo e commercio, del richiedente e/o del personale preposto	3 punti per ciascun titolo aggiuntivo

Tab. 3		REQUISITI NORMATIVI (2)	
Oggettivi		Conformità alle prescrizioni del Regolamento Edilizio Comunale vigente	-
		Rispetto del principio di Sorvegliabilità	DM 564/92 e.s.m.i.; art. 63 c. 5 Direttiva Servizi 2006/123/CE; L.R. 11/2008, art. 1 c.102, l.e).
		Attrezzature adeguate per la raccolta differenziata dei rifiuti	-
		Requisiti igienico-sanitari afferenti ai Locali e Luoghi di Lavoro (come da prescrizioni del Regolamento Comunale di Igiene, Sanità Pubblica e Ambientale vigente/Norme ASL)	salvo deroghe previste dall'art. 4 del Regolamento
		Dichiarazione/titolo di proprietà/possesso locali	-
		Valutazione di impatto acustico	Come da Regolamento Comunale vigente
Soggettivi	<i>requisiti morali</i>	Dichirazione/Autocertificazione del richiedente	Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1, c. 6 della LR 11/2008
	<i>requisiti professionali</i>	Titolo abilitante all'esercizio di somministrazione	Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1, c. 10 della LR 11/2008
		Dimostrata esperienza per ALMENO DUE ANNI negli ultimi cinque nel settore della somministrazione da parte del titolare, soci, e/o del dipendenti	Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1, c. 10 della LR 11/2008

Tab. 3/bis		REQUISITI OBBLIGATORI (2)
Afferenti all'accessibilità/funzionalità	Sistema di videosorveglianza	in tutte le zone
Afferenti alla sostenibilità urbana	Immagine esterna, decoro e arredi come da regolamentazione comunale (in caso di riqualificazione esterna del locale)	in tutte le zone
Afferenti alla sostenibilità ambientale	Attrezzature adeguate per la raccolta differenziata dei rifiuti	in tutte le zone

Tab. 4	LIMITI MINIMI QUALITATIVI PER TIPOLOGIA DI SOMMINISTRAZIONE/AREA DI INSEDIAMENTO	tipologia di cui alle lettere e), f), g), h)	tipologia di cui alle lettere a), b), c), d), i)
	AREA 1- CENTRO URBANO	58	68
	AREA 2- CENTRO-STORICO	56	66
	AREA 3- ALTRE AREE	50	61

(1) : I Requisiti Professionali "Aggiuntivi" di cui alla Tab. 2 del presente Allegato, non concorrono alla composizione del punteggio minimo di cui alla Tab. 4, ma sono ad esso aggiuntivi

(2) : I Requisiti "Normativi" di cui alla Tab. 3 del presente Allegato, devono sussistere ai fini dell'esercizio di somministrazione, pur non concorrendo alla identificazione del punteggio minimo

NB: I Requisiti "Qualitativi" di cui alla Tab. 1 del presente Allegato, assunti con la dicitura "Obbligatorio" devono sussistere ai fini dell'esercizio di somministrazione, pur non concorrendo alla identificazione del punteggio minimo

GRIGLIA DEI VALORI ASSEGNATI

0 = Requisito non rilevante

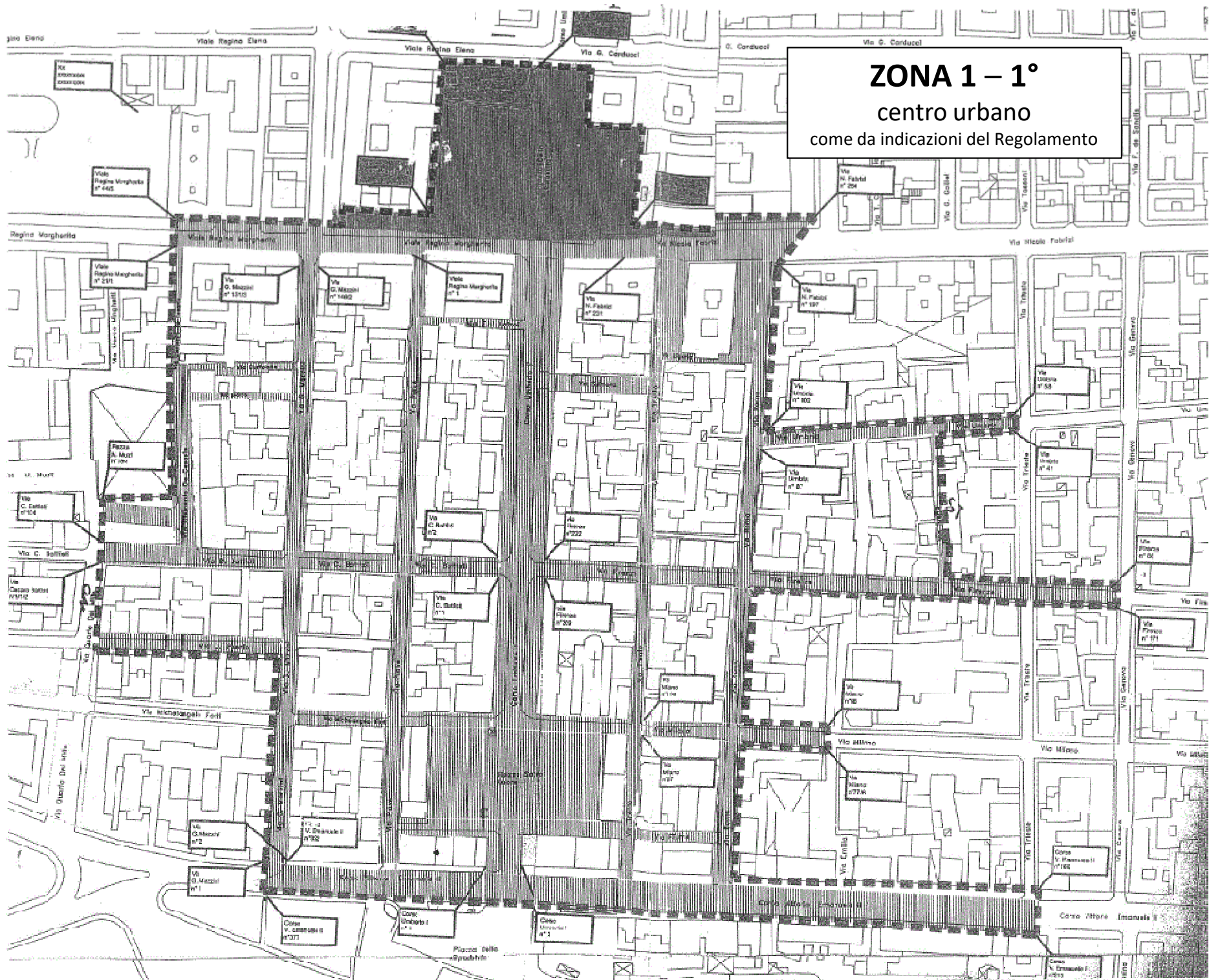
1 = Requisito poco rilevante

2 = Requisito di interesse e/o opportunità (vantaggio competitivo di tipo territoriale)

3 = Requisito a valore aggiunto per l'esercizio d'impresa

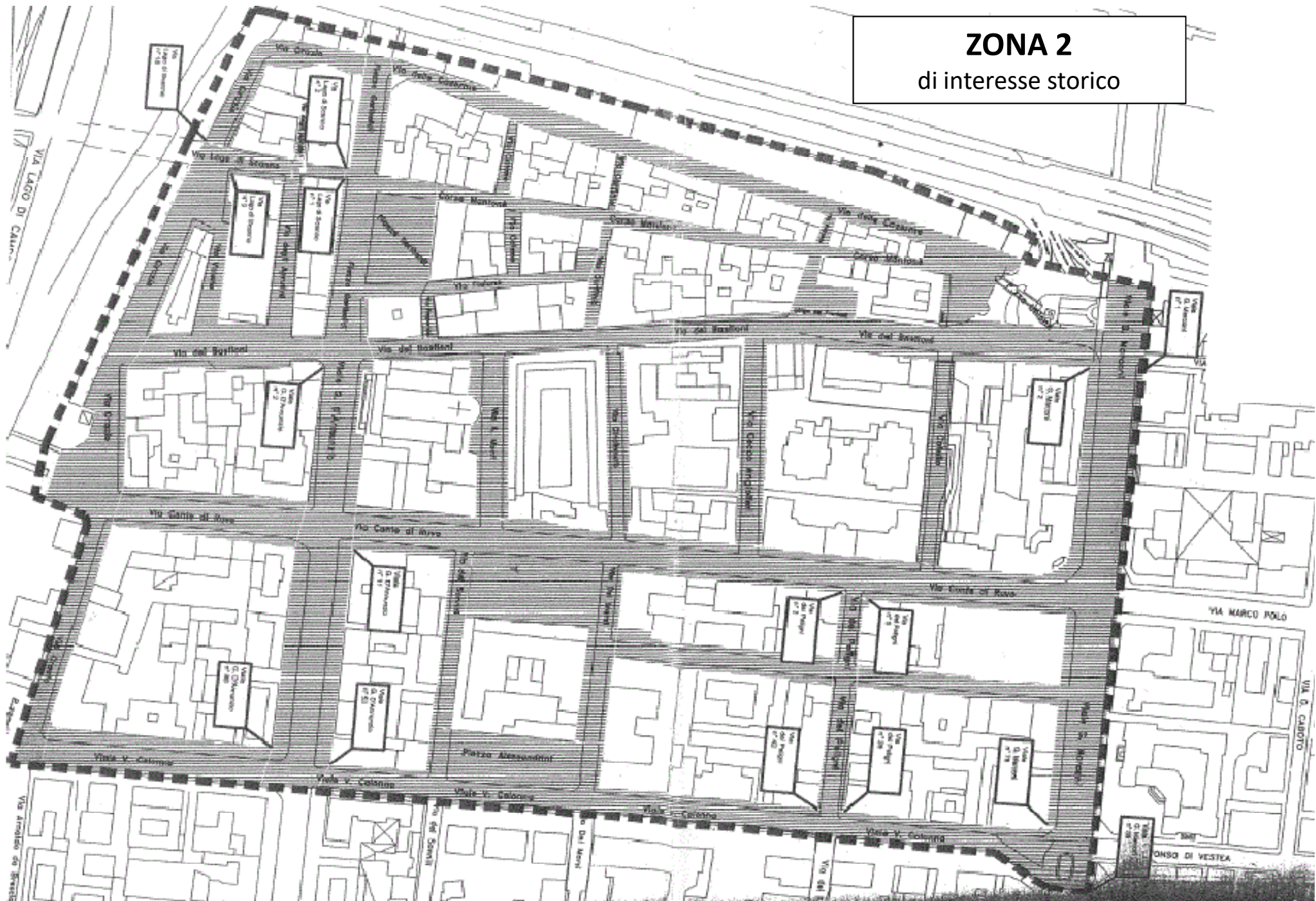
4-5 = Requisito strategicamente rilevante ai fini dello sviluppo turistico-ricettivo, della tutela del consumatore, dello sviluppo dell'economia locale

centro urbano
come da indicazioni del Regolamento



ZONA 2

di interesse storico



Le planimetrie sono graficamente indicative e da coordinare con le informazioni riportate nell'art. 4:

Zona 1, corrispondente alle aree del **centro urbano**, individuate nel quadrilatero compreso dalle vie: Lungomare Matteotti, via Venezia, Corso Vittorio Emanuele II, via Leopoldo Muzii;

Zona 1a – centro urbano – costituito dalle vie e porzioni di vie attualmente sottoposte a regime di pedonalizzazione ZTL a tutt'oggi individuate nei provvedimenti comunali, nonché dalle porzioni viarie poste nelle immediate vicinanze, secondo le indicazioni di una allegata planimetria;

Zona 2 corrispondente alle aree di particolare **interesse storico**, ricomprese tra via delle caserme, piazza Unione, viale Marconi, via Conte di Ruvo, via Arnaldo da Brescia, piazza Vittoria Colonna;

Zona 3, tutte le **altre zone** non identificate nei punti precedenti.