



**PIANO DEI PUBBLICI ESERCIZI
NORME DI ATTUAZIONE**

Approvato con Delibera di C.C. n. 11 del 29 aprile 2010

COMUNE DI COLLEFERRO
PROVINCIA DI ROMA

PIANO DEI PUBBLICI ESERCIZI
NORME DI ATTUAZIONE

INDICE

oggetto: menti e del T.U.	CAPO I° - PRINCIPI GENERALI	pag. 3
	Art. 1 - Riferimenti	" 3
	Art. 2 - Indirizzi per la determinazione dei criteri comunali di sviluppo	" 5
	CAPO II° - DEFINIZIONI E PARAMETRI	pag. 6
	Art. 3 - Tipologia degli esercizi (ex art.3 L.R. n.21/'06)	" 6
	Art. 4 - Parametri	" 7
	Art. 5 - Qualità urbana degli esercizi	" 8
	Art. 6 - Superficie di somministrazione	" 13
	Art. 7 - Superficie di pertinenza esterna agli esercizi di somministrazione	" 14
	CAPO III° - TUTELA E VALORIZZAZIONE DEI CARATTERI AMBIENTALI	pag. 15
	Art. 8 - Criteri generali	" 15
	Art. 9 - Norme per le superfici di pertinenza esterna	" 16
	Art. 10 - Decoro Urbano	" 18

CAPO IV° - ATTI AMMINISTRATIVI	pag.	19
Art. 11 – Autorizzazioni	“	19
Art. 12 – Trasferimento di sede o ampliamento di esercizi	“	22
Art. 13 – Autorizzazioni temporanee	“	24
Art. 14 – Affidamento di reparto	“	25
Art. 15 – Subingresso	“	26
Art. 16 – Affitto di azienda	“	28
Art. 17 - Dichiarazione inizio di attività	“	29
Art. 18 - Indirizzi per la determinazione degli orari di apertura	“	31

CAPO V – SUDDIVISIONE IN ZONE	pag.	32
Art. 19 – Suddivisione del territorio	“	32
Art. 20 – Distribuzione degli esercizi per zone commerciali.	“	38

COMUNE DI COLLEFERRO

PIANO DEI PUBBLICI ESERCIZI NORME DI ATTUAZIONE

NORME E DIRETTIVE

L.R. 29 novembre 2006 n.21

L.R. 30 ottobre 2008 n.19

Deliberazione Giunta Regionale n.563/07

REGOLAMENTO REGIONALE 19 gennaio 2009 n.1

L. 7 agosto 1990 n.241

L. 14 maggio 2005 n.80

Cap. I° PRINCIPI GENERALI

Art. 1 RIFERIMENTI

1. Il seguente Piano fissa gli indirizzi per la determinazione dei criteri di sviluppo e i parametri di riferimento, detta le norme per l'autorizzazione, il trasferimento e l'ampliamento degli esercizi per somministrazione di alimenti e bevande, determina i caratteri qualitativi e la conseguente classificazione degli stessi. La materia è regolata dalla L. R. 29 novembre 2006 n.21

2. Il piano ha validità periodica quadriennale a decorrere dalla data della sua approvazione.

3. Il piano è stato preceduto dalla rilevazione della rete dei pubblici esercizi in atto nel Comune e si è tenuto conto, nella determinazione delle caratteristiche qualitative e quantitative, della presumibile capacità di domanda della popolazione stabilmente residente e fluttuante.

4. Le rilevazioni a supporto del piano sono contenute nei seguenti allegati:

1. Relazione generale;

2. Elenco delle autorizzazioni dei pubblici esercizi attive al dicembre 1998 di cui agli art. 17-18-19-20 delle presenti Norme.

/

Art. 2
INDIRIZZI PER LA DETERMINAZIONE
DEI CRITERI COMUNALI DI SVILUPPO

1. Giusta l'Allegato A della D.G.R. n. 563/07 gli indirizzi per la determinazione dei criteri per lo sviluppo della rete di somministrazione di alimenti e bevande, in conformità con il mutato ruolo territoriale della città di Collesferro, sono i seguenti:

- a. Favorire l'efficacia e la qualità del servizio da rendere al consumatore, in particolare attraverso l'adeguamento della rete e l'integrazione degli esercizi di somministrazione nel contesto sociale, perseguendo un criterio di qualificazione urbana degli esercizi;
- b. Perseguire la migliore fruibilità del servizio offerto da ogni esercizio, in ogni parte del territorio comunale e in ogni stagione dell'anno, tenendo presente la necessità della sicurezza alimentare e della tutela della salute, della sicurezza pubblica, nonché l'esigenza della comodità del servizio stesso;
- c. Favorire un'equilibrata dislocazione, sul territorio, degli esercizi, comunque assicurando che tutte le zone urbane siano adeguatamente servite in ogni periodo dell'anno sulla base di politiche di sviluppo concordate individuando una suddivisione del territorio per zone e rilevando il numero degli abitanti Ab serviti dall'unità locale UL (Ab/UL);
- d. Tendere, attraverso lo sviluppo sul territorio delle diverse formule di offerta nell'ambito delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, ad un mercato del settore pienamente concorrenziale, che offra al consumatore la più ampia offerta;
- e. Salvaguardare e riqualificare le zone di pregio artistico, storico, architettonico, archeologico e ambientale anche attraverso la presenza di attività di somministrazione di alimenti e bevande istituendo norme di tutela e valorizzazione dei caratteri ambientali;
- f. Salvaguardare e riqualificare, anche attraverso il sostegno all'avvio di nuove attività di somministrazione, la rete delle zone densamente popolate che a volte manifestano fenomeni di desertificazione nelle zone di recente espansione.
- g. Favorire un'equilibrata dislocazione, sul territorio, degli esercizi, comunque assicurando che tutte le zone urbane siano adeguatamente servite in ogni periodo dell'anno sulla base di politiche di sviluppo concordate individuando una suddivisione del territorio per zone e rilevando il numero degli abitanti Ab serviti dall'unità locale UL (Ab/UL).

CAPO II°
DEFINIZIONI E PARAMETRI

Art. 3
TIPOLOGIA DEGLI ESERCIZI
(ex art. 3 L.R. n.21/06)

1. Ai sensi della L.R. n.21/2006 sono raggruppati in un'unica tipologia tutti gli esercizi di somministrazione intesi come esercizi che svolgono l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione.

2. Si intende per somministrazione di alimenti e bevande la vendita ed il relativo servizio per il consumo di alimenti e bevande nei locali dell'esercizio ovvero in una superficie attrezzata, aperti al pubblico, ivi comprese le aree pubbliche come definite dall'articolo 36 della L.R. 33/199.

3. Si intende compresa nella tipologia l'organizzazione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande rivolto esclusivamente al consumatore, ai suoi familiari e alle persone da lui invitate nel domicilio del consumatore stesso.

**Art. 4
PARAMETRI**

1. Il parametro numerico che assicuri un più equilibrato rapporto tra esercizi e popolazione residente e fluttuante viene desunto dal più generale

$$\text{Indice di Servizio} = \text{ST/PR}$$

che esprime il rapporto tra superficie totale di somministrazione (ST) e la popolazione residente (PR).

2. L'unità minima di servizio per somministrazione è individuata dal tavolo per quattro ospiti standard rilevato statisticamente, per Collesferro, in mq. 0,8/ospite; pertanto il parametro unitario di servizio (P. serv.) è dato da:

$$\text{P. serv.} = \text{Tav}/3,2 \text{ mq}$$

3. L'unità di servizio ai soli fini di valutazione qualitativa dell'efficacia e qualità del servizio da rendere al consumatore, giusta l'indirizzo di cui all'art.2 comma 1 lettera a) è graduata per valori crescenti, a partire dall'unità minima, in tre categorie più una categoria di lusso secondo la seguente graduatoria:

Categoria di lusso:	p. serv = Tav/10 mq	pari a mq. 2,5	ospite
1a categoria	: p. serv = Tav/6 mq	pari a mq. 1,5	ospite
2a categoria	: p. serv = Tav/4 mq	pari a mq. 1	ospite
3a categoria	: p. serv = Tav/3,2 mq	pari a mq. 0,8	ospite

/

Art. 5
QUALITA' URBANA DEGLI ESERCIZI

1. In applicazione dell'indirizzo di cui all'articolo 2 lettera a. delle presenti norme " *Favorire l'efficacia e la qualità del servizio da rendere al consumatore, in particolare attraverso l'adeguamento della rete e l'integrazione degli esercizi di somministrazione nel contesto sociale, perseguendo un criterio di qualificazione urbana degli esercizi*" si rileva come la qualità urbana di una città sia data anche dal livello dei suoi servizi tra i quali quelli forniti dai privati come la somministrazione di alimenti e bevande.

2. Al fine di elevare il livello della qualità e conseguentemente dei pubblici esercizi nonché per la tutela del consumatore e correttezza dell'informazione pubblicitaria, gli esercizi di somministrazione possono esporre oltre l'autorizzazione e la tabella dei prezzi di cui all'art. 15, la denominazione della categoria risultante dal parametro Tav/mq di cui all'art.4 comma 3 se in possesso delle caratteristiche qualitative sottoelencate.

3. Le caratteristiche qualitative degli esercizi di ristorazione sono classificate secondo la graduatoria di cui all'art. 4 comma 3 sotto indicate e integrate:

Categoria lusso (P. serv. =Tav/10 mq)

1) Ubicazione dell'esercizio in località centrale o in complesso residenziale autonomo o in zona che eserciti particolare richiamo sulla clientela per speciali caratteristiche.

2) Complesso di notevole rilievo con sale, saloni ed altri ambienti. Sale con tavoli separati, arredati con particolare eleganza e signorilità nei dettagli e con caratteristiche della massima confortevolezza.

Ad integrazione: Per definizione di arredo di lusso si intende una serie di ambienti caratterizzati da architettura di interni unitaria, senza indulgenze al pittoresco, con distribuzione articolata in:

- a) Zona di ingresso a doppia porta con "invito" esterno e elementi di arredo urbano adeguati alle disposizioni che verranno emanate indipendentemente dalla classificazione stradale;
- b) Saletta o bar d'attesa per aperitivo o caffè-fumoir attrezzato ed isolato; Salette riservate;
- c) Finiture e rivestimenti in materiali pregiati di lavorazione alto artigianale eseguiti su disegno esclusivo;
- d) Mobili di disegno esclusivo o di antiquariato (oltre 100 anni) di fattura qualitativamente elevata in essenze pregiate;
- e) Quadri e/o opere d'arte d'autore o d'antiquariato. Disponibilità di carrelli per antipasti e vivande. Corredi (biancheria, stoviglie, cristalleria, argenteria etc.) di primissima qualità, adeguati agli ambienti ed uniformi di disegno esclusivo con logo inciso, impresso o tessuto.

3) Impianto di illuminazione moderno e razionale a norma C.E.I.
Impianto di riscaldamento o di condizionamento dell'aria.

Impianto per la rinnovazione automatica dell'aria.

Impianto telefonico urbano ed interurbano con cabina e allaccio in prossimità dei tavoli.

4) Cucina proporzionata alla capacità ricettiva dell'esercizio e collocata in ambiente idoneo sia igienicamente che funzionalmente con interposto ambiente filtro areato per abbattimento degli odori, dotata di impianti moderni ed in perfetta efficienza con sistema di aerazione e depurazione aria e montavivande nel caso che le sale siano ubicate in un piano diverso.

Adeguati locali e servizi igienici destinati ad esclusivo uso del personale.

5) personale in servizio in numero più che sufficiente in relazione a quello dei tavoli e dei coperti e comunque in armonia all'importanza dell'azienda ed alle peculiari esigenze della clientela, fornito di elegante uniforme adatta agli ambienti nei quali si svolge il servizio.

Personale di sala a conoscenza di una delle principali lingue estere, ed il direttore, i capi camerieri ed i cantinieri a conoscenza di almeno due lingue estere.

Servizio di cucina diretto da uno chef coadiuvato da cuochi capipartite e da personale numericamente adeguato alla migliore efficienza del servizio stesso.

6) Menù comprendente piatti di cucina nazionale ed internazionale e che includa la specialità tipiche regionali.

Carta dei vini comprendente vini pregiati imbottigliati e di annata italiani ed esteri ed escludendo vini sfusi.

Ad integrazione: il ristorante di questa categoria deve ottenere la qualifica a livello almeno nazionale con grado di classificazione entro i primi tre valori su una guida gastronomica conosciuta.

7) Servizio di guardaroba.

8) Servizi igienici completi per ospiti in numero adeguato alla capacità ricettiva dell'esercizio, separati e distinti per sesso, lussuosamente attrezzati ed arredati, dotati di acqua corrente calda e fredda e di moderni impianti di ricambio automatico dell'aria.

1a Categoria (P. serv. = Tav/6 mq)

1) Ubicazione dell'esercizio in località centrale o in complesso residenziale autonomo o in zona che eserciti particolare richiamo sulla clientela per speciali caratteristiche.

2) Sala di ristorante e banchetti arredate con gusto e signorilità, con tavoli separati e con caratteristiche della massima confortevolezza.

Ad integrazione: Per arredo di prima categoria si intende una serie di ambienti caratterizzati da architettura di interni a disegno unitario privo di serialità o pittoricità con arredo personalizzato con materiali e finiture di buona qualità e lavorazione standard. Mobili di ottimo design, quadri o stampe di buon livello. Decorazione legata all'architettura di interni. Disponibilità di carrelli per vivande e antipasti. Corredi di prima qualità, adeguati agli ambienti ed uniformi siglati con il logo dello esercizio.

3) Impianto di illuminazione moderno e razionale a norma C.E.I.

Impianto di riscaldamento o di condizionamento dell'aria.
Impianto per la rinnovazione automatica dell'aria.
Impianto telefonico urbano ed interurbano.

4) Cucina proporzionata alla capacità ricettiva dell'esercizio e collocata in ambiente idoneo sia igienicamente che funzionalmente, dotata di impianti moderni ed in perfetta efficienza con sistema di aereazione e depurazione di aria e montavivande nel caso che le sale siano ubicate in un piano diverso.
Adeguati locali e servizi igienici per l'esclusivo uso del personale.

5) Personale di servizio in numero proporzionato all'importanza dell'azienda ed alle peculiari esigenze della clientela, fornito di uniforme idonea.
Personale di sala a conoscenza di una delle principali lingue estere, ed il direttore, i capi cameriere a conoscenza di almeno due lingue estere.
Servizio di cucina diretto da uno chef, coadiuvato da cuochi capi partite e da personale subalterno necessari.

6) Menù comprendente piatti di cucina nazionale ed internazionale e che includa almeno qualche specialità tipica regionale.
Carta dei vini comprendenti vini pregiati italiani ed esteri con larga scelta di vini laziali.
Ad integrazione: Il ristorante di questa categoria dovrebbe ottenere un grado di classificazione medio su una guida gastronomica conosciuta.

7) Servizio di guardaroba.

8) Servizi igienici completi per gli ospiti in numero adeguato alla capacità ricettiva dell'esercizio, separati e distinti per sesso, finemente attrezzati ed arredati, dotati di acqua corrente calda e fredda ed impianto di ricambio automatico dell'aria.

2a Categoria (P. serv. = Tav/4 mq)

1) Sala ristorante arredata in modo sufficientemente elegante e confortevole.
Ad integrazione: Finiture standard di buon livello, arredo composto come armonizzazione di elementi eterogenei senza impianto architettonico di base. Tavoli e corredi adeguati alle caratteristiche del locale standard di buon livello o tipici.

2) Impianto di illuminazione moderno e razionale a norma C.E.I.
Impianto di riscaldamento per gli esercizi aperti durante l'inverno.
Impianto telefonico urbano e interurbano.

3) Cucina proporzionata alla capacità ricettiva dell'esercizio e collocata in ambiente idoneo sia igienicamente che funzionalmente.
Impianti di cucina moderni ed efficienti.
Disponibilità di apparecchiature per il sufficiente ricambio dell'aria.
Servizi separati per il personale.

4) Personale di sala adatto per l'esplicazione di un decoroso servizio, dotato di una uniforme adeguata.

5) Menù che includa una sufficiente varietà di piatti tra cui alcuni tipici regionali con promozione di prodotti locali. Carta dei vini con scelta di vini locali e laziali.

6) Servizi igienici piastrellati, decorosi, bene arieggiati, W.C. distinti per sesso. Lavabi con acqua corrente calda e fredda, in numero adeguato alla capacità ricettiva dell'esercizio.

3a Categoria (P. serv. = Tav/3,2 mq)

1) Locale idoneo e con arredamento di media qualità, dotato di telefono.
Attrezzatura e corredi ben tenuti e curati.
Impianto di illuminazione moderno a norma C.E.I.
Riscaldamento per gli esercizi aperti durante l'inverno.

2) Cucine collocate in locale idoneo con adeguati impianti ed attrezzature.

3) Personale sufficiente ad espletare il servizio.

4) Menù che includa una sufficiente varietà di piatti.

5) Servizi igienici con W.C. piastrellati, decorosi e convenientemente arieggiati, lavabi con acqua corrente ed in numero adeguato.

4a Categoria

In questa categoria sono classificati gli esercizi che non presentano le caratteristiche indicate per le precedenti categorie purchè siano in grado di svolgere la loro attività nelle condizioni necessarie per una adeguata funzionalità, in locali idonei e sufficienti, provvisti di servizi rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie.

4a Categoria

In questa categoria sono classificati gli esercizi che non presentano le caratteristiche indicate per le precedenti categorie, purchè siano in grado di svolgere la loro attività nelle condizioni necessarie per una adeguata funzionalità, in locali idonei e sufficienti, provvisti di servizi rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie.

Art. 6
SUPERFICIE DI SOMMINISTRAZIONE

1. Superficie di somministrazione, ai sensi dell'art.3 comma 1 lettera l) si intende l'area destinata alla vendita e al relativo servizio per il consumo di alimenti e bevande, ivi compresa quella occupata da banchi, scaffalature e simili, con esclusione dell'area destinata ai magazzini, ai depositi, ai locali di lavorazione o agli uffici ed ai servizi all'entrata dei quali va posta l'avvertenza di divieto di accesso al pubblico.

2. Non costituisce superficie di vendita quella costituita da soppalchi, a meno che gli stessi non abbiano altezza sovrastante di almeno 2,20 metri.

3. Restano inoltre escluse le superfici dei locali igienici.

4. Nel caso di edifici adibiti promiscuamente a più attività, ossia comprendenti anche sale da gioco, la superficie riferibile alle singole attività di ristorazione, somministrazione e trattenimento dovrà venire dichiarata dall'esercente.

Art. 7
**SUPERFICIE DI PERTINENZA ESTERNA AGLI
ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE**

1. Ai sensi dell'art.3 comma 1 lettera o) si intende per occupazione di suolo pubblico, la concessione a titolo oneroso, da parte dell'ente proprietario, di aree pubbliche o private sottoposte a servitù pubblica, contigue all'esercizio di somministrazione concessionario, al fine di effettuare attività di somministrazione di alimenti e bevande.

2. La contiguità all'esercizio di somministrazione di cui al comma precedente, individua la superficie di pertinenza esterna agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ovvero l'area privata o in concessione di uso di suolo pubblico esterna al perimetro dei locali dove è ubicato l'esercizio, attrezzata per il servizio di somministrazione o ristorazione all'aperto.

3. La superficie di pertinenza esterna, in linea generale, dovrà essere dotata di pedana opportunamente recintata da tutti i lati e protetta da tendoni o tettoie. In linea particolare, come per lo spazio urbano di p.zza Italia e p.zza Gobetti sotto portici la superficie di pertinenza esterna potrà essere attrezzata sul pavè dello stesso.

4. A seconda della classificazione della strada di cui al piano del commercio e della classe dell'esercizio di cui all'art. 5, la sistemazione della superficie di pertinenza esterna dovrà essere attrezzata nel rispetto delle disposizioni di cui al presente Piano.

5. La concessione per destinazione d'uso al servizio dell'esercizio di somministrazione al pubblico va richiesta allo Sportello Unico del Comune anche se trattasi di area scoperta privata. Lo Sportello Unico valuta il progetto sulla base delle disposizioni delle presenti NTA e raccoglie i pareri dell'Ufficio Manutenzione in ordine agli aspetti di competenza e del Comando dei VV.UU in ordine agli aspetti relativi alla viabilità.

6. L'atto autorizzativo è rilasciato dall'Ufficio Manutenzione.

7. **La durata della concessione** si intende estesa a due anni, rinnovabile su richiesta dell'interessato e fatto salvo il permanere delle condizioni che hanno originato il rilascio.

8. L'occupazione di suolo pubblico si distingue a seconda si tratti di.

- Occupazione di suolo pubblico su marciapiede;
- Occupazione di suolo pubblico su sede stradale.

9. L'estensione della superficie di pertinenza esterna su suolo pubblico, qualora permessa, non può svilupparsi oltre i limiti del prospetto dell'esercizio di cui è pertinenza su marciapiede, fatto salvo il rispetto del passaggio pedonale.

10. L'estensione della superficie esterna **su sede stradale**, ovvero su superfici adibite a parcheggio, qualora non sussistano i presupposti di sviluppo sul marciapiede a causa della ridotta larghezza dello stesso, è possibile investendo una porzione dell'area di sosta, ad esclusione della carreggiata, purchè si rispetti una distanza superiore a 150 mt da altra occupazione di suolo pubblico già rilasciata.

11. Le occupazioni di suolo privato prospicienti aree urbane per le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, debbono seguire le disposizioni di cui agli articoli 8-9-10.

fici
le a
area
150

CAPO III
TUTELA E VALORIZZAZIONE DEI
CARATTERI AMBIENTALI

à di
i di

Art.8
CRITERI GENERALI

1. In applicazione dell'indirizzo di cui all'articolo 2 lettera e. *"Salvaguardare e riqualificare le zone di pregio artistico, storico, architettonico, archeologico e ambientale anche attraverso la presenza di attività di somministrazione di alimenti e bevande istituendo norme di tutela e valorizzazione dei caratteri ambientali"* il comune di Collesferro, nell'adozione degli atti in materia di occupazione di suolo pubblico si attiene ai seguenti criteri generali:

- a) salvaguardia delle aree di particolare valenza storico-ambientale o socio-economica;
- b) adeguatezza degli arredi urbani;
- c) salvaguardia e riqualificazione di zone di pregio anche attraverso la presenza di pubblici esercizi adeguati;
- d) garanzia dell'equilibrio tra lo svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande e le esigenze di tutela e di promozione degli aspetti storico-artistici nell'ambito dei contesti urbani in cui le suddette attività sono insediate;
- e) armonizzazione delle procedure finalizzate alla concessione di occupazione di suolo pubblico con i principi di snellimento dell'azione amministrativa;
- f) revisione dei tempi di durata delle concessioni di occupazione di suolo pubblica in funzione delle necessità di programmazione delle imprese, anche con riferimento a progetti di sviluppo presentati unitariamente da più operatori.

2. Gli interventi comunali finalizzati alla salvaguardia delle aree di particolare valenza storico- ambientale, artistica o socio-economica, nonché di quelle soggette a vincolo di tutela ai sensi della normativa vigente in materia, garantiranno la continuità e lo sviluppo delle attività di somministrazione con particolare riferimento a quelle già presenti.

3. Il comune procederà alla revoca della concessione di occupazione di suolo pubblico:

- a) in caso di recidiva, come definita dall'art.3, comma 2, lettera m), della legge, riferita a violazioni di particolare gravità;
- b) per sopravvenute ragioni di interesse pubblico, nel rispetto delle norme generali sull'azione amministrativa.

Art. 9
NORME PER LE SUPERFICI DI PERTINENZA ESTERNA

1. In relazione alla classe dell'esercizio e, in prima istanza, alla categoria delle strade e piazze su cui si sviluppa, di cui si tratterà nel più generale piano del commercio, la sistemazione della superficie di pertinenza esterna degli esercizi di somministrazione è vincolata alla disciplina del presente articolo.

2. Gli esercenti che vogliono richiedere la concessione, di cui all'art. 7 comma 4 precedente, per le superfici di pertinenza esterna che si sviluppano nell'ambito di uno spazio urbano dovranno predisporre un progetto unitario di sistemazione dello stesso che armonizzi, in un'unica visione di insieme, le distinte soluzioni prospettate per ogni pertinenza. Il progetto dovrà comprendere:

- a) la sistemazione plano-volumetrica dello spazio urbano con disposizione delle diverse superfici di pertinenza attrezzate in relazione con la circolazione pedonale e con l'uso dello spazio da parte dei cittadini, con gli ingombri volumetrici che interferiscono con gli altri esercizi commerciali e con la percezione dell'ambiente;
- b) la distribuzione planimetrica dei tavoli e la definizione della recinzione nei diversi casi di impianto (su pavè urbano o su pedana isolata) con studio dei varchi di accesso in relazione alla condizione di cui alla lettera a) precedente;
- c) disegno e disposizione di insieme dei diversi gruppi di coperture (tende quadrate, piramidali e/o tronco piramidali per ogni tavolo su pavè, tende unitarie a chiosco o a padiglione per superfici su pedana);
- d) elementi di arredo e di decorazione (piante e/o fiori, posacenere, cestini porta-rifiuti, illuminazione);
- e) definizione architettonica dei sostegni e della struttura delle coperture e delle recinzioni caratterizzanti ogni singolo esercizio per forma, colore, logo in armonia con gli altri esercizi e con l'ambiente urbano.

3. Sono assoggettati all'obbligo di progettazione unitaria, di cui al comma precedente, le sistemazioni di pertinenze esterne attrezzate di tutti gli spazi urbani a carattere unitario definiti "commerciali" nel Piano degli insediamenti commerciali: In particolare nei seguenti spazi urbani:

- P.za Italia-via B. Buozzi-L.go Oberdan-via Piave-via Nobel;
- via XXV Aprile;
- P.za Gobetti e passaggio di via S. D'Aquisto.

4. In detti spazi urbani, ogni sistemazione che vada al di là della semplice disposizione dei tavoli, interessando recinzioni e/o ripari dal sole, dovrà caratterizzarsi per unità di stile ed eleganza di disegno e di arredo, raffinatezza di esecuzione artigianale, elevata qualità dei materiali in sintonia con la classe dell'esercizio di cui è pertinenza esterna, mirando a qualificare ed arricchire l'ambiente.

5. Sono vietati in assoluto:

- a) tende di plastica;
- b) strutture grezze (o rustiche nel nucleo urbano) in ferro, alluminio o legno, a carattere precario od occasionale prive di valenza architettonica;
- c) toni di colore chiassosi in palese contrasto con l'ambiente e le composizioni occasionali ed informali di colori nei tessuti di tende e ombrelloni (a patchwork, a macchie nuvolate, a righe irregolari etc.);
- d) vasi sparsi per piante e/o fiori come elementi occasionali non facenti parti di una precisa composizione arredativa;
- e) disuniformità di decorazioni, di elementi di arredo, di coperture e ripari, di recinzioni.

6. In quanto ragioni di interesse pubblico lo scadimento di qualità della sistemazione, il degrado per incuria delle strutture e degli arredi, la discordanza dal tono ambientale, sono motivi di revoca della concessione di occupazione di suolo pubblico.

Art. 10
DECORO URBANO

1. L'occupazione di suolo pubblico da parte dell'esercente la somministrazione, è sempre una forma di possesso di uno spazio urbano di proprietà del cittadino pertanto, in qualità di ospite l'esercente ha l'obbligo, nel rispetto della collettività ospitante e dei valori ambientali, di assicurare un ambiente confortevole, pulito e ordinato quale che sia il livello di diligenza e la possibilità operativa dei servizi comunali preposti alla cura della città e del territorio. L'esercente di una superficie di pertinenza esterna sarà responsabile della pulizia e della raccolta dei rifiuti dell'area che comprende la pertinenza stessa e il passaggio per la circolazione intorno per una fascia di due metri di larghezza.

2. All'interno della superficie di pertinenza esterna e sulla recinzione della stessa, come sul prospetto dell'esercizio, sono proibiti cartelli pubblicitari di prodotti in somministrazione. Sono invece permessi menù ed esposizioni dei servizi somministrati con relativi prezzi, entro cornici o bacheche di dimensioni contenute, facenti parte del linguaggio espressivo dell'arredo e/o della sistemazione della pertinenza esterna.

3. Sono ammesse pubblicità dei soli nomi o logos dei prodotti somministrati serigrafati sui bordi delle tende e/o ombrelli e/o fasce decorative di dimensioni contenute o impresse come composizioni grafiche su tessuti, purchè tali espressioni pubblicitarie assumano un elevato valore decorativo e contribuiscano all'eleganza dell'arredo e dell'ambiente.

4. E' ammessa l'apposizione del nome e/o del logo dell'esercizio sulle recinzioni, sulle tende o sui sostegni delle eventuali coperture purchè costituenti parte integrante della decorazione o dell'arredo della pertinenza esterna.

5. In presenza di sistemazioni "spontanee" in contrasto con le esigenze di decoro urbano e ambientale, di eleganza di allestimento e di rispetto per i valori estetici della città, che provochino reazioni negative nella collettività, il Sindaco può obbligare l'esercente a predisporre un progetto di sistemazione più consona alle esigenze della stessa. In difetto può revocare l'autorizzazione o, in alternativa e su richiesta dell'esercente, far predisporre un progetto ed una realizzazione idonea con diritto di rivalsa delle spese.

6. E' facoltà del Sindaco, predisporre, a fini di crescita economica e produttiva del settore turistico-commerciale e di tutela ambientale, un piano di sistemazione delle superfici di pertinenza esterna e portarlo a realizzazione con il concorso economico-societario degli esercenti la somministrazione di alimenti e bevande e, per gli aspetti più generali, dei commercianti e degli operatori nel settore del turismo, costituendo, ai sensi dell'art. 59 L. 15 maggio 1997 n. 127, società per azioni per progettare e realizzare interventi di trasformazione urbana.

CAPO IV ATTI AMMINISTRATIVI

Art. 11 AUTORIZZAZIONI

1. Ai sensi dell'art.4 comma 1 del Regolamento Regionale 19 gennaio 2009 n.1 le istanze per il rilascio dell'autorizzazione all'apertura degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, di seguito denominati esercizi, sono presentate all'Ufficio commercio, di seguito denominato anche struttura competente.

2. le istanze, sottoscritte dai richiedenti, devono contenere i seguenti elementi essenziali:

- a) generalità del richiedente;
- b) indicazione dell'ubicazione del locale in cui deve svolgersi l'attività di somministrazione;
- c) indicazione dell'attività di somministrazione che si intende svolgere in relazione alle caratteristiche igienico-sanitarie del locale;
- d) indicazione del rappresentante legale in caso di società, associazione o altro organismo collettivo.

3. Alle istanze sono allegati:

- a) copia dell'atto costitutivo, nel caso di società, associazione o altro organismo collettivo;
- b) planimetria, di prima istanza, del locale in cui deve svolgersi l'attività di somministrazione;
- c) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n.445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa) e successive modifiche, che attesti:
 - c1) luogo, data di nascita, cittadinanza, residenza, codice fiscale e partita IVA del richiedente;
 - c2) il numero di iscrizione al registro delle imprese presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura (CCIAA) competente per territorio;
 - c3) il possesso dei requisiti di cui all'art.8 della L.R. 21/2006 da parte del richiedente ovvero del rappresentante legale in caso di società, associazione organismo collettivo;
 - c4) l'avvio dei procedimenti preordinati al rilascio del certificato prevenzione incendi, ove necessario, nonché degli adempimenti previsti dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria;
 - c5) la conformità dei locali ai regolamenti di polizia urbana e di igiene pubblica, ai regolamenti edilizi e agli strumenti urbanistici, nonché alle norme in materia di inquinamento acustico e a quelle relative alle condizioni di sicurezza e di sorvegliabilità.

4. Le istanze sono esaminate secondo l'ordine cronologico di presentazione.

5. Qualora entro novanta giorni dalla presentazione della domanda di rilascio dell'autorizzazione, attestata dal protocollo del comune, non venga comunicato al richiedente il provvedimento di diniego e fatto salvo quanto previsto al comma 7, la domanda si intende accolta.

6. L'Ufficio commercio è tenuto a comunicare tempestivamente all'interessato eventuali motivi ostativi all'accoglimento dell'istanza, assegnandogli un termine non inferiore a dieci giorni per presentare per iscritto osservazioni ed eventuale documentazione corredata. In tal caso il termine di cui al comma 5 precedente è sospeso e riprende a decorrere dal momento della presentazione delle suddette osservazioni o, comunque, alla scadenza del termine per la presentazione stessa.

7. Non sono richiesti ai fini dell'esame dell'istanza e del rilascio dell'autorizzazione, ma devono essere attestati e comunicati all'Ufficio commercio che li alleggerà agli atti autorizzativi a completamento della documentazione, almeno dieci giorni prima dell'inizio dell'attività:

a) la disponibilità dei locali in cui si intende svolgere l'attività di somministrazione esplicitata mediante planimetria quotata, nel formato A3 in fogli multipli e numerati, pieghevole in A4 a formare fascicolo, relativa allo stato di fatto e di progetto nella scala minima 1:100 dei locali stessi con la relativa destinazione d'uso (se superfici di somministrazione o di servizio) di ogni vano o parti di esso e relative superfici di somministrazione e di servizio evidenziate con colori o tratti diversi. Nel rilievo-progetto devono essere indicate le entrate, le uscite, lo spazio delle finestre e/o vetrine, la eventuale superficie di pertinenza esterna con la sistemazione dei tavoli ed analoga sistemazione per le superfici di somministrazione della ristorazione ai fini di consentire la valutazione del parametro qualitativo Tav/mq;

b) l'indicazione del soggetto eventualmente preposto allo svolgimento dell'attività di somministrazione in possesso dei requisiti di cui all'art.8 della L.R. n.21/2006;

c) l'attestazione di conformità dei locali ai regolamenti di polizia urbana e di igiene pubblica rilasciata dall'ufficio competente a ciò preposto;

d) l'attestazione di conformità ai regolamenti edilizi e agli strumenti urbanistici rilasciata dallo sportello unico per l'edilizia;

e) l'attestazione di conformità alle norme in materia di inquinamento acustico e a quelle relative alle condizioni di sicurezza e sorvegliabilità secondo i criteri emanati con Decr. Ministero dell'Interno n.564 del 17.12.1992, nel caso di esercizi che svolgano attività di intrattenimento musicale e danzante congiuntamente a quella di somministrazione, rilasciata dagli uffici competenti a ciò preposti;

f) il rilascio del certificato di prevenzione incendi, ove richiesto.

8. La mancata presentazione delle attestazioni di conformità costituisce vizio dell'atto autorizzativo e causa di revoca dello stesso.

9. Qualora il titolare di autorizzazione all'esercizio sia una società, un'associazione o un altro organismo collettivo, gli atti relativi alla trasformazione degli

stessi o alla modifica della denominazione o ragione sociale, nonché alla rappresentanza legale, devono essere comunicati all'Ufficio commercio e non comportano rilascio di un nuovo titolo autorizzatorio.

10. Ai sensi dell'articolo 15, comma 2 della L.R. n:21/2006 si determinano quali casi di **decadenza dell'autorizzazione** all'esercizio di alimenti e bevande:

a) quando il titolare dell'autorizzazione non attivi l'esercizio entro un anno dalla data del rilascio dell'autorizzazione stessa o sospenda l'attività per un periodo superiore a un anno;

b) quando il titolare dell'autorizzazione non risulti più in possesso dei requisiti di cui all'art.8 della L.R. n.21/2006;

c) quando venga meno la sorvegliabilità dei locali o la loro conformità alle norme urbanistiche, sanitarie, di sicurezza e di prevenzione incendi;

d) quando venga meno l'effettiva disponibilità dei locali nei quali si esercita l'attività e non venga richiesta, da parte del titolare, l'autorizzazione al trasferimento in una nuova sede nel termine di sei mesi;

e) quando, nel caso di subingresso, non si avvii o non si prosegua l'attività secondo le modalità previste all'art. 15.

11. In conformità con il criterio di cui alla lettera a. dell'art.2 delle presenti N.d.A. l'ufficio competente individua, per ogni richiesta di autorizzazione, **l'indice di servizio e l'unità minima di servizio** di cui all'art. 4 , nonché individua la **qualità urbana dell'esercizio** ai sensi dell'art.5 assegnando allo stesso la categoria qualitativa corrispondente.

12. Allo scopo di monitorare la dislocazione degli esercizi in applicazione del criterio di cui all'art.2 lettera g. delle presenti norme, l'ufficio competente registra la zona di ubicazione dell'esercizio per il quale si richiede l'autorizzazione.

13. In conformità con il criterio di cui all'art. 2 lettera e. l'ufficio competente esamina e determina, per ogni richiesta di autorizzazione, la compatibilità con la tutela e valorizzazione dei caratteri ambientali in relazione :

- alle norme per le superfici di pertinenza esterna di cui all'art. 7;
- ai criteri generali di cui all'art. 8;
- alle norme di cui all'art. 9.

Art. 12
TRASFERIMENTO DI SEDE O AMPLIAMENTO DI ESERCIZI

1. Le istanze per il rilascio dell'autorizzazione al trasferimento di sede dell'esercizio sono presentate all'Ufficio commercio e contengono, in particolare, le generalità del richiedente, nonché l'indicazione dell'ubicazione del locale in cui si intende trasferire l'esercizio. All'istanza sono allegati:

a) la planimetria del locale;
b) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del d.p.r. 445/2000 e successive modifiche, che attesti:

- 1) l'avvio dei procedimenti preordinati al rilascio del certificato prevenzione incendi, ove necessario, nonché degli adempimenti previsti dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria;
- 2) la conformità dei locali ai regolamenti di polizia urbana e di igiene pubblica, ai regolamenti edilizi e agli strumenti urbanistici, nonché alle norme in materia di inquinamento acustico e a quelle relative alle condizioni di sicurezza e di sorvegliabilità.

2. Al procedimento di autorizzazione al trasferimento di sede degli esercizi si applicano le disposizioni di cui all'articolo 10, commi 5, 6 e 7, a decorrere dalla relativa definizione, non è consentita la prosecuzione dell'attività nel locale dal quale l'esercizio è trasferito.

3. L'ampliamento dei locali in cui si svolge l'attività di somministrazione è comunicato, ai sensi dell'articolo 11, comma 9, della L.R. n.21/2006, allo sportello unico per l'edilizia e può essere effettuato decorsi trenta giorni dal ricevimento della comunicazione da parte della struttura stessa.

4. La comunicazione di cui al comma 3 precedente contiene, in particolare, le generalità del titolare nonché l'indicazione della misura dell'ampliamento e dell'attività di somministrazione che si intende svolgere in relazione alle caratteristiche igienico-sanitarie dei locali. Alla comunicazione è allegata la dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del d.p.r. 445/2000 e successive modifiche, attestante:

- a) l'avvio dei procedimenti preordinati al rilascio del certificato prevenzione incendi, ove necessario, nonché degli adempimenti previsti dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria;
- b) la conformità dei locali ai regolamenti di polizia urbana e di igiene pubblica, ai regolamenti edilizi e agli strumenti urbanistici, nonché alle norme in materia di inquinamento acustico e a quelle relative alle condizioni di sicurezza e di sorvegliabilità.

5. Le attestazioni di conformità di cui al comma 1 lettera b) punto 2) e comma 4 lettera b) precedenti, devono essere presentate all'Ufficio commercio che le alleggerà agli atti autorizzativi a completamento della documentazione

6. La mancata presentazione delle attestazioni di conformità costituisce vizio dell'atto autorizzativo e causa di revoca dello stesso.

Art. 13
AUTORIZZAZIONI TEMPORANEE

1. Le istanze per il rilascio dell'autorizzazione temporanea di cui all'articolo 12 della L.R. n.21/2006, sono presentate all'Ufficio commercio e contengono i seguenti elementi essenziali:

- a) generalità del richiedente;
- b) indicazione di eventuali soggetti preposti allo svolgimento dell'attività di somministrazione;
- c) indicazione dell'ubicazione dei locali o dei luoghi in cui deve svolgersi l'attività di somministrazione;
- d) indicazione del rappresentante legale in caso di società, associazione o altro organismo collettivo;

2. Alle istanze sono allegati:

- a) copia dell'atto costitutivo, in caso di società, associazione o altro organismo collettivo;
- b) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n.445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa) e successive modifiche, che attesti:
 - 1) luogo, data di nascita, cittadinanza, residenza, codice fiscale e partita IVA del richiedente;
 - 2) i dati relativi agli eventuali soggetti preposti;
 - 3) il numero di iscrizione delle imprese presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura (CCLAA) competente per territorio;
 - 4) il possesso dei requisiti di cui all'art.8 della L.R. 21/2006 da parte del richiedente ovvero del rappresentante legale in caso di società, associazione organismo collettivo, o di altra persona specificamente preposta all'attività di somministrazione;
 - 5) la durata dell'evento per il quale è richiesta l'autorizzazione.

Art. 14
AFFIDAMENTO DI REPARTO

1. L'affidamento della gestione di uno o più reparti ai sensi dell'articolo 13, comma 1, della L.R. n.21/2006 è comunicato all'Ufficio commercio. Tale comunicazione contiene, in particolare, le generalità del soggetto titolare e del soggetto affidatario nonché la percentuale occupata dall'affidatario rispetto a quella complessiva del locale in cui è svolta l'attività e alla stessa sono allegati:

- a) copia dell'atto costitutivo, in caso di società, associazione o altro organismo collettivo;
- b) copia dell'atto con cui viene realizzato l'affidamento in gestione;
- c) indicazione dell'attività che deve essere svolta dall'affidatario;
- d) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n.445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa) e successive modifiche, che attesti:
 - 1) luogo, data di nascita, cittadinanza, residenza, codice fiscale e partita IVA del soggetto titolare e del soggetto affidatario;
 - 2) il numero di iscrizione al registro delle imprese del soggetto affidatario presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura (CCIAA) competente per territorio;
 - 3) il possesso dei requisiti di cui all'art.8 della L.R. 21/2006 da parte del soggetto affidatario ovvero del rappresentante legale in caso di società, associazione, organismo collettivo, o di altra persona specificamente preposta all'attività di somministrazione;

Art. 15 SUBINGRESSO

13, ale del la mo
1. trasferimento della titolarità di un esercizio per atto tra vivi deve essere comunicato all'Ufficio commercio, a pena di decadenza, entro sessanta giorni dalla stipula dell'atto e determina, d'ufficio, la reintestazione, con efficacia immediata, dell'autorizzazione nei confronti del subentrante. Tale comunicazione, sottoscritta dal soggetto subentrante contiene, in particolare, le generalità dello stesso, l'indicazione del rappresentante legale in caso di società, associazione o altro organismo collettivo nonché dell'attività che si intende svolgere in relazione alle caratteristiche igienico-sanitarie del locale. Alla comunicazione sono allegati:

28 i in del o la per
a) copia dell'atto notarile di cessione di azienda;
b) copia dell'atto costitutivo, nel caso di società, associazione o altro organismo collettivo;
c) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n.445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa) e successive modifiche, che attestati:

1) luogo, data di nascita, cittadinanza, residenza, codice fiscale e partita IVA del soggetto subentrante;

2) il numero di iscrizione al registro delle imprese del soggetto subentrante presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura (CCIAA) competente per territorio;

3) il possesso dei requisiti di cui all'art.8 della L.R. 21/2006 da parte del soggetto subentrante ovvero del rappresentante legale in caso di società, associazione organismo collettivo o di altra persona specificamente preposta all'attività di somministrazione.

2. In caso di trasferimento della titolarità dell'esercizio per causa di morte, colui che succede, qualora intenda proseguire l'attività di somministrazione, chiede all'Ufficio commercio la reintestazione dell'autorizzazione, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, della L.R. n.21/2006. Alla suddetta richiesta, sottoscritta dal richiedente e contenente, in particolare, le relative generalità, sono allegati:

a) copia della denuncia di successione;
b) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n.445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa) e successive modifiche, che attestati:

1) luogo, data di nascita, cittadinanza, residenza, codice fiscale e partita IVA del soggetto subentrante;

2) il numero di iscrizione al registro delle imprese del soggetto subentrante presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura (CCIAA) competente per territorio;

3. Nelle ipotesi di cui al comma 2, il subentrante è tenuto a dimostrare il possesso dei requisiti entro un anno dalla morte del titolare, salvo proroga del termine per comprovati casi di forza maggiore, ai sensi del suddetto articolo 14, comma 2, della L.R. n.21/2006. La richiesta di proroga deve essere presentata all'Ufficio commercio

almeno trenta giorni prima della scadenza del suddetto termine ed è corredata da una relazione che illustri dettagliatamente i casi di forza maggiore che giustificano la richiesta medesima. La proroga può essere concessa per un periodo non superiore a centottanta giorni.

Art. 16
AFFITTO DI AZIENDA

1. L'affitto di azienda è comunicato alla struttura competente ai fini della reintestazione del titolo autorizzatorio a favore dell'affittuario. Tale comunicazione, sottoscritta dall'affittuario, contiene in particolare le generalità dello stesso, l'indicazione del rappresentante legale in caso di società, associazione o altro organismo collettivo e alla stessa sono allegati:

- a) copia del contratto d'affitto;
- b) copia dell'atto costitutivo, nel caso di società, associazione o altro organismo collettivo;
- c) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n.445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa) e successive modifiche, che attesti:

- 1) luogo, data di nascita, cittadinanza, residenza, codice fiscale e partita IVA dell'affittuario;
- 2) il numero di iscrizione al registro delle imprese del soggetto subentrante presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura (CCIAA) competente per territorio;
- 3) il possesso dei requisiti di cui all'art.8 della L.R. 21/2006 da parte del soggetto affittuario ovvero del rappresentante legale in caso di società, associazione organismo collettivo o di altra persona specificamente preposta all'attività di somministrazione.

2. Alla scadenza del contratto di affitto, riacquisito il possesso dell'azienda, il titolare, fermo restando il possesso dei requisiti di cui all'articolo 8 della L.R. n.21/2006, può chiedere all'Ufficio commercio la reintestazione dell'autorizzazione entro i tre mesi successivi alla acquisizione del possesso stesso, salvo proroga in comprovati casi di forza maggiore. La richiesta di proroga deve essere presentata all'Ufficio commercio almeno quindici giorni prima della scadenza del suddetto termine ed è corredata da una relazione che illustri dettagliatamente i casi di forza maggiore che giustificano la richiesta medesima. La proroga può essere concessa per un periodo non superiore a centoventi giorni. In assenza di comunicazioni da parte dell'Ufficio commercio entro novanta giorni dalla presentazione della richiesta di reintestazione, attestata dal protocollo del comune stesso, il richiedente può riavviare l'attività di somministrazione esibendo, in caso di controllo, la ricevuta attestante la data di presentazione della richiesta medesima.

Art. 17
DICHIARAZIONE DI INIZIO DI ATTIVITA'

1. La dichiarazione di inizio di attività di cui all'articolo 19 L. 14 maggio 2005 n.80 e all'articolo 11, comma 1 delle presenti Norme relativa alle attività di somministrazione previste nella stessa legge all'articolo 6, comma 1 lettere: a), b), c), f), g), h), i), l) e m), deve essere presentata all'Ufficio commercio e deve contenere, in particolare, i seguenti elementi essenziali:

- a) generalità del dichiarante;
- b) indicazione dell'ubicazione dei locali in cui deve svolgersi l'attività;
- c) indicazione dell'attività di somministrazione che si intende svolgere in base alle caratteristiche igienico-sanitarie;
- d) indicazione del rappresentante legale, in caso di società, associazione o altro organismo collettivo.

2. Alla dichiarazione sono allegati:

a) copia dell'atto costitutivo, nel caso di società, associazione o altro organismo collettivo;

b) planimetria, di prima istanza, del locale in cui deve svolgersi l'attività di somministrazione;

c) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi dell'art.46 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n.445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa) e successive modifiche, che attestati:

1) luogo, data di nascita, cittadinanza, residenza, codice fiscale e partita IVA del dichiarante;

2) il numero di iscrizione al registro delle imprese presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura (CCIAA) competente per territorio;

3) il possesso dei requisiti di cui all'art.8 della L.R. 21/2006 da parte del dichiarante ovvero del rappresentante legale in caso di società, associazione organismo collettivo o di altra persona specificamente preposta all'attività di somministrazione;

4) l'avvio dei procedimenti preordinati al rilascio del certificato prevenzione incendi, ove necessario, nonché degli adempimenti previsti dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria;

5) la conformità dei locali ai regolamenti di polizia urbana e di igiene pubblica, ai regolamenti edilizi e agli strumenti urbanistici, nonché alle norme in materia di inquinamento acustico e a quelle relative alle condizioni di sicurezza e di sorvegliabilità.

3. Non sono richiesti ai fini dell'esame dell'istanza e del rilascio dell'autorizzazione, ma devono essere attestati e comunicati all'Ufficio commercio che li alleggerà agli atti autorizzativi a completamento della documentazione, almeno dieci giorni prima dell'inizio dell'attività:

a) la disponibilità dei locali in cui si intende svolgere l'attività di somministrazione esplicitata mediante planimetria quotata, nel formato A3 in fogli multipli e numerati, pieghevole in A4 a formare fascicolo, relativa allo stato di fatto e di progetto nella scala minima 1:100 dei locali stessi con la relativa destinazione d'uso(se

superfici di somministrazione o di servizio) di ogni vano o parti di esso e relative superfici di somministrazione e di servizio evidenziate con colori o tratti diversi. Nel rilievo-progetto devono essere indicate le entrate, le uscite, lo spazio delle finestre e/o vetrine, la eventuale superficie di pertinenza esterna con la sistemazione dei tavoli ed analogo sistemazione per le superfici di somministrazione della ristorazione ai fini di consentire la valutazione del parametro qualitativo Tav/mq;

b) l'indicazione del soggetto eventualmente preposto allo svolgimento dell'attività di somministrazione in possesso dei requisiti di cui all'art.8 della L.R. n.21/2006;

c) l'attestazione di conformità dei locali ai regolamenti di polizia urbana e di igiene pubblica rilasciata dall'ufficio competente a ciò preposto;

d) l'attestazione di conformità ai regolamenti edilizi e agli strumenti urbanistici rilasciata dallo sportello unico per l'edilizia;

e) l'attestazione di conformità alle norme in materia di inquinamento acustico e a quelle relative alle condizioni di sicurezza e sorvegliabilità secondo i criteri emanati con Decr. Ministero dell'Interno n.564 del 17.12.1992, nel caso di esercizi che svolgano attività di intrattenimento musicale e danzante congiuntamente a quella di somministrazione, rilasciata dagli uffici competenti a ciò preposti;

f) il rilascio del certificato di prevenzione incendi, ove richiesto.

4. La mancata presentazione delle attestazioni di conformità costituisce vizio dell'atto autorizzativo e causa di revoca dello stesso.

5. Alla dichiarazione si applicano le disposizioni previste dall'articolo 19 della L.n. 241/1990 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi) e successive modifiche.

6. La comunicazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande mediante distributori automatici posti in locali non a ciò esclusivamente destinati, di cui all'articolo 6, comma 1, lettera n), della L.R. n.21/2006 deve essere presentata all'Ufficio commercio e deve contenere i seguenti elementi essenziali:

a) generalità del titolare del distributore;

b) indicazione dell'ubicazione del locale dove è installato il distributore;

c) indicazione del rappresentante legale in caso di società, associazione o altro organismo collettivo;

d) indicazioni del numero e della tipologia dei distributori che devono essere installati nel locale.

7. Alla comunicazione è allegata la dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n.445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa) e successive modifiche, che attesti:

1) luogo, data di nascita, cittadinanza, residenza, codice fiscale e partita IVA del titolare;

2) il numero di iscrizione al registro delle imprese presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura (CCIAA) competente per territorio;

3) il possesso dei requisiti di cui all'art.8 della L.R. 21/2006 da parte del titolare ovvero del rappresentante legale in caso di società, associazione organismo collettivo o di altra persona specificamente preposta all'attività di somministrazione.

4. Ai sensi dell'art.19 della L. 14 maggio 2005 n.80, decorsi trenta giorni dalla data di presentazione della dichiarazione d'inizio di attività - D.I.A. - all'Ufficio commercio, attestata dal protocollo del comune, l'esercente può dare inizio all'attività di somministrazione di alimenti e bevande dandone comunicazione all'Ufficio competente.

5. Ai sensi dell'art.20 L. 14 maggio 2005 n. 80, qualora entro trenta giorni dalla presentazione della D.I.A. attestata dal protocollo del comune, non venga comunicato al richiedente il provvedimento di diniego e fatto salvo quanto richiesto per le attestazioni di conformità e i certificati di altri enti nell'art. 17 delle presenti Norme, la domanda si intende accolta.

6. Entro il termine di trenta giorni dalla comunicazione di inizio di attività, di cui al comma 4 precedente, in caso di accertata carenza di condizioni, modalità e fatti legittimanti, l'Ufficio commercio è tenuto a comunicare tempestivamente all'interessato i motivi ostativi all'accoglimento dell'istanza, assegnandogli, ai sensi dell'art.19 c.3 L. 14 maggio 2005 n.80, un termine non inferiore a trenta giorni per presentare per iscritto osservazioni ed eventuale documentazione corredata. In mancanza di adempimento da parte dell'esercente, l'Ufficio commercio adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione dei suoi effetti.

7. Nel caso dell'acquisizione delle attestazioni o dei certificati richiesti dall'art. 17 comma 3 delle presenti Norme, il termine per l'adozione del provvedimento di divieto di prosecuzione dell'attività e rimozione dei suoi effetti è sospeso fino all'acquisizione delle attestazioni e dei certificati stessi da avvenire entro i trenta giorni successivi al termine assegnato al comma 6 precedente. Della sospensione è data comunicazione all'interessato.

Art.18
INDIRIZZI PER LA DETERMINAZIONE
DEGLI ORARI DI APERTURA DEGLI ESERCIZI

1. Il sindaco, previo parere delle organizzazioni dei pubblici esercizi e delle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello provinciale, con propria ordinanza stabilisce l'orario minimo di apertura e quello massimo di chiusura degli esercizi, nell'ambito dei quali gli esercenti determinano i propri orari.

2. La Giunta Comunale, previo parere delle organizzazioni dei pubblici esercizi e delle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello provinciale, nonché delle organizzazioni dei consumatori, determina la durata minima e massima di apertura, con indicazione dei relativi orari, degli esercizi che svolgono attività di intrattenimento musicale e danzante congiuntamente a quella di somministrazione, tenendo conto dei seguenti indirizzi:

- a) valutazione della rumorosità interna ed esterna dei locali interessati in relazione al disturbo arrecato ai residenti della zona in cui insistono i locali stessi e di quelle adiacenti;
- b) valutazione dell'incremento del traffico veicolare e pedonale, nonché della presenza di spazi disponibili per il parcheggio e la sosta dei veicoli;
- c) valutazione dell'emergenza derivante dal crescente numero di incidenti che accadono nelle fasi di rientro dai locali.

3. I titolari degli esercizi di somministrazione hanno l'obbligo di comunicare all'Ufficio commercio l'orario adottato e renderlo pubblico con l'esposizione di un apposito cartello ben visibile.

CAPO V SUDDIVISIONE IN ZONE

Art. 19

SUDDIVISIONE DEL TERRITORIO

1. In applicazione dell'indirizzo di cui all'articolo 2 lettera c) delle presenti norme " *Favorire un'equilibrata dislocazione, sul territorio, degli esercizi, comunque assicurando che tutte le zone urbane siano adeguatamente servite in ogni periodo dell'anno sulla base di politiche di sviluppo concordate individuando una suddivisione del territorio per zone e rilevando il numero degli abitanti Ab serviti dall'unità locale UL (Ab/UL)*" ed allo scopo di monitorare la dislocazione sul territorio degli esercizi, si adotta la suddivisione in zone commerciali.

2. Il Piano del Commercio vigente fino al momento dell'elaborazione del presente stabilisce una suddivisione del territorio in cinque zone commerciali che si confermano nella seguente identificazione:

ZONA UNO = con tutto il centro storico, Santa Barbara e Colle Sant'Antonino. La zona è delimitata da via degli Esplosivi, via Latina, via Giovanni XXIII, corso Garibaldi, viale Savoia, via Tiepolo, via Brunelleschi, via Donatello, via Fontana dell'Oste, via Artigianato, p.le Matteotti, fosso della Gavozza, corso Garibaldi alto, largo Oberdan; ospita un totale di n. 3.889 abitanti;

ZONA DUE = E' delimitata dai confini della zona uno, da un tratto di via Latina, dai confini della ZONA DUE bis, da un tratto della via Traiana, dal limite del territorio Comunale, dalla ferrovia Roma-Cassino, dalla via Carpinetana Nord; ospita un totale di n. 13.535 abitanti;

ZONA DUE bis = E' delimitata dal confine della Zona QUATTRO, da via dei Cipressi, da via Fontana Bracchi, da via Vicinale Bracchi, dal limite della Zona DUE e dal limite del territorio Comunale; ospita un totale di n. 2.261 abitanti;

ZONA TRE = E' delimitata dai confini della zona UNO e della zona DUE; comprende Colleferro Scalo e via Casilina fino ai confini del Comune; ospita un totale di n. 577 abitanti;

ZONA QUATTRO = Con tutta via Latina dall'altezza di via dei Cipressi, fino al confine del Comune, ospita un totale di n. 259 abitanti.

3. La ZONA UNO comprende:

VIE E PIAZZE

ABITANTI

	1. Via Aprilia	326
	2. Via Artigianato	128
	3. Via Belvedere	65
	4. Via Buozzi	47
	5. Via Carp. Nord	2
	6. Via del Colle	23
	7. Via Colle di Mezzo	98
	8. Via Commercio	6
	9. Via Colombo	223
	10. Via Da Verrazzano	77
	11. Via Da Vinci	13
senti	12. Via Don Bosco	15
nque	13. Via Don Minzoni	51
riodo	14. C.so Garibaldi	355
zione	15. Via Gelsomini	53
ocale	16. Via Giovanni XXIII	326
zi, si	17. Via Gramsci	272
	18. Via Dell'Industria	244
	19. Piazza Italia	99
; del	20. Via/L.go Magellano	153
he si	21. Via Manzoni	152
	22. Via Marconi	141
	23. P.zale Matteotti	54
zona	24. P.za Mazzini	22
aldì,	25. Via Nobel	21
, via	26. Via Piave	38
rdan;	27. Via M. Polo	29
	28. Via Pomezia	89
	29. Via Pontinia	257
a, dai	30. Via Privata I	48
itorio	31. Via Privata II	30
ale di	32. Via Quattro novembre	263
	33. Via Roma	153
	34. Via Rosselli	13
ressi,	35. Via S. Agnese	4
imite	36. Via S. Ambrogio	18
	37. Via S. Barbara	501
	38. L.go S. Caterina	11
rende	39. Via S. Lucia	1
. 577	40. Via S. Stefano	42
	41. V.le Savoia	184
	42. Via Scalette	26
no al	43. Via Verdi	159
	44. Via Vespucci	57
	TOTALE ABITANTI	4889

4. La ZONA DUE comprende:

	VIE E PIAZZE	ABITANTI
1.	Via Amaseno	47
2.	Via Alfieri	131
3.	Via America	312
4.	Via Atleti	139
5.	V.lo Aniene	19
6.	Via Ariosto	19
7.	V.lo Arno	15
8.	Via Bellini	60
9.	Via Berni	152
10.	Via Boccaccio	45
11.	Via Boiardo	23
12.	Via Boito	146
13.	Via F. e C. Bracchi	426
14.	Via Brunelleschi	202
15.	Via Carducci	65
16.	Via Carp. Sud	343
17.	Via Castello V.	132
18.	Via Catalani	83
19.	Via Cavalcanti	46
20.	Via F.lli Cervi	124
21.	Via Cinque Giornate	92
22.	Via Cimabue	299
23.	Via C. Latina	1027
24.	Via Costa/Acquisto	50
25.	Via Dante	115
26.	Via Di Vittorio	609
27.	Via Donatello	249
28.	Via Donizetti	270
29.	Via Due Giugno	40
30.	V.le Europa	85
31.	Via Ferri	90
32.	Via Fontana dell'Oste	457
33.	Via Foscolo	81
34.	Via Galilei	48
35.	Via Garigliano	34
36.	Via Giordano	46
37.	Via Giotto	678
38.	Via Giusti	275
39.	Via P. Gobetti	150
40.	Via V. Gobetti	68
41.	Via Grandi	294
42.	Via Latina	461
43.	Via Laurenti	103
44.	Via Leoncavallo	143
45.	Via Leopardi	131
46.	Via Machisvelli	28

47. Via M. Fosse Ardeatine	101
48. Via Mascagni	380
49. Via Michelangelo	444
50. Via Metastasio	124
51. Via Monti	108
52. Via Murillo	139
53. Via Nazioni Unite	86
54. Via Parini	86
55. Via Pascoli	23
56. Via Pellico	103
57. Via Petrarca	214
58. Via Pirandello	50
59. Via Repubblica	119
60. Via Rossini	104
61. Via Sanzio	130
62. V.le Savoia	92
63. Via Selva	402
64. Via Scienza e Tecnica	3
65. Via Sorbe	187
66. Via Tasso	63
67. Via Tassoni	4
68. Via Tevere	77
69. Via Tiepolo	44
70. Via Tiziano	390
71. Via Toti	63
72. Via Traiana	249
73. V.lo Trasimeno	40
74. C.so Turati	605
75. Via V. Macerina	110
76. L.go e Via XXV Aprile	445
77. Via XX Gennaio	9
78. Via XX Maggio	18
79. Via Verga	49
80. Via Vignola	19
81. V.lo Volturmo	3
TOTALE ABITANTI	13535

La ZONA DUE BIS comprende:

VIE E PIAZZE	ABITANTI
1. Via degli Abeti	105
2. Via delle Acace	223
3. Via delle Betulle	224
4. Via delle F. e V. Bracchi	436
5. Via dei Faggi	59
6. Via dei Larici	190
7. Via delle Magnolie	192
8. Via M.ti Albani	68

9. Via M.ti Ernici	58
10. Via M.ti Lepini	32
11. Via M.te Rosa	43
12. Via M.te Virgilio	64
13. Via degli Ontani	10
14. Via dei Pini	36
15. Via dei Pioppi	416
16. Via Vivaldi	105
TOTALE	2261

5. La ZONA TRE comprende:

VIE E PIAZZE	ABITANTI
1. Via Casilina	74
2. Via Colledoro	32
3. Via Gioacchino	14
4. Via M. Grappa	30
5. V.lo Orti	22
6. V.lo Chiuso	6
7. Via Colabucci	16
8. Via Schiavi	2
9. V.lo Iannucci	31
10. Via Trombetta	25
11. V.lo Felici	13
12. V.lo Forno	24
13. V.lo Palianese	2
14. Via F. Angeli	14
15. Via Sabotino	2
16. Via Piombinara	2
17. Via Della Melazza	44
18. Via della Stazione	10
19. Via Campo di Tiro	0
20. Via Emanuele	3
21. Via Battisti	117
22. Via Romana	94
TOTALE ABITANTI	577

6. La ZONA QUATTRO comprende:

VIE E PIAZZE	ABITANTI
1 Via C. da Oville	4
2 Via Latina 4 Km	255
TOTALE ABITANTI	259

Art. 20

DISTRIBUZIONE DEGLI ESERCIZI PER ZONE COMMERCIALI
Dicembre 1998

1. ZONA UNO ab. 4889

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| 1. IL GROTTINO s.a.s. di Gizzi F & C. | Via Artigianato 67 |
| 2. LA MIA ISOLA s.a.s. | C.so G. Garibaldi 54 |
| 3. RISTORANTE INES s.a.s. GALLO A. | Via Nobel 10 |
| 4. CHIANG EN CHING | L.go S. Caterina 4 |
| 5. MODI. s.a.s. | L.go S. Caterina 7/8 |
| 6. G.I.C. HOTEL ASTORIA s.r.l. | Via Savoia 69/71 |
| 7. GALLI AMELIO & C. | Piazza Italia nn. 18/20 |

Indice di zona: ab. 698,43/ULA

2. ZONA DUE ab. 13.535

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1. TOTI NATALINA | P.le Aldo Moro 12 |
| 2. ESSE.D.A. s.r.l. | Via Consolare Lavinia 222 |
| 3. CIAMBELLA RICCARDO | Corso F. Turati |
| 4. OLD ENGLAND | Via R. Sanzio 46 |
| 5. TUCCI ADRIANO | Via 5 Giornate 19 |
| 6. LATINI TANIA | V.le Europa 8 |
| 7. FIORINI ASSUNTA | P.za Gobetti 18 |
| 8. FA.CI s.r.l. | Via XXV Aprile |
| 9. FRIONI CARLO | Via Carpinetana Sud 6 |

Indice di zona: ab. 1503,89/ULA

3. ZONA DUE bis ab. 2.261

Indice di zona: 0 (zero)

4. ZONA TRE ab. 577

- | | |
|------------------------------------|-------------------------|
| 1. VARI ROSA | Via Casilina 10 |
| 2. MARINI PAOLO (sospesa) | Via Casilina 30 |
| 3. MAROCCO ANNA MARIA | Via Romana 98 |
| 4. GALEAZZI STEFANO (inutilizzata) | Stazione FF.SS. |
| 5. PONZIANI VINCENZO | Via Casilina Km. 51+700 |

6. VANNOLI BELINDA
7. POLLINI M. ANTONIETTA

Via Casilina Km. 51+500
Via Casilina Bivio Paliano

Indice di zona: ab. 82,43/UL_A

5. ZONA QUATTRO ab. 259

1. COLACECI GIANCARLO
2. ASCIONE GIUSEPPE

Via Latina – Colle Ovile
Via Latina Km 4.

Indice di zona: ab. 129,5/UL_A

**Ex Art. 18
ESERCIZI TIPO B PER ZONE COMMERCIALI
Dicembre 1998**

1. ZONA UNO ab. 4889

1. PIEFI s.a.s.
2. CIANFONI MAURIZIO
3. ALLEGRINI MARINA
4. LA MIA ISOLA s.a.s.
5. SCACCO BAR
6. IL BARACCONI s.n.c.
7. GALLI AMELIO s.a.s.
8. IL PORTICO s.a.s.
9. PARASPORO PIETRO PAOLO
10. G.I.C. HOTEL ASTORIA s.r.l.
11. VINCENTI GIULIA

Via Matteotti 3
P.za Mazzini
P.za Mazzini 1
C.so Garibaldi 54
Via L. Da Vinci
L.go S. Caterina 4
P.za Italia 18/19/20
Via B. Buoizzi 25
Via G. Verdi 13
Via Savoia 69/71
L.go Oberdan

Indice di zona: ab. 444/UL_B

2. ZONA DUE ab. 13.535

1. D.& F. E C s.n.c. di CELLETTI D.
2. BAR JOLLI/BUCCITTI
3. ESPOSITO DOMENICO
4. COLAMARTINI CINZIA

Via Savoia
P.le A. Moro 2
Via Latina 2
Via Latina 184

- | | |
|-------------------------------------------|---------------------------|
| 5. IL PICCOLO CAFFE' s.a.s. di CIRILLO M. | Via Cons. Latina 17 |
| 6. TENENINI GIUSEPPA | Via Cons. Latina 85 |
| 7. TRIONFERA FILOGNOMICA | Via Cons. Latina 157 |
| 8. BERARDI DOMENICA | Via Cons. Latina 138 |
| 9. SPAZIANI ANGELO (LA PAGODA) | Via Cons. Latina Km 0,800 |
| 10. MADDY-ARNOUX s.n.c. | L.go Michelangelo |
| 11. PALITTI G. E GRECCO S. s.n.c. | Via Giotto 129 |
| 12. GARDEN BAR/FACCE' GIARDINO s.n.c. | Via XXV Aprile 20 |
| 13. BERGAMINI RICCARDO | Via XXIX Gennaio |
| 14. BAR EUROPA s.n.c. | V.le Europa 18 |
| 15. MASTRELLA RINO | Via S. D'Acquisto 12 |
| 16. GALLI GIOVANNI | C.so Turati 11 |
| 17. CAFFE' TURATI | C.so Turati |
| 18. COCCIA GIANPIERO | C.so Turati 95 |
| 19. PRIORI ALESSANDRO | C.so Turati 153 |
| 20. FRIONI CARLO | Via Carpinetana sud 6 |
| 21. CECCARELLI GIUSEPPINA | P.za Gobetti 17 |
| 22. CIOETA TONINO | Via Petrarca 30 |
| 23. NEW JOINT di Luongo e Pecorari | Via Petrarca 61 |
| 24. ERRANTE GIULIO | Via Font. Bracchi 10/A |

Indice di zona: ab 564/UL_B

3. ZONA DUE BIS ab. 2261

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| 1. BAGGIANI VINCENZINA | Vicinale Bracchi |
| 2. ALEMAX di A e M. PARRAVANI | Via dei Pioppi |

Indice di zona: ab. 1130/UL_B

4. ZONA TRE ab. 577

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| 1. POLLINI M. ANTONIETTA | Via Casilina (Bivio Paliano) |
| 2. MARINI / RO.SA.DE. | Via Casilina 32 |
| 3. GIANCARLI ANNA MARIA | Via Romana 92 |
| 4. GALEAZZI STEFANO | Stazione FF.SS. |
| 5. PONZIANI VINCENZO | Via Casilina Km. 51+700 |
| 6. VANNOLI BELINDA | Via Casilina Km. 51+500 |
| 7. BATTAINO ANNARITA | Via Casilina |

Indice di zona: ab. 82,42/UL_B

5. ZONA QUATTRO ab. 259

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1. COLACECI GIANCARLO | Via Latina Colle Ovile |
| 2. ASCIONE GIUSEPPE | Via Latina Km 4 |

3. NICOLI FRANCESCA

Via Latina Km. 4

Indice di zona: ab. 86/UL_B

Ex Art. 19
ESERCIZI TIPO C PER ZONE COMMERCIALI
Dicembre 1998

1. ZONA UNO

1. LE STREGHE

Via Artigianato 40

2. ZONA DUE

1. ERRANTE GIULIO

C.so Turati 29

Ex Art. 20
ESERCIZI TIPO D PER ZONE COMMERCIALI
Dicembre 1998

1. ZONA DUE

MORE' MASSIMILIANO

C.so Turati 100