



**COMUNE DI RAVENNA**  
**ASSESSORATO AL COMMERCIO**

**SERVIZIO SUAP ED ATTIVITA' ECONOMICHE**

# **CRITERI DI PROGRAMMAZIONE**

**Ai sensi della D.G.R. n. 1879 del 23 novembre 2009**

**Legge regionale 26 luglio 2003 n. 14**  
**“Disciplina dell’esercizio delle attività di somministrazione di**  
**alimenti e bevande”**

**Già approvati dal Consiglio Comunale nella seduta del 27/12/2010 con**  
**deliberazione n. 201 prot. gen. 132858/2010 esecutiva dal 10 gennaio 2011**

**AGGIORNATI A SEGUITO DI REVISIONE E ADEGUAMENTO**  
**DELLE DISPOSIZIONI REGOLAMENTARI COMUNALI IN**  
**MATERIA DI COMMERCIO AI PRINCIPI DI**  
**LIBERALIZZAZIONE**

**DOCUMENTO APPROVATO CON DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N.**  
**9005/178 DEL 20/12/2012 ESECUTIVA DAL 2 FEBBRAIO 2013**

## INDICE DEGLI ARGOMENTI

- ART. 1 Oggetto del Regolamento
- ART. 2 Principi di riferimento
- ART. 3 Obiettivi
- ART. 4 Zonizzazione
- ART. 5 Attività di somministrazione di alimenti e bevande non soggette ai criteri di programmazione
- ART. 6 Attività di somministrazione di alimenti e bevande in deroga ai criteri di programmazione
- ART. 7 Programmazione **(modificato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012)**
- ART. 8 Requisiti generali per le attività di somministrazione **(modificato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012)**
- ART. 9 Centro Storico **(modificato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012)**
- ART. 10 Località balneari
- ART. 11 Località del forese **(abrogato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012)**
- ART. 12 Attività stagionali
- ART. 13 Autorizzazioni temporanee
- ART. 14 Distributori economici **(modificato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012)**
- ART. 15 Attività ricettiva alberghiera ed all'aria aperta
- ART. 16 Esercizi di somministrazione presso strutture ricettive alberghiere
- ART. 17 Attività di somministrazione in aree esterne aperte al pubblico
- ART. 18 Trasferimenti di sede, ampliamenti e riduzioni di superficie **(modificato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012)**
- ART. 19 Subingressi **(modificato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012)**
- ART. 20 Limitazioni di esercizio
- ART. 21 Tipologia di procedimento **(abrogato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012)**
- ART. 22 Disciplina del procedimento autorizzatorio **(modificato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012)**
- ART. 23 Requisiti e presupposti ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività
- ART. 24 Termini di formazione del silenzio/assenso
- ART. 25 Termini di conclusione del procedimento
- ART. 26 Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA)
- ART. 27 Disciplina del subingresso
- ART. 28 Controlli
- ART. 29 Perdita dei requisiti qualitativi
- ART. 30 Disposizioni finali

## **ART. 1**

### **OGGETTO DEL REGOLAMENTO**

I presenti Criteri disciplinano l'insediamento di attività di somministrazione di alimenti e bevande, stabilendo i requisiti di programmazione e le relative norme procedurali, in esecuzione della legge regionale n. 14/2003 e successive modificazioni e delle direttive della Giunta della Regione Emilia-Romagna, che, con deliberazione n. 1879 del 23/11/2009, ha approvato *“l'Aggiornamento delle direttive generali per la fissazione, da parte dei Comuni, dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande”*.

Tali direttive generali si ispirano ai principi della legge 248/2006 e scaturiscono dalle sentenze del Consiglio di Stato Sez. V, n. 2808 del 2009, che hanno reso necessario provvedere ad un riesame e ad una nuova ricollocazione dei Criteri di programmazione già approvati da parte di questa Amministrazione con deliberazione consiliare n. 115 del 28/07/2008, i quali non possono più ritenersi applicabili.

## **ART. 2**

### **PRINCIPI DI RIFERIMENTO**

La Regione Emilia Romagna, con deliberazione n. 1879/2009, ha stabilito che i Comuni definiscono i requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande non prevedendo limiti numerici, ma il possesso di requisiti qualitativi.

Le nuove direttive regionali scaturiscono dall'evoluzione del recente quadro normativo nazionale, il quale ha delineato un rinnovato concetto del servizio di somministrazione di alimenti e bevande che supera l'originaria impostazione della pianificazione numerica e si armonizzano con i principi di riferimento a livello europeo anche attraverso l'attuale “decreto legislativo n. 59/2010 recante attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno”, il quale prevede restrizioni e limiti solo nei casi in cui sussistono motivi imperativi di interesse generale.

Tale direttiva infatti – come si evince dalla relazione introduttiva – costituisce un ulteriore tassello per la crescita economica ed occupazionale e lo sviluppo della competitività dell'Unione Europea e fornisce un contributo decisivo al processo di liberalizzazione e semplificazione del mercato dei servizi.

Si è dunque partiti dalla applicabilità dell'art. 3, comma 1, lettera d) della Legge n. 248/2006 (cosiddetta Bersani) alle attività di somministrazione di alimenti e bevande, osservando come "sotto un profilo concorrenziale, l'esclusione delle attività di somministrazione di alimenti e bevande dall'applicazione di quanto previsto dal sopracitato articolo non possa in alcun modo ritenersi giustificato da esigenze di carattere generale e costituisca un ostacolo normativo ad un corretto funzionamento del mercato in esame in contrasto con le disposizioni a tutela della concorrenza, di cui alla Legge n. 287/91 "Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi".

Con l'entrata in vigore della legge richiamata, e quindi di tale norma, è ritenuto che la programmazione del settore dei pubblici esercizi debba essere svolta senza il limite del "rispetto di limiti riferiti a quote di mercato predefinite o calcolate sul volume delle vendite a livello territoriale sub regionale" .

In tal senso è intervenuto il Consiglio di Stato, che, a seguito di una questione sottoposta al TAR Lombardia, ha osservato che le disposizioni del D.L. 4 luglio 2006 n. 223, convertito nella Legge 4 agosto 2006 n. 248, emanate in attuazione del principio di libera concorrenza impediscono alle Amministrazioni locali di adottare misure regolatorie che incidano, direttamente o indirettamente, sull'equilibrio tra domanda ed offerta, che deve invece determinarsi in base alle sole regole del mercato. In particolare, ai sensi dell'art. 3 della legge 248/2006, così come interpretato dalla Corte Costituzionale con la sentenza n. 430 del 2007, limitazioni all'apertura di nuovi esercizi commerciali sono astrattamente possibili purchè non si fondino su quote di mercato predefinite o calcolate sul volume delle vendite, ossia, in altri termini, sull'apprezzamento autoritativo dell'adeguatezza dell'offerta alla presunta entità della domanda. I principi della direttiva europea e del nostro Ordinamento costituzionale impongono infatti che i poteri pubblici non interferiscano sul libero giuoco della concorrenza, astenendosi dallo stabilire inderogabilmente il numero massimo degli esercizi da autorizzare in una determinata area.

In tal senso si è pronunciata anche l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato nel mese di giugno del 2007, che, evidenziando la necessità di far rientrare nell'ipotesi dell'art. 3 della legge n. 248/2006 anche le attività di somministrazione di alimenti e bevande, ha posto che la scelta contraria costituirebbe un ostacolo normativo ad un corretto funzionamento del mercato.

I medesimi principi statuiti dal Consiglio di Stato sono contenuti anche in numerose sentenze di TAR regionali tra cui quelle del Friuli Venezia Giulia, Sezione prima n. 288/2008 e n. 786/2007, della Campania, Salerno Sezione seconda ordinanza n. 1278/2007, della Puglia Lecce Sezione prima ordinanza n. 733/2008.

Sono perciò inammissibili programmazioni per “contingenti” (cioè per numero massimo di esercizi autorizzabili), per limiti rapportati sulla fissazione di volumi di vendite o quote massime di mercato, comunque individuate riferite ad ambiti territoriali predefiniti, stabilendo altresì distanze minime tra i singoli esercizi che non trovano riscontro nella normativa e nella giurisprudenza statale e comunitaria riguardante la tutela della concorrenza.

Una programmazione impostata secondo quei limiti, insomma, rendendo statico il mercato e ponendo ostacoli alla libera impresa ed alla libera concorrenza, finisce con il danneggiare entrambe.

Alla luce della legge 248/2006 e delle sentenze che ne stabiliscono la piena applicabilità anche agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, nonché, da ultimo, del Decreto Legislativo n. 59 del 26/03/2010, si ritiene che la programmazione del settore debba svilupparsi in maniera armonica lungo tre direttrici basilari: quella urbanistica, quella economica e quella di servizio al pubblico.

Devono quindi essere individuati meccanismi di programmazione fondati su indici di qualità del servizio in grado di promuovere sviluppo e garantire sia l'interesse della collettività alla fruizione di un servizio adeguato che quello dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività.

### **ART. 3 OBIETTIVI**

**I presenti criteri di programmazione si pongono come obiettivi:**

- promuovere il principio della libera concorrenza e la libertà d'impresa;
- favorire l'evoluzione e l'innovazione della rete dei pubblici esercizi nella sua funzione di vitalizzazione per la città e di aggregazione e socialità per i consumatori;
- promuovere uno sviluppo sostenibile delle attività economiche;
- promuovere un elevato livello di protezione e miglioramento dell'ambiente anche al fine di tutelare la salute dei cittadini-consumatori;

- garantire alla collettività la fruizione di un servizio commerciale adeguato;
- valorizzare le attività di somministrazione per promuovere la qualità sociale della città e del territorio, il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali;
- salvaguardare e riqualificare le zone di pregio artistico, storico, architettonico ed archeologico, contemperando esigenze di dotazione dei servizi e di tutela dei beni culturali;
- armonizzare ed integrare il settore della somministrazione pubblica con altre attività economiche per favorire e diffondere lo sviluppo di formule commerciali innovative;
- accompagnare lo svolgimento della stagione estiva e favorire le iniziative che ne auspicano il prolungamento e la destagionalizzazione;
- dotare di servizi le zone che ne sono sprovviste nonché quelle di nuova espansione, a rischio degrado o bisognose di essere rilanciate e rivissute dalla popolazione;
- salvaguardare e riqualificare la rete nelle frazioni del forese in quanto zone meno densamente popolate al fine di incrementarne l'attrattività e contrastare il rischio di desertificazione.

#### **ART. 4 ZONIZZAZIONE**

Il territorio comunale, per quanto riguarda la programmazione dei pubblici esercizi, è ripartito nelle seguenti zone:

- **CITTA' DI RAVENNA** comprendente la zona urbana di Ravenna delimitata dai regolamentari cartelli di località.

**Nell'ambito di questa Zona è ricompreso il Centro Storico, così come definito dal vigente strumento urbanistico.**

- **LOCALITA' BALNEARI:** comprendente le località di Casalborgsetti, Marina Romea, Porto Corsini, Marina di Ravenna, Punta Marina, Lido Adriano, Lido di Dante, Lido di Classe, Lido di Savio.

Nell'ambito delle località balneari è inserito l'**ARENILE**, parte della fascia costiera costituita dal sistema pineta/area retrostante/duna/spiaggia/mare (la porzione di mare di competenza è la fascia antistante per una profondità fino a 300 metri dalla linea di battigia o se, a distanza inferiore,

fino alla linea delle difese a mare, quando esistenti). Esso comprende l'intero affaccio a mare del territorio comunale e si estende dalla foce del fiume Reno fino al confine con il Comune di Cervia, per un'estensione totale di ml 35.024; fanno parte di questo ambito *gli affacci a mare* di Casalborgsetti, Marina Romea, Porto Corsini, Marina di Ravenna, Punta Marina terme, Lido Adriano, Lido di Dante, Lido di Classe e Lido di Savio. L'arenile è individuato dalle tavole del vigente P.R.G. 2003, specificatamente nel Regolamento Urbanistico Edilizio (RUE) e nel POC tematico "Piano dell'Arenile 2009" nelle tavole prescrittive "Elementi del Piano", appunto approvato con atto C.C. n. 123211/202 del 21/12/2009,

- **FORESE** comprendente la restante parte del territorio comunale.

**Tale zonizzazione, alla luce dei mutamenti normativi intervenuti, è funzionale sia ad esigenze di carattere statistico, di osservazione e comprensione dell'evoluzione del servizio sia all'identificazione di ambiti dalle particolari caratteristiche.**

#### **ART. 5 ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE NON SOGGETTE AI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE**

**I presenti criteri di programmazione non si applicano:**

**5.1** all'apertura degli esercizi di cui all'art. 4, comma 5 della legge regionale 26 luglio 2003, n. 14 e di cui al punto 3 della D.G.R. 1879/2009 e più precisamente nelle attività di somministrazione svolte:

- a) congiuntamente ad attività di spettacolo, trattenimento e svago, ecc. ed all'interno di strutture di servizio purchè sia funzionalmente e logisticamente collegata all'attività principale e svolga un ruolo di servizio di natura accessoria e la superficie dedicata alla somministrazione non sia prevalente;
- b) negli esercizi all'interno di aree di servizio di strade extraurbane principali ed autostrade, nelle stazioni e sui mezzi di trasporto pubblico;
- c) negli esercizi situati nell'ambito di impianti di distribuzione carburanti purchè l'impianto sia dotato di sistema post-pay, di cui all'art. 2, commi 2 e 2 bis della legge 28/12/1999, n. 496, l'attività di somministrazione sia

funzionalmente e logisticamente collegata con l'attività di distribuzione carburanti, l'autorizzazione sia rilasciata al titolare di licenza UTF;

- d) negli esercizi annessi ai rifugi alpini;
- e) negli esercizi polifunzionali di cui all'art. 9 della L.R. 14/1999;
- f) nelle mense aziendali;
- g) nell'ambito delle strutture alberghiere ed extralberghiere di cui alla legge regionale n° 16 del 28 luglio 2004 ed il cui esercizio è compatibile con la specifica tipologia ricettiva. L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è collegato funzionalmente e logisticamente con l'attività di struttura ricettiva che dovrà pertanto risultare prevalente; inoltre tale attività di somministrazione non è trasferibile in altra sede se non congiuntamente all'attività ricettiva;
- h) in forma temporanea disciplinate dall'art. 10 L.R. 14/2003;
- i) al domicilio del consumatore e rivolte solo al consumatore, ai suoi familiari ed invitati. Per domicilio del consumatore si deve intendere non solo la sua privata dimora, ma anche il locale in cui il consumatore si trovi per motivi di lavoro, di studio e per lo svolgimento di cerimonie, convegni e congressi.

**5.2** alle attività di somministrazione svolte nell'ambito delle strutture di cui all'art. 9 della legge regionale n. 14/2003, mediante appalto esterno e comunque nell'esercizio di attività d'impresa; (quali ospedali, case di cura, scuole, case di riposo, caserme, stabilimenti delle forze dell'ordine, strutture di accoglienza, ecc.).

**5.3** alle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande da parte delle imprese agrituristiche che intendono avvalersi delle disposizioni transitorie di cui all'art. 20, comma 6, della L.R. 14/2003;

**5.4** alle attività di somministrazione alimenti e bevande da parte delle associazioni e dei circoli che aderiscono ad enti o ad organizzazioni nazionali aventi finalità assistenziali, per i quali ricorrano le condizioni di cui all'art. 2 del D.P.R. 4 aprile 2001 n°235;

**5.5** alle attività di somministrazione alimenti e bevande che avvengono nell'ambito delle attività di bed e breakfast, a condizione che siano limitate alla prima colazione e pertanto nell'ambito delle disposizioni di cui all'art. 13 della legge regionale n° 16 del 28 luglio 2004 e successive modifiche ed integrazioni;

**5.6** le attività di somministrazione di alimenti e bevande indicate ai punti 5.1, dalla lettera a) alla lettera g) e 5.2 sono funzionalmente e logisticamente collegate all'attività principale che ne hanno consentito l'apertura e che quindi devono risultare prevalenti. Tali attività non sono trasferibili in altra sede se non congiuntamente all'attività principale e devono rispettare gli orari di funzionamento della medesima.

#### **Art. 6**

### **ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN DEROGA AI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE**

**6.1** In attuazione delle direttive approvate dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 1879/2009, i criteri di programmazione non si applicano, inoltre, all' apertura di esercizi pubblici di somministrazione alimenti e bevande da attivarsi nei seguenti casi:

- a) nell'ambito delle grandi strutture di vendita, quali centri commerciali ed aree commerciali integrate polifunzionali così come meglio definiti dal D. Lgs 114/98, dalla L.R. 14/99 e dai criteri di pianificazione territoriale ed urbanistica riferiti alle attività commerciali, punto 1.7 della deliberazione regionale n° 1253 del 23 settembre 1999 e successive modificazioni ed integrazioni;
- b) nell'ambito di progetti di valorizzazione commerciale di cui all'art. 8 della legge regionale n. 14 del 1999 o di programmi di intervento locali per la promozione e l'attivazione di centri commerciali naturali, ai sensi dell'art. 10 bis della legge regionale n. 41 del 1997 o altri progetti volti al recupero ed alla riqualificazione di edifici di particolare valore storico

**6.2** L'autorizzazione rilasciata in deroga non potrà essere trasferita all'esterno dell'ambito che l'ha generata.

#### **ART. 7**

### **PROGRAMMAZIONE**

**7.1** Il rilascio di autorizzazione per l'apertura di esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande nel Comune di Ravenna non è sottoposta ad alcun contingentamento numerico;

**7.2 (Vedi nota 1)** L'avvio di nuove attività di somministrazione nell'ambito di tutto il territorio comunale ha come condizione preliminare l'acquisizione di requisiti di qualità che possono essere anche diversificati per zona. I requisiti di qualità si rendono necessari al fine di promuovere la migliore accessibilità ed adeguate condizioni di sostenibilità ambientale.

**7.3 (Vedi nota 1)** Il possesso di tali requisiti è pertanto obbligatorio nei seguenti casi:

- apertura di nuovo esercizio;
- trasferimento di sede in nuovi locali nell'ambito della medesima zona o in altra zona;
- ampliamento della superficie di somministrazione comportante modifiche edilizie ai locali;
- ristrutturazione dei locali, intesa come modifica strutturale con diversa ripartizione interna dei locali e solo se rilevante sotto l'aspetto igienico-sanitario.

**7.4** Le attività di somministrazione devono essere esercitate nel rispetto delle norme vigenti in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di inquinamento acustico, sulla destinazione d'uso, di sorvegliabilità e di sicurezza con particolare riferimento alla normativa di sicurezza sui luoghi di lavoro e di misure di prevenzione antincendio.

**Nota 1:** *I punti 7.2 e 7.3 si applicano limitatamente al Centro Storico sia per le nuove aperture di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che per gli ampliamenti ed i trasferimenti, nonché i trasferimenti di pubblici esercizi provenienti da altre zone comunali. Nella restante parte del territorio comunale, le nuove aperture di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, come pure i trasferimenti e gli ampliamenti, sono soggetti unicamente al rispetto delle norme urbanistico edilizie, igienico-sanitarie, di sicurezza nei luoghi di lavoro, di prevenzione incendi, di inquinamento acustico per quanto applicabile, nonché delle norme sulla sorvegliabilità dei locali di cui al D.M. 17/12/1992 (modificato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012)*

**ART. 8 (Vedi nota ###)**  
**REQUISITI GENERALI PER L'ATTIVITA DI SOMMINISTRAZIONE**

**8.1 (Vedi nota 2)** I requisiti qualitativi per l'attività degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande si riferiscono ai seguenti aspetti:

REQUISITO	ASSOGGETTABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>DESTINAZIONE D'USO</b> Il locale dovrà avere la specifica destinazione d'uso a pubblico esercizio o essere già concesso come tale conformemente altresì alla normativa edilizio-urbanistica (nel rispetto di quanto previsto dal RUE approvato con delibera di C.C. 77035/133 del 28/07/2009)</li> </ul>	<p>Nuovo rilascio Trasferimento Ampliamento</p> <p>Dovrà prodursi planimetria dei locali di cui dovrà essere certificata, tramite asseverazione di tecnico abilitato, la conformità ai precedenti autorizzativi. I precedenti autorizzativi dovranno essere tutti opportunamente elencati. (**)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PARCHEGGI</b></li> <li>• Gli esercizi devono essere dotati di idonei spazi di parcheggio necessari alla sosta dei veicoli, secondo gli standard previsti dallo strumento urbanistico vigente.</li> </ul>	<p>Nuovo rilascio Trasferimento Ampliamento</p> <p>Il requisito dovrà essere certificato con dichiarazione di tecnico abilitato (**)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>INSONORIZZAZIONE (Vedi nota 3)</b> Il titolare/legale rappresentante dell'attività dovrà dichiarare, ai sensi dell'art. 47 del DPR n. 445/2000, che la medesima attività rientra fra quelle a bassa rumorosità elencate nell'Allegato B del DPR n. 227/2011.</li> </ul>	<p>Nuovo rilascio Trasferimento Ampliamento</p> <p>Tutte le attività presenti sul territorio comunale che rientrano fra quelle a bassa rumorosità indicate nell'allegato B del DPR n. 227/2011 Oppure il requisito dovrà essere documentato da:</p> <p>a) copia del collaudo dell'isolamento acustico degli elementi costruttivi della porzione di fabbricato in cui viene svolta l'attività, attestante il rispetto dei valori minimi di Legge per la destinazione d'uso dell'unità immobiliare. (**)</p> <p>b) Una valutazione previsionale di impatto acustico che deve indicare il rispetto dei limiti</p>

	<p>associati alla classificazione acustica del territorio comunale in relazione all'esercizio delle sorgenti di rumore e/o delle attività rumorose previste e del rumore antropico prodotto dagli avventori, Qualora siano individuati potenziali ricettori sia all'interno che all'esterno dell'edificio in cui è situato il pubblico esercizio occorrerà valutare anche il rispetto del limite differenziale di immissione. (**)</p> <p>La documentazione dovrà essere redatta da un tecnico competente in acustica iscritto all'albo.</p>
<p>• <b>ACCESSIBILITA'</b></p> <p>La totalità dei locali destinati alla somministrazione al pubblico deve consentire la massima fruibilità, al fine di soddisfare le specifiche esigenze degli utenti ed in particolare dei portatori di handicap motorio e/o sensoriale, nel rispetto della normativa vigente in materia.</p>	<p>Nuovo rilascio Trasferimento</p> <p>Il requisito dovrà essere certificato con dichiarazione di tecnico abilitato (**)</p>
<p>• <b>REQUISITI IGIENICO-SANITARI</b></p> <p>Gli esercizi devono essere dotati di idonea/e unità igienico/che sia a servizio del pubblico sia al servizio degli addetti dell'impresa di somministrazione, nel rispetto della normativa edilizia ed igienico-sanitaria vigente. La/e unità igienico/che a disposizione del pubblico devono essere facilmente individuabili con apposite indicazioni.</p>	<p>Nuovo rilascio Trasferimento Ampliamento e/o ristrutturazione</p>
<p>• <b>EQUILIBRATO RIPARTO DELLA SUPERFICIE COMPLESSIVA DELL'UNITÀ IMMOBILIARE</b></p> <p>Nel rispetto della normativa edilizia ed igienico-sanitaria vigente, la superficie complessiva dell'unità immobiliare deve essere ripartita in modo equilibrato fra superficie destinata alla preparazione, conservazione e produzione di alimenti e bevande, compresa quella dei locali destinati ai dipendenti, e superficie destinata alla somministrazione cui i clienti hanno libero accesso: quest'ultima non deve essere inferiore al 40% della superficie totale dell'unità immobiliare. Per superficie di somministrazione si intende l'area destinata alla somministrazione in cui accede il pubblico, compresa quella occupata dai banchi, scaffalature e simili. Non è da ricomprendere nella superficie di somministrazione l'area utilizzata</p>	<p>Nuovo rilascio trasferimento</p> <p>Il criterio dovrà essere certificato con relazione esplicativa da parte di tecnico abilitato.</p>

<p>come magazzino, deposito, locale di lavorazione, servizi igienici ed uffici. Inoltre nella superficie di somministrazione non debbono considerarsi ricompresi eventuali spazi ed aree esterne, fermo restando il loro eventuale computo per altre finalità.</p>	
<p><b>SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</b>          Nel rispetto della normativa edilizia ed igienico-sanitaria vigente, gli esercizi devono possedere locali di conservazione, magazzinaggio e stoccaggio delle derrate alimentari di convenienti dimensioni in relazione all'attività svolta, che consentano approvvigionamenti periodici e non giornalieri, al fine di limitare l'uso di veicoli di trasporto merci ed inquinamento.          Dovranno essere installati elettrodomestici di classe A e A+, luci a risparmio energetico, riduttori di flusso ai rubinetti, utilizzo di stoviglie di materiale non inquinante.</p>	<p>Nuovo rilascio          Trasferimento (<i>è consentita l'installazione delle attrezzature utilizzate nella precedente sede</i>).          Il requisito dovrà essere certificato con dichiarazione del richiedente</p>
<p>• <b>SMALTIMENTO RIFIUTI</b>          Gli esercizi devono essere dotati di adeguati spazi funzionali alla gestione differenziata ed igienica, degli imballaggi e dei contenitori a perdere prodotti dall'attività, in modo da incrementare la raccolta differenziata ed il riciclaggio dei rifiuti.          Sulle soglie degli esercizi e nelle eventuali aree esterne di pertinenza dei medesimi deve essere collocato un adeguato numero di posacenere al servizio dei clienti fumatori.</p>	<p>Nuovo rilascio          Trasferimento          Ampliamento e/o ristrutturazione          Il requisito dovrà essere certificato con dichiarazione del richiedente</p>
<p>• <b>QUALIFICAZIONE DELL' OFFERTA DEL SERVIZIO E SVILUPPO DELLA PROFESSIONALITA'</b>          Obbligo di presentare una relazione contenente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la descrizione del locale e dell'arredamento;</li> <li>• le modalità di erogazione del servizio, il tipo di cucina (locale, regionale, internazionale, etc.), il tipo di prodotti alimentari impiegati e proposti (DOP e IGP locali, vini DOC e DOCG locali, ingredienti ed alimenti tipici locali, a km 0, provenienti da agricoltura biologica, altro);</li> <li>• menù o elenco dei prodotti offerti da proporre, oltre che in lingua italiana, anche in lingua inglese ed in altre lingue eventualmente conosciute o di cui si avverte la necessità;</li> <li>• curriculum del richiedente;</li> <li>• dichiarazione di impegno in merito a garantire la presenza continuativa durante l'esercizio dell'attività di almeno un addetto in possesso del requisito professionale (titolare o delegato o dipendente).</li> </ul>	<p>Nuovo rilascio          Tale relazione deve essere certificata da un Centro di Assistenza Tecnica ( CAT) o da un professionista iscritto all'Albo</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SISTEMI DI SICUREZZA</b></li> <li>• Obbligo di installazione di uno dei seguenti sistemi di sicurezza:</li> <li>• -sistemi composti da telecamere e videoregistratore con memoria degli eventi collegati in video alle forze dell'ordine o a istituti di vigilanza,</li> <li>• - sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso.</li> </ul>	Nuovo rilascio Trasferimento  Il requisito dovrà essere certificato con dichiarazione del richiedente
---	--

**(\*\*) Qualora trattasi di documentazione già in possesso di questa Amministrazione dovranno essere specificati unicamente gli estremi dei relativi atti e/o pratiche di riferimento.**

**8.2** I titolari di esercizi di vicinato del settore non alimentare in forma esclusiva di cui al D. Lgs. 114/98, ubicati nella Città di Ravenna, che intendono integrare con la somministrazione la medesima attività commerciale, ispirandosi alle emergenti tendenze del “punto di acquisto” che diventa “punto di permanenza (da *point of purchase* a *point of permanence*) possono richiedere il rilascio di autorizzazione per l'apertura di esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande. In tali casi l'attività di vendita resta quella principale mentre la somministrazione si propone unicamente come servizio aggiuntivo e pertanto secondario, nel rispetto comunque della normativa edilizia, igienico-sanitaria e della sorvegliabilità nonché dei requisiti professionali di cui all'art. 71, comma 6, del D. Lgs. N. 59/2010. La superficie dedicata alla somministrazione non potrà comunque superare i 25 mq.

L'attività di somministrazione non potrà essere trasferita in altra sede se non congiuntamente all'attività commerciale.

Trattandosi tra l'altro di attività di servizio rivolta peculiarmente ai clienti dell'attività principale, non è consentita la pubblicizzazione della stessa in qualsiasi forma, compresa altresì l'installazione di insegna specifica.

**Nota 2: Il punto 8.1 si applica limitatamente al Centro Storico (modificato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012).**

**Nota 3: Il requisito “insonorizzazione” è stato modificato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012.**

**ART. 9 (vedi nota ###)**  
**CENTRO STORICO**

**(L'Articolo 9 si applica limitatamente al Centro Storico (modificato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012)).**

**9.1 Il Centro Storico di Ravenna**, per i rilevanti aspetti storico-artistici che contiene, è bisognevole di particolari attenzioni e cure intese non solo a salvaguardarne ed esaltarne le peculiarità culturali, ma anche a rilanciarne la funzione di centro commerciale naturale nel suo tradizionale compito di contesto aggregativo e nella coerente adozione di un modello organizzativo conciliante attività e servizi in un'ottica di sviluppo e promozione.

A tal fine in questo particolare ambito gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande devono essere in possesso dei seguenti requisiti qualitativi:

REQUISITO	ASSOGGETTABILITA'
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>DESTINAZIONE D'USO</b> Vedi art. 8</li></ul>	Vedi art. 8
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>PARCHEGGI</b></li><li>• secondo gli standard previsti dal vigente strumento urbanistico;</li></ul>	Nuovo rilascio Trasferimento Ampliamento  Il requisito dovrà essere certificato con dichiarazione di tecnico abilitato ( <i>qualora trattasi di documentazione già in possesso di questa Amministrazione dovranno essere specificati gli estremi dei relativi atti e/o pratiche di riferimento</i> ).
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>INSONORIZZAZIONE</b> Vedi art, 8</li></ul>	Vedi art. 8
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>ACCESSIBILITA'</b> Vedi art. 8</li></ul>	Vedi art. 8
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>REQUISITI IGIENICO-SANITARI</b> Vedi art. 8</li></ul>	Vedi art. 8
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>EQUILIBRATO RIPARTO DELLA SUPERFICIE COMPLESSIVA DELL'UNITA' IMMOBILIARE.</b> <b>Vedi art.8</b> Nell'ambito di operazioni di recupero di edifici e/o</li></ul>	Nuovo rilascio trasferimento  Il criterio dovrà essere certificato

porzioni di edifici in stato di precarietà aventi valore storico, comportanti la rivalorizzazione ed il rilancio globale del contesto interessato, la superficie complessiva dell'unità immobiliare può essere ripartita nel rispetto della normativa edilizia ed igienico-sanitaria vigente. La superficie destinata alla somministrazione cui i clienti hanno libero accesso non deve essere inferiore al 40% della superficie totale dell'unità immobiliare.	con relazione esplicativa da parte di tecnico abilitato.
<b>SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</b> Vedi art. 8	Vedi art. 8
• <b>SMALTIMENTO RIFIUTI</b> Vedi art. 8.	Vedi art. 8
• <b>QUALIFICAZIONE DELL' OFFERTA DEL SERVIZIO E SVILUPPO DELLA PROFESSIONALITA'</b> Vedi art. 8	Vedi art. 8
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SISTEMI DI SICUREZZA</b></li> <li>• Obbligo di installazione di uno dei seguenti sistemi di sicurezza:</li> <li>• -sistemi composti da telecamere e videoregistratore con memoria degli eventi collegati in video alle forze dell'ordine o a istituti di vigilanza,</li> <li>• - sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso.</li> </ul>	<p>Nuovo rilascio Trasferimento</p> <p>Il requisito dovrà essere certificato con dichiarazione del richiedente.</p>

**9.2** Sono rilasciabili autorizzazioni per l'apertura di esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande all'interno **del Mercato Coperto**, a seguito dell'intervento di riqualificazione dovuto al prestigio della funzione di servizio che questo contenitore riveste nell'ambito del centro commerciale naturale del centro storico. Le autorizzazioni saranno quindi vincolate all'edificio in quanto il medesimo diventerà il fulcro del rilancio commerciale e turistico e della rivitalizzazione della centralità storica. Le autorizzazioni saranno pertanto rilasciate in coerenza con le previsioni del relativo progetto ed eventuali deroghe ai requisiti previsti dall'art. 8 e 9.1 dei presenti criteri, salvo il rispetto della vigente normativa edilizia ed igienico-sanitaria, verranno valutate in relazione alla loro fattività rispetto al progetto di riqualificazione.

---

**Nota ###** I sopraindicati artt. 8 e 9 si applicano sia per le nuove aperture di pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che per gli ampliamenti ed i trasferimenti di pubblici esercizi nell'ambito del Centro Storico medesimo, nonché per i trasferimenti di pubblici esercizi provenienti da altre zone comunali.

Tali tipologie, limitatamente al Centro Storico, ambito soggetto a tutela ai sensi dell'art. 64, comma 3 del D.Lgs 59/2010, sono pertanto soggette ad autorizzazione ai sensi del combinato disposto di cui all'art. 8, commi 1 e 4 della L.R. 14/2003, art. 64, comma 1, del D.Lgs 59/2010 e dell'art. 20 della L. n. 241/90 smi., nel rispetto dei requisiti di qualità di cui ai citati artt. 8 e 9.

I requisiti di programmazione indicati ai sopracitati artt. 8 e 9, non si applicano agli esercizi di somministrazione alimenti e bevande ubicati nella restante parte del territorio comunale, in quanto zona non soggetta a tutela, il cui procedimento è trasformato in segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) di cui all'art. 19 della Legge 241/90 smi., per cui in tutti i casi, fatta eccezione per il Centro Storico, in cui nei presenti Criteri di programmazione, per l'insediamento sul territorio comunale delle attività di somministrazione pubblica di alimenti e bevande, viene utilizzato il termine "domanda" o "autorizzazione" si deve intendere che il procedimento amministrativo è trasformato in SCIA, con controllo da parte dell'Amministrazione comunale entro 60 giorni dalla presentazione della SCIA medesima.

E' fatto salvo il rispetto dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del D.Lgs. 59/2010, il rispetto delle disposizioni del TULPS, R.D. 773/1931, il rispetto delle norme sulla sorvegliabilità dei locali di cui al D.M. 17/12/1992, n. 564, come modificato dal D.M. 05/08/1994, il rispetto delle norme urbanistico-edilizie, igienico-sanitarie, di sicurezza nei luoghi di lavoro, di prevenzione incendi, nonché di inquinamento acustico per quanto applicabile.

---

## ART. 10 LOCALITA' BALNEARI

**10.1** Sono rilasciabili autorizzazioni per l'apertura di esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande all'interno del **Mercato Ittico** a seguito del progetto di riqualificazione, in quanto considerato testimonianza di una lunga tradizione storica e culturale. Le autorizzazioni saranno quindi vincolate all'edificio poiché il medesimo sarà oggetto di rilancio inteso a vivacizzare i commerci e rivitalizzare l'area attraverso la riqualificazione

degli spazi che dovranno diventare fulcro trainante per l'intero comparto, peraltro non disgiunto da implicazioni positive sul versante storico-culturale. Le autorizzazioni saranno pertanto rilasciate in coerenza con le previsioni del relativo progetto ed eventuali deroghe ai requisiti previsti dall'art. 8 dei presenti criteri, salvo il rispetto della vigente normativa edilizia (destinazione d'uso) ed igienico-sanitaria, verranno valutate in relazione alla loro fattibilità rispetto al progetto di riqualificazione;

- 10.2** nelle aree ricadenti all'interno del perimetro del Piano dell'Arenile 2009, per le caratteristiche e le funzioni proprie di questa parte territoriale, non è ammesso il rilascio di licenze pubbliche di somministrazione, ma soltanto di somministrazione annessa alle attività balneari presenti sull'arenile.

## **ART. 11 LOCALITA' DEL FORESE**

*(L'Articolo 11 è stato abrogato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012).*

## **ART. 12 ATTIVITA' STAGIONALI**

- 12.1** L'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande in forma stagionale è concesso nell'ambito delle località balneari;
- 12.2** Per attività di somministrazione di alimenti e bevande in forma stagionale si considera quella svolta per uno o più periodi, nel complesso non inferiori a sessanta giorni e non superiori a duecentoquaranta giorni per ciascun anno solare.
- 12.3** Nei provvedimenti autorizzativi per attività svolte in forma stagionale l'Amministrazione comunale può prevedere l'apertura e la chiusura obbligatorie delle stesse in determinati periodi dell'anno solare.
- 12.4** E' sempre concessa nelle località balneari la trasformazione delle autorizzazioni da stagionale in permanente e viceversa.

## **ART. 13**

### **AUTORIZZAZIONI TEMPORANEE**

- 13.1** L'attività di somministrazione in occasione di fiere, feste, mercati o di altre riunioni straordinarie di persone è consentita previa presentazione di SCIA su apposito modulo 13.2 Tale attività temporanea può essere svolta soltanto per il periodo di svolgimento delle predette manifestazioni e per i locali o i luoghi cui si riferisce.
- 13.2** I soggetti che svolgono attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande sono tenuti al possesso dei requisiti morali e professionali nonché al rispetto delle vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia igienico-sanitaria e di inquinamento acustico, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e, qualora trattasi di esercizi aperti al pubblico, di sorvegliabilità.
- 13.3** Nel caso di manifestazioni di ambito religioso, benefico, solidaristico, sociale o politico, non sono richiesti i requisiti professionali.
- 13.4** Le autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande temporanee non possono avere una durata superiore a trenta giorni consecutivi e, al medesimo organizzatore, non può essere rilasciata un'ulteriore autorizzazione temporanea nello stesso luogo e/o con l'utilizzo delle medesime strutture prima di novanta giorni dalla data di scadenza della precedente autorizzazione.
- 13.5** Le attività di somministrazione svolte in forma occasionale e completamente gratuite non sono soggette ad autorizzazione o a segnalazione certificata di inizio attività, salvo il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

## **ART. 14**

### **DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

- 14.1** *(Vedi nota 4)* L'installazione di distributori automatici per la somministrazione di alimenti e bevande in locali esclusivamente adibiti a tale attività ed all'uopo attrezzati è soggetta al rilascio di autorizzazione per gli esercizi di somministrazione, secondo le modalità stabilite agli artt. 8, 9, 10 e 22 dei presenti Criteri di Programmazione.

**14.2** Nei casi diversi da quelli sopra indicati si applicano le disposizioni di cui all'art. 17 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, che prevede la presentazione di apposita segnalazione certificata di inizio attività al Comune competente per territorio.

**14.3** E' vietato somministrare mediante distributori automatici bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

**Nota 4:** ***Il punto 14.1 si applica limitatamente al Centro Storico** (modificato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012).*

## **ART. 15**

### **ATTIVITA' RICETTIVA ALBERGHIERA ED ALL'ARIA APERTA**

**15.1** Ai sensi della L.R. 16/2004 l'autorizzazione all'esercizio di attività ricettive alberghiere ed all'aria aperta abilita i titolari ad effettuare unitamente alle prestazioni del servizio ricettivo, la somministrazione di alimenti e bevande alle persone alloggiate, ai loro ospiti ed a coloro che sono ospitati nella struttura ricettiva in occasione di manifestazioni e convegni organizzati.

**15.2** E' fatta salva la vigente disciplina in materia di sicurezza e di igiene e sanità.

## **ART. 16**

### **ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE PRESSO STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE**

**16.1** Nelle strutture ricettive alberghiere di cui alla L.R. 16/2004 e successive modifiche ed integrazioni aventi specifica destinazione d'uso turistico-ricettiva sono rilasciabili autorizzazioni ai sensi dell'art. 4 comma 5 lett. g) della L.R. 14/2003 per l'estensione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico generico, mantenendo in essere la destinazione ricettiva-alberghiera. L'attività di somministrazione al pubblico generico deve comunque essere esercitata in locali in possesso dei requisiti edilizi, igienico-sanitari, di sicurezza sui luoghi di lavoro e prevenzione incendi e di sorvegliabilità.

**16.2** L'attività di somministrazione di alimenti e bevande pubblica dovrà avvenire contestualmente al funzionamento della struttura ricettiva alberghiera in

quanto la somministrazione pubblica è collegata funzionalmente e logisticamente con l'attività di struttura ricettiva e deve pertanto quest'ultima risultare prevalente; inoltre dovrà essere garantito il servizio di somministrazione di alimenti e bevande alle persone alloggiate, agli ospiti ed a coloro che sono ospitati nella struttura ricettiva alberghiera in occasione di manifestazioni e convegni organizzati. Tale attività di somministrazione non è trasferibile in altra sede se non congiuntamente all'attività principale di struttura ricettiva.

**ART. 17**  
**ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE IN AREE ESTERNE APERTE AL**  
**PUBBLICO**

(come estensione dell'attività principale)

- 17.1** L'attività di somministrazione può essere svolta su area esterna al locale, scoperta o coperta, privata o pubblica, di cui l'esercente abbia la comprovata disponibilità purchè contigua all'immobile ovvero posta in prossimità del locale.
- 17.2** L'attività di somministrazione, esercitata su area esterna attrezzata a tal fine in forma stabile in quanto svolgentesi in strutture il cui approntamento è soggetto alla normativa edilizio-urbanistica, è subordinata alla presentazione di segnalazione certificata di inizio attività, in quanto comporta aumento della superficie di somministrazione.
- 17.3** Non costituisce superficie di somministrazione, e come tale non soggetta a segnalazione certificata di inizio attività, l'area esterna utilizzata per la somministrazione effettuata con attrezzature temporanee quali tavoli, sedie, ombrelloni, fioriere, padiglioni.
- 17.4** L'attività di somministrazione effettuata con strutture "temporanee" è soggetta al rispetto dei requisiti igienico-sanitari, alle disposizioni del Codice della Strada, ai regolamenti disciplinanti l'installazione di padiglioni e dehors, inoltre, se su aree pubbliche, anche al possesso di concessione rilasciata dal Comune per l'occupazione del suolo.
- 17.5** L'utilizzo delle aree esterne deve avvenire nel rispetto delle disposizioni in materia di occupazione suolo pubblico e dei relativi regolamenti inerenti

l'arredo urbano, nonché nel rispetto della normativa in merito alla salvaguardia della quiete e della sicurezza pubblica.

- 17.6** Nella zona Centro Storico, a tutela del decoro estetico di un ambito di particolare interesse storico ed artistico, gli arredi destinati alle aree esterne devono essere conformi alle tipologie prescritte dall'Amministrazione o comunque essere espressamente autorizzati.

## **ART. 18 TRASFERIMENTI DI SEDE, AMPLIAMENTI E RIDUZIONI DI SUPERFICIE**

**18.1** *(Vedi nota 5)*

**18.2** *(Vedi nota 5)*

- 18.3** *(Vedi nota 5)* Per quanto attiene la riduzione della superficie di somministrazione, questa non deve essere inferiore al 40% della superficie totale dell'unità immobiliare.

**Nota 5:** *I punti 18.1 e 18.2 sono stati abrogati a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012).  
Il punto 18.3 si applica limitatamente al Centro Storico (modificato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012).*

## **ART. 19 SUBINGRESSI**

- 19.1** *(Vedi nota 6)* Nel caso di subingresso in un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande già esistente, se chi subentra non effettua modifiche strutturali non è tenuto ad adeguare il locale ai requisiti previsti dai vigenti criteri.
- 19.2** *(Vedi nota 6)* Qualora il subentrante intenda effettuare modifiche comportanti una diversa ripartizione interna dei locali e/o aumento della superficie di somministrazione comportante modifiche edilizie, è tenuto ad adeguare il locale a quanto previsto dai vigenti criteri.

**Nota 6:** *I punti 19.1 e 19.2 si applicano limitatamente al Centro Storico (modificato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012).*

## **ART. 20**

### **LIMITAZIONI DI ESERCIZIO**

**20.1** Il Comune può sulla base di parametri oggettivi prevedere limitazioni all'orario di esercizio per fronteggiare casi non altrimenti risolvibili di sostenibilità ambientale e sociale, di viabilità o di ordine pubblico che rendano impossibile consentire ulteriori flussi di pubblico nella zona senza incidere in modo gravemente negativo sui meccanismi di controllo, in particolare per il consumo di alcolici e senza ledere il diritto dei residenti alla vivibilità del territorio ed alla normale mobilità, nonché limitazioni in materia di utilizzo di strumenti di amplificazione sonora generalmente utilizzati nei pubblici esercizi.

## **Art. 21**

### **TIPOLOGIA DEI PROCEDIMENTI**

*(L'Articolo 21 è stato abrogato a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012).*

## **Art. 22**

### **DISCIPLINA DEL PROCEDIMENTO AUTORIZZATORIO**

**22.1** Tutti coloro interessati al rilascio delle autorizzazioni per l'apertura di una nuova attività di somministrazione alimenti e bevande dovranno possedere, al momento della richiesta, i requisiti morali e professionali previsti dall'art. 71 commi 1, 2 e 6 del D. Lgs. N. 59 del 26/03/2010 e dagli artt. 11 e 92 del T.U.L.P.S. nonché disporre di immobile con locali a specifica destinazione d'uso a pubblico esercizio o già concessionato come tale conformemente altresì alla normativa edilizio-urbanistica, ad esclusione del punto 8.2 per i quali la parte del locale da destinare alla somministrazione dovrà essere conforme alla normativa edilizia ed igienico-sanitaria.

**22.2** *(Vedi nota 7)* Le domande di apertura, di trasferimento di sede e di ampliamento e/o ristrutturazione degli esercizi per la somministrazione al pubblico devono essere presentate sulla modulistica appositamente

predisposta e devono contenere gli elementi in essa previsti, in quanto necessari alla loro valutazione.

**22.3** Il responsabile del procedimento provvede all'esame della domanda, in relazione ai seguenti requisiti:

- a) requisiti morali di cui all'art. 71, commi 1 e 2 del D. Lgs. N. 59/2010 ed artt. 11 e 92 del TULPS, nonché di quelli richiesti dalle disposizioni in materia di lotta alla delinquenza mafiosa;
- b) requisiti professionali di cui all'art. 71, comma 6 del D. Lgs. 59/2010;
- c) compatibilità con i presenti criteri di programmazione.

**22.4** Nei casi di procedimenti sottoposti ad autorizzazione per nuovo rilascio, trasferimento di sede, per ampliamento di superficie e/o ristrutturazione (*vedi nota 8*), prima della decorrenza del termine di 60 giorni fissato per la formazione del silenzio-assenso, è assunto, in caso di verifica positiva, un provvedimento formale con il quale il Comune:

- a) riconosce la sussistenza di requisiti morali e professionali idonei all'esercizio dell'attività;
- b) dichiara la fattibilità dell'intervento in relazione ai criteri di programmazione o ai parametri per il rilascio delle autorizzazioni;
- c) assegna al soggetto richiedente un termine, di norma pari a 6 (sei) mesi, per la realizzazione delle ulteriori condizioni alle quali è subordinato il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività e che attengono:

- 1. al rispetto delle prescrizioni urbanistiche ed edilizie ed in particolare, in materia di destinazione d'uso, di conformità edilizia e di agibilità;
- 2. al rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria specificamente previste ai fini dell'esercizio dell'attività di somministrazione;
- 3. al rispetto delle norme in materia di requisiti acustici degli immobili e di inquinamento acustico, nonché in materia di sicurezza sul lavoro e di prevenzione incendi nel caso prevista;
- 4. alla realizzazione delle condizioni di sorvegliabilità dei locali di cui al D. M. n. 564 del 1992.

**22.5** Coloro ai quali verrà comunicato l'accoglimento della domanda per l'apertura di un nuovo esercizio di somministrazione dovranno iniziare l'attività entro sei mesi dalla data di ricevimento dell'accoglimento, salvo proroghe, ai sensi dell'art. 15, comma 1 della L.R. 14/2003. Nel caso in cui

il soggetto che aveva beneficiato del rilascio non inizi l'attività entro i termini di legge, si procederà alla decadenza del provvedimento di accoglimento o dell'autorizzazione, se rilasciata.

**22.6** Non è consentito, a pena di decadenza, cedere l'autorizzazione rilasciata prima dell'inizio effettivo dell'attività.

**22.7** L'emanazione del provvedimento di cui al punto 22.4 determina la sospensione del termine per la formazione del silenzio-assenso.

**22.8** Le domande di rilascio di autorizzazione sono esaminate secondo l'ordine cronologico di presentazione.

**22.9** Nel caso di domande carenti o incomplete, per le quali sia stata disposta la sospensione del procedimento, si considera valida, ai fini dell'esame della domanda, la data in cui il richiedente provvede alla regolarizzazione della medesima.

**22.10** L'assenza di uno o più presupposti o requisiti previsti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia determina, ai sensi dell'art. 10 bis della legge 241/90, in capo al responsabile del procedimento, l'obbligo di procedere con la comunicazione dei motivi ostativi all'accoglimento dell'istanza, con successiva trasformazione della comunicazione in provvedimento di diniego qualora, entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione, gli istanti non facciano pervenire per iscritto le loro osservazioni. In tal caso, dell'eventuale mancato accoglimento di tali osservazioni è data ragione nella motivazione del provvedimento finale che conclude il relativo procedimento.

**Nota 7:** *Le aperture, gli ampliamenti e i trasferimenti sono soggetti ad autorizzazione, ai sensi dell'art. 8 commi 1 e 4 della L.R. 14/2003 e art. 64 comma 1 del D.Lgs 59/2010, limitatamente al Centro Storico, mentre nella restante parte del territorio comunale sono soggetti a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) di cui all'art. 19 della Legge 241/90 s.m.i. (modificato a seguito deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012).*

**Nota 8:** *La locuzione "di cui all'art. 21.1 lett. C" è stata eliminata a seguito di deliberazione C.C. n. 9005/178 del 20/12/2012.*

**ART. 23**  
**REQUISITI E PRESUPPOSTI AI FINI DEL RILASCIO**  
**DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA'**

**23.1** L'autorizzazione è subordinata all'accertamento dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71, commi 1, 2 e 6 del D. Lgs. 59/2010 ed agli artt. 11 e 92 del TULPS, nonché al rispetto dei criteri di programmazione stabiliti ai sensi dell'art. 4, comma 2 della L.R. 14/2003. Il rispetto delle norme, delle prescrizioni ed autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e di inquinamento acustico, in materia di destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi ed in materia di sorvegliabilità è richiesto ai fini del rilascio dell'autorizzazione.

**23.2** L'esercizio dell'attività rimane precluso in assenza del rispetto delle disposizioni sopra indicate. Il Comune accerta la conformità del locale alle disposizioni in materia di sorvegliabilità ai fini del rilascio dell'autorizzazione ovvero si riserva di verificarne la sussistenza successivamente al rilascio, quando ciò non sia possibile in via preventiva.

**ART. 24**  
**TERMINI DI FORMAZIONE DEL SILENZIO-ASSENSO**

**24.1** I termini di formazione del silenzio-assenso decorsi i quali, in assenza della comunicazione di un provvedimento di sospensione o di diniego, la richiesta di autorizzazione deve ritenersi accolta, sono così determinati:

- a) procedimenti inerenti l'apertura di nuovi esercizi, il trasferimento di sede, l'ampliamento di superficie e/o la ristrutturazione: 60 (sessanta) giorni.

**ART. 25**  
**TERMINE DI CONCLUSIONE DEL PROCEDIMENTO**

**25.1** Il termine di conclusione dei procedimenti autorizzatori di cui all'art. 8, comma 1 della L.R. 14/2003 è stabilito in 60 (sessanta) giorni.

**ART. 26**  
**SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' ( SCIA )**

**26.1** Per le attività il cui esercizio è soggetto a segnalazione certificata di inizio attività, tutti i requisiti ed i presupposti di cui all'art. 71, commi 1, 2 e 6 del D. Lgs. 59/2010 ed agli artt. 11 e 92 del TULPS e quelli a cui rinvia l'art. 8 della L.R. 14/2003, debbono obbligatoriamente sussistere all'atto della presentazione della segnalazione certificata di inizio attività. La SCIA deve essere presentata sulla modulistica appositamente predisposta e deve contenere gli elementi in essa previsti, in quanto necessari alla sua valutazione.

**26.2** Nel caso di segnalazione certificata di inizio attività, il termine entro il quale l'amministrazione procedente deve verificare la sussistenza dei presupposti e dei requisiti di legge richiesti e disporre, se del caso, il divieto di prosecuzione dell'attività e la rimozione dei suoi effetti, è stabilito in giorni 60 (sessanta) dall'art. 19 della legge 241/90 e successive modificazioni, computati dalla data di presentazione, salvo che, ove ciò sia possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente detta attività ed i suoi effetti entro un termine prefissato, in ogni caso non inferiore a 30 giorni.

**ART. 27**  
**DISCIPLINA DEL SUBINGRESSO**

**27.1** In relazione alle disposizioni di cui all'art. 13, comma 3 della L.R. 14/2003, il subingresso nella proprietà o nella gestione di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande è soggetto a segnalazione certificata di inizio attività da parte del subentrante.

**27.2** L'attività in caso di subentro per atto tra vivi o a causa di morte non può essere iniziata prima della presentazione della SCIA.

**27.3** In caso di subentro per atto tra vivi il subentrante è tenuto a presentare la segnalazione certificata di inizio attività e ad iniziare l'attività entro 6 (sei)

mesi dall'acquisto/affitto; in sede di presentazione della segnalazione certificata di inizio attività il subentrante è tenuto a dichiarare il possesso dei requisiti di cui all'art. 71, commi 1, 2 e 6 del D. Lgs. 59/2010 e agli artt. 11 e 92 del TULPS per poter iniziare l'attività.

**27.4** Nel caso di subentro per causa di morte, la segnalazione certificata di inizio attività deve essere presentata dagli aventi titolo entro sei mesi dalla morte del titolare; l'attività può essere iniziata contestualmente alla presentazione della SCIA ed il possesso dei requisiti di cui all'art. 71, commi 1, 2 e 6 del D. Lgs. 59/2010 ed agli artt. 11 e 92 del TULPS potrà essere dimostrato al Comune entro sei mesi dalla morte del titolare, salvo proroga in comprovati casi di forza maggiore.

## **ART. 28 CONTROLLI**

**28.1** L'avvio del procedimento e della conseguente attività istruttoria avviene sulla base dei requisiti e dei presupposti autocertificati dal soggetto interessato già all'atto della presentazione della domanda o della segnalazione certificata di inizio attività.

**28.2** Il responsabile del procedimento procede d'ufficio:

- a) all'effettuazione delle verifiche in ordine al possesso dei requisiti morali e professionali relativamente ai soggetti interessati.
- b) all'effettuazione, anche a campione, di verifiche in ordine ad ogni altro requisito o presupposto oggetto di autocertificazione e non suffragato al momento del rilascio dell'autorizzazione o in sede di controllo sulla segnalazione certificata di inizio attività presentata.

**28.3** Le verifiche ed i controlli a posteriori sul pubblico esercizio, una volta attivato, sono esercitati nell'ambito della normale attività di vigilanza da parte degli Organi preposti.

**ART. 29**  
**PERDITA DEI REQUISITI QUALITATIVI**

- 29.1** Qualora il Comune accerti il venir meno di uno o più requisiti qualitativi, ove prescritti, viene disposta, previo avvio di procedimento, la sospensione dell'attività fino alla loro ricostituzione che deve avvenire entro gg. 90 (novanta), salvo proroga in caso di comprovata necessità e motivata istanza.
- 29.2** Qualora il provvedimento di sospensione non sia rispettato o non vengano ripristinati i requisiti minimi nei termini, viene disposta la chiusura dell'esercizio, la cui eventuale riapertura rappresenta, ad ogni effetto, apertura di nuovo esercizio di somministrazione.
- 29.3** Gli operatori, in presenza di gravi e comprovati motivi, compresi quelli connessi ad eventuali lavori di ristrutturazione dei locali, possono richiedere il temporaneo esonero del rispetto dei requisiti qualitativi e delle caratteristiche minime per il tempo necessario e comunque per un massimo di mesi 6 (sei), salvo proroga in caso di comprovata necessità e motivata istanza.

**ART. 30**  
**DISPOSIZIONI FINALI**

- 30.1** I presenti Criteri di Programmazione sono validi per il periodo di anni cinque a decorrere dalla data di esecutività della deliberazione con la quale sono approvati e, contestualmente, sono abrogati i criteri di cui alla deliberazione C.C. n. 115 prot. gen. 72210 del 28/07/2008.
- 30.2** L'Amministrazione si riserva di modificare anche prima della scadenza il presente atto nel caso fossero riscontrate situazioni tali da alterare l'accessibilità e la sostenibilità ambientale delle zone in relazione allo sviluppo della rete dei pubblici esercizi.
- 30.3** Dopo la scadenza quinquennale i presenti Criteri continueranno ad applicarsi fino a quando non saranno oggetto di modifica o di rinnovo.