



Allegato 1 alla delibera di Consiglio Comunale n. del

PIANO COMUNALE PER LE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE IN ZONA SOGGETTA A TUTELA

INDICE

PREMESSA E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	Pag. 2
ART. 1 DISPOSIZIONI GENERALI	Pag. 2
ART. 2 AMBITO DI APPLICAZIONE	Pag. 3
ART. 3 CLASSIFICAZIONE DEL TERRITORIO COMUNALE	Pag. 3
ART. 4 AUTORIZZAZIONE IN ZONA SOGGETTA A TUTELA	Pag. 3
ART. 5 PROCEDURE IN ZONA SOGGETTA A TUTELA	Pag. 4
ART. 6 ESERCIZIO DELL'ATTIVITA'	Pag. 4
ART. 7 SUBINGRESSO IN ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE IN ZONA TUTELEATA	Pag. 5
ART. 8 PARAMETRI QUALITATIVI (REQUISITI OBBLIGATORI)	Pag. 5
ART. 9 REQUISITI PER IL RILASCIO DI NUOVE AUTORIZZAZIONI NELLA ZONA A	Pag. 6
ART. 10 REQUISITI PER TRASFERIMENTI IN ZONA A	Pag. 6
ART. 11 AMPLIAMENTI E RIDUZIONI E MODIFICHE IN ZONA A	Pag. 6
ART. 12 AREE APERTE AL PUBBLICO	Pag. 7
ART. 13 ORARIO	Pag. 7
ART. 14 SANZIONI	Pag. 7
ART. 15 ENTRATA IN VIGORE	Pag. 8

PIANO COMUNALE PER LE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE IN ZONA SOGGETTA A TUTELA

PREMESSA E NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente Piano dei Pubblici esercizi è stato elaborato tenendo conto dell'emanazione da parte della Regione Liguria dei nuovi indirizzi (D.C.R. N 32 del 18/11/14) per la predisposizione da parte dei Comuni dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni dei pubblici esercizi nelle zone sottoposte a vincolo, nel rispetto di quanto previsto dall'art 64 comma 3 del D.Lgs 59/10 e s.m.i il quale prevede: "Al fine di assicurare un corretto sviluppo del settore, i comuni, limitatamente alle zone del territorio da sottoporre a tutela, adottano provvedimenti di programmazione delle aperture degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico ...omissis.... ferma restando l'esigenza di garantire sia l'interesse della collettività inteso come fruizione di un servizio adeguato sia quello dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività."

Tale delibera preceduta dalla L.R. n. 36 del 19/11/2014 fornisce ai Comuni gli indirizzi per la predisposizione dei Piani, tenendo conto dell'art. 55 della LR. 1/07 che consente, ai sensi dell'art. 64 D.Lgs 59/10, di assoggettare ad autorizzazione le aperture e i trasferimenti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande nelle zone soggette a tutela individuate dal Comune.

La normativa regionale s'inserisce in un contesto normativo europeo ("Direttiva servizi" D.Lgs 59/10) e nazionale (segnalazione certificata d'inizio attività con modifiche art. 19 L. 241/90) inteso a favorire la libertà di stabilimento e nel contempo a salvaguardare le aree del territorio aventi un valore artistico, storico, architettonico ed ambientale meritevole di tutela.

Per questo le recenti modifiche alla normativa regionale intendono favorire la liberalizzazione delle attività commerciali, ma nel contempo forniscono al Comune uno strumento di tutela del territorio attuabile attraverso una pianificazione territoriale che tiene conto solo delle zone del territorio che per le loro caratteristiche possono essere tutelate, garantendo la libertà d'iniziativa economica, ma anche fornendo alcuni parametri di qualità per i pubblici esercizi che intendono aprire nelle suddette zone.

Nel territorio comunale si individua la zona A centro storico di P.R.G.-approvato con Decreto Presidente Giunta Regione Liguria n. 198 del 28.02.1978, come rappresentata nella cartografia allegata, meritevole di tutela in punto valore storico ed architettonico.

ART. 1 DISPOSIZIONI GENERALI

1. Il piano comunale dei pubblici servizi viene adottato ai sensi dell'art. 55 della legge Regione Liguria n. 1/2007 e s.m.i. (Testo Unico in materia di commercio) ed in esecuzione della delibera di Consiglio Regionale n. 32 del 18.11.2014, recante gli indirizzi ed i criteri relativi al rilascio di nuove autorizzazioni e al trasferimento di sede degli esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande nelle zone sottoposte a tutela.

2. Nelle restanti parti del territorio opera l'istituto della segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) nel rispetto della normativa in materia urbanistica, edilizia, igienico sanitaria, di sicurezza alimentare, di inquinamento acustico, sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e di sorvegliabilità dei locali.

3. La D.C.R. n. 32 del 18/11/2014 "Indirizzi e criteri per la somministrazione di alimenti e bevande", ha previsto che i Comuni predispongano il Piano per i pubblici esercizi tenendo in considerazione i seguenti contenuti:

- a) le caratteristiche della propria rete distributiva in relazione allo sviluppo demografico, all'evoluzione dei consumi della popolazione residente e dei flussi turistici;
- b) vocazione urbanistica delle singole zone d'insediamento;
- c) valorizzazione dell'attività di somministrazione al fine di favorire il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali;
- d) individuazione delle zone da assoggettare a tutela.

4. Le disposizioni di pianificazione e programmazione e i relativi criteri per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande -limitatamente alle zone del

territorio da sottoporre a tutela ex art. 64 D.lgs. N. 59/2010- sono finalizzate al conseguimento dei seguenti obiettivi:

- favorire la crescita qualitativa delle attività di somministrazione di alimenti e bevande in funzione di tutela dei consumatori, di salvaguardia delle tradizioni eno-gastronomiche locali e di miglioramento dell'offerta volta a garantire un servizio adeguato alla clientela, nazionale ed estera;
- favorire, per quanto possibile, la diversificazione dell'offerta pur mantenendo un adeguato livello qualitativo.

ART. 2 AMBITO DI APPLICAZIONE

1. Il presente piano si applica:

- all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande intesa come vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in un'area aperta al pubblico adiacente o pertinente, a tal fine attrezzati dove per attrezzature di somministrazione si intendono tutti i mezzi e gli strumenti tradizionalmente utilizzati negli esercizi di somministrazione compresi i piani di appoggio e le stoviglie di qualsiasi materiale ritenute idonee delle leggi sanitarie vigenti;

2. Il presente piano non si applica:

- alle imprese artigiane iscritte agli Albi di cui all'art. 17 della Legge Regionale 02.01.2003 n. 1 e agli esercizi di vicinato abilitati alla vendita di prodotti alimentari nei cui locali è consentito il consumo immediato dei prodotti senza attrezzature di somministrazione ad essa finalizzate dotandosi di soli piani di appoggio non apparecchiati, sgabelli e di stoviglie e posate a perdere;
- ai soggetti autorizzati ai sensi Titolo II del Capo IV del Testo Unico in materia di Commercio Legge Regione Liguria, n. 1/2007 e s.m.i. all'esercizio del commercio su aree pubbliche del settore alimentare, anche se abilitati alla somministrazione di alimenti e bevande.

ART. 3 CLASSIFICAZIONE DEL TERRITORIO COMUNALE

1. Per la corretta applicazione dei parametri qualitativi, il territorio comunale viene suddiviso, esclusivamente ai fini del presente piano, nelle seguenti zone di classificazione:

- zona A: centro storico cittadino così come individuato nel P.R.G. approvato con Decreto Presidente Giunta Regione Liguria n° 198 del 28.02.1978, rappresentato nella cartografia allegata;
- zona B: tutto il territorio comunale non compreso nella zona A .

ART.4 AUTORIZZAZIONE IN ZONA SOGGETTA A TUTELA

1. L'apertura di esercizi di somministrazione alimenti e bevande aperti al pubblico ubicati nella zona A, il trasferimento di sede di esercizi nella zona A e il trasferimento di sede di esercizi all'interno della zona A sono soggetti ad autorizzazione rilasciata dal Comune.

La domanda di rilascio di autorizzazione dovrà essere presentata tramite il portale SUAP in bollo e contenere:

- a) i dati del richiedente, se persona fisica (nome cognome, luogo e data di nascita, indirizzo di residenza ed eventuale recapito se diverso dalla residenza, nazionalità e codice fiscale) o del legale rappresentante se trattasi di persona giuridica (denominazione o ragione sociale, sede legale dell'impresa ed eventuale ulteriore recapito, partita IVA);
- b) autocertificazione attestante i requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del D.Lgs. 59/10 e s.m.i.;
- c) autocertificazione di cui all'art. 67 del Decreto Legislativo 6.9.2011, n. 159" ("Codice delle Leggi antimafia");

- d) l'indicazione di eventuali preposti alla somministrazione con l'indicazione dei requisiti professionali in capo a questi ultimi (per i requisiti professionali è necessario allegare la documentazione comprovante il possesso degli stessi);
- e) la planimetria e relazione tecnica dei locali redatta da tecnico abilitato con l'indicazione della superficie complessiva del locale, la superficie da destinare alla somministrazione e quella per i servizi (cucina, servizi igienici, depositi ecc.);
- f) la dichiarazione del rispetto delle normative igienico-sanitarie, di sicurezza alimentare, di inquinamento acustico, di sicurezza e prevenzione incendi, dei regolamenti edilizi, delle norme urbanistiche, nonché conseguimento del certificato di agibilità del locale, e di conformità alle destinazioni d'uso, ai requisiti di sorvegliabilità e di quelli previsti nel presente piano comunale per la somministrazione alimenti e bevande;
- g) notifica igienico sanitaria ai sensi del Regolamento CE 852/04 e s.m.i.;
- h) la dichiarazione del rispetto dei parametri qualitativi espressi nei successivi articoli che danno diritto al rilascio del titolo autorizzativo con il raggiungimento del punteggio necessario e conseguente svolgimento dell'attività;
- i) la dichiarazione di impegno nel mantenere per l'intera durata dell'attività i requisiti obbligatori (parametri qualitativi) dichiarati per il raggiungimento del punteggio minimo per il rilascio dell'autorizzazione.

ART. 5 PROCEDURE IN ZONA SOGGETTA A TUTELA

1. La domanda di autorizzazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande nella zona A deve essere presentata secondo le modalità di cui al precedente articolo ed essere completa di tutti gli allegati richiesti. Entro 10 (dieci) giorni dalla presentazione dell'istanza verrà comunicato il nominativo del Responsabile del procedimento; il procedimento, fatto salvo il periodo di sospensione per eventuali richieste di integrazione e/o chiarimenti, si concluderà entro e non oltre 90 (novanta) giorni.
2. In caso di domande concorrenti, cioè relative al medesimo locale, per il rilascio dell'autorizzazione si dà priorità alle domande per trasferimento di sede e, successivamente, all'ordine cronologico di presentazione delle stesse.
3. E' fatto obbligo a tutti i soggetti che svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande di esercitarla nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di inquinamento acustico, sulla destinazione d'uso dei locali nonché delle norme in materia di sicurezza, prevenzione incendi e di sorvegliabilità.
4. Il Responsabile del SUAP verifica il possesso dei requisiti morali e professionali del richiedente, il punteggio minimo previsto per il rilascio di autorizzazione nella zona A (parametri qualitativi), il possesso dei requisiti di sorvegliabilità del locale, documentazione inerente la disponibilità dei locali (contratto affitto e/o atto proprietà) fatte salve eventuali interruzioni e/o sospensioni dei termini nei casi previsti dalla normativa.
5. L'autorizzazione è rilasciata a tempo indeterminato ed ha validità esclusivamente in relazione ai locali in essa indicati e alle pertinenze ad essi assegnate.
6. L'autorizzazione decade qualora l'attività non sia iniziata entro un anno dal rilascio del titolo autorizzativo.

ART. 6 ESERCIZIO DELL'ATTIVITA'

1. L'attività di somministrazione può essere esercitata esclusivamente dal titolare dell'autorizzazione, dai soci e dai familiari coadiuvanti in regola con la posizione INPS e dai dipendenti.
2. Il titolare o il legale rappresentante, in caso di società, in caso di assenza rimane comunque il responsabile delle violazioni eventuali, commesse dai soggetti che partecipano all'esercizio dell'attività. Può nominare un rappresentante in possesso dei requisiti morali e professionali, previsti dalla normativa, comunicando il nominativo al SUAP. Il rappresentante assume su di sé la responsabilità del titolare (o legale rappresentante in caso di società) dell'attività.
3. Il responsabile del SUAP o del procedimento provvede ad annotare il nominativo del rappresentante sull'autorizzazione previa verifica del possesso dei requisiti morali e professionali.

4. Il titolare di più esercizi di somministrazione alimenti e bevande deve nominare un rappresentante per ciascuno degli esercizi oltre quello nel quale decide di essere fisicamente presente e comunicare contestualmente al Comune detta nomina. Il nominativo viene annotato nell'autorizzazione previa verifica del possesso dei requisiti.

5. Il titolare di un esercizio di somministrazione organizzato in più reparti può affidare la gestione a uno o a più soggetti in possesso dei requisiti morali e professionali per un periodo di tempo convenuto previa presentazione di SCIA al SUAP tramite il portale telematico sottoscritta anche dall'affidatario. Il titolare qualora non abbia provveduto alla comunicazione risponde in proprio dell'attività esercitata dall'affidatario.

6. L'affidatario del reparto nel rispetto delle norme in materia di lavoro, fiscali, igienico-sanitarie, di sicurezza e di sorvegliabilità può iniziare l'attività contestualmente alla presentazione della SCIA al comune e della presentazione della notifica sanitaria ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/2004 e s.m.i..

ART. 7 SUBINGRESSO IN ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE IN ZONA TUTELATA

1. Il subentrante in gestione o in proprietà di un esercizio di somministrazione alimenti e bevande per atto tra vivi o a causa di morte comporta il diritto al trasferimento della titolarità del titolo abilitativo all'esercizio dell'attività a chi subentra nello svolgimento dell'attività in possesso dei requisiti morali e professionali previsti dalla vigente normativa in materia.

2. Il subentrante in una attività di somministrazione alimenti e bevande ubicata in zona soggetta a tutela deve mantenere il punteggio minimo richiesto per il rilascio delle autorizzazioni nella zona di pertinenza.

3. Il subingresso è soggetto a presentazione di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) da parte del subentrante al SUAP tramite il portale telematico entro 60 giorni dalla data di registrazione dell'atto di trasferimento del titolo.

4. In caso di subingresso nella gestione di un esercizio il titolo abilitativo in capo al subentrante è valido fino alla data in cui termina la gestione. Non produce effetto per il Comune la proroga contrattuale tacita ma deve essere presentata al Comune una dichiarazione resa e sottoscritta da entrambe le parti con l'indicazione del nuovo periodo di gestione.

5. Alla cessazione della gestione il proprietario dell'azienda riottiene la titolarità dell'azienda solamente presentando SCIA e/o comunicazione al SUAP tramite il portale telematico.

ART. 8 PARAMETRI QUALITATIVI (REQUISITI OBBLIGATORI)

Vengono determinati i sotto elencati requisiti obbligatori e parametri qualitativi distinti in strutturali, accessori e di conduzione aziendale che concorrono a determinare il punteggio necessario ad autorizzare l'apertura di pubblici esercizi nella zona A nonché i trasferimenti degli esercizi in zona A e i trasferimenti di esercizi all'interno della zona A.

PARAMETRI STRUTTURALI DEL LOCALE	PUNTEGGIO
Risparmio energetico: utilizzo di apparecchiature di classe A+, A++	7
Risparmio energetico: impianti solari per acqua sanitaria e energia elettrica fotovoltaica e/o altre forme di energia rinnovabile	7
Aria condizionata (pompa di calore con inverter)	5

PARAMETRI ACCESSORI	PUNTEGGIO
Accesso ad internet e/o copertura wifi ad uso esclusivo dei clienti	7
Test dell'alcool con rilevatore dell'alcolemia qualificato a disposizione gratuita dei clienti	4
Divise uniformi per il personale	7

PARAMETRI DI CONDUZIONE AZIENDALE	PUNTEGGIO
Non installare apparecchi e congegni automatici, semiautomatici ed elettronici da gioco che consentano vincite in denaro di cui all'art. 110 del TULPS/1931 comma 6 e 7 (cd. videopoker)	7
Menù in due o più lingue (obbligatoria la lingua inglese)	5
Proposte gastronomiche liguri tipiche	5
Somministrazione di olio extravergine d'oliva DOP Riviera Ligure, di vini D.O.C. Riviera Ligure di Ponente e IGT Colline Savonesi, di basilico genovese DOP, di acciughe sotto sale del Mar Ligure (pesce I.G.P.) e prodotti dell'agricoltura locale.	7
Proposte gastronomiche tipiche di altre regioni italiane	3
Menù per intolleranze alimentari	5
Servizi a favore dell'utenza non previsti e contraddistinti da novità	fino a 4

ART. 9 REQUISITI PER IL RILASCIO DI NUOVE AUTORIZZAZIONI NELLA ZONA A

1. Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al conseguimento dei sotto elencati punteggi minimi occorrenti relativamente al soddisfacimento dei parametri qualitativi :

PARAMETRI STRUTTURALI DEL LOCALE	PUNTEGGIO MINIMO
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	5
PARAMETRI ACCESSORI	
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	11
PARAMETRI DI CONDUZIONE AZIENDALE	
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	12

ART. 10 REQUISITI PER TRASFERIMENTI IN ZONA A

1. Il rilascio dell'autorizzazione a seguito di trasferimento di esercizi di somministrazione alimenti e bevande in zona A o a seguito di trasferimento di esercizi all'interno della zona A è subordinato al conseguimento dei sotto elencati punteggi minimi occorrenti relativamente al soddisfacimento dei parametri qualitativi :

PARAMETRI STRUTTURALI DEL LOCALE	PUNTEGGIO MINIMO
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	5
PARAMETRI ACCESSORI	
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	11
PARAMETRI DI CONDUZIONE AZIENDALE	
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	12

ART. 11 AMPLIAMENTI E RIDUZIONI E MODIFICHE IN ZONA A

1. L'ampliamento o la riduzione della superficie del locale di somministrazione alimenti e bevande è soggetto a comunicazione al Comune ed alla notifica sanitaria ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/2004 e s.m.i. entro 30 giorni dall'evento.

2. Nella comunicazione deve essere dichiarato il rispetto delle normative igienico-sanitarie, di inquinamento acustico, di sicurezza e prevenzione incendi, dei regolamenti edilizi, delle norme urbanistiche nonché quelle relative alle destinazioni d'uso ed alla sorvegliabilità del locale ampliato e ;

alla stessa deve essere allegata piantina del locale redatta da tecnico abilitato da cui risulti evidente la zona ampliata e la sua destinazione (sala, cucina, ecc.).

3. Nel caso di riduzione della superficie dovranno essere rispettati i requisiti igienico-sanitari dei locali.
4. Le modifiche interne all'esercizio di somministrazione che non comportano modifiche della superficie totale oppure della superficie di somministrazione non sono soggette alla presentazione di comunicazione.
5. Le variazioni che comportano modifiche della superficie totale e/o della superficie di somministrazione devono avvenire nel rispetto dei requisiti obbligatori e parametri qualitativi che hanno consentito il rilascio dell'autorizzazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione e che sono stati autocertificati e sottoscritti ai fini dell'ottenimento della stessa.
6. La mancata corrispondenza del locale al punteggio minimo indicato dai requisiti obbligatori comporta la sospensione immediata dell'attività.
7. il titolare dell'attività dispone di un tempo non superiore a 60 giorni per il corretto approntamento del locale, trascorso infruttuosamente il quale si procede alla revoca del titolo autorizzativo.

ART. 12 AREE APERTE AL PUBBLICO

1. La somministrazione di alimenti e bevande può essere effettuata anche in area aperta al pubblico adiacente o comunque pertinente al locale cui si riferisce l'autorizzazione.
2. L'area si intende adiacente quando almeno un lato coincide con un lato del perimetro dell'esercizio.
3. L'area si intende pertinente quando detta area è in disponibilità a qualunque titolo dell'esercizio e non sia distante più di metri 5 dall'ingresso dell'esercizio stesso e non si debba attraversare una strada aperta al traffico veicolare per raggiungerla.
4. L'area è concessa nel rispetto delle norme del vigente regolamento comunale per occupazione e spazi pubblici, del PRG e del Codice della Strada.
5. Nella zona soggetta a tutela all'esterno dei locali (dehor) non è consentito l'utilizzo di arredi in plastica o similari (in particolare tavoli e sedie) e recanti scritte pubblicitarie. Gli arredi dovranno essere predisposti secondo criteri di uniformità dei materiali (legno o metallo) della conformazione e dell'estetica.

ART. 13 ORARIO

1. Gli orari di apertura e chiusura degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande sono lasciati alla libera determinazione degli esercenti.
2. Il Sindaco può adottare eventuali provvedimenti di limitazione di orario di vendita e somministrazione per motivi di sicurezza pubblica, tutela di salute, tutela di tranquillità e del riposo dei cittadini, diritto dei cittadini alla vivibilità del territorio, di tutela ambientale. Possono essere previsti anche adempimenti accessori in materia di orari per i titolari delle attività e orari differenziati in relazione a porzioni di territorio.
3. I titolari degli esercizi di somministrazione sono sempre responsabili dei disturbi alla quiete pubblica arrecati dai loro avventori sia all'interno del locale che nelle aree aperte al pubblico. Al di fuori dell'orario di esercizio il titolare dell'attività deve comunque porre in atto accorgimenti ritenuti utili ad evitare disturbi alla quiete pubblica.
4. Gli esercenti sono tenuti a rendere noto al pubblico, mediante cartelli visibili e leggibili dall'esterno anche in caso di esercizio chiuso:
 - a) L'orario di apertura e chiusura dell'esercizio
 - b) Il periodo di chiusura dell'esercizio

ART. 14 SANZIONI

1. Ai sensi di quanto disposto dalla Legge 689/81 e s.m.i. e dalla L.R. 45/82 e s.m.i. la violazione alle norme che disciplinano la somministrazione è punita con l'applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie secondo quanto previsto dal comma 9 dell'art. 64 del D.Lgs 59/2010 e s.m.i..

2. Sono applicabili sanzioni amministrative di tipo accessorio quali la sospensione dell'autorizzazione secondo le disposizioni di cui agli articoli 17 ter e 17 quater del R.D. n. 773/1931 o la decadenza dell'autorizzazione.

3. E' punita con sanzione amministrativa da € 500,00 a € 3.000,00 la violazione alle disposizioni sulla sorvegliabilità dei locali.

4. Sono punite con sanzione amministrativa da €250,00 a € 1.500,00 le violazioni alle disposizioni sotto elencate:

- comunicazione della modifica di superficie dei locali
- comunicazione modifica requisiti minimi
- esercizio dell'attività

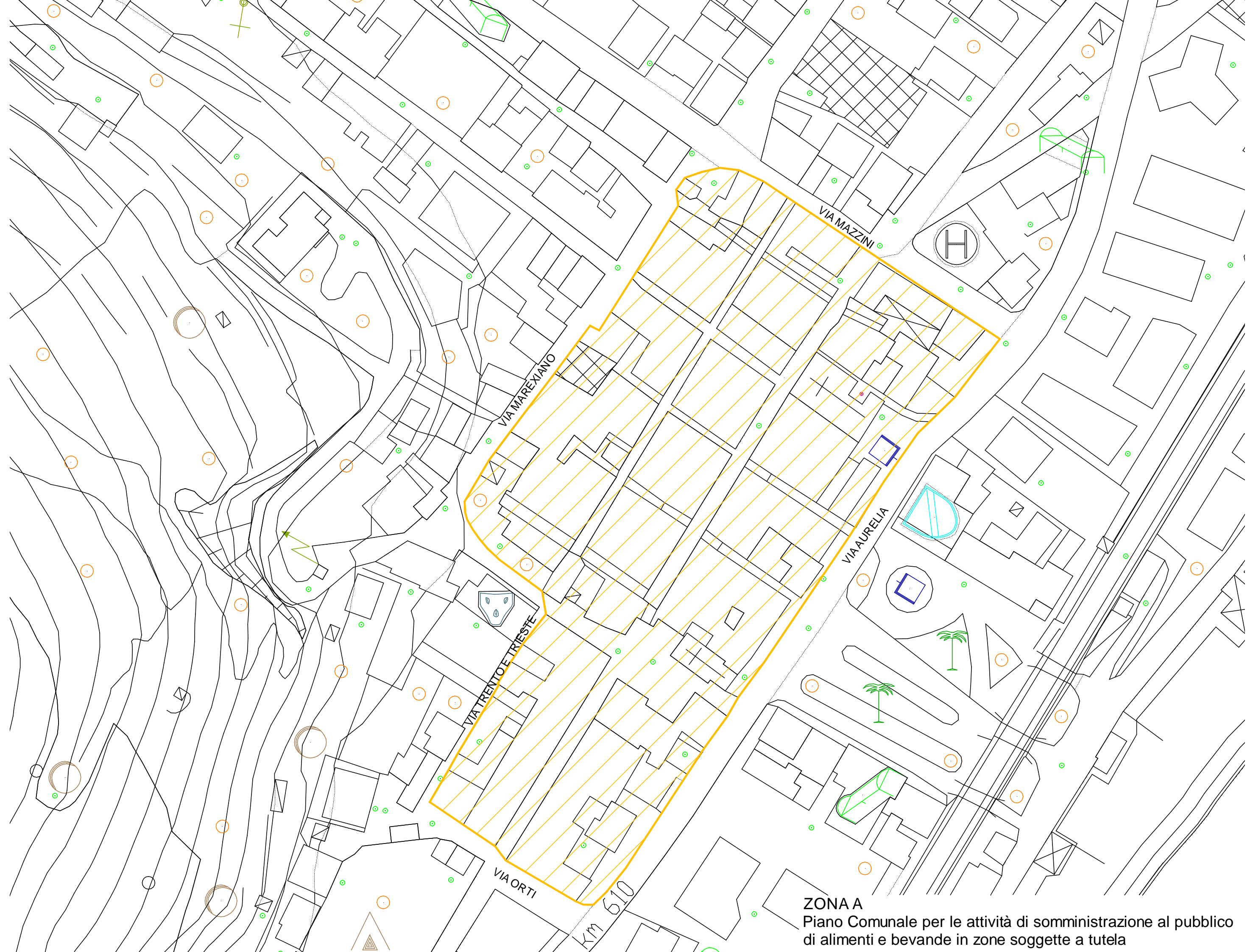
5. L'autorizzazione decade, ai sensi dell'art. 64 comma 8 del D.Lgs 59/2010 e s.m.i.:

- qualora vengano meno anche uno dei requisiti di cui all'articolo 71 del D.Lgs 59/2010 e s.m.i..
- qualora salvo proroga in caso di comprovata necessità e su motivata istanza l'attività non sia iniziata entro 180 giorni dalla data di rilascio dell'autorizzazione
- qualora l'attività sia sospesa per un periodo superiore ad un anno, indipendentemente da intervenuti trasferimenti di titolarità
- qualora vengano meno i requisiti di sorvegliabilità dei locali.

ART. 15 ENTRATA IN VIGORE

1. Il presente piano comunale per la somministrazione di alimenti e bevande sostituisce il precedente piano approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 37/2015.

2. Il presente piano entra in vigore il giorno successivo a quello a cui la relativa deliberazione consiliare di approvazione diviene esecutiva.



ZONA A
Piano Comunale per le attività di somministrazione al pubblico
di alimenti e bevande in zone soggette a tutela