

COMUNE DI PIACENZA

Direzione Operativa Riqualificazione e Sviluppo del Territorio

Staff Amministrativo Contabile Riqualificazione e Sviluppo del Territorio
SUEAP

**CRITERI PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI PER LA
SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE DI CUI
ALLA LEGGE REGIONALE N. 14/26.LUGLIO. 2003
E DIRETTIVE REGIONALI D.G.R. N. 1879 DEL 23/11/2009**

*Adottato con deliberazione del C.C. n. 224 del 03/12/2010
In vigore dal 20/12/2010*

INDICE

TITOLO I - OGGETTO E FINALITA'

Art. 1 - Oggetto finalità e obiettivi

Art. 2 - Indirizzi generali

Art. 3 - Suddivisione del territorio comunale in zone

TITOLO II - REQUISITI

CAPO I - REQUISITI STRUTTURALI

Art. 4 - Caratteristiche delle componenti edilizie dei locali di somministrazione

Art. 5 - Accessibilità e sostenibilità ambientale

CENTRO STORICO

- Accessibilità
- Servizi igienici

FUORI MURA

- Accessibilità
- Servizi igienici
- Parcheggi

INTERO TERRITORIO COMUNALE

- Insonorizzazione
- Sostenibilità ambientale

CAPO II - REQUISITI FUNZIONALI

Art. 6 - Dotazioni funzionali dei locali adibiti ad attività di somministrazione

CENTRO STORICO

- Scarico merci

FUORI MURA

- Organizzazione interna dei locali

INTERO TERRITORIO COMUNALE

- Smaltimento rifiuti
- Magazzini

CAPO III - REQUISITI GESTIONALI

Art. 7 - Condizioni per lo svolgimento dell'attività di somministrazione

CAPO IV - REQUISITI SOGGETTIVI

Art. 8 - Requisiti morali e professionali

- Requisiti morali
- Requisiti professionali

TITOLO III – TIPOLOGIE DELLE ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE

Art. 9 - Attività stagionale

Art. 10 - Autorizzazioni temporanee

Art. 11 - Attività non soggette ad autorizzazione

Art. 12 - Attività escluse dalla programmazione comunale

Art. 13 - Distributori automatici

Art. 14 - Utilizzo dell'area esterna ai locali di somministrazione

Art. 15 - Piccoli trattenimenti funzionali all'esercizio pubblico di somministrazione

Art. 16 - Somministrazione di bevande alcoliche

TITOLO IV - DISPOSIZIONI TRANSITORIE NORME FINALI

Art. 17 - Esercizi esistenti

Art. 18 - Autorizzazioni in deroga

Art. 19 - Perdita dei requisiti strutturali, funzionali, gestionali

Art. 20 - Norme di rinvio

Art. 21 - Entrata in vigore

Art. 22 - Durata

TITOLO I - OGGETTO E FINALITA'

ART. 1 - OGGETTO FINALITA' E OBIETTIVI

1. Il presente atto fissa i criteri di programmazione per il rilascio delle autorizzazioni per l'apertura di nuovi esercizi di somministrazione alimenti e bevande, nonché per il trasferimento degli esercizi esistenti, nel rispetto dell'art. 64 del D.L.vo 26/03/2010 n° 59, della L.R. 26/07/2003 n° 14 e delle direttive generali di cui alla D.G.R. n. 1879 del 23/11/2009.
2. I suddetti criteri perseguono i seguenti obiettivi prioritari:
 - a) la trasparenza e la qualità del mercato, la libera concorrenza e la libertà d'impresa, al fine di realizzare :
 - le migliori condizioni dei prezzi;
 - la maggiore efficienza ed efficacia della rete distributiva;
 - b) l'evoluzione e l'innovazione della rete dei pubblici esercizi. A tal fine devono essere favorite le scelte che promuovono:
 - la qualità del lavoro;
 - la formazione e l'aggiornamento professionale degli operatori e dei dipendenti;
 - c) la valorizzazione della attività di somministrazione al fine di promuovere la qualità sociale delle città e del territorio, il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali;
 - d) l'armonizzazione e l'integrazione del settore con altre attività economiche al fine di consentire lo sviluppo e il diffondersi di formule innovative;
 - e) la tutela dei cittadini – consumatori, in termini di salute, con particolare riferimento all'inquinamento acustico e ambientale, alla prevenzione dell'alcolismo, alla tutela dell'integrità psichica delle persone, alla pubblica sicurezza;
 - f) la tutela della sicurezza stradale;
 - g) la tutela dei cittadini – consumatori in tema di corretta informazione e pubblicizzazione dei prezzi e dei prodotti;
 - h) la salvaguardia, la tutela e il miglioramento della qualità dell'ambiente e dell'ambiente urbano e rurale;
 - i) la salvaguardia del paesaggio e del patrimonio storico, artistico e culturale.

ART. 2 – INDIRIZZI GENERALI

1. L'insediamento degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ed il loro trasferimento è libero sull'intero territorio comunale fermo restando il rispetto delle norme relative ai requisiti personali morali e professionali, delle destinazioni d'uso urbanistico-edilizie delle aree e degli immobili e di tutte le norme previste in materia igienico-sanitaria, di inquinamento acustico, di risparmio energetico, di prevenzione incendi e sicurezza e di eliminazione delle barriere architettoniche nonché di sorvegliabilità dei locali ai sensi del Decreto del Ministero dell'Interno 17 dicembre 1992, n. 564.
2. Al fine di garantire che i pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande possano operare con adeguati livelli di produttività e concorrenzialità, attraverso una equilibrata presenza sul territorio degli stessi, l'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di

alimenti e bevande non è sottoposto ad alcun contingentamento numerico.

3. E' fatto obbligo a tutti i soggetti che intendono ottenere l'autorizzazione per l'apertura di un nuovo pubblico esercizio di somministrazione di alimenti e bevande oppure per trasferire in altra sede un pubblico esercizio di somministrazione esistente di rispettare le norme di cui al comma 1 e di possedere, al momento della richiesta dell'autorizzazione, i requisiti di cui ai presenti criteri di programmazione.

ART. 3 – SUDDIVISIONE DEL TERRITORIO COMUNALE IN ZONE

1. Ai fini dell'applicazione dei presenti “**CRITERI**” il territorio comunale viene suddiviso nelle seguenti zone:
 - **Zona Centro Storico**, come delimitata dalle tavole P2.00 e P3.00 del PRG vigente
 - **Zona Fuori Mura**, restante parte del territorio comunale come da tavola P2.00 del P.R.G. vigente
2. In base alla zonizzazione del territorio comunale sono stabiliti i requisiti di cui al Titolo II

TITOLO II – REQUISITI

CAPO I – REQUISITI STRUTTURALI

ART. 4 – CARATTERISTICHE DELLE COMPONENTI EDILIZIE DEI LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE

1. Gli infissi, le vetrine, le insegne, i dehors e quant'altro visibile devono essere adeguati al tipo di edificio e di spazio pubblico cui il locale appartiene e conformi alle disposizioni comunali vigenti in materia di arredo urbano. Tutto quanto su esposto deve essere contenuto in una relazione tecnica allegata alla domanda di autorizzazione.
2. Nel caso in cui le richieste di apertura e trasferimento di esercizi di somministrazione comportino opere edilizie, si richiamano le seguenti norme del Regolamento edilizio vigente:
 - Ai sensi dell'art. 57 c.2 nelle zone storiche dovrà essere escluso l'uso di serramenti per vetrine di negozi in alluminio anodizzato, mentre è ammesso l'alluminio elettroverniciato.
 - Ai sensi dell'art. 57 c.3 La Commissione per la Qualità □n sonorizzati, o il Dirigente competente nei casi in cui non sia richiesto il parere della C.Q.A.P., nell'esame dei progetti può prescrivere ulteriori condizioni e/o prescrizioni sui materiali.

ART. 5 – ACCESSIBILITÀ E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

1. Al fine di promuovere la migliore accessibilità nonché adeguate condizioni di sostenibilità ambientale, sono fissati, in relazione alle diverse parti del territorio, i seguenti standard, requisiti e dotazioni.

CENTRO STORICO

Accessibilità

2. Tutti gli esercizi dovranno essere accessibili ai soggetti diversamente abili.

Servizi igienici

3. Fermo restando il rispetto di quanto previsto dal Regolamento edilizio e dalle norme igienico sanitarie in merito alla dotazione ed alle caratteristiche dei servizi igienici, tutti gli esercizi devono essere dotati di un servizio igienico fruibile dal pubblico opportunamente segnalato
4. L'apertura dei servizi igienici e la loro manutenzione e pulizia deve essere garantita durante l'intero orario di apertura al pubblico dell'attività.

FUORI MURA

Accessibilità

5. L'accessibilità deve essere estesa alla totalità dei locali destinati alla somministrazione al pubblico e non limitata a parti dell'esercizio.

Servizi igienici

6. Fermo restando il rispetto di quanto previsto dal Regolamento edilizio e dalle norme igienico sanitarie in merito alla dotazione ed alle caratteristiche dei servizi igienici, gli esercizi devono essere dotati:
 - di almeno un servizio igienico di cortesia, attrezzato di lavabo e WC. Il servizio, accessibile ai soggetti diversamente abili, deve essere opportunamente segnalato.
 - in caso di superficie di somministrazione superiore a 100 mq, di almeno due servizi igienici di cortesia distinti per sesso, di cui almeno uno accessibile ai soggetti diversamente abili.
7. L'apertura dei servizi igienici e la loro manutenzione e pulizia deve essere garantita durante l'intero orario di apertura al pubblico dell'attività.

Parcheggi

8. Gli standard di parcheggio degli esercizi di somministrazione sono fissati dalle NTA del PRG vigente.

TOTALITÀ DEL TERRITORIO COMUNALE

Insonorizzazione

9. I requisiti di insonorizzazione degli esercizi di somministrazione sono fissati dalle norme in materia di impatto acustico.
10. Per gli esercizi che protraggono l'orario di apertura oltre le ore 23, la conformità e l'efficacia degli interventi di insonorizzazione dei locali e delle eventuali aree esterne di somministrazione, devono essere certificati da Tecnico abilitato. A tal fine alla domanda deve essere allegata documentazione di impatto acustico, formulata ai sensi della legge regionale 9/05/2001 n° 15 e della relativa DGR 14/04/2004 n° 673.
11. In caso di utilizzo, dopo l'avvio dell'attività, di ulteriori sorgenti sonore deve essere integrata la documentazione di impatto acustico presentata.

Sostenibilità ambientale

12. Obbligo di adottare - in modo continuativo - le seguenti pratiche di sostenibilità ambientale:
 - installazione di elettrodomestici di classe A e A+, di luci a risparmio energetico e di

- riduttori di flusso ai rubinetti.
- divieto di utilizzo di stoviglie di plastica se non di materiale biodegradabile.
 - adesione ai progetti di raccolta differenziata dei rifiuti istituiti dall'Amministrazione in collaborazione con il gestore del servizio.

CAPO II - REQUISITI FUNZIONALI

ART. 6 - DOTAZIONI FUNZIONALI DEI LOCALI ADIBITI AD ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE

1. Al fine di promuovere il migliore utilizzo dei locali e spazi accessori, sono fissati, in relazione alle diverse parti del territorio, i seguenti standard di dotazioni funzionali.

CENTRO STORICO

Scarico merci

2. Lo scarico merci è disciplinato da apposita ordinanza e dovrà avvenire con mezzi adeguati, nelle fasce orarie prestabilite e negli appositi spazi individuati dall'Amministrazione Comunale.

FUORI MURA

Organizzazione interna dei locali

- 3 Al fine di un equilibrato riparto della superficie complessiva dell'unità immobiliare 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 dovrà di norma essere inferiore al 40% della superficie totale dell'unità immobiliare.

INTERO TERRITORIO COMUNALE

Smaltimento rifiuti

4. Tutti gli esercizi devono predisporre adeguati spazi funzionali alla gestione differenziata ed igienica dei rifiuti, degli imballaggi e dei contenitori a perdere prodotti dall'attività, tali da ridurre progressivamente il numero dei cassonetti stradali su suolo pubblico e incrementare la raccolta differenziata.
5. Tale requisito per i locali di dimensione complessiva superiore a mq 250 (dimensioni comprensive non solo della parte destinata al pubblico) si traduce nella dotazione di locali interni per la raccolta differenziata di rifiuti, prevedendo lo spazio per il deposito per un arco di 24/48 ore per ogni tipo di rifiuto.

Magazzini

- 6 Tutti gli esercizi devono predisporre locali o in alternativa individuare spazi di conservazione, magazzinaggio e stoccaggio di derrate alimentari, di convenienti dimensioni in relazione all'attività svolta che consentano approvvigionamenti periodici e non giornalieri, limitando l'uso di veicoli di trasporto merci ed inquinamento.

- 7 Ai fini dell'assegnazione dei contributi ex L.R. n. 41/97 o di altri progetti attivati dall'Amministrazione Comunale, saranno considerati prioritari gli esercizi di somministrazione alimenti e bevande che avranno, attrezzato i servizi igienici con fasciatoi per neonati e, nei locali di somministrazione, angoli per l'allattamento e aree attrezzate (anche esterne) per l'intrattenimento dei bambini.

CAPO III – REQUISITI GESTIONALI

ART. 7 – CONDIZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE

1. Nel **Centro storico** lo svolgimento dell'attività di somministrazione dovrà avvenire nel rispetto delle seguenti condizioni:
 - impegno di apertura domenicale e festiva in misura almeno pari e coincidente con le date deliberate annualmente dall'Amministrazione comunale e in occasione di importanti eventi/manifestazioni le cui date verranno anticipatamente comunicate dall'Amministrazione comunale.
 - negli edifici appartenenti alle tipologie storiche tutelati ai sensi del D. Lgs. N. 42/04 dovrà essere svolta attività di bar e ristorante, con espressa esclusione, per un periodo di 5 anni, di attività quali, a puro titolo esemplificativo: fast food e comunque ristorazione veloce;
 - impegno a collaborare con l'Amministrazione comunale, ai fini di un efficace coordinamento, per la programmazione e attivazione di eventi culturali, iniziative di intrattenimento e serate a tema, in occasione e nell'ambito dei "Venerdì Piacentini" e analoghe iniziative promosse dall'Amministrazione comunale.
2. Nelle **Frazioni** l'esercizio dell'attività di somministrazione dovrà rispettare le seguenti condizioni:
 - impegno a concordare con il Comune, il miglioramento del servizio alla clientela, attraverso la definizione di orari congruenti con i tempi di vita e di lavoro degli utenti della zona.

CAPO IV – REQUISITI SOGGETTIVI

ART. 8 REQUISITI SOGGETTIVI

Requisiti morali

1. Il richiedente l'autorizzazione di somministrazione alimenti e bevande deve essere in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 71 del D.L.vo 59/2010, nonché dei requisiti di cui agli artt. 11 e 92 del TULPS, approvato con RD 773/1931
2. In caso di società, associazioni o organismi collettivi, i requisiti di cui all'art. 71 del D.L.vo 26/03/2010 n° 59 devono essere posseduti, oltre che dal legale rappresentante o altra persona delegata all'attività di somministrazione, anche da tutti i soggetti per i quali è previsto l'accertamento di cui all'art. 2, comma 3, del DPR 3 giugno 1998 N° 252 (Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia).

Requisiti professionali

3. L'esercizio dell'attività di somministrazione è subordinato al possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 71, comma 6, del D.L.vo 26/03/2010 n° 59.

TITOLO III – TIPOLOGIE DELLE ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE

ART. 9 - ATTIVITA' STAGIONALE

1. In caso di attività stagionale l'autorizzazione per l'esercizio di somministrazione alimenti e bevande è consentito, a norma della L.R. n.14/2003, per il periodo massimo 1° marzo – 31 ottobre di ogni anno, nel rispetto dei requisiti strutturali e funzionali di cui ai presenti Criteri di programmazione.

ART. 10 - AUTORIZZAZIONI TEMPORANEE

1. L'attività di somministrazione temporanea di alimenti e bevande è consentita, previa presentazione di segnalazione certificata di inizio attività, nel rispetto delle condizioni e dei requisiti prescritti all'art.10 della legge regionale n. 14/03.
2. La SCIA ha validità limitata alla durata della manifestazione, in ogni caso non può avere una durata superiore a trenta giorni consecutivi.

ART. 11 - ATTIVITA' NON SOGGETTE AD AUTORIZZAZIONE

1. Ai sensi dell'art. 9 della legge regionale 14/03, non sono soggette ad autorizzazione di cui all'art.8 della stessa legge, le attività svolte direttamente, (nei limiti dei loro compiti istituzionali e senza fini di lucro), da ospedali, case di cura, case per esercizi spirituali, asili infantili, scuole, case di riposo, caserme, strutture d'accoglienza o sostegno a persone in condizioni di bisogno.

ART. 12 – ATTIVITA' ESCLUSE DALLA PROGRAMMAZIONE COMUNALE

1. Le attività escluse dalla programmazione comunale sono indicate all'art. 4 – comma 5 – della legge regionale 14/03
2. Sono inoltre escluse dalla programmazione:
 - le attività di cui all'art. 9 della L.R. 14/2003, svolte in appalto esterno e comunque nell'esercizio di attività di impresa
 - la somministrazione agli alloggiati in strutture ricettive di cui alla L. 135/01 e L.R. 16/2004, effettuata da soggetto diverso dal titolare dell'autorizzazione per la struttura ricettiva.

ART. 13 – DISTRIBUTORI AUTOMATICI

1. Tramite i distributori automatici non è consentita la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

2. Qualora tali apparecchi automatici siano collocati all'interno di locali appositamente destinati alla distribuzione automatica di alimenti e/o bevande, l'apertura di un nuovo esercizio è soggetto alla stessa normativa prevista per l'apertura di nuovi esercizi pubblici di somministrazione.
3. Viceversa in caso di installazione di apparecchi automatici all'interno di locali già autorizzati per la somministrazione, l'esercente è tenuto solo a comunicare la relativa attivazione secondo le disposizioni di cui al decreto legislativo n.114/98
4. Non sono sottoposti né ad autorizzazione né a comunicazione i casi di installazione di apparecchi automatici destinati ad uso interno ad uffici od altre strutture preclusi al pubblico.
5. Fermo restando quanto precede, gli apparecchi automatici di somministrazione debbono risultare omologati secondo le disposizioni vigenti.

ART. 14 – UTILIZZO DELL'AREA ESTERNA AI LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE

1. L'area esterna al locale di pubblico esercizio di somministrazione, sia essa pubblica o privata, utilizzata per l'attività di somministrazione, fa parte ad ogni effetto della superficie di somministrazione al pubblico soggetta ad autorizzazione
2. L'uso dell'area esterna è assoggettato al rispetto del Regolamento comunale di Occupazione suolo pubblico e, per il centro storico, alle Linee guida per la progettazione degli elementi di arredo degli spazi pubblici approvate con delibera della Giunta Comunale n. 62 del 18/03/2009.

ART. 15 – PICCOLI TRATTENIMENTI FUNZIONALI ALL'ESERCIZIO PUBBLICO DI SOMMINISTRAZIONE

1. Ai fini dell'applicazione del comma 2 – art.12 – della legge regionale n. 14/03 sono di seguito definite le modalità di svolgimento dei trattenimenti abilitati nei pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 8 della stessa normativa:
 - a) l'effettuazione di spettacoli, ovvero di divertimenti, attrazioni, cui il pubblico assiste in forma prevalentemente passiva e consistenti in rappresentazioni musicali, nell'esposizione di opere artistiche, presentazione di pubblicazioni editoriali, conferenze e manifestazioni similari;
 - b) l'effettuazione di trattenimenti, ovvero di divertimenti, attrazioni, cui il pubblico può attivamente partecipare, fatta salva l'esclusione di trattenimenti danzanti;
2. L'effettuazione degli spettacoli e dei trattenimenti non deve configurarsi quale attivazione di locali adibiti a spettacolo pubblico, nel qual caso è necessaria la licenza di cui all'art. 68 o 69 del TULPS ed il certificato di agibilità di cui all'art. 80 dello stesso Testo Unico.
3. L'attività svolta nei limiti descritti nel presente articolo, deve in ogni caso mantenersi complementare rispetto all'esercizio dell'attività di somministrazione ed a tal fine sono prescritti i seguenti adempimenti:
 - a) è vietata la pubblicizzazione degli avvenimenti di spettacolo e trattenimento disgiuntamente dall'attività primaria cui risulta autorizzato l'esercizio pubblico.
 - b) non sono ammessi orari diversi da quelli autorizzati per l'attività di somministrazione secondo il vigente Regolamento inerente i pubblici esercizi..
4. L'attività deve svolgersi nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di inquinamento

acustico sia esso relativo ai locali chiusi che in aree aperte. Prima di dare inizio all'attività di trattenimento, il titolare del pubblico esercizio è tenuto a presentare al Comune *apposita comunicazione allegando* la documentazione di impatto acustico, formulata ai sensi della legge regionale 9/05/2001 n° 15 e della relativa DGR 14/04/2004 n° 673 .

5. Il titolare dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande mantiene in ogni caso la piena responsabilità, agli effetti del rispetto delle norme vigenti, in ordine all'effettuazione delle attività di trattenimento e di spettacolo, in particolare relativamente alla conformità dell'impianto elettrico e al rispetto dei limiti di rumore previsti per la zona

ART. 16 SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE

1. Il divieto di somministrazione di bevande alcoliche è un provvedimento dell'amministrazione comunale che può essere adottato, per comprovate esigenze di interesse pubblico:
 - come disposizione generale per tutti gli esercizi pubblici di un'area ovvero come prescrizione temporanea o permanente per determinati esercizi ai sensi dell'art. 9 del T.U.L.P.S.;
 - per prevenire o per limitare conseguenze dannose collegate alla somministrazione di alcolici in relazione a particolari situazioni di tempo e di luogo e quindi anche solo in particolare occasioni o in determinate fasce orarie.

TITOLO IV – DISPOSIZIONI TRANSITORIE NORME FINALI

ART. 17 ESERCIZI ESISTENTI

1. Gli esercizi di somministrazione alimenti e bevande, esistenti alla data di adozione del presente atto che entro il periodo di 3 (tre) anni si attiveranno per adeguare i locali e le eventuali aree esterne di somministrazione ai requisiti di cui ai presenti Criteri, saranno considerati prioritari ai fini dell'assegnazione di contributi ai sensi della L.R. n. 41/97 o di altri progetti attivati dall'Amm.ne com.le.
2. In caso di cessazione di un esercizio esistente alla data di entrata in vigore dei presenti criteri, il riutilizzo degli stessi locali per l'apertura di un nuovo esercizio di somministrazione può avvenire solo nel rispetto dei requisiti strutturali e funzionali di cui ai presenti Criteri.

ART. 18 – AUTORIZZAZIONI IN DEROGA

1. E' ammesso il rilascio di autorizzazioni in deroga ai presenti criteri di programmazione, ai sensi del punto 4 della Delibera Giunta Regionale n. 1879/2009, esclusivamente nei seguenti casi :
 - a) nell'ambito di progetti di valorizzazione commerciale di cui all'art. 8 della L.R. n. 14/99 o 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 di altri progetti volti al recupero ed alla riqualificazione di edifici di particolare valore storico ;
 - b) all'interno di grandi strutture di vendita di cui alla L.R. n° 14/99, di centri commerciali e di gallerie o complessi commerciali di cui alla D.L.vo 31/03/1998 n° 114 e DCR 23/09/1999 n° 1253

c) all'interno di esercizi commerciali polifunzionali di cui alla delibera della G.C. n. 63 del 23/03/2010.

ART 19 - PERDITA DEI REQUISITI STRUTTURALI, FUNZIONALI, GESTIONALI

1. La perdita di uno dei requisiti strutturali oppure funzionali oppure gestionali di cui ai presenti Criteri di programmazione comporta:
 - la sospensione dell'attività per il tempo necessario a ripristinare i requisiti mancanti e comunque per un periodo non inferiore a giorni 2;
 - la revoca dell'autorizzazione relativa all'esercizio nel caso di mancato ripristino dei requisiti nel termine assegnato, salvo proroga per comprovata necessità, da richiedersi dall'interessato prima della scadenza del termine.

ART. 20 – NORME DI RINVIO

1. Per quanto non previsto e disciplinato dalle presenti norme ,si richiama l'applicazione delle disposizioni contenute nella L.R. n.14/2003 e relative direttive regionale di attuazione e nel D.L.vo 59/2010.

ART. 21 - ENTRATA IN VIGORE

1. I presenti criteri di programmazione entrano in vigore a decorrere dalla data di pubblicazione all'Albo Pretorio del Comune della relativa delibera di approvazione.
2. Le disposizioni comunali antecedenti, incompatibili con i presenti criteri, cessano di avere efficacia a decorrere dall'entrata in vigore dei medesimi.

ART. 22 – DURATA

1. I presenti criteri di programmazione sono soggetti di norma a revisione quinquennale e trovano comunque applicazione fino alla approvazione di nuovo provvedimento.