

ART. 1

Il "Centro Storico", ai fini dell'applicazione delle presenti misure di intervento in campo commerciale, così come definito nell'ordinanza sindacale n. 2 del 02/01/2007, resta così delimitato: Piazza Matteotti, Corso Umberto I°, Via Roma, Via Mulini Vecchi, Via S. Quirico, Piazza Garibaldi, specificando che dette vie si intendono escluse dalla zona Centro storico per far parte del rimanente territorio comunale.

ART. 2

L'ampliamento della superficie di un esercizio pubblico, sia di tipo a) che di tipo b), mediante l'acquisizione di nuovi locali, contigui e collegati direttamente al pubblico esercizio, o che risultano correlati funzionalmente allo stesso, non necessita di autorizzazione amministrativa ma è soggetta alla preventiva segnalazione certificata inizio attività (SCIA) al Comune.
Si considera altresì ampliamento di superficie l'utilizzazione, anche se per brevi periodi, di aree scoperte di pertinenza dell'immobile dell'esercizio pubblico, per le quali deve essere fatta apposita segnalazione certificata inizio attività (SCIA) nel rispetto delle norme vigenti in materia.

REGOLAMENTO

MISURE DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE COMMERCIALE DEL CENTRO STORICO

ART. 4

Approvato con Deliberazione di C.C. n.14 del 29.03.2011

ART. 5

Per la messa in esercizio dei locali in ampliamento a quelli esistenti, occorre, preventivamente, che gli stessi siano in possesso dei requisiti igienico-sanitari, urbanistici, di destinazione d'uso (censuale e urbanistica), di agibilità, e del previsto requisito della conformità (sotvegibilità) dei nuovi locali ai criteri stabiliti con il Decreto del Ministero degli Interni del 12/12/1992, N. 264.

ART. 6

Il numero massimo di posti a sedere dove essere riportato alla superficie dell'area di ristorazione, incluso l'eventuale spazio pubblico concesso e aree funzionalmente scoperte

ART. 1

Il "Centro Storico", ai fini dell'applicazione delle presenti misure di intervento in campo commerciale, così come definito nell'ordinanza sindacale n. 2 del 05/01/2005, resta così delimitato: Piazza Marconi, Corso Umberto I°, Via Roma, Via Mulini Vecchi, Via S. Quirico, Piazza Garibaldi, specificando che dette vie si intendono escluse dalla zona Centro storico per far parte del rimanente territorio comunale.

ART. 2

L'ampliamento della superficie di un esercizio pubblico, sia di tipo a) che di tipo b), mediante l'acquisizione di nuovi locali, contigui e collegati direttamente al pubblico esercizio, o che risultano correlati funzionalmente allo stesso, non necessita di autorizzazione amministrativa ma è soggetta alla preventiva segnalazione certificata inizio attività (SCIA) al Comune.

Si considera altresì, ampliamento di superficie l'utilizzazione, anche se per brevi periodi, di aree scoperte di pertinenza dell'immobile dell'esercizio pubblico, per le quali deve essere fatta apposita segnalazione certificata inizio attività (SCIA) nel rispetto delle norme vigenti in materia.

ART. 3

Si considerano "correlati" funzionalmente all'esercizio pubblico quei locali, oggetto dell'ampliamento, comunque in un numero non superiore a 2, che siano posti anche nelle immediate vicinanze dell'esercizio stesso ed ad una distanza non superiore a m. 50. I locali "correlati", ai fini dell'agibilità, devono avere, in deroga all'art. 12 del capitolo IX del vigente Regolamento Edilizio, dimensioni non inferiori a 10mq.

ART. 4

I locali correlati funzionalmente all'esercizio pubblico devono essere destinati esclusivamente all'attività di somministrazione di alimenti e bevande, e negli stessi è consentita la sola presenza di tavoli, sedie, tovagliato, stoviglie e bevande, ad esclusione di ogni e qualsiasi arredo o attrezzatura per la preparazione o conservazione degli alimenti.

Negli stessi locali è altresì vietata qualsiasi attività di preparazione, manipolazione e trasformazione di alimenti e bevande.

ART. 5

Per la messa in esercizio dei locali in ampliamento a quelli preesistenti occorre, preventivamente, che gli stessi siano in possesso dei requisiti igienico-sanitari, urbanistici, di destinazione d'uso (catastale e urbanistica), di agibilità e del previsto requisito della conformità (sorvegliabilità) dei nuovi locali ai criteri stabiliti con il Decreto del Ministero degli Interni del 17/12/1992, N. 564.

ART. 6

Il numero massimo di posti a sedere deve essere rapportato alla superficie dell'area di ristorazione, incluso l'eventuale spazio pubblico concesso e aree funzionalmente scoperte

di ampliamento e la superficie complessiva dei locali cucina e deposito, deve rispettare i seguenti parametri:

- a. Superficie di ristorazione mq. 1,20 per ogni posto a sedere;
- b. Superficie del locale cucina compreso il deposito mq. 0,50 per ogni posto a sedere.

ART. 7

Per i locali sede dell'esercizio dovrà essere resa la dichiarazione di adeguamento ed idoneità al superamento delle barriere architettoniche. Tale conformità potrà riguardare, nel caso che l'esercizio consti anche di locali correlati funzionalmente, anche solo per una parte della superficie dell'intero esercizio.

ART. 8

I nuovi locali devono essere muniti di serramenti in legno ed individuati con insegne, non a bandiera, di piccole dimensione, in legno, ferro battuto o pietra locale, posizionate nei vani porta o vani finestre senza occupare la cortina muraria e dotate nelle ore notturne di idonea illuminazione.

ART. 9

Il numero dei servizi igienici per il pubblico deve essere rapportato al numero massimo dei posti a sedere, come previsto all'art. 6 del presente regolamento, prevedendo almeno un servizio igienico ogni 50 posti a sedere ed avere la disponibilità di almeno 2 servizi igienici, distinti per sesso, superati i 50 posti a sedere e sino a cento posti a sedere; per capacità ricettive superiori a 100 posti a sedere dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ulteriori 100 posti o frazione.

In caso di ampliamento dell'esercizio per l'apertura di un locale correlato funzionalmente allo stesso, tale locale deve essere munito, almeno, di un servizio igienico, diversamente i servizi saranno assicurati nell'esercizio principale.

ART. 10

Il trasporto dei cibi, dai locali di preparazione ai locali di somministrazione correlati in ampliamento all'esercizio o alle aree su suolo pubblico attrezzato per la somministrazione, deve essere effettuato in modo da garantire che gli stessi siano protetti da contaminazione, attenendosi alle norme igienico sanitarie.

ART. 11

Negli esercizi di vicinato, legittimati alla vendita di prodotti appartenenti al settore alimentare, il consumo sul posto di prodotti di gastronomia può essere effettuata senza l'ottenimento di preventiva autorizzazione commerciale, utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda o locali confinanti e adiacenti, anche non comunicanti, con l'esclusione di qualsiasi elemento che possa configurare un'attività di pubblico esercizio di ristorazione e con l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie.

Gli arredi devono essere strettamente correlati all'attività consentita di vendita per asporto dei prodotti alimentari e di consumo sul posto dei prodotti di gastronomia, pertanto non possono coincidere con le attrezzature, quali tavoli e sedie, tradizionalmente utilizzate

negli esercizi di somministrazione. Possono, quindi, essere utilizzati solo piani di appoggio, che non siano configurati come tavoli, di dimensioni non superiore al 10% della superficie di vendita, con l'utilizzo di soli sgabelli. Nessun limite di superficie di utilizzo viene posto per i locali adiacenti e confinanti. Anche per detti locali possono essere utilizzati solo piani di appoggio e solo sgabelli. E' consentita la sola fornitura di posate e bicchieri in confezioni sigillate monouso e tovaglioli in carta.

Per prodotti di gastronomia si intendono genericamente tutti i prodotti che sono oggetto vendita al dettaglio nel negozio e che presentano caratteristiche tali da poter essere consumati immediatamente nel rispetto dei gusti del consumatore.

ART. 12

E' consentita, ai titolari di impianti di panificazione, nonché alle attività artigianali produttrici di alimenti (yogurterie, creperie, rosticcerie, gelaterie, pizzerie al taglio, gastronomie ecc.) l'attività di vendita dei prodotti di propria produzione per il consumo immediato sul posto utilizzando i locali di produzione, o locali confinanti e adiacenti, anche non comunicanti, con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie.

Gli arredi devono essere strettamente correlati all'attività consentita di vendita per asporto dei prodotti alimentari e di consumo sul posto dei prodotti di gastronomia, pertanto non possono coincidere con le attrezzature, quali tavoli e sedie, tradizionalmente utilizzate negli esercizi di somministrazione. Possono, quindi, essere utilizzati solo piani di appoggio, di dimensioni non superiore al 10% della superficie di vendita, con l'utilizzo di soli sgabelli; Nessun limite di superficie di utilizzo viene posto per i locali adiacenti e confinanti, con l'utilizzo di soli piani di appoggio e di soli sgabelli. E' consentita la sola fornitura di stoviglie, posate e bicchieri in confezioni sigillate monouso e tovaglioli in carta.

Per le attività esclusivamente artigianali è vietato la somministrazione di ogni tipo di bevande anche in bottiglie, ivi inclusa l'acqua minerale.

ART. 13

E' consentito, ai sensi dell'art. 8 della Legge Regionale 15/11/2007, n.33, l'utilizzo di seminterrati e interrati a uso terziario e/o commerciale.

ART. 11