



**COMUNE DI LATINA**  
SERVIZIO ATTIVITA' PRODUTTIVE E INCOMING. SUAP. SUE

***REGOLAMENTO PER LE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE  
DI ALIMENTI E BEVANDE APERTE AL PUBBLICO, DI  
CARATTERE STAGIONALE/PERMANENTE IN ZONA  
SOGGETTA A TUTELA AI SENSI DELL'ART. 64 COMMA 3  
DEL D.LGS. 59/2010***

## Sommario

SERVIZIO ATTIVITA' PRODUTTIVE E INCOMING. SUAP. SUE.....	1
TITOLO I .....	3
DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE .....	3
Articolo 1 - Ambito di applicazione e finalità del regolamento .....	3
Articolo 2 - Attività di somministrazione di alimenti e bevande.....	3
Articolo 3 - Requisiti soggettivi per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande .....	4
Articolo 4 - Requisiti oggettivi per lo svolgimento dell'attività di somministrazione alimenti e bevande .....	4
Articolo 5 - Orari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande .....	5
Articolo 6 - Pubblicità e trasparenza dei prezzi .....	5
TITOLO II .....	6
REQUISITI STRUTTURALI E CRITERI DI QUALITA' PER L'ESERCIZIO DELL' ATTIVITA' IN ZONA TUTELATA .....	6
Articolo 7 - Requisiti strutturali e di qualità .....	6
Articolo 8 - Zonizzazione .....	8
Articolo 9 - Ulteriori attività di somministrazione sottoposte a vincoli .....	8
TITOLO III .....	9
Attività di somministrazione non sottoposte ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità .....	9
Articolo 10 - Altre tipologie di attività di somministrazione .....	9
Articolo 11 - Attività accessorie.....	10
Articolo 12 - Attività di somministrazione di alimenti e bevande all'interno di librerie, biblioteca, sala studio. ....	10
Articolo 13 - Distributori automatici posti in locali a ciò esclusivamente destinati .....	10
TITOLO IV .....	10
PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI .....	10
Articolo 14 - Procedimenti Amministrativi – Autorizzazione – Segnalazione Certificata Inizio Attività SCIA - Comunicazione .....	10
Articolo 15 - Procedimento per le Autorizzazioni.....	11
TITOLO V .....	11
VIGILANZA E SANZIONI .....	11
Articolo 16 - Sospensione e decadenza dell'autorizzazione .....	11
Articolo 17 - Sanzioni.....	12
TITOLI VI .....	12
DISPOSIZIONI FINALI.....	12
Articolo 18 - Disposizioni finali e transitorie .....	12

## TITOLO I

### DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

#### Articolo 1 - Ambito di applicazione e finalità del regolamento

Il presente regolamento disciplina lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande nel territorio del Comune di Latina nelle zone soggette a tutela, nel rispetto degli indirizzi di cui all'art.77 - Titolo VI **"SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE"** della Legge Regionale n. 22/2019 e del Regolamento Regionale 19 gennaio 2009, n. 1.

La disciplina del presente regolamento persegue le finalità della Legge Regionale sopra citata, recepisce i principi espressi dal D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno" (Bolkestein), per quanto concerne i motivi imperativi d'interesse generale. In particolare, intende temperare l'interesse dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività con quello della collettività, di salvaguardare le ragioni di pubblico interesse, tra le quali l'ordine pubblico, la sicurezza pubblica, l'incolumità pubblica, la sanità pubblica, la tutela dei lavoratori compresa la protezione sociale dei lavoratori, la tutela dei consumatori, dei destinatari di servizi, l'equità delle transazioni commerciali, la lotta alla frode, la tutela dell'ambiente, incluso l'ambiente urbano, la conservazione del patrimonio nazionale storico e artistico, architettonico ed ambientale. Intende, infine, garantire un adeguato livello qualitativo delle attività che si insediano nel territorio comunale.

In particolare, il presente regolamento recepisce l'art. 64, comma 3 del citato D. Lgs 59/2010, al fine di assicurare un corretto sviluppo del settore, limitatamente alle zone del territorio da sottoporre a tutela, adottando provvedimenti di programmazione delle aperture degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico.

Il presente regolamento tutela, quale patrimonio nazionale, la tradizione e la cultura della cucina italiana, regionale e locale, dell'arte culinaria espressa dalle attività di ristorazione presenti nel territorio comunale.

Il presente regolamento recepisce altresì le finalità previste dalla L. 30 marzo 2001, n. 125 "Legge quadro in materia di alcol e di problemi alcol-correlati", ed in particolare quanto espresso all'art. 2 comma1 lettera a) (finalità), nonché le finalità del "Piano di azione europeo 2012 - 2020 per ridurre il consumo dannoso di alcool" predisposto dal W.H.O. - Comitato Regionale per l'Europa.

#### Articolo 2 - Attività di somministrazione di alimenti e bevande

Ai fini della presente regolamentazione si intende:

- a. *somministrazione di alimenti e bevande*, la vendita e il relativo servizio per il consumo sul posto di alimenti e bevande, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio e/o in una superficie aperta al pubblico intesa come adiacente, prospiciente o pertinente al locale, ivi comprese le aree pubbliche, appositamente attrezzate e gestite per la funzionalità del locale, con l'assistenza del personale addetto alla somministrazione;
- b. per "locali attrezzati": quelli in cui sono presenti impianti o attrezzature che consentono agli acquirenti di consumare sul posto i prodotti somministrati, con esclusione dei locali destinati a magazzini, depositi, lavorazione degli alimenti, cucine, uffici e servizi;
- c. per "somministrazione al domicilio del consumatore": l'organizzazione nel domicilio dello stesso di un servizio di somministrazione rivolto esclusivamente al consumatore, ai familiari ed alle persone da lui invitate. Per

- domicilio del consumatore s'intende il locale in cui il consumatore si trovi occasionalmente per motivi di lavoro o di studio o per lo svolgimento di convegni, congressi o cerimonie, oltre che la propria privata dimora;
- d. per "attività di somministrazione di alimenti e bevande effettuata congiuntamente ad attività di intrattenimento e svago": l'attività di somministrazione funzionalmente e logisticamente collegata all'attività principale che pertanto svolge un ruolo di natura accessoria rispetto all'attività prevalente;
  - e. per "associazioni e circoli privati": le associazioni o circoli aderenti ad enti ed organizzazioni nazionali con finalità assistenziali riconosciute ai sensi di legge a favore dei rispettivi associati presso la sede ove sono svolte le attività istituzionali ed in locali in cui l'accesso è riservato ai rispettivi associati;
  - f. per "superficie di somministrazione": l'area opportunamente attrezzata destinata alla somministrazione di alimenti e bevande compresa quella occupata da banchi, casse, scaffalature, arredi vari e simili, e la porzione di suolo, variamente delimitata - coperta o scoperta - posta all'esterno dell'esercizio, appositamente destinata ed attrezzata al servizio di ristoro dei consumatori e funzionalmente connessa all'esercizio stesso;
  - g. per "locale di somministrazione": il locale delimitato da pareti fisse continue non comunicante con altri esercizi;
  - h. per "requisiti di sorvegliabilità": i requisiti stabiliti con Decreto Ministeriale 17 dicembre 1992 n. 564 modificato dal Decreto Ministeriale 5 agosto 1994 n. 534;
  - ì. attività di somministrazione stagionale in area privata, qualora l'attività sia svolta per un periodo di tempo, anche frazionato, non inferiore a trenta giorni consecutivi e non superiore a centottanta, che può comprendere anche parte dell'anno successivo a quello in cui ha inizio;
  - j. per "attività di somministrazione temporanea", l'attività non superiore a trenta giorni consecutivi.
  - k. Per "Vendita da asporto" - Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, aperti al pubblico, che hanno facoltà di vendere per asporto i prodotti oggetto della propria attività.

È altresì considerata attività di somministrazione di alimenti e bevande quella effettuata mediante apparecchi automatici in apposito locale ad essa adibito in modo esclusivo ed attrezzato, nonché l'attività di somministrazione all'interno di librerie, biblioteca o aula - studio di cui all'art. 12 del presente regolamento.

Non rientra nell'ambito di applicazione del presente Regolamento

1. il consumo immediato dei prodotti alimentari effettuato negli esercizi di vicinato abilitati alla vendita dei prodotti alimentari e nelle attività artigiane per la vendita di prodotti di propria produzione a condizione che vengano utilizzati esclusivamente i locali e gli arredi dell'azienda con l'esclusione del servizio assistito e di somministrazione
2. le attività di vendita di prodotti al dettaglio mediante apparecchi automatici, non effettuata in modo esclusivo, in apposito locale ad essa adibito.

### Articolo 3 - Requisiti soggettivi per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande

I requisiti soggettivi per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande sono disciplinati dall'Articolo 71 del Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n. 59, dalla Legge Regionale 6 novembre 2019, n. 22 ed ogni altra norma vigente in materia.

### Articolo 4 - Requisiti oggettivi per lo svolgimento dell'attività di somministrazione alimenti e bevande

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche in forma stagionale e/o temporanea su area privata e/o pubblica devono essere svolte nel rispetto delle norme vigenti e delle specifiche prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di tutela dell'ambiente, di tutela delle acque e di tutela

dall'inquinamento acustico e dell'aria, di sicurezza sui luoghi di lavoro, di destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché di sorvegliabilità.

1. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche in forma stagionale, di cui all'art. 2 comma 1 lettera a) del presente regolamento, devono essere svolte nel rispetto delle norme vigenti, delle prescrizioni e delle autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di tutela dell'ambiente, di tutela delle acque e di tutela dall'inquinamento acustico e dell'aria, di sicurezza sui luoghi di lavoro, di destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché di sorvegliabilità ai sensi del D.M. 17 dicembre 1992, n. 564, come modificato dal D.M. 5 agosto 1994, n. 534.
2. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche in forma stagionale, che si svolgono su area pubblica, di cui all'art. 2 del presente regolamento, oltre al rispetto delle norme, delle prescrizioni e delle autorizzazioni di cui al comma 1, devono esercitarsi nel rispetto delle norme e delle prescrizioni in materia di occupazione suolo pubblico.
3. Le attività di somministrazione temporanea di cui all'art.2 comma 1 lettera j) del presente regolamento, devono essere svolte nel rispetto delle norme vigenti, delle prescrizioni e delle autorizzazioni in materia igienico-sanitaria e di inquinamento acustico ed atmosferico, di sicurezza e di prevenzione incendi, tutela dell'ambiente, di tutela delle acque e di sorvegliabilità.
- 4.

#### Articolo 5 - Orari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

1. L'orario degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande è libero. È fatto obbligo agli esercenti e di esporre nell'esercizio un cartello ben visibile anche dall'esterno durante l'orario di apertura, indicante l'orario e le giornate di apertura e chiusura dell'esercizio, nonché i giorni o la mezza giornata in cui si effettua la chiusura settimanale facoltativa eventualmente prescelta.
2. L'Amministrazione promuove la sottoscrizione di appositi protocolli d'intesa fra esercenti, associazioni di categoria e Comune per definire linee guida e buone prassi in materia di orari di apertura che tengano conto del necessario rispetto del tessuto residenziale e dei diritti delle lavoratrici e dei lavoratori e ne garantiscano il benessere e la qualità della vita.
3. Salvo quanto previsto dall'articolo 54, comma 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali", il Sindaco può disporre, anche su segnalazione delle Forze dell'Ordine, con atto motivato rivolto a persone determinate, in via permanente o per situazioni contingenti, limitazioni agli orari per ragioni di ordine e di sicurezza pubblica o comunque di interesse pubblico.

#### Articolo 6 - Pubblicità e trasparenza dei prezzi

1. Il titolare dell'attività ha l'obbligo di pubblicizzare i prezzi dei prodotti destinati alla somministrazione con entrambe le seguenti modalità:
  - a) mediante esposizione, all'interno dell'esercizio, di apposita tabella;
  - b) mediante esposizione della tabella all'esterno del locale o comunque in maniera tale che sia leggibile dall'esterno dello stesso, con esclusione della carta dei vini limitatamente alle attività di ristorazione, e sempre nel rispetto della normativa vigente; in particolare, nel caso di affissione all'esterno, dovranno essere rispettate le vigenti norme regolamentari in materia di occupazione suolo pubblico, in materia di criteri di arredo e di polizia urbana.
2. Nel caso di somministrazione di alimenti e bevande con offerte di menù completi a prezzo prefissato, è vietata l'applicazione di costi aggiuntivi per il servizio, per il coperto e quant'altro non sia compreso nell'offerta al pubblico ed appositamente pubblicizzato nell'offerta medesima.
3. Qualora il servizio di somministrazione sia effettuato al tavolo, la tabella e/o il listino dei prezzi deve essere posto a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione e deve indicare l'eventuale componente del servizio e del coperto con modalità tali da rendere il prezzo chiaramente e facilmente comprensibile al pubblico.
4. Il titolare dell'esercizio di somministrazione deve rendere noti al pubblico i prezzi dei prodotti destinati alla vendita per asporto, mediante cartello o altro mezzo idoneo allo scopo, fatti salvi i casi in cui i prezzi di vendita

al dettaglio siano indicati in maniera chiara e facilmente visibile sui prodotti stessi.

5. È inoltre obbligatorio indicare, in modo chiaramente visibile, nel listino prezzi e nei menù esterni la presenza di prodotti surgelati e/o congelati secondo stagione, con esclusione di quelli dove vengono applicate le procedure obbligatorie di congelamento e surgelazione necessarie all'abbattimento della carica batterica o parassiti del cibo.

6. Qualora vengano proposti piatti composti da prodotti precotti e/o surgelati di non propria produzione, è obbligatorio sia specificato nei menù esterni o interni e nei cartelli pubblicitari posti all'esterno del locale, la provenienza con la dicitura ben visibile, "piatto non di propria produzione o riscaldato".

## TITOLO II

### REQUISITI STRUTTURALI E CRITERI DI QUALITÀ PER L'ESERCIZIO DELL' ATTIVITÀ IN ZONA TUTELATA

#### Articolo 7 - Requisiti strutturali e di qualità

La disciplina dell'insediamento delle attività è effettuata nel rispetto dei seguenti criteri:

1. Requisiti strutturali e criteri di qualità nel rispetto delle norme che disciplinano la salvaguardia dei beni culturali, ambientali e paesaggistici, l'ambiente urbano, e a tal fine possono essere stabilite limitazioni e prescrizioni di esercizio ai sensi dell'articolo 64 comma 3 del Decreto Legislativo 26 marzo 2010 n. 59, come modificato dal Decreto Legislativo 6 agosto 2012 n. 147, o elevati livelli qualitativi in relazione alle caratteristiche dei locali, alla tipologia dei prodotti e del servizio reso.

2. Il rilascio di Titolo autorizzativo ai sensi del D.Lgs n.222/2016 per le aperture ed i trasferimenti di sede in Zona Tutelata di cui ai successivi artt. 14 e 15 sono subordinati, oltre che al possesso dei requisiti soggettivi e oggettivi di cui ai precedenti articoli 4 e 5:

- a) al possesso dei requisiti strutturali di cui ai commi 3 e 4 del presente articolo;
- b) al raggiungimento di un punteggio minimo, differenziato in base alle zone di cui al successivo art. 8, richiesto in ordine ai criteri di qualità di cui al successivo comma 4, che dovranno sussistere all'avvio dell'attività e permanere durante l'esercizio della stessa e comunque fino alla sua cessazione.

3. I requisiti strutturali sono i seguenti:

<b>REQUISITI STRUTTURALI (da asseverare)</b>
- Accessibilità al locale, in relazione all'abbattimento di barriere architettoniche, dalla via pubblica - Dimensione del locale dove avviene la manipolazione degli alimenti non inferiore a 16 mq per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande con cucina - Dimensione del locale dove avviene la manipolazione degli alimenti non inferiore a 8 mq per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande senza cucina (requisito non richiesto nel caso in cui non sia effettuata alcuna manipolazione di alimenti)
Presenza di servizio igienico accessibile destinato al pubblico, sito all'interno del locale destinato alla somministrazione, distinto da quello destinato agli addetti;
Presenza di un locale o area fisicamente separata da dedicare alla raccolta differenziata dei rifiuti.

5. Ai criteri di qualità di seguito elencati, è attribuito uno specifico punteggio.

*Per il raggiungimento del punteggio minimo di cui al successivo art. 8 è necessario utilizzare almeno **tre** criteri di cui*

alla lettera A della tabella sottostante (cosiddetti criteri di qualità dei locali) e almeno **due** criteri di cui alla lettera B della medesima (cosiddetti criteri di qualità della gestione).

	<b>CRITERI DI QUALITA'</b>	
<b>A</b>	<b>CRITERI DI QUALITA' DEI LOCALI: (da asseverare)</b>	Punteggio
1	Insonorizzazione dei locali	25
2	Adozione di sistema di riciclo delle acque di scarico	5
3	Sistemi e tecniche di illuminazione dei locali dotati di certificazione di riduzione dell'impatto energetico/ambientale	15
4	Sistemi e tecniche di riscaldamento dotati di certificazione di riduzione dell'impatto energetico/ambientale	15
5	Climatizzazione dei locali	5
6	Servizi igienici destinati al pubblico separati per i due sessi	10
7	Migliore accessibilità del servizio igienico progettato secondo criteri di "progettazione universale (inclusivo, accessibile con doppio accostamento laterale e frontale al wc , dotato di fasciatoio etc o Servizio igienico accessibile con doppioaccostamento laterale e frontale al wc )	25
8	Abbattitore di temperature e attrezzature per la conservazione in atmosferaprotetta	10
9	Armadi o celle congelatori dotate di registratore di temperatura collegati a sistema computerizzato di allarme anomalie	10
10	Dotazione di idonei punti di erogazione d'acqua in ciascuna area di lavorazione con separazione a reparti delle lavorazioni diverse, con applicazione computerizzata integrata del sistema HACCP.	25
11	Presenza sia di aree coperte o scoperte (zona gioco, ricovero passeggini, ecc) che di attrezzature (fasciatoio, seggioloni, ecc) destinate ai bambini, a norma con gli standard di sicurezza vigenti	10
	<i>In aggiunta se assolto a quanto sopra - predisposizione di spazi "Baby Pit Stop" - punto allattamento</i>	10
12	Presenza di parcheggi privati o di convenzioni con parcheggi pubblici e/o privati	10
13	Servizio di wi-fi gratuito	5
14	Superficie minima dei locali superiore a 80 mq per locali di tipologia funzionale di bar e di 100 mq per locali di tipologia funzionale di ristorazione, misurata con esclusione dei magazzini, spogliatoi, depositi, servizi igienici, cucina e aree esterne.	10
15	Utilizzo di apparecchi finalizzati alla riduzione dell'impatto energetico (con esclusione dei forni e delle apparecchiature di riscaldamento cibi) in categoria di consumomigliore alla classe "B"	20
16	Presenza di una sala o area riservata ai clienti che sono accompagnati dalloro cane con idonei contenitori usa e getta per la somministrazione di alimenti e acqua	10

<b>B</b>	<b>CRITERI DI QUALITA' DELLA GESTIONE: (da autocertificare)</b>	Punteggio
17	Assenza di apparecchi da trattenimento di cui all'art. 110 TULPS comma 6 e/opunti di raccolta del gioco del lotto e/o superenalotto e/o scommesse in genere dove possibile ai sensi della Regolamentazione Comunale in materia.	35
18	Presenza di menù o listini in italiano ulteriormente tradotti in almeno due lingue straniere	10
19	Utilizzo di alimenti freschi e/o di prodotti dell'agricoltura biologica o dell'allevamento biologico, senza utilizzo di prodotti precotti industriali.	10
	A) Tutela della cucina locale, con somministrazione di piatti tipici, senza utilizzo di prodotti precotti industriali, corrispondente anche alle forme pubblicitarie dell'esercizio con l'utilizzo	20

20 <sup>1</sup>	prevalente di prodotti locali e/o a km0	
	B) Utilizzo esclusivo di prodotti locali, prodotti coltivati, allevati, pescati sul territorio	<b>25</b>
	C) Utilizzo esclusivo di prodotti locali, prodotti coltivati, allevati, pescati sul territorio con somministrazione di piatti tipici della tradizione locale	<b>35</b>
21	Presenza di menù per persone affette da celiachia o da altre intolleranze alimentari con dotazione di idonee separazioni delle lavorazioni che garantiscano la non contaminazione degli alimenti	<b>20</b>
22	Disincentivo al consumo di alcolici proponendo bevande analcoliche o semi –alcoliche contenenti prodotti naturali	<b>35</b>
23	L'esercizio non vende cibo pronto da consumarsi su pubblica via	<b>20</b>

5. I locali accessori all'esercizio di somministrazione (depositi, spogliatoio per gli addetti, servizi igienici per il personale, ecc.) e la loro collocazione è in ogni caso subordinata al rispetto delle vigenti prescrizioni igienico-sanitarie.

### Articolo 8 - Zonizzazione

1. Nel territorio del Comune di Latina vengono individuate le zone tutelate di cui alla sotto riportata tabella, ritenute omogenee per caratteristiche territoriali e per vocazione funzionale, per ciascuna delle quali è stato individuato un diverso livello di esigenza di tutela sotto il profilo ambientale, culturale, monumentale, paesaggistico, territoriale, storico-artistico, della salute o dell'ordine pubblico.

2. Per ciascuna zona è indicato il punteggio minimo richiesto in ordine ai criteri di qualità, oltre al possesso dei requisiti strutturali, per poter effettuare una nuova apertura o per il trasferimento di un'attività preesistente in tale zona, anche se proveniente da zona diversa, fatto salvo quanto previsto dalla disciplina per le zone qualificate come Ambiti di Tutela di cui all'art. 7

3. Ai fini del mantenimento di tale punteggio minimo è consentita, successivamente all'inizio dell'attività e previa comunicazione, esclusivamente la modifica dei criteri di qualità che hanno connotazione gestionale. In tal caso il titolare deve presentare apposita autocertificazione nella quale si dimostri il raggiungimento del punteggio minimo previsto per l'accesso.

Individuazione quale Ambito di tutela	Denominazione Zona	Punteggiominimo richiesto per criteri di qualità
1	Centro Storico – All. B1	150
2	Aree limitrofe al centro storico – All. B1	110
2	Marina di Latina – Aree limitrofe – All. B2	110

### Articolo 9 - Ulteriori attività di somministrazione sottoposte a vincoli

Negli Ambiti di tutela di cui al precedente articolo, è vietata la nuova installazione di distributori automatici per la somministrazione di alimenti e bevande in locali anche solo prevalentemente destinati a tale attività o anche solo all'uso attrezzati, a meno che la stessa non avvenga a seguito di trasferimento di autorizzazione, già esistente all'interno dello stesso ambito. In tal caso il trasferimento può avvenire fermo restando il rispetto dei requisiti strutturali e del punteggio di cui agli artt. 7 e 8.

1. È comunque vietata la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione mediante distributori automatici.

2. Le attività di somministrazione alimenti e bevande esercitate da associazioni o circoli sono assoggettate

<sup>1</sup> Utilizzabile solo uno dei criteri del n. 20

ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità previsti dal presente Regolamento nonché alle limitazioni previste dalla disciplina degli Ambiti di tutela, fatte salve le disposizioni di cui al D.P.R. 235/2001.

## TITOLO III

### Attività di somministrazione non sottoposte ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità

#### Articolo 10 - Altre tipologie di attività di somministrazione

1. Sono soggette alla SCIA di cui all'articolo 19 della Legge n.241/1990 e s.m.i. e non sono assoggettate ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità previsti dal presente Regolamento le attività di somministrazione di alimenti e bevande, già identificate dalla normativa regionale di riferimento, che vengono svolte:

- a) presso il domicilio del consumatore, nel caso in cui il servizio di somministrazione sia rivolto esclusivamente al consumatore stesso, ai suoi familiari e alle persone invitate. Per domicilio del consumatore si intende la privata dimora, nonché i locali in cui il consumatore si trova per motivi di lavoro, di studio o per lo svolgimento di congressi, convegni, cerimonie o altro tipo di evento;
- b) in locali situati all'interno delle aree di servizio poste su strade statali o regionali e delle stazioni dei mezzi di trasporto pubblico, con esclusione delle fermate di transito;
- c) negli esercizi in cui la somministrazione di alimenti e bevande è effettuata congiuntamente ad attività prevalente di intrattenimento e svago in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, come all'interno di musei, cinema, teatri, degli impianti sportivi, delle palestre, degli stabilimenti per il benessere fisico, assimilabili per strutture e trattamenti e stabilimenti termali (con esclusione dei laboratori di estetica). L'attività congiunta si intende prevalente nei casi in cui la superficie dei locali utilizzati per essa è pari ad almeno tre quarti della superficie della struttura complessivamente a disposizione per lo svolgimento delle attività, esclusi magazzini, depositi, uffici e servizi igienici. L'accesso ai locali in cui si svolge l'attività di somministrazione è consentito soltanto dagli ingressi della struttura principale. Nei cinema l'attività di somministrazione deve essere svolta in orario coincidente con l'orario degli spettacoli, essendo legata la sussistenza dell'esercizio stesso allo svolgimento dello spettacolo.
- d) nelle mense aziendali, ai propri dipendenti, in strutture all'uopo attrezzate, da uno o più datori di lavoro, pubblici o privati, direttamente o tramite l'opera di terzi con cui è stato stipulato apposito contratto;
- e) in via diretta a favore dei propri dipendenti da amministrazioni, enti o imprese pubbliche;
- f) in scuole, ospedali, case di riposo, in comunità religiose, in stabilimenti militari, delle forze di polizia e del corpo nazionale dei vigili del fuoco, in strutture di accoglienza per immigrati e rifugiati,
- g) nei laboratori di ristorazione degli istituti professionali alberghieri che realizzano esercitazioni speciali, aperte al pubblico, con finalità prettamente formative per gli allievi che vi partecipano, dirette a valorizzare la cucina e i prodotti tipici locali;
- h) all'interno di esercizi commerciali: es. librerie.

Le attività di somministrazione di cui al precedente comma sono considerate attività accessorie e/o integrative dell'attività principale. La cessazione dell'attività principale comporta la cessazione dell'attività di somministrazione. Così come previsto dalla vigente normativa regionale, il locale ove è esercitata tale somministrazione deve essere conforme alle norme e prescrizioni edilizie, urbanistiche, di tutela dall'inquinamento acustico, igienico-sanitarie, di destinazione d'uso dei locali e degli edifici, di sorvegliabilità, ove previsti, e, in particolare, di essere in possesso delle prescritte autorizzazioni in materia.

2. Le attività di somministrazione di cui al presente articolo non determinano in alcun caso la possibilità di ottenere la concessione di occupazione di suolo pubblico per il cosiddetto "plateatico".

## Articolo 11 - Attività accessorie

1. Le Autorizzazioni/SCIA per l'esercizio della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande abilitano all'installazione ed all'uso di apparecchi radiotelevisivi, di dispositivi ed impianti per la diffusione sonora delle immagini, nonché all'effettuazione di trattenimenti.
2. Le attività accessorie di cui al precedente comma 1 sono ammesse a condizione che:
  - l'ingresso al locale sia libero e gratuito;
  - il locale disponga del requisito strutturale obbligatorio relativo alla insonorizzazione;
  - l'attività di trattenimento sia complementare a quella prevalente di somministrazione;
  - nel locale non vi siano spazi espressamente destinati all'attività di spettacolo o ballo quali pista da ballo, sedie disposte a platea, ecc.;
  - il prezzo delle consumazioni non sia maggiorato rispetto ai prezzi normalmente praticati;
  - venga rispettata la normativa vigente in materia di sicurezza, prevenzione incendi ed inquinamento acustico;
  - la diffusione sonora all'esterno del locale si concluda entro le ore 24:00.
3. Nei casi in cui non ricorrano le condizioni di cui al precedente comma 2 è necessario essere in possesso della Licenza di Pubblica Sicurezza prevista dagli articoli 68 e seguenti del Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza.

## Articolo 12 - Attività di somministrazione di alimenti e bevande all'interno di librerie, biblioteca, sala studio.

1. È soggetta a S.C.I.A. di cui all'articolo 19 della Legge n.241/1990 e s.m.i e non è soggetta ai requisiti strutturali e ai criteri di qualità previsti dal presente Regolamento l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, intesa quale attività integrativa di quella principale e prevalente, svolta all'interno delle librerie, biblioteche, aule studio, ovunque ubicate sul territorio cittadino. L'attività prevalente deve essere svolta in forma esclusiva o congiuntamente alla vendita di altri prodotti di editoria, compresa quella musicale.
2. L'attività di somministrazione deve essere svolta su una superficie non superiore al 20% della superficie di vendita, deve escludere le bevande alcoliche e superalcoliche, non può essere separata dal resto dell'attività commerciale e deve essere esercitata nel rispetto della normativa vigente.

## Articolo 13 - Distributori automatici posti in locali a ciò esclusivamente destinati

L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande che viene svolto mediante distributori automatici posti in locali a ciò esclusivamente destinati, è soggetto a S.C.I.A.  
E' vietata la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione mediante distributori automatici (Art.83 c.2 L.R. n.22/2019)

## TITOLO IV

### PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

#### Articolo 14 - Procedimenti Amministrativi – Autorizzazione – Segnalazione Certificata Inizio Attività SCIA - Comunicazione

1. Le Istanze, le SCIA o le Comunicazioni relative alla somministrazione di alimenti e bevande devono essere presentate esclusivamente in via telematica tramite il Portale *impresainungiorno.gov.it*.

2. In caso di insediamento in zone tutelate ai sensi l'art. 64, comma 3 del D. Lgs 59/2010 occorre presentare al SUAP una domanda di **autorizzazione**.
3. Per l'avvio di nuove attività in zone diverse da quelle individuate quali Zone soggette a tutela, è prevista la presentazione di una **Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA)** ai sensi dell'art. 19 della **Legge 7 agosto 1990, n. 241**:
4. È assoggettato a semplice **Comunicazione**, l'ampliamento o la riduzione della superficie dell'esercizio derivante da una rimodulazione degli arredi e/o da opere edilizie di straordinaria manutenzione (CILA);
  - a) la modifica dei criteri di qualità con connotazione gestionale;
  - b) l'aggiornamento semestrale dell'indicazione delle aree e dei locali ove vengono installati gli apparecchi automatici per la distribuzione di alimenti e bevande;
  - c) le modifiche alla gestione ordinaria dell'attività (modifica ragione sociale, modifica composizione societaria, modifica persona in possesso del requisito professionale;
  - d) la sospensione dell'attività.
5. L'ampliamento dei locali di pubblico esercizio è concesso esclusivamente in locali adiacenti e comunicanti con l'attività principale, anche nei casi nei quali l'ampliamento comporta il miglioramento nei servizi offerti e/o accessori (cucina, spogliatoio, dispensa, servizi igienici etc.)
6. Le SCIA e le comunicazioni relative alla somministrazione di alimenti e bevande riferite ad attività che si svolgono su aree pubbliche consentono l'esercizio dell'attività per il periodo previsto dalla connessa concessione di occupazione suolo pubblico.
7. L'esercizio dell'attività all'interno di locali abilita all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi e di impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini, il cui utilizzo è subordinato al rispetto dei limiti acustici certificato dalla Documentazione Previsionale di Impatto Acustico (DPIA).

## Articolo 15 - Procedimento per le Autorizzazioni

1. Nei casi in cui l'esercizio dell'attività sia subordinato al rilascio di autorizzazione il procedimento è attivato con la presentazione della domanda da parte dell'interessato.
2. Le autorizzazioni devono essere richieste utilizzando gli appositi modelli previsti dal Portale telematico *impresainungiorno.gov.it*, firmate digitalmente dalla persona fisica legittimata o avente titolo a richiedere l'autorizzazione e devono essere corredate della documentazione e, ove previsto, dalla dichiarazione sostitutiva di certificazione o atto di notorietà previsti dalla vigente normativa e dal presente Regolamento.
4. I termini per la conclusione del procedimento decorrono dalla data in cui risulta presentata tutta la documentazione necessaria per l'istruttoria del procedimento come richiesta dalla modulistica in uso e dalla vigente normativa, salvo che sia necessario acquisire pareri e/o autorizzazioni da altre Pubbliche Amministrazioni.
5. Qualora si renda necessario acquisire altri elementi di valutazione, il responsabile del procedimento richiede le integrazioni necessarie fissando un termine decorso il quale, qualora l'integrazione richiesta non sia pervenuta, la domanda è respinta.
6. L'autorizzazione amministrativa è rilasciata tramite portale telematico sopra indicato.

## TITOLO V

### VIGILANZA E SANZIONI

#### Articolo 16 - Sospensione e decadenza dell'autorizzazione

1. In caso di accertamento del venir meno anche di un solo requisito strutturale e/o criterio di qualità tale

da comportare il mancato raggiungimento del punteggio minimo richiesto ai fini del rilascio delle autorizzazioni alla somministrazione in zona tutelata, si procederà alla dichiarazione di decadenza del titolo autorizzativo ed alla conseguente chiusura dell'attività, salvo che l'interessato provveda ad integrare / conformare l'attività entro 30 giorni dall'avvio della rimozione stessa.

2. Resta fatto salvo quanto previsto dall'art. 84 della L.R. 22/2019.

## Articolo 17 - Sanzioni

1. Ogni violazione delle norme del presente regolamento, quando non costituisca violazione di legge o regolamento speciale, è accertata e sanzionata secondo quanto previsto dalla legge 24 novembre 1981, n. 689 e dall'articolo 7 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 e successive modificazioni.

2. Ai sensi dell'art. 16, comma secondo, della legge 689/1981, si rinvia ad apposita deliberazione di Giunta Comunale l'individuazione di eventuale importo di pagamento in misura ridotta della sanzione amministrativa pecuniaria diversa dalla somma di cui all'art. 7 bis del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, calcolata come da articolo 16, comma primo, della legge n. 689/1981.

3. In presenza di gravi e comprovate esigenze di interesse pubblico il Sindaco, con propria ordinanza motivata rivolta a persone determinate, per situazioni contingenti può vietare la vendita per asporto e la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

## TITOLI VI

### DISPOSIZIONI FINALI

#### Articolo 18 - Disposizioni finali e transitorie

**Il presente Regolamento entra in vigore dalla data di esecutività della Deliberazione di approvazione. E' applicato in via sperimentale per mesi sei dall'entrata in vigore ai fini delle necessarie verifiche e monitoraggio sulla applicabilità del medesimo, anche in esito alle eventuali osservazioni e proposte migliorative che dovessero pervenire da parte delle Associazioni/Organizzazioni di categoria interessate.**

Restano confermate e conservano validità:

- a) le autorizzazioni e/o le SCIA abilitanti all'esercizio delle attività di somministrazione alimenti e bevande già rilasciate o depositate prima dell'entrata in vigore del presente Regolamento;
- b) Progetti o ristrutturazione edilizia di unità immobiliari oggetto di istanze, dichiarazioni, segnalazioni o comunicazioni finalizzate alla nuova apertura e/o all'ampliamento di una attività di somministrazione alimenti e bevande già esistente, presentati in Comune prima dell'entrata in vigore del presente Regolamento.

Gli obblighi previsti dall'articolo 6, sono applicati anche alle attività già autorizzate precedentemente alla data di entrata in vigore del presente Regolamento.

I requisiti strutturali e i criteri di qualità di cui all'art. 7 sono soggetti a monitoraggio ed a verifica degli effetti della programmazione. In ogni caso hanno validità fino a loro revoca.

Per quanto non previsto nel presente provvedimento si fa rinvio alla disciplina contenuta nella Legge Regionale Lazio n.22./2019 e ss.mm.

Con l'entrata in vigore del presente Regolamento sono abrogati tutti i provvedimenti comunali in materia che risultino incompatibili con il medesimo.