



COMUNE DI BRACCIANO

Provincia di Roma

**REGOLAMENTO COMUNALE PER
L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITA' DI
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E
BEVANDE**

Approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n 46 dell'8 aprile 2008

ART. 1 - AMBITO DI APPLICAZIONE E PRINCIPI GENERALI

1. Il presente Regolamento disciplina l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande in attuazione della legge regionale n.21 del 29/11/2006, e delle direttive generali approvate dalla Giunta della Regione del Lazio con deliberazione n.563/07.
2. La regolamentazione si ispira ai principi della legge e agli indirizzi delle direttive, disciplinando in particolare:
 - a) le modalità di presentazione dell'istanza volta ad ottenere le autorizzazioni, nonché le modalità relative al rilascio, alla sospensione ed alla revoca delle autorizzazioni stesse;
 - b) le modalità relative alla presentazione delle comunicazioni;
 - c) le modalità relative alla presentazione della Denuncia di Inizio Attività (DIA);
 - d) l'orario minimo e massimo di apertura e chiusura al pubblico degli esercizi di somministrazione;
 - e) l'utilizzo, da parte dei locali in cui si svolge attività di somministrazione di alimenti e bevande, di più moderni ed ecologicamente idonei strumenti o apparati tecnologici per lo smaltimento dei fumi, di preferenza senza immissione in atmosfera, e per la diminuzione dell'inquinamento acustico, con particolare riferimento ai centri storici

ART. 2 – TIPOLOGIA DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono costituiti da un'unica tipologia, così definita: esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione.
2. Al fine di prevenire o limitare conseguenze dannose collegate alla somministrazione di alcolici in relazione a particolari situazioni di tempo e di luogo, in relazione a comprovate esigenze di interesse pubblico, il Comune di Bracciano, mediante apposite ordinanze Sindacali, può interdire l'attività di somministrazione di bevande alcoliche,
 - a. come disposizione generale per tutti gli esercizi pubblici di un'area;
 - b. come prescrizione temporanea o permanente per determinati esercizi;
 - c. in particolari occasioni o in determinate fasce orarie.
3. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande hanno facoltà di vendere per asporto i prodotti oggetto della loro attività.

ART. 3 - PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E DI BEVANDE

1. Il Comune di Bracciano, tenuto conto delle direttive impartite dalla Regione, per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e di bevande si attiene ai seguenti criteri di programmazione:
 - A. ZONE liberalizzate, ma a condizione che vi sia qualità minima di offerta.. Tali zone sono quelle dove risulta più dinamica la domanda, sia per la presenza di una continua e diffusa frequentazione dei cittadini residenti, fluttuanti e turistici, sia per la presenza di vaste zone commerciali che attraggono utenti. Si tratta pertanto di zone di pregio della città dove il valore locativo dei locali risulta più elevato rispetto ad altre zone della città con richiesta di

operatori qualificati. Le zone interessate sono pertanto quelle coincidenti con l'ex Zona 1 denominata Centro Storico, e le ex zone 2 e 3 a carattere prevalentemente di tipo commerciale primario. La distinzione tra Zona A (ex centro storico) e Zona B (ex zone 2 e 3) è dovuta a differenti requisiti minimi qualitativi di ingresso, e precisamente:

A CRITERI LOCALIZZATIVI E STRUTTURALI			
	Obiettivo	Definizione criterio	Punteggio Massimo
1	Incentivare attività con struttura maggiore	Superficie di somministrazione superiore a 50 mq.	8
2	Favorire l'accessibilità all'area di svolgimento dell'attività	Disponibilità di almeno di area a parcheggio privata pari o superiore ai mq disponibili per la somministrazione	5
3	Favorire l'accessibilità all'area di svolgimento dell'attività	Prossimità di un parcheggio pubblico entro la distanza di m. 150	5
4	Favorire attività che offrono maggiore comodità ai clienti	Superficie di somministrazione di almeno 1,5 mq per ogni posto a sedere	5
5	Favorire attività che offrono maggiore comodità ai clienti	Locali climatizzati - Area condizionata nel locale somministrazione	5
6	Incentivare attività con struttura maggiore	Sala distinta per fumatori	5
7	Favorire attività che si rivolgono a diverse tipologie di clienti	Area interna o esterna al locale attrezzata per l'intrattenimento e la somministrazione ai bambini	3
8	Incentivare attività con struttura maggiore	Servizi igienici a disposizione dei clienti aggiuntivi al numero minimo previsto dalla normativa	3
9	Incentivare attività con struttura maggiore	Servizi igienici aggiuntivi a quelli previsti dalla normativa ad uso esclusivo dei portatori di handicap	3
10	Incentivare nuove tecnologie e servizi comunali	Insonorizzazione dei locali (certificata da un tecnico abilitato)	3
11	Incentivare nuove tecnologie e servizi comunali	Utilizzo dei pannelli fotovoltaici	3
12	Incentivare nuove tecnologie e servizi comunali	Dichiarare di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti	3

B CRITERI PROFESSIONALI E ORGANIZZATIVI			
	Obiettivo	Definizione criterio	Punteggio Massimo
1	Incentivare esercizi che assicurano attività continuativa	Apertura annuale (apertura minima di 330 giorni/anno - si intendono escluse dal conteggio eventuali chiusure infrasettimanali)	10

2	Favorire attività con professionalità aggiuntive	Avere frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale relativo alla somministrazione di alimenti e bevande, come disciplinato dalla vigente normativa. Punteggio assegnato per ogni addetto ulteriore rispetto all'eventuale preposto o titolare	5
3	Favorire attività con professionalità aggiuntive	Avere esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS. Punteggio assegnato per ogni addetto ulteriore rispetto all'eventuale preposto o titolare	4
4	Favorire attività con professionalità aggiuntive	Essere stato iscritto al REC di cui alla L.426/1971, per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, salvo cancellazione dal medesimo registro, volontaria o per perdita dei requisiti	3
5	Favorire attività con professionalità aggiuntive	Attestato di qualifica di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore alimentare e/o di somministrazione organizzati da Associazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati.	3
6	Favorire attività legate alle politiche giovanili	Imprenditoria giovanile (età inferiore a 35 anni del titolare nelle imprese individuali o familiari o del legale rappresentante in tutte le società, nonché della maggioranza dei soci per le s.n.c., della maggioranza dei soci accomandatari per le s.a.s., della maggioranza dei componenti del C.d.A. e dei possessori della maggioranza del capitale sociale per le società di capitali, della maggioranza dei componenti del C.d.A. e della maggioranza dei soci per le soc.cooperative) .	4
7	Favorire attività legate alle politiche di genere	Imprenditoria femminile (sesso femminile del titolare nelle imprese individuali o familiari o del legale rappresentante in tutte le società, nonché della maggioranza dei soci per le s.n.c., della maggioranza dei soci accomandatari per le s.a.s., della maggioranza dei componenti del C.d.A. e dei possessori della maggioranza del capitale sociale per le società di capitali, della maggioranza dei componenti del C.d.A. e della maggioranza dei soci per le soc.cooperative)	4

8	Favorire attività che favoriscono i clienti stranieri	Conoscenza di almeno una lingua straniera, tra Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo, da parte del titolare o di un dipendente o collaboratore comprovata da diploma o attestato di frequenza a corsi di lingua, rilasciato da Istituti qualificati, dal quale si evinca il profitto conseguito o da prestazioni lavorative documentate svolte all'estero per almeno 12 mesi	4
---	---	--	---

N.B. Non si computano quale punteggio il requisito professionale previsto dalla Legge per l'apertura del pubblico esercizio.

C ALTRI CRITERI			
	Obiettivo	Definizione criterio	Punteggio Massimo
1	Incentivare la certificazione di qualità	Certificazione di qualità dei servizi offerti secondo standard riconosciuti ISO	8
2	Premiare la comunicazione dei criteri qualitativi scelti	Esposizione all'esterno dell'esercizio di una tabella riassuntiva dei criteri di qualità posseduti	5
3	Favorire attività che favoriscono i clienti stranieri	Menù a disposizione del cliente o elenco dei prodotti offerti, tradotti anche in altre lingue tra Inglese, Francese, Tedesco, Olandese e Spagnolo (2 punti se tradotti in una sola lingua, 3 se tradotti in due lingue, 4 se tradotti in tre lingue, 5 se tradotti in quattro o cinque lingue)	2-5
4	Favorire attività particolarmente attente al servizio	Divise per il personale	3
5	Sostenere il rilancio delle tradizioni locali	Menù con piatti / prodotti tipici locali e/o regionali	5
6	Incentivare l'utilizzo di prodotti locali	Carta dei vini con almeno 10 denominazioni, delle quali 3 prodotte da aziende della Provincia di Roma	5
7	Incentivare l'utilizzo di prodotti locali	Carta degli olii, con almeno 3 prodotti di aziende della Provincia di Roma	5
8	Favorire esercizi che assicurino un servizio stabile	Apertura settimanale di almeno 50 ore	3

Punteggi minimi necessari per la dimostrazione del possesso dei requisiti minimi di qualità:

ZONIZZAZIONE	Criteri localizzativi e strutturali	Criteri professionali e organizzativi	Altri criteri
ZONA A	15	15	20
ZONA B	20	10	20

B. ZONE assoggettate ad indici di servizio, ossia di sviluppo controllato del numero di autorizzazioni rilasciabili. Sono individuate, a tal fine, due zone distinte, la Zona C (ex zona 6 del vecchio piano commerciale) di espansione e Zona D (ex zone 4-5-7-8 del vecchio piano commerciale) per la parte restante del territorio. L'incremento del numero di esercizi

commerciali sarà effettuato su base percentuale rispetto alla consistenza di quelli esistenti e il valore numerico ottenuto sarà ripartito nei tre anni di validità del piano.

Gli indici di servizio sono i seguenti:

ZONIZZAZIONE PREVISTA	Consistenza attuale n. esercizi	Indice di servizio	Nuove autorizzazioni
Zona C	12	34%	4
Zona D	34	18%	6

ART. 4 - ATTIVITÀ ESCLUSE DALLA PROGRAMMAZIONE

Sono esclusi dai criteri di programmazione, di cui all'articolo precedente, per espressa previsione della Legge Regionale, le attività di somministrazione di alimenti e bevande che vengano svolte:

- a) congiuntamente ad altra attività prevalente, quale quella di spettacolo, intrattenimento, svago, sport, cultura, avente carattere non occasionale o stagionale; 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; non costituisce attività di intrattenimento e svago la semplice musica di accompagnamento anche se eseguita dal vivo;
- b) in locali situati all'interno delle aree di servizio delle strade extraurbane principali e delle autostrade aventi una superficie di somministrazione inferiore a 250 metri quadrati, in conformità alle leggi regionali vigenti in materia di distribuzione dei carburanti;
- c) al domicilio del consumatore;
- d) in locali non aventi accesso diretto dalla pubblica via situati all'interno degli alberghi, relativamente alle prestazioni rese agli alloggiati ed ai loro ospiti;
- e) in altri complessi ricettivi, relativamente alle prestazioni rese agli alloggiati ed ai loro ospiti;
- f) in locali situati all'interno di porti, aeroporti e stazioni ferroviarie, aeroportuali e marittime;
- g) nelle mense aziendali a favore dei dipendenti da amministrazioni, enti e imprese pubbliche e private;
- h) in scuole, ospedali, comunità religiose, stabilimenti militari, delle forze di polizia e del corpo nazionale dei vigili del fuoco, strutture di accoglimento per immigrati, rifugiati e profughi ed altre simili strutture di accoglienza e sostegno;
- i) nei mezzi di trasporto pubblico;
- j) in locali situati all'interno delle strutture di vendita di cui all'articolo 24, comma 1, lettere b) e c) della l.r. 33/1999 e successive modifiche;
- k) in locali situati all'interno dei mercati all'ingrosso previsti dalla legge regionale 7 dicembre 1984, n. 74 (Norme per la disciplina dei mercati all'ingrosso) e successive modifiche ;
- l) mediante distributori automatici posti in locali non a ciò esclusivamente destinati;
- m) nelle imprese agrituristiche così come definite dalla legislazione vigente.

ART. 5 – REQUISITI PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E DI BEVANDE

1. Lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è subordinato al possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:
 - a) avere frequentato con esito positivo appositi percorsi formativi, denominati percorsi integrati assistiti, analoghi a quelli previsti dall'articolo 5 della l. r. 33/1999, come da ultimo modificato dall'articolo 111 della legge regionale 28 aprile 2006, n. 4, ovvero un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande istituito o riconosciuto da un'altra regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano ovvero essere in possesso di un diploma di scuola alberghiera o titolo equipollente legalmente riconosciuto;
 - b) avere prestato la propria opera, per almeno due anni continuativi nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti la somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare comprovata dall'iscrizione all'Istituto nazionale della previdenza sociale (INPS) o, se trattasi di socio di società a responsabilità limitata, aver prestato la propria opera, per almeno due anni continuativi nell'ultimo quinquennio, in ambito aziendale con carattere di abitudine e prevalenza;
 - c) essere stato iscritto al registro esercenti il Commercio, di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426 (Disciplina del Commercio) e successive modifiche, per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica.
2. In caso di società, associazione od organismi collettivi, il possesso dei suddetti requisiti professionali è richiesto al legale rappresentante o ad altra persona delegata all'attività di somministrazione.
3. Coloro che intendono svolgere un'attività di somministrazione di alimenti e bevande devono aver assolto agli adempimenti previsti dall'art. 12 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n. 773, relativi all'istruzione obbligatoria dei propri figli.

ART. 6 – OBBLIGHI PER GLI ESERCENTI ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

1. Oltre al rispetto dei requisiti professionali, si cui all'articolo precedente, l'attivazione e l'esercizio dell'attività è subordinato al rispetto delle vigenti norme, prescrizioni, autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e di inquinamento acustico, sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e, qualora trattasi di esercizi aperti al pubblico, di sorvegliabilità, ai sensi del D.M. 17 dicembre 1992, n. 564, come modificato dal D.M. 5 agosto 1994, n. 534. Per quanto riguarda in particolare la tutela dall'inquinamento acustico, dovranno essere puntualmente rispettate, oltre alle vigenti disposizioni di legge, le eventuali prescrizioni per la disciplina delle attività rumorose del Comune di Bracciano.

ART. 7 – MODALITA' DI APERTURA O TRASFERIMENTO DI NUOVI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E DI BEVANDE SOGGETTI A PROGRAMMAZIONE NELLE ZONE A E B – LIMITI QUALITATIVI

1. L'apertura o il trasferimento di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, nelle Zone A e B, del presente regolamento, è soggetta al rilascio di apposita autorizzazione rilasciata dall'Ufficio Attività Produttive del Comune di Bracciano, a seguito della verifica dei requisiti professionali di cui all'art.5 ,dei requisiti di cui all'art.6, e dei requisiti qualitativi minimi di cui all'articolo 3, punto A e della disponibilità dei locali da parte del richiedente.
2. Il permanere dei requisiti di qualità minimi dovrà essere garantito, non solo in sede di apertura, ma anche per tutta la fase di esercizio dell'attività. Ai fini della verifica dei requisiti, oltre agli ordinari strumenti di vigilanza e controllo, l'Amministrazione potrà richiedere la presentazione, anche con periodicità annuale di dichiarazioni, certificazioni, copia di documenti. Nel caso del venir meno dei requisiti qualitativi minimi che hanno permesso il rilascio dell'autorizzazione l'amministrazione, anche a seguito di controllo, attiverà la seguente procedura:
 - comunicazione dell'avvio del procedimento diretto alla pronuncia della decadenza, assegnando all'interessato un termine non inferiore a 15 e non superiore a 60 giorni per l'adeguamento;
 - a pronunciare la decadenza in caso di mancato adeguamento entro il termine assegnato
3. Relativamente alle attività in esercizio nelle zone interessate ai requisiti di qualità minimi, alla data di entrata in vigore del presente regolamento, l'obbligo del rispetto dei requisiti minimi, con riduzione del 20%, si applica nei seguenti casi:
 - a) in caso di subingresso senza modifiche dei locali;
 - b) in caso di trasferimento per causa non imputabile all'interessato;
 - c) in caso di variazione non significative dei locali e/o attrezzature.La su indicata riduzione del 20% non si applica invece ai seguenti ulteriori casi:
 - a) in caso di variazioni essenziali dell'attività e/o delle attrezzature, dove per variazioni essenziali sin intendono quelle disciplinate come rilevanti dal regolamento CEE 852/2004. In questo caso l'esercente dovrà adeguarsi al punteggio minimo previsto entro 12 mesi dall'effettuazione delle variazioni;
 - b) in caso di sospensione dell'attività per un periodo superiore ai 6 mesi;
4. L'esame della domanda ed il rilascio dell'autorizzazione non sono subordinati:
 - a) alla disponibilità dei locali nei quali si intende svolgere l'attività di somministrazione;
 - b) alla presentazione preventiva del sistema HACCP e del certificato prevenzione incendi se richiesto dalla legge;
 - c) all'indicazione dell'eventuale delegato in possesso dei requisiti professionali;
5. Il Comune di Bracciano provvede ad accertare l'adeguata sorvegliabilità anche nel caso di locali oggetto di ampliamento o di modifiche strutturali.
6. L'autorizzazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è rilasciata a tempo indeterminato, quindi ha validità illimitata e si riferisce esclusivamente ai locali ed alle aree in essa indicati.

ART. 8 – MODALITA' DI APERTURA O TRASFERIMENTO DI NUOVI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E DI BEVANDE SOGGETTI A PROGRAMMAZIONE NELLE ZONE C E D – SOGGETTI AD INDICI DI SERVIZIO

1. L'apertura o il trasferimento di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, nelle Zone C e D, del presente regolamento, è soggetta al rilascio di apposita autorizzazione rilasciata dall'Ufficio Attività Produttive del Comune di Bracciano, a seguito della verifica dei requisiti professionali di cui all'art.5 ,dei requisiti di cui all'art.6, della disponibilità quantitativa di cui all'articolo 3, punto B e della disponibilità dei locali da parte del richiedente.
2. **Le domande sono esaminate secondo l'ordine di presentazione, ed in fase di prima applicazione, a far data dal giorno successivo alla validità del presente regolamento, così come risulta dalla data di apposizione e dal numero di protocollo generale apposto dall'amministrazione precedente.**
3. Nel caso di domande carenti o incomplete, per le quali sia stata disposta la sospensione del procedimento, si considera valida, ai fini dell'esame della domanda, la data alla quale il soggetto interessato provvede alla regolarizzazione della stessa;
4. L'esame della domanda ed il rilascio dell'autorizzazione non sono subordinati:
 - a) alla disponibilità dei locali nei quali si intende svolgere l'attività di somministrazione;
 - b) alla presentazione preventiva del sistema HACCP e del certificato prevenzione incendi se richiesto dalla legge;
 - c) all'indicazione dell'eventuale delegato in possesso dei requisiti professionali;
7. Il Comune di Bracciano provvede ad accertare l'adeguata sorvegliabilità anche nel caso di locali oggetto di ampliamento o di modifiche strutturali.
8. L'autorizzazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è rilasciata a tempo indeterminato, quindi ha validità illimitata e si riferisce esclusivamente ai locali ed alle aree in essa indicati

ART. 9 – PROCEDIMENTO AUTORIZZATORIO PER L'APERTURA O IL TRASFERIMENTO DI NUOVI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E DI BEVANDE

1. La domanda di autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande, dovranno essere presentate direttamente al protocollo generale del Comune di Bracciano – Ufficio Attività Produttive, Piazza IV Novembre 6 direttamente a mano oppure inviate a mezzo posta. La domanda di autorizzazione deve essere redatta su appositi moduli richiedibili all'Ufficio Attività Produttive.
2. Prima dell'apertura del locale il soggetto richiedente deve presentare al Comune di Bracciano, dichiarazione di inizio attività settore alimentare ai fini della registrazione, ai sensi dell'art.6 Regolamento CE n.852/04 e della Deliberazione di Giunta Regionale del Lazio n.275 del 16/05/06. La suddetta Dichiarazione di Inizio Attività può essere: a) semplice, con possibilità di iniziare l'attività dal giorno dichiarato purché successivo alla data di presentazione della notifica; b) differita, l'attività può iniziare 45 giorni dopo la comunicazione. La DIA differita può essere presentata solo nel caso di inizio di attività di: 1) centro di cottura; 2) Attività di ristorazione collettiva che prepari più di 300 pasti; 3) Laboratorio di produzione di preparazioni gastronomiche non soggette a riconoscimento e/o di prodotti di origine vegetale (conserven, IV e V gamma) quando non fornite direttamente al consumatore finale.

3. Non sono procedibili le istanze che non indichino il locale nel quale si intende esercitare l'attività;
4. In caso di trasferimento di sede, l'istanza può essere presentata solo nel caso in cui l'attività che si trasferisce è già stata effettivamente avviata da almeno sessanta giorni;
5. I termini temporali di istruzione del procedimento possono essere interrotti dagli uffici competenti una sola volta, entro giorni quindici dalla presentazione dell'istanza, per richiedere all'interessato le integrazioni documentali necessarie ai fini dell'istruttoria.
6. La domanda di autorizzazione per apertura o trasferimento di nuovi esercizi di somministrazione di alimenti e bevande si intende accolta qualora non venga comunicato il provvedimento di diniego entro novanta giorni dalla data di presentazione dell'istanza, così come certificata dalla data di protocollo del Comune;
7. **Costituisce motivo di diniego della domanda di autorizzazione alla somministrazione o di trasferimento di autorizzazione, l'indisponibilità di nuove autorizzazioni nelle Zone C e D; In tal caso il richiedente può presentare nuova istanza nel momento in cui dovessero rendersi disponibili in caso di cessazione di attività preesistenti o ad inizio anno per le nuove licenze soggette ad indice di servizio;**
8. In caso di rilascio di nuova autorizzazione il Comune trasmette copia della stessa alla Camera di Commercio, e semestralmente all'Osservatorio Regionale.

ART. 10 – PROCEDIMENTO RELATIVO ALLA DICHIARAZIONE DI INIZIO ATTIVITA' DI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E DI BEVANDE

1. Sono soggette a dichiarazione di inizio attività, le seguenti attività che vengono svolte :
 - congiuntamente ad altra attività prevalente, quale quella di spettacolo, intrattenimento, svago, sport, cultura, avente carattere non occasionale o stagionale; 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; non costituisce attività di intrattenimento e svago la semplice musica di accompagnamento anche se eseguita dal vivo;
 - in locali situati all'interno delle aree di servizio delle strade extraurbane principali e delle autostrade aventi una superficie di somministrazione inferiore a 250 metri quadrati, in conformità alle leggi regionali vigenti in materia di distribuzione dei carburanti;
 - al domicilio del consumatore;
 - in locali situati all'interno di porti, aeroporti e stazioni ferroviarie, aeroportuali e marittime;
 - nelle mense aziendali a favore dei dipendenti da amministrazioni, enti e imprese pubbliche e private;
 - in scuole, ospedali, comunità religiose, stabilimenti militari, delle forze di polizia e del corpo nazionale dei vigili del fuoco, strutture di accogliimento per immigrati, rifugiati e profughi ed altre simili strutture di accoglienza e sostegno;
 - nei mezzi di trasporto pubblico;
 - in locali situati all'interno delle strutture di vendita di cui all'articolo 24, comma 1, lettere b) e c) della l.r. 33/1999 e successive modifiche;
 - mediante distributori automatici posti in locali non a ciò esclusivamente destinati;

2. L'attività di somministrazione può essere iniziata immediatamente dopo l'avvenuta presentazione al Comune di Bracciano della denuncia di inizio attività o dalla data di apertura dell'esercizio indicata nella D.I.A. solo a condizione che il soggetto che ha inoltrato la denuncia abbia presentato istanza di dichiarazione di inizio attività settore alimentare ai fini della registrazione, ai sensi dell'art.6 Regolamento CE n.852/04 e della Deliberazione di Giunta Regionale del Lazio n.275 del 16/05/06. La suddetta Dichiarazione di Inizio Attività può essere: a) semplice, con possibilità di iniziare l'attività dal giorno dichiarato purché successivo alla data di presentazione della notifica; b) differita, l'attività può iniziare 45 giorni dopo la comunicazione. La DIA differita può essere presentata solo nel caso di inizio di attività di: 1) centro di cottura; 2) Attività di ristorazione collettiva che prepari più di 300 pasti; 3) Laboratorio di produzione di preparazioni gastronomiche non soggette a riconoscimento e/o di prodotti di origine vegetale (conserven, IV e V gamma) quando non fornite direttamente al consumatore finale;
3. Qualora la denuncia di inizio attività presentata al Comune di Bracciano non sia regolare o completa, entro giorni dieci dalla data di presentazione, l'Ufficio Attività Produttive ne da comunicazione al soggetto che ha inoltrato la stessa, indicando i motivi di irregolarità o di incompletezza;
4. L'esercizio dell'attività di somministrazione rimane sospeso fino alla regolarizzazione della denuncia di inizio attività;
5. Entro sessanta giorni dalla data di presentazione della D.I.A. regolare e completa in ogni sua parte ed allegato, l'Ufficio Attività Produttive provvede a verificare la sussistenza dei presupposti e dei requisiti di legge richiesti e a disporre, eventualmente, il divieto di prosecuzione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

ART. 11 – PROCEDIMENTO RELATIVO ALLA COMUNICAZIONE DI APERTURA DI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E DI BEVANDE

1. Sono soggette a semplice comunicazione, le attività che vengono svolte mediante distributori automatici posti in locali non a ciò esclusivamente destinati; l'affidamento della gestione di reparti; il subingresso; l'ampliamento dei locali in cui si svolge l'attività di somministrazione di alimenti e bevande.
2. Le comunicazioni dovranno essere predisposte su apposita modulistica fornita dall'ufficio Attività Produttive e allo stesso indirizzate.

ART. 12 - SOSPENSIONE, DECADENZA E REVOCA DELL'AUTORIZZAZIONE

1. L'autorizzazione decade nei seguenti casi:
 - a) quando il titolare dell'autorizzazione, salvo proroga in caso di comprovata necessità e su motivata istanza, non attivi l'esercizio entro un anno dalla data del rilascio dell'autorizzazione stessa o sospenda l'attività per un periodo superiore a un anno;
 - b) quando il titolare dell'autorizzazione non risulti più in possesso dei requisiti professionali;
 - c) quando venga meno la sorvegliabilità dei locali o la loro conformità alle norme urbanistiche, sanitarie, di sicurezza e di prevenzione incendi;
 - d) quando venga meno l'effettiva disponibilità dei locali nei quali si esercita l'attività e non venga richiesta, da parte del titolare, l'autorizzazione al trasferimento in una nuova sede nel termine di sei mesi, salvo proroga in caso di comprovata necessità e previa motivata istanza;
 - e) quando, nel caso di subingresso, non si avvii o non si prosegua l'attività secondo le modalità previste all'articolo 14 della Legge regionale n.21/06.

La proroga di cui alle lettere a) e d) non è concessa nel caso di mancato espletamento degli adempimenti in materia igienico-sanitaria o della mancata adozione dell'apposito sistema HACCP, ovvero del mancato rilascio delle concessioni, autorizzazioni o abilitazioni edilizie, nonché in caso di ritardo colpevole nell'avvio o nella conclusione delle opere di sistemazione edilizia dei locali.

2. L'autorizzazione sono sospese:
 - per un periodo non inferiore a cinque giorni e non superiore a quindici giorni, in caso di recidiva per il mancato rispetto dei turni stabiliti eventualmente nei programmi predisposti dal comune;
 - per un periodo non inferiore a tre giorni e non superiore a dieci giorni, in caso di recidiva per il mancato rispetto dei limiti di orario;
 - per un periodo non inferiore a cinque giorni e non superiore a dieci, in caso di recidiva per il mancato rispetto delle disposizioni relative alla pubblicità sui prezzi.
3. L'autorizzazione può essere revocata nei seguenti casi:
 - quando il titolare dell'autorizzazione non osservi i provvedimenti di sospensione dell'autorizzazione o non ripristini i requisiti mancanti nei termini previsti;
 - per motivi di pubblico interesse;
4. Qualora l'esercente non rispetti gli orari, le disposizioni regolamentari e le indicazioni operative fissati dal Comune di Bracciano per la tutela della pubblica quiete e dei cittadini contermini è soggetto alle sanzioni di cui all'art. 21 del presente regolamento e, in caso di recidiva, alla sospensione dell'attività e alla revoca dell'autorizzazione.
5. I provvedimenti di decadenza, di sospensione e di revoca dell'autorizzazione alla somministrazione di alimenti e di bevande devono essere preceduti dall'invio al titolare della stessa di formale comunicazione di avvio di procedimento amministrativo ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241.

ART. 13 – AUTORIZZAZIONI STAGIONALI ED AUTORIZZAZIONI TEMPORANEE

A) Attività stagionali

1. L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande in forma stagionale è soggetto ad autorizzazione amministrativa secondo le modalità stabilite dal precedente art.10.
2. Per attività di somministrazione di alimenti e bevande in forma stagionale si considera quella svolta per uno o più periodi, nel complesso non inferiori a giorni sessanta e non superiori a giorni duecentoquaranta per ciascun anno solare.
3. Nei provvedimenti autorizzativi per attività svolte in forma stagionale il Comune di Bracciano può prevedere l'apertura o la chiusura obbligatoria delle stesse in determinati periodi dell'anno solare.

B) Attività temporanee

1. L'attività di somministrazione in occasione di fiere, feste, mercati o di altre riunioni straordinarie di persone è soggetta ad autorizzazione amministrativa secondo le modalità

stabilite dal precedente art. 10, ma non è soggetta ai criteri di programmazione di cui all'art. 3 del presente regolamento.

2. Tale attività temporanea può essere svolta soltanto per il periodo di svolgimento delle predette manifestazioni e per i locali o i luoghi cui si riferisce.
3. I soggetti che svolgono attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande sono tenuti al possesso dei requisiti morali ed al rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e di inquinamento acustico, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e, qualora trattasi di esercizi aperti al pubblico, di sorvegliabilità.
4. Nel caso di manifestazioni in ambito religioso, benefico, solidaristico, sociale o politico, non sono richiesti i requisiti professionali.
5. Le autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande temporanee non possono avere una durata superiore a giorni trenta consecutivi e, al medesimo organizzatore, non può essere rilasciata un'ulteriore autorizzazione temporanea nello stesso luogo e/o con l'utilizzo delle medesime strutture prima di giorni novanta dalla data di scadenza della precedente autorizzazione.
6. Le attività di somministrazione svolte in forma occasionale e completamente gratuite non sono soggette ad autorizzazione o a denuncia di inizio attività, salvo il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

ART. 14 – DISTRIBUTORI AUTOMATICI

L'esercizio dell'attività di somministrazione tramite apparecchi automatici è soggetta ad autorizzazione purché i locali ove sono installati i distributori sono adibiti esclusivamente a tale attività e che siano opportunamente attrezzati per lo svolgimento della somministrazione di alimenti e bevande.

Se non si verificano le condizioni di cui al precedente punto l'attività tramite distributori automatici rientra nella vendita e, quindi, è soggetta alla disciplina di cui all'art.17 del D.LGS 114/98.

Nei locali adibiti all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è vietata la somministrazione di bevande alcoliche.

ART. 15 – ESERCIZIO DI ATTIVITA' ACCESSORIE

1. Fermo restando il rispetto delle disposizioni previste dalle leggi di settore, il rilascio di autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande abilita all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi e di impianti in genere utilizzati per la diffusione sonora e di immagini, a condizione che i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o di intrattenimento.
2. Le suddette autorizzazioni abilitano, inoltre, all'effettuazione di piccoli trattenimenti musicali senza ballo, in sale con capienza ed afflusso non superiore a cento persone dove la clientela acceda per la consumazione, senza l'apprestamento di elementi atti a trasformare

l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o trattenimento e senza il pagamento di biglietto di ingresso o aumento nei costi delle consumazioni.

3. Sono da intendersi inclusi nella definizione di piccoli trattenimenti musicali senza ballo:
 - 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, nella presentazione di libri, nell'effettuazione di conferenze e di manifestazioni similari;
 - l'effettuazione di trattenimenti, ovvero di divertimenti, attrazioni, cui il pubblico può attivamente partecipare, fatta salva l'esclusione di trattenimenti danzanti.
4. E' comunque fatto salvo il rispetto delle disposizioni vigenti, in particolare per la normativa in materia di sicurezza, di prevenzione incendi e di inquinamento acustico.

ART. 16 – ORARI DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

1. Con provvedimento Sindacale, previo parere delle organizzazioni dei pubblici esercizi e delle organizzazioni sindacali, maggiormente rappresentative a livello provinciale, nonché delle organizzazioni dei consumatori, il Comune di Bracciano determina l'orario minimo e massimo di apertura e chiusura al pubblico degli esercizi di somministrazione nell'ambito di una fascia oraria compresa tra un minimo di sei ore ed un massimo di diciotto ore.
2. Gli orari di apertura e chiusura al pubblico degli esercizi di somministrazione, compresi quelli in cui vengono svolte congiuntamente attività di vendita di beni e servizi, sono rimessi alla libera determinazione degli esercenti entro il limite minimo e massimo stabilito dal comune, che può differenziarlo in ragione delle caratteristiche e specificità delle zone considerate, nel rispetto dei contratti collettivi di lavoro di primo e secondo livello relativi al personale dipendente impiegato, con particolare riguardo alla salvaguardia del diritto al riposo settimanale contrattualmente sancito. Gli esercizi di somministrazione possono osservare uno o più riposi settimanali con espressa indicazione nel cartello di cui al comma 3.
3. I titolari degli esercizi di somministrazione hanno l'obbligo di comunicare al comune l'orario adottato e renderlo pubblico con l'esposizione di un apposito cartello ben visibile.
4. Nell'ambito della fascia oraria prevista dai commi 1 e 2 i titolari degli esercizi di somministrazione possono effettuare la chiusura intermedia a condizione che l'orario di attività non sia inferiore all'orario minimo stabilito dal comune.

ART. 17 – CHIUSURA TEMPORANEA DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

1. La chiusura temporanea degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande è comunicata al pubblico mediante l'esposizione di apposito cartello leggibile dall'esterno e, se di durata superiore a trenta giorni consecutivi, anche al Comune di Bracciano.
2. Il Comune di Bracciano, al fine di assicurare all'utenza idonei livelli di servizio, può predisporre, sentite le associazioni di categoria del commercio, del turismo e dei servizi, le

associazioni dei consumatori e le organizzazioni sindacali più rappresentative a livello provinciale, programmi di apertura per turno degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

3. Gli esercenti sono tenuti ad osservare i turni predisposti e a rendere noto al pubblico, anche durante il periodo di chiusura, il proprio turno, mediante l'esposizione di un apposito cartello leggibile all'esterno dell'esercizio.
4. Gli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande possono, a discrezione del titolare, osservare una o più giornate di riposo settimanale, che devono essere chiaramente indicate nel cartello di esposizione degli orari.

ART. 18 – PUBBLICITA' DEI PREZZI

1. I prezzi dei prodotti destinati alla somministrazione devono essere resi noti al pubblico con le seguenti modalità:

a) mediante esposizione, all'interno del locale, di apposita tabella in tutti i casi di somministrazione di alimenti e bevande, ivi comprese le attività di ristorazione;

b) mediante esposizione della tabella anche all'esterno del locale o comunque in maniera tale che sia leggibile dall'esterno dello stesso, limitatamente alle attività di ristorazione con esclusione della carta dei vini.

2. Nel caso di somministrazione di alimenti e bevande con formule a prezzo fisso è vietata l'applicazione di costi aggiuntivi per il servizio, il coperto, le bevande 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 od il listino dei prezzi deve essere posto a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione e deve indicare l'eventuale componente del servizio con modalità tali da rendere il prezzo chiaramente e facilmente comprensibile al pubblico. E' inoltre fatto divieto di applicare costi aggiuntivi per il coperto.

4. Il titolare dell'esercizio di somministrazione deve rendere noti al pubblico i prezzi dei prodotti destinati alla vendita per asporto, ovunque collocati, mediante cartello o altro mezzo idoneo allo scopo, fatti salvi i casi in cui i prezzi di vendita al dettaglio sono indicati in maniera chiara e facilmente visibile sui prodotti stessi

ART. 19 – IMPIANTI SMALTIMENTO FUMI

I locali in cui si svolge l'attività di somministrazione di alimenti e bevande devono essere dotati di più moderni ed ecologicamente idonei strumenti o apparati tecnologici per lo smaltimento dei fumi, di preferenza senza immissione in atmosfera, e per la diminuzione dell'inquinamento acustico. Alla domanda di autorizzazione o dichiarazione di inizio attività, dovranno essere allegati, a firma di un tecnico abilitato, la tipologia degli impianti e degli apparati tecnologici utilizzati per lo smaltimento dei fumi, nonché relazione tecnica ai fini della diminuzione dell'inquinamento acustico.

Nella relazione tecnica dovranno essere prese in considerazione le seguenti prescrizioni e direttive:

1. Ogni gruppo di cottura, soggetto ad emettere fumi, ossia fumi e vapori, prodotti della combustione dei gas o dalla cottura dei cibi, deve essere dotato di soprastante dispositivo di aspirazione. Il dimensionamento dell'aspirazione non deve essere effettuato considerando il ricambio orario (volumetrico), ma sulla superficie risultante tra bordo cappa e bordo superiore delle sottostanti apparecchiature, con una velocità da 0,1 a 0,8 m/s.
2. L'aria aspirata deve essere integrata. L'immissione va effettuata tramite impianti di canalizzazioni con "bocchette" di grande superficie per l'immissione lenta e diffusa dell'aria trattata, per evitare "freccie" d'aria. Nel ciclo di aspirazione e immissione in un ambiente cucina dotato di cappa e bocchette l'apparato aspirante dovrà funzionare tramite filtri condensatori che agiscono con duplice azione: a) trattenere le particelle di grasso in sospensione; b) condensare il vapore acqueo evitando che il medesimo si introduca nelle canalizzazioni. Dalle bocchette è immessa l'aria trattata, lenta e diffusa e il cui flusso assume carattere laminare ed effettua quindi il "lavaggio" dell'ambiente. In considerazione della resistenza variabile dell'aria dei filtri separatori del grasso, l'impianto di trattamento dell'aria viziata della cucina non deve essere convogliato assieme agli impianti per il trattamento dell'aria viziata di altri ambienti. Nelle cucine della grande ristorazione è razionale l'utilizzo di un impianto separato per il trattamento dell'aria per le lavastoviglie. E' assolutamente indispensabile un impianto per l'aria di alimentazione che porti un preciso afflusso di aria. I cassonetti dei ventilatori e le centraline devono essere dotati di accessi in numero e di dimensioni sufficienti per la manutenzione e l'utilizzazione, in modo tale da evitare che la zona della cucina sia coinvolta nelle operazioni di cui sopra. Tramite i condotti l'aria di transito dovrebbe essere eliminata all'esterno nel punto più alto dell'edificio. In casi particolarmente difficili può rivelarsi necessaria l'eliminazione dei cattivi odori da quest'aria (ad esempio tramite filtri a carboni attivi oppure tramite postcombustione termica).
3. Le condotte dell'aria devono essere prodotte in materiale liscio ed impermeabile. Le piegature sul lato inferiore devono essere saldate o rese stagne in modo da evitare la fuoriuscita di grassi e condensa. Tutte le sezioni della condotta devono essere provviste di un numero sufficiente di aperture per la pulizia. Non devono essere utilizzate canalizzazioni murate. Nelle condotte per l'aria viziata vi deve sempre essere depressione per evitare il diffondersi degli odori. Per le condotte per l'aria viziata delle lavastoviglie si deve tenere presente il pericolo di corrosione provocata dalla presenza di residui di detersivi nella condensa. Le condotte orizzontali dell'aria di scarico e dell'aria di transito dovranno essere molto corte. Nelle zone più basse sarà necessario prevedere contenitori di raccolta per la condensa di tipo adeguato che possano essere controllati e puliti con facilità. Queste condotte dovranno essere messe in opera nel modo più rettilineo possibile e isolate termicamente nel passaggio da zone fredde. Prima che l'aria viziata di una cucina venga portata da cappe o controsoffitti alla condotta, è necessario che venga pulita il più possibile tramite filtri separatori di grassi. I filtri, di dimensioni tali da poter essere lavati in lavastoviglie, devono essere montati con un angolo di 35° rispetto al piano orizzontale o meglio ancora di 45°. Per evitare il gocciolamento del grasso i filtri devono essere muniti di canaletti di scolo o di vaschette apposite. Le cappe di aspirazione per vapore montate sopra gli apparecchi devono sporgere rispetto agli apparecchi di almeno 0,10 m lungo l'intero perimetro, riferito ad una distanza di 2,10 m tra lo spigolo inferiore della cappa e il pavimento. In questi dispositivi possono essere utilizzati solamente elettromotori con almeno grado di protezione IP 54, provvisti di termocontatti che disinseriscono il motore in caso di surriscaldamento. Dopo il ventilatore è necessario prevedere un sensore per la temperatura, che in caso di incendio disinserisca il ventilatore. I controsoffitti captano tutti i vapori che fuoriescono dalle apparecchiature di cucina ed eliminano rapidamente il calore. Essi dovranno essere

conformati in modo tale da costituire efficaci filtri separatori al passaggio dell'aria. Una condensazione controllata rappresenta un vantaggio per le operazioni ulteriori di filtraggio.

4. Devono essere previsti canaletti di scolo per la condensa e il grasso. Lo spazio vuoto tra la controsoffittatura ed il soffitto deve essere costruito come una camera per l'aria viziata, a tenuta, chiusa e con superficie liscia e pulibile. Sia per i filtri inerziali a labirinto che per quelli a rete la velocità ottimale per la loro efficacia è di 1,4 - 1,6 m/s ; per velocità maggiori o minori il funzionamento non è più buono. I filtri a rete possono essere piani oppure ondulati con le ondulazioni tra loro perpendicolari per creare maggiore turbolenza dentro al filtro per far sì che le particelle colpiscano più filtri della rete. I filtri a rete hanno un intervallo di velocità in cui è buono il rendimento più ampio rispetto a quelli inerziali.. Questi filtri sono preferibili a quelli inerziali.
5. Per la filtrazione dell'aria di immissione sono preferibili i filtri "a tasca" perché se esauriti si bloccano mentre il tipo " a feltro" quando è pieno cede polvere che entra in cucina. In funzione delle diverse destinazioni d'uso dei locali è bene prevedere un secondo stadio di filtrazione locale dell'aria (filtri a tasche o materassini).
6. Gli impianti dell'aria di alimentazione devono essere provvisti di un dispositivo di regolazione della temperatura. Dalla zona di attività del cuoco oppure da una zona centrale della cucina si dovrebbero poter inserire, disinserire o regolare gli impianti di ventilazione. Si consiglia l'uso di temporizzatori. Per evitare errori viene raccomandato l'utilizzazione dell'impianto di alimentazione con quello dell'aria viziata. Nel caso in cui le cucine siano dotate di apparecchi con riscaldamento a gas, in esse dovrà essere presente una spia di controllo ben visibile che segnali il funzionamento dell'impianto di ventilazione. Nel caso di eliminazione comune dei gas di scarico delle apparecchiature di cottura e dell'aria viziata gli apparecchi a gas con allacciamento per i gas di scarico, deve essere previsto un ulteriore dispositivo di sicurezza che, in caso di guasto dell'impianto di ventilazione spenga gli apparecchi a gas. I filtri devono essere puliti a seconda di un piano prestabilito. Ciò dicasi anche per le controsoffittature di aerazione, da costruire in modo tale da garantire la manutenzione e la pulizia del relativo spazio vuoto. Le condotte dell'aria viziata e dell'aria di transito devono essere regolarmente controllate (almeno una volta all'anno) e, se necessario pulite.
7. Per evitare di scaricare odori all'esterno occorre l'installazione di pre-filtro a tasche più filtri a carboni attivi. Il volume d'aria da estrarre è in rapporto alla superficie degli apparecchi di cottura e della loro capacità di inquinazione. E' molto importante la frequente manutenzione degli apparecchi di aspirazione e di filtraggio delle fume. Gli effetti dei filtri per la captazione dell'aria e la filtrazione dei grassi sono: di setaccio, di sbarramento e di diffusione. Minore è la velocità di filtrazione, maggiore è il grado di separazione dei grassi e, quindi il livello di efficacia e di efficienza dell'impianto. È consigliabile, nell'adozione dei filtri, non troppo spessi, tanto meno quelli di maglia metallica. Dovendo evitare la condensa è necessario prevedere la ventilazione ed il condizionamento parziale dell'aria nonché mantenere la temperatura delle superfici dei soffitti e delle pareti al disopra della temperatura di rugiada, isolandole con l'applicazione di pannelli che abbiano anche però, se necessaria, una barriera para-vapore, continua ed impermeabile.
8. Va effettuata l'installazione delle cappe di aspirazione delle fume realizzate in acciaio inossidabile AISI 304, con celle filtranti e risvolto interno perimetrale per la raccolta della condensa, e l'installazione delle apparecchiature per la immissione dell'aria calda a soffitto e per la formazione delle barriere di termoventilazione per le pareti e per i soffitti affinché non si creino ristagni di vapori
9. I ventilatori di estrazione dell'aria viziata, che possono essere di tipo centrifugo, elicoidale o assiale, devono essere costruiti in materiale protetto dalla corrosione e dotati di aperture per

la pulizia nel cassetto. I motori dei ventilatori devono essere collocati al di fuori del flusso d'aria per l'ingrassamento e l'eventuale pericolo di incendio.

10. Per gli impianti di climatizzazione e aerazione, la previsione di automatismi di conduzione e regolazione ha l'obiettivo di rendere il controllo delle variabili (orari, temperature, umidità) indipendente dall'intervento di un operatore per ovviare alle dimenticanze ed alla personalizzazione del benessere che comporterebbe frequenti squilibri fra aree e zone del medesimo complesso. Si possono prevedere sistemi di conduzione programmata temporizzata e sistemi di termoregolazione con regolazione analogica proporzionale fra la temperatura interna e la temperatura esterna. Qualora non sia presente la regolazione automatica, è bene prevedere che dalla zona di attività del cuoco oppure da una zona centrale della cucina si possano inserire o disinserire gli impianti di ventilazione attraverso un quadro comandi ben visibile. E' necessario utilizzare insieme l'impianto di ventilazione e quello dell'aria viziata. Nel caso in cui la cucina sia dotata di apparecchi alimentati a gas, in essa dovrà essere presente una spia di controllo ben visibile che segnali il funzionamento dell'aria di ventilazione.
11. Per ridurre i consumi di energia elettrica e limitare la produzione di rumore si può ipotizzare un funzionamento variabile dei sistemi di aspirazione attraverso sensori che in funzione delle condizioni termigrometriche all'interno della cucina nonché delle concentrazioni di inquinanti comandino una maggiore o minore aspirazione attraverso l'aumento o la riduzione dei giri del motore del ventilatore. Questa ipotesi dovrebbe essere prevista in una progettazione integrata dell'impianto di climatizzazione e di aspirazione. I punti di presa devono essere previsti in zone non soggette ad inquinamento ed ubicati ad almeno 250cm dal terreno.
12. Per l'eliminazione dei cattivi odori dall'aria espulsa possono essere utilizzati, ad esempio, filtri a carboni attivi con pre-filtri a tasche oppure la postcombustione termica. Il processo di adsorbimento dei carboni attivi viene ridotto dall'umidità e quindi la loro capacità di adsorbire gli odori diminuisce in presenza di vapori d'acqua. La temperatura limite di lavoro dei carboni attivi è di 50-55°C e l'umidità massima tollerata è dell'80%; per gli scarichi d'aria delle cucine occorrono 0,20 Kg/m² (quantità di carboni attivi necessari per l'unità di volume di spazio). Vista la natura multiforme degli inquinanti originati dalla cottura da abbattere e l'elevato rendimento necessario, si potrebbero utilizzare soluzioni multistadio basate su tecnologie differenziate dedicate a frazioni diverse dell'effluente. Nelle cucine possono essere installate lampade ad azione germicida, che entrano in funzione nelle ore notturne e contribuiscono al mantenimento dell'integrità igienica dei locali.

ART. 20 – NORME IN MATERIA DI INQUINAMENTO ACUSTICO

In caso di apertura di un nuovo esercizio di somministrazione di alimenti e bevande non è consentito fare uso di:

1. condizionatori aventi unità poste all'esterno dei locali in cui viene svolta l'attività ;
2. gruppi frigo installati all'esterno dell'edificio o ancorati alla muratura;
3. estrattori di aria;
4. impianti di diffusione sonora;
5. gruppi elettrogeni o altre apparecchiature rumorose legate all'attività.

Nel caso di utilizzo di apparecchiature o impianti considerati rumorosi, il richiedente dovrà presentare la valutazione previsionale di impatto acustico, redatta da un tecnico abilitato ai sensi dell'art.2, comma 6, della Legge 447/95, per il rilascio del Nulla Osta acustico da parte dell'ARPA.

ART. 21 – SANZIONI

1. Chiunque svolga l'attività di somministrazione di alimenti e bevande senza le prescritte autorizzazioni, o quando queste siano decadute o sospese, ovvero violi ogni altra disposizione del presente regolamento, salvo quanto previsto dal comma 2, è soggetto al pagamento della sanzione pecuniaria di cui all'articolo 17 bis, comma 1, del regio decreto 18 giugno 1931, n. 773 e successive modifiche, ossia "sanzione amministrativa pecuniaria" da € 516,00 a € 3098,00 (pagamento in misura ridotta € 1.032,00).
2. Chiunque violi le disposizioni relative alla pubblicità sui prezzi (art.17 del presente regolamenti) è soggetto al pagamento della sanzione pecuniaria di cui all'articolo 17 bis, comma 3, del r.d. 773/1931 e successive modifiche, ossia "sanzione amministrativa pecuniaria" da € 154,00 a € 1,032,00 (pagamento in misura ridotta € 308,00).
3. Nelle ipotesi previste dai commi 1 e 2 si applicano le disposizioni di cui agli articoli 17 ter e 17 quater del r.d. 773/1931 e successive modifiche.
4. Fermo restando la sospensione non superiore a cinque giorni e non superiore a quindici giorni, mancato rispetto dei turni stabiliti ai sensi dell'articolo 17, comma 5, della Legge Regionale, il comune, in caso di recidiva, commina la sanzione pecuniaria prevista dal comma 2 del presente articolo.
5. Fermo restando la sospensione non superiore a tre giorni e non superiore a dieci giorni, il comune, in caso di recidiva per il mancato rispetto dei limiti di orario di cui all'articolo 17, comma 2, della Legge Regionale, commina la sanzione pecuniaria prevista dal comma 2 del presente articolo.
6. Il comune provvede all'irrogazione e alla riscossione delle sanzioni di cui al presente articolo.

ART. 22 –DISPOSIZIONI VARIE

1. Il presente Regolamento non disciplina la determinazione degli orari di apertura degli esercizi che svolgono attività di intrattenimenti musicali e danzanti congiuntamente a quella di somministrazione di alimenti e bevande, il relativo provvedimento, conforme agli indirizzi della Regione Lazio in materia, sarà effettuato con specifica Ordinanza Sindacale.
2. Il presente regolamento non disciplina i criteri generali per l'adozione degli strumenti normativi e dei relativi piani finalizzati al rilascio o alla revoca delle concessioni di occupazione di suolo pubblico e per la fissazione dei relativi canoni concessori. Tali criteri saranno stabiliti con regolamento distinto, sulla base delle linee guida emanate dalla Regione Lazio.
3. Le modalità di attuazione dei procedimenti di concertazione e di partecipazione amministrativa a livello locale, sono attivate dal Comune sulla base di una informazione preventiva inviata alle Organizzazioni maggiormente rappresentative a livello provinciale delle Associazioni dei pubblici esercizi, dei Sindacati firmatari del contratto dei pubblici esercizi e delle organizzazioni dei consumatori, con successiva possibilità, nel termine massimo di dieci giorni, a seguito di esplicita richiesta di una delle Organizzazioni, di indire apposita riunione, entro 48 ore dall'inoltro della richiesta, estendendo l'invito a tutte le altre

organizzazioni. In tale riunione sarà inserito, all'ordine del giorno, la trattazione del tema riferito all'informazione preventiva inviata. In caso di attivazione della concertazione, l'amministrazione sentite le organizzazioni partecipanti, stila apposito verbale della riunione, fermo restando la sua piena facoltà di aderire o meno alle richieste avanzate in tale sede. In caso di mancata attivazione della concertazione, nel termine di dieci giorni dall'informazione preventiva inviata, la documentazione preventivamente inviata si intenderà accettata.

4. Il presente regolamento continuerà ad esplicare i suoi effetti fino a sua revisione e/o integrazione.

ART. 23 – RINVIO

Per quanto non riportato o previsto nel presente regolamento si fa esplicito rinvio alla Legislazione vigente in materia.

ALLEGATO 1

1) STRADE PRINCIPALI PER LA ZONA A

PIAZZA	MAZZINI GIUSEPPE
PIAZZA	PADELLA
PIAZZA	SAMINIATI
PIAZZA	SAN CLEMENTE
VIA	DEGLI OLMI
VIA	DEL CAMPANILE
VIA	DEL FOSSATO
VIA	DEL MORETTO
VIA	DEL PESCIANO
VIA	DEL POZZO BIANCO
VIA	DELLA COLLEGIATA
VIA	DELLA ROTONDA
VIA	DELLA SCALETTA
VIA	DELLA SENTINELLA
VIA	DELL' ARAZZARIA
VIA	DELLE CANTINE
VIA	DELLE GROTTI
VIA	DI PIAZZA PADELLA
VIA	FIORAVANTI
VIA	SILLA FRANCESCO
VIA	TAMBURRI GIROLAMO
VIA	CESARE GIULIO
VIA	GRADINATA SAN CLEMENTE
VIA	SAN CLEMENTE
VIA	SCALETTA DEL MORETTO
VIA	SCALETTA DEL PESCIANO
VIA	SCALETTA DI PIAZZA PADELLA
VIA	TRAPASSO SAN CLEMENTE
VIA	UMBERTO I
VIA	VICINALE DELLA SENTINELLA
VICOLO	CUPETTA DEL MATTATOIO
VICOLO	DEL MORETTO
VICOLO	DI PIAZZA PADELLA
VICOLO	SAN CLEMENTE

2) STRADE PRINCIPALI PER LA ZONA B

LARGO	BATTISTI CESARE
LARGO	DELL'OSPEDALE VECCHIO
LARGO	MANUZIO ALDO
LARGO	PAVESE CESARE
LARGO	PRATOTERRA
PIAZZA	DEL PRATOTERRA
PIAZZA	I° MAGGIO
PIAZZA	IV NOVEMBRE
PIAZZA	ROMA
PIAZZALE	DELLA STAZIONE
PIAZZALE	FORMAGGI FRANCO
STRADA PRIVATA	COSIMI
STRADA VICINALE	DEI CAPPUCCINI
TRAVERSA	CATTANEO CARLO
VIA	ADIGE
VIA	ANSUINI GUARDATI LIDIA
VIA	ARMELLINI
VIA	ARNO
VIA	BOMBIERI UDINO
VIA	BRACCIANESE CLAUDIA II° TRONCO
VIA	BRENTA
VIA	BRESCIANI GERVASIO
VIA	CATTANEO CARLO
VIA	CAVOUR
VIA	CLAUDIA
VIA	CUPETTA DEL MATTATOIO
VIA	CUPETTA DELLE CARTIERE
VIA	D' ANNUNZIO GABRIELE
VIA	D'ACQUISTO SALVO
VIA	DEI GIARDINI
VIA	DEI PASQUALETTI
VIA	DEI QUADRI
VIA	DEL COLLE LAURETANO
VIA	DEL FORNACCIO
VIA	DEL GRILLO
VIA	DEL PONTE
VIA	DEL PRATOTERRA
VIA	DELLE FORTIFICAZIONI
VIA	DELLE PRIMULE
VIA	DI COTOGNOLA
VIA	DOMENICI LUIGI
VIA	DON GNOCCHI CARLO
VIA	ESTE
VIA	FAUSTI AGOSTINO
VIA	FLAVIA
VIA	GARIBALDI GIUSEPPE
VIA	GUBBIO
VIA	ISONZO
VIA	LATINI ETTORE
VIA	MARCHI CARLO
VIA	MARTIRI DI BELFIORE
VIA	NEGRETTI SALVATORE

VIA	OBERDAN
VIA	PALAZZI GIUSEPPE
VIA	PEDACCHIOLA DOMENICO
VIA	PIAVE
VIA	PIZZUTI GIUSEPPE
VIA	PO
VIA	POLLASTRINI ANTONIO
VIA	PRATO GIARDINO
VIA	PRINCIPE DI NAPOLI
VIA	PRINCIPE DI NAPOLI
VIA	REGINA D' ITALIA
VIA	RUGGERI MARIANO
VIA	SACILE
VIA	SAFFI AURELIO
VIA	SALA ARMANDO
VIA	SAN FRANCESCO D' ASSISI
VIA	SANT' ANTONIO
VIA	STATI CRISTOFORO
VIA	TARO
VIA	TEVERE
VIA	TRAVERSINI
VIA	TRENTO
VIA	TRIESTE
VIA	VARISCO ANTONIO
VIA	VERDI GIUSEPPE
VIA	VIROFLAY
VIA	VOLPI GIULIO
VIA	XX SETTEMBRE
VIA	ZARA
VIALE	ODESCALCHI
VICOLO	DEL PRATOTERRA
VICOLO	DELLA FERROVIA

3) STRADE PRINCIPALI PER LA ZONA C

LARGO	DELLE QUERCE
PIAZZA	DEGLI OLIVI
PIAZZA	DELLE MAGNOLIE
PIAZZA	PATRIZI
PIAZZA	MARINI SALVATORE
PIAZZA	SANTA CROCE
TRAVERSA	ALTARE DEL LUPO
TRAVERSA	CAMPO DELLA FIERA
TRAVERSA	DEI PRATACCI
TRAVERSA	DEL BAGLIONE
TRAVERSA	DELLE MOLARE
TRAVERSA	DI CINQUILLA
TRAVERSA	MONTE LA ROTA
TRAVERSA	BORSELLINO PAOLO
VIA	DE GASPERI ALCIDE
VIA	ALTARE DEL LUPO
VIA	ARCHIMAZZASETTE
VIA	BAGLIONE
VIA	CAMPO DELLA FIERA
VIA	CINTA DELLE COLONIE
VIA	CORTA
VIA	DEGLI ACERI
VIA	DEI FAGGI
VIA	DEI GELSOMINI
VIA	DEI LECCI
VIA	DEI MACERI
VIA	DEI PIOPPI
VIA	DEI PRATACCI
VIA	DEI TIGLI
VIA	DEL MELO
VIA	DELLA CACCIARELLA
VIA	DELLA MOLA
VIA	DELLE BETULLE
VIA	DELLE GINESTRE
VIA	DELLE MAGNOLIE
VIA	DELLE MOLARE
VIA	DELLE ROSE
VIA	DELLO STATUTO
VIA	DELL' OMO MORTO
VIA	DI CASTELGIULIANO
VIA	DI CINQUILLA
VIA	DON VALLETTI LORENZO
VIA	LENA E MASSA
VIA	MONTE LA ROTA
VIA	MONTEBELLO
VIA	OSPEDALACCIO
VIA	BORSELLINO PAOLO
VIA	SAN FILIPPO NERI
VIA	SAN ROCCO
VIA	SAN ZOPPO
VIA	SANTISSIMO SALVATORE

VIA	TRE PASSI
VIALE	DELLE PALME
VICOLO	SAN ROCCO

4) STRADE PRINCIPALI PER LA ZONA D

LOCALITA'	POSSESSO
LOCALITA'	SAMBUCO
LUNGOLAGO	ARGENTI GIUSEPPE
PIAZZA	SAN LORENZO
TRAVERSA	DEL CELSINO
TRAVERSA	DEL SASSONE
TRAVERSA	DELLA SELCIATELLA
TRAVERSA	DI VALLE FORESTA
TRAVERSA	LA LOBBRA
TRAVERSA	QUARTO DEL LAGO
VIA	BASSANO DI SUTRI
VIA	BRACCIANESE CLAUDIA
VIA	CASTELGIULIANO SAMBUCO
VIA	CIRCUMLACUALE
VIA	COLLE DEL LAGO
VIA	CONTEA RITI
VIA	DE PRETIS AGOSTINO
VIA	DEGLI ORTI
VIA	DEGLI SPALLETTONI
VIA	DEI CONDOTTI
VIA	DEL CANNONE
VIA	DEL CELSINO
VIA	DEL DATTERO
VIA	DEL LAGO
VIA	DEL MICCIARO
VIA	DEL PARADISO
VIA	DEL PEPE
VIA	DEL PERO
VIA	DEL PIANELLO
VIA	DEL POGGIO
VIA	DEL PORTICCIOLO
VIA	DEL SASSO
VIA	DEL SASSONE
VIA	DEL TOSTINO
VIA	DELL' ACQUARELLA
VIA	DELL' ANGUILLARA
VIA	DELL' OSSERVATORIO
VIA	DELLA CISTERNA
VIA	DELLA CONCHETTA
VIA	DELLA DOGANELLA
VIA	DELLA LEGA
VIA	DELLA MACCHIA
VIA	DELLA SELCIATELLA
VIA	DELLA SPOSETTA NUOVA
VIA	DELLA SPOSETTA VECCHIA
VIA	DELLE DUE MIGLIA
VIA	DELLE FERRIERE

VIA	DELLE PANTANELLE
VIA	DELLE PIETRISCHE
VIA	DI BATTISTELLA
VIA	DI BONIFICA 93
VIA	DI CANTAGALLO
VIA	DI FRA' GIOVANNI
VIA	DI MONTEFRANCO
VIA	DI MOZZONETA
VIA	DI PONTEVECCHIO
VIA	DI PRATIGLIOLO
VIA	DI PRATOGRANDE
VIA	DI PRATOLUNGO
VIA	DI VALLE FORESTA
VIA	DI VIGNA CAIO
VIA	FARICELLI QUIRINO
VIA	FERRARI ENZO
VIA	GIACOMELLI RAFFAELE
VIA	GRAN SASSO
VIA	LA LOBBRA
VIA	MAIELLA
VIA	MONTANINO GENNARO
VIA	MONTE TONICO
VIA	MONTEFIORI
VIA	NICHOLS PETER
VIA	OLMATA TRE CANCELLI
VIA	PANZANATA
VIA	PISCIARELLI
VIA	PODERALE DEL SAMBUCO
VIA	POGGIO DELLE MOLARE
VIA	POGGIO SANTA LUCIA
VIA	PONTE DELLE CARROZZE
VIA	QUARTO DEL LAGO
VIA	RAGNINI DOMENICO
VIA	ROCCA DI SOTTO
VIA	SAN CELSO
VIA	SAN GIUSEPPE
VIA	SAN LIBERATO
VIA	SAN SPIRITO
VIA	SANTA LUCIA
VIA	SETTEVENE PALO I TRONCO
VIA	SETTEVENE PALO II TRONCO
VIA	SFODERA
VIA	TERMINILLO
VIA	VALLE LUTERANA
VICOLO	DEGLI SPALLETTONI
VICOLO	DELLA SELCIATELLA