

Provincia di Vicenza



CITTÀ DI BASSANO DEL GRAPPA

AREA 5

SERVIZIO SUAP COMMERCIO

Regolamento per l'insediamento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande

**Parametri e criteri di programmazione
per il rilascio delle autorizzazioni per l'esercizio delle attività di
somministrazione di alimenti e bevande**

ai sensi del D.Lgs. 59/2010 e della L.R. n. 29/2007

NORME DI ATTUAZIONE

dicembre 2023

TESTO EMENDATO C.C. 21.12.23

Approvato con D.C.C. n. _____ del _____
Entrato in vigore dal _____
Redatto con la collaborazione professionale di :

AUA
URBANISTICA E AMBIENTE
Fernando Lucato urbanista

Strada Postumia 139 - 36100 Vicenza
tel. 0444 042849
e-mail: f.lucato@auaurbanistica.com
pec: fernando.lucato@archiworldpec.it
www.auaurbanistica.com

Sommario

Art. 1. Campo di applicazione	2
Art. 2. Validità efficacia e revisione della programmazione	2
Art. 3. Elaborati del Regolamento	3
Art. 4. Obiettivi della programmazione	3
Art. 5. Suddivisione in zone	4
Art. 6 Requisiti minimi obbligatori nella Zona 1 “Centro Storico di pregio”	4
Art. 7. Sospensione e decadenza autorizzazione per variazione temporanea di requisiti minimi obbligatori	6
Art. 8 . Orari attività	7
Art. 9 . Attività vietate.....	7
Art. 10 . Norme sul procedimento.....	7
Art. 11 . Norme di riferimento	8
Art. 12 . Sanzioni	8

Art. 1. Campo di applicazione

1. Il presente Regolamento disciplina l'insediamento di attività di somministrazione di alimenti e bevande in pubblici esercizi (in seguito "pubblici esercizi"), anche da parte delle associazioni e dei circoli, come definiti da L.R. 29/2007 e s.m.i., in tutto il territorio comunale, stabilendo i criteri ed i parametri di programmazione e le relative norme procedurali nelle zone soggette a tutela, in attuazione della legislazione concorrente in materia e, in particolare, ai sensi dell'art. 33 e seguenti della L.R. 29/2007 e s.m.i., dell'art. 64 del D. Lgs. n. 59 del 26.03.2010 e s.m.i..
2. Il presente Regolamento definisce i requisiti minimi obbligatori richiesti in zona 1 "Centro Storico di pregio" per:
 - a. nuova apertura o trasferimento di pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande in locale con destinazione d'uso commerciale (anche se locale già adibito a pubblico esercizio ma con attività cessata);
3. Il presente Regolamento stabilisce altri requisiti minimi obbligatori richiesti in zona 1 "Centro Storico di pregio" per:
 - a. attività oggetto di interventi di ampliamento della superficie di somministrazione per più del 20% e con un minimo di ampliamento di 8 mq. (sia interna al locale che su suolo pubblico);
4. Il presente Regolamento non si applica a:
 - a. attività di somministrazione di alimenti e bevande aperte per subingresso ai sensi dell'art. 15 L.R. 29/2007;
 - b. attività di somministrazione di alimenti e bevande oggetto di ampliamenti della superficie di somministrazione fino al 20% e inferiori agli 8 mq;
5. Ai fini del presente Regolamento si considera "superficie di somministrazione" dei pubblici esercizi l'area alla quale ha accesso il pubblico, destinata alla vendita e al consumo sul posto di alimenti e di bevande, occupata dalle attrezzature di somministrazione per il servizio al cliente, compresa la superficie di somministrazione in aree esterne pubbliche o private aperte al pubblico (plateatico, dehor).
6. Non è soggetto al presente Regolamento il rinnovo di concessioni di suolo di plateatici, ossia di superfici di somministrazione in area pubblica all'esterno dei pubblici esercizi, se relative a concessioni rilasciate in data precedente all'entrata in vigore del presente Regolamento.
7. Gli articoli 8 e 12 sono applicabili a tutte le attività di somministrazione di alimenti e bevande nei pubblici esercizi attivi in tutto il territorio comunale. (emendamento 21.12.23)

Art. 2. Validità efficacia e revisione della programmazione

1. Il presente Regolamento entra in vigore, con le modalità stabilite all'articolo 81 comma 4, dello Statuto comunale, a conclusione di una duplice pubblicazione di 15 giorni all'Albo Pretorio e si applica alle pratiche presentate successivamente a tale data.
2. Ai sensi dell'art. 33, comma 2 della L.R. 29/2007 il presente Regolamento di programmazione comunale ha validità triennale ed efficacia comunque fino all'adozione di un nuovo Regolamento.
3. La programmazione è comunque suscettibile di motivata modifica anche prima della scadenza del triennio, a seguito di diverse valutazioni come indicato nelle Linee Guida di cui all'allegato A alla DGR n. 3340/2008.

Art. 3. Elaborati del Regolamento

1. Fanno parte integrante del Regolamento:
 - a. le presenti Norme di attuazione;
 - b. Relazione tecnica illustrativa;
 - c. Elaborato grafico "Zone di tutela".

Art. 4. Obiettivi della programmazione

1. La programmazione conferma e precisa gli obiettivi indicati dalla normativa statale di cui all'art. 64 "Somministrazione alimenti e bevande" del D. Lgs. n. 59/2010, di attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno, come integrato e corretto dal D. Lgs. n. 147/2012 e indicati dall'art. 31 del Decreto Legge 6 dicembre 2011 n. 201, convertito in legge 22/12/2011 n. 214 per la liberalizzazione dell'apertura di nuovi esercizi commerciali, contemperando lo sviluppo e l'innovazione della rete comunale degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, nel rispetto delle previsioni del Piano degli Interventi e in armonia con le altre attività economiche, con il perseguimento dei motivi imperativi di pubblico interesse quali l'ordine pubblico, la tutela della salute, dei lavoratori, dell'ambiente, ivi incluso la tutela e la conservazione dell'ambiente urbano e dei beni culturali.
2. La programmazione, in particolare, persegue i seguenti obiettivi che costituiscono criteri fondamentali ed elemento di interpretazione della programmazione stessa:
 - a. favorire il libero mercato per incentivare una reciproca pressione concorrenziale che permetta alle attività di competere per attirare il consumatore con un'offerta di maggiore qualità complessiva come ben evidenziato dalla direttiva comunitaria Bolkestein. La tutela della concorrenza consente, inoltre, l'entrata nel mercato di nuovi soggetti che possono arricchire la qualità e la tipologia dell'offerta nel contesto bassanese; nel contempo, la liberalizzazione deve avvenire in un quadro coerente di principi di sostenibilità ambientale e sociale, valutando l'impatto localizzativo di nuove aperture sul territorio e sulla salute del cittadino, per conseguire l'obiettivo di una migliore qualità della vita;
 - b. innovare e caratterizzare il settore della somministrazione in sinergia con le altre attività economiche che connotano l'immagine e l'attrattiva di Bassano, in particolare della sua area più centrale, quali le attività ricettivo-turistiche, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali, creando nuove opportunità di sviluppo;
 - c. accentuare il riconoscimento identitario della parte più centrale e, al contempo, salvaguardare la parte residuale costituita da aree periferiche e frazioni, da fenomeni di desertificazione degli esercizi pubblici, mediante inibizione dei trasferimenti verso la zona centrale tutelata;
 - d. favorire un processo di crescita qualitativa dell'offerta di somministrazione in corrispondenza delle aree di maggior pregio del centro storico, subordinando al possesso di requisiti minimi obbligatori le nuove aperture, i trasferimenti e gli ampliamenti oltre una certa superficie di somministrazione.

Art. 5. Suddivisione in zone

1. Ai sensi del D.Lgs. 59/2010, art. 64, comma 3, e della L.R. 29/2007, art. 34, comma 2, ai fini dell'applicazione del presente Regolamento il territorio comunale è stato suddiviso in due zone:
 - Zona 1: assoggettata a tutela: "Centro Storico di pregio" come individuato nel Piano regolatore Comunale - Piano Interventi (area delimitata con il colore giallo nell'allegato 1 Elaborato grafico);
 - Zona 2: il resto del territorio comunale, localizzato al di fuori del "Centro storico di pregio".
2. Le zone sono evidenziate nell'Allegato 1 Elaborato grafico "Zone di tutela" .
3. Qualora una via delimiti il perimetro di due diverse zone, entrambi i lati della stessa sono da considerare rientranti nella zona con previsioni più restrittive; qualora un pubblico esercizio abbia accesso da diverse vie, comprese in diverse zone, si assume rientrante nella zona con previsioni più restrittive.

Art. 6 Requisiti minimi obbligatori nella Zona 1 "Centro Storico di pregio"

1. I requisiti minimi obbligatori che dovranno essere comprovati attraverso attestazioni e asseverazioni di tecnici abilitati da allegare alla pratica, richiesti in zona 1 "Centro Storico di pregio" per le seguenti attività di cui all'art. 1 punto 2.a - nuova apertura o trasferimento di pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande in locale con destinazione d'uso commerciale (anche se locale già adibito a pubblico esercizio ma con attività cessata) - devono essere:
 - A. Superficie minima di somministrazione interna al locale: 20 mq (esclusa superficie plateatico);
 - B. Accessibilità: ai soggetti diversamente abili va garantita l'accessibilità degli spazi di relazione (spazi aperti al pubblico) e di almeno un servizio igienico, definita ai sensi della vigente normativa nazionale (legge 09/01/1989 n. 13 e successive modificazioni, D.M. 14/06/1989 n. 236) e regionale (deliberazione della Giunta regionale 06/09/2011 n. 1428 per le sole parti cogenti e legge regionale 12/07/2007 n. 16, e dall'art. 14 dell'allegato A della D.G.R. Veneto 509 del 02/03/2010);
 - C. Locale rifiuti: all'interno del pubblico esercizio devono essere predisposti appositi locali o aree adeguatamente confinate all'interno di altri locali di deposito, di superficie utile di almeno 2mq ogni 30mq di superficie di somministrazione (compresa superficie di somministrazione nel plateatico), incrementata di 2,0 mq ogni ulteriori 30mq o frazione di superficie di somministrazione (compreso plateatico), dove raccogliere temporaneamente in idonei contenitori differenziati i rifiuti prodotti nel rispetto del vigente Regolamento unificato di Gestione dei Rifiuti Urbani, prima del conferimento al servizio pubblico di raccolta; tali aree devono essere mantenute costantemente pulite e al riparo da animali e altri animali infestanti.

D. **Dotazione di servizi igienici:** i pubblici esercizi devono essere forniti di servizi igienici a disposizione dei clienti e dimensionati in relazione alla capacità ricettiva dell'esercizio come indicato al successivo punto D1; devono inoltre essere previsti servizi igienici ad uso esclusivo del personale addetto all'esercizio secondo quanto indicato al successivo punto D2.

D.1. Servizi igienici a disposizione dei clienti:

- n.1 WC fino a 30 mq (20 persone con indice affollamento 0,7 persone/mq) di superficie di somministrazione, compresa superficie nel plateatico, accessibile alla clientela;
- n.2 WC oltre 30 mq e fino a 140 mq (100 persone con indice affollamento 0,7 persone/mq) di superficie di somministrazione, compresa superficie nel plateatico, accessibili alla clientela;
- n.1 ulteriore WC ogni ulteriori 140 mq o frazione di superficie di somministrazione (compresa superficie nel plateatico) accessibile alla clientela. Almeno n.1 dei servizi igienici riservati alla clientela deve essere accessibile ai portatori di disabilità motorie, in conformità a quanto previsto dall'art. 14 dell'allegato A della D.G.R. Veneto 509 del 02/03/2010.

D.2. Servizi igienici a uso esclusivo del personale, contemporaneamente presente:

- devono essere previsti inoltre WC ad uso esclusivo del personale addetto all'esercizio come indicato nella seguente tabella:

N° addetti	N° WC
Fino a 5	1 WC (**)
Da 6 a 10	1 WC
Superiore a 10	Un ulteriore WC ogni 30 dipendenti o frazione

(**) l'obbligo della presenza del bagno ad uso esclusivo del personale potrà essere derogato per le attività di sola somministrazione di bevande e/o con preparazione di alimenti a basso rischio microbico (Panini, toast, tramezzini con salse pronte, bruschette, insalatone, piatti pronti in monoporzione) e con un numero di addetti fino a 5 (contemporaneamente impiegati); in tal caso si potrà utilizzare il servizio igienico della clientela.

D.3. Requisiti dei servizi igienici:

- devono essere facilmente individuabili con apposite indicazioni, disposti in modo da consentire un loro facile utilizzo e, di norma, con ubicazione tale da evitare percorsi esterni al fabbricato;
- deve sempre essere previsto l'anti bagno con lavabo nel caso in cui il WC comunichi con locali di deposito, preparazione, somministrazione o vendita di alimenti e bevande;

- i lavabi devono inoltre essere dotati di dispositivo per la distribuzione di sapone liquido, asciugamani a perdere e/o ad aria e comandi di erogazione dell'acqua non manuali (leva, pulsante, fotocellula, ginocchio o pedale a pavimento per i bagni non adeguati ai portatori di handicap;
 - l'altezza libera interna deve essere di almeno 2,40 m;
 - la superficie utile in pianta deve essere di almeno 1,20 mq con lato minimo di almeno 1 m;
 - ogni posto wc deve essere completamente separato dagli altri e dall'anti bagno;
 - il pavimento, le pareti e la porta del WC e dell'anti bagno devono essere rifiniti con materiale resistente, impermeabile, liscio, facilmente lavabile e disinfettabile (preferibilmente mattonelle per pareti e pavimenti);
 - le superfici lavabili delle pareti devono avere altezza di almeno 2 m;
 - la porta di accesso deve essere apribile verso l'esterno; deve essere dotata di serratura di emergenza azionabile dall'esterno, indicatore di presenza e, nei casi di ventilazione artificiale, di griglia o di fessura nella porzione inferiore, alta almeno 5 cm;
 - l'aero-illuminazione dei WC deve essere di norma di tipo naturale, garantita da finestra apribile, con superficie pari ad almeno 0,40 mq; Nel caso di WC ciechi è ammessa la ventilazione artificiale, purché l'antibagno sia dotato di finestra apribile comunicante con l'esterno o quanto meno di una presa d'aria comunicante con l'esterno, anche tramite condotta. La ventilazione artificiale del WC deve assicurare almeno 5 ricambi/ora se continua e 10 se temporizzata con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo e con avvio contestuale all'accensione della luce o all'apertura della porta di accesso.
2. I requisiti minimi obbligatori richiesti in zona 1 "Centro Storico di pregio" che dovranno essere comprovati attraverso attestazioni e asseverazioni di tecnici abilitati da allegare alla pratica, per le seguenti attività di cui all'art. 1 punto 3° - per attività oggetto di interventi di ampliamento della superficie di somministrazione per più del 20% e con un minimo di ampliamento di 8 mq (sia interna al locale che su suolo pubblico) - devono essere quelli indicati al precedente punto 1.:

C. Locale rifiuti

D. Dotazione di servizi igienici.

Art. 7. Sospensione e decadenza autorizzazione per variazione temporanea di requisiti minimi obbligatori

1. La ditta titolare dell'attività di pubblico esercizio, o suoi aventi causa, dopo almeno 180 giorni dalla data di attivazione del pubblico esercizio a seguito di autorizzazione rilasciata ai sensi del presente Regolamento, potrà modificare temporaneamente e per motivi imprevedibili e sopraggiunti dopo l'attivazione del pubblico esercizio, i requisiti minimi obbligatori attestati nella domanda di autorizzazione. A tal fine dovrà comunicare preventivamente al Comune via pec la modifica temporanea dei requisiti, allegando documentazione tecnica descrittiva dei requisiti posseduti e delle modifiche agli stessi da introdurre temporaneamente. La ditta dovrà ripristinare i requisiti minimi obbligatori entro successivi 180 giorni dalla data di comunicazione della modifica dei criteri, dando immediata comunicazione di ripristino al Comune via Pec.

2. In caso di mancato ripristino dei requisiti minimi obbligatori per i motivi del punto 1 o in caso di accertamento del venir meno anche di un solo requisito obbligatorio il Comune provvede a sospendere l'attività autorizzata per un periodo non superiore ai 90 giorni, salvo proroga quando il ritardo non risulti imputabile all'interessato. Entro tale termine il titolare riprende l'attività, una volta ripristinati i requisiti mancanti, dandone comunicazione via pec al Comune.
3. Quando il titolare dell'esercizio non osserva i provvedimenti di sospensione di cui al comma 2, o non ripristina i requisiti mancanti nei termini previsti dai suddetti commi, il Comune provvede a revocare l'autorizzazione ai sensi dell'art.21-quinquies della L. 241/1990 e s.m.i.

Art. 8 . Orari attività

1. **In tutto il territorio comunale** si stabilisce che l'attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico effettuata limitatamente nella superficie di somministrazione in aree esterne pubbliche o private aperte al pubblico (plateatico, dehor), debba **cessare alle ore 1:00 nelle serate dalla domenica al giovedì** (ossia alle ore 1:00 dei giorni dal lunedì al venerdì) e **alle ore 2:00 nelle serate di venerdì, sabato e prefestivi** (ossia alle ore 2:00 dei giorni di sabato, domenica e festività), **inclusa la vendita per asporto di bevande alcoliche**, compreso l'allontanamento degli avventori per ragioni di ordine e di sicurezza pubblica, al fine di garantire le finalità indicate dall'art. 4 del presente Regolamento secondo le previsioni dell'art. 31 co. 2 del D.L. 201 del 6/12/2011 come convertito con modificazioni dalla L. 214 del 22.12.2011, quali la tutela della salute, dei lavoratori, dell'ambiente, ivi incluso l'ambiente urbano, e dei beni culturali. Sono fatti salvi gli orari dell'attività di somministrazione effettuata all'interno dei locali.
2. All'orario di chiusura dell'esercizio, il titolare dell'attività deve aver cessato ogni attività di somministrazione agli avventori, provvedendo all'allontanamento della clientela presente e alla chiusura delle porte di accesso dei locali interni; rimane possibile l'effettuazione delle operazioni di pulizia e quelle per la chiusura dell'attività senza arrecare disturbo alcuno ai residenti.
3. I titolari degli esercizi hanno l'obbligo di comunicare preventivamente al Comune l'orario adottato dal pubblico esercizio, che può anche essere differenziato per il plateatico e per giorni della settimana e per periodi dell'anno, e di renderlo noto al pubblico con l'esposizione di un apposito cartello ben visibile anche dall'esterno durante l'orario di apertura.

Art. 9 . Attività vietate

1. All'interno della zona 1 è vietata l'apertura di locali attrezzati prevalentemente per l'installazione di distributori automatici per la vendita e la somministrazione di alimenti e bevande.

Art. 10 . Norme sul procedimento

1. In zona 1 sono soggette ad autorizzazione rilasciata dal Comune ai sensi dell'art. 64 del D.Lgs 59/2010 e dell'art. 8 comma 1 della L.R. 29/2007 e s.m.i., previa presentazione di apposita domanda esclusivamente in via telematica, allo Sportello Unico per le attività produttive tramite il portale telematico in uso presso il Comune, completa delle dichiarazioni/attestazioni/asseverazioni di tecnici abilitati e relativa documentazione tecnica, le attività di somministrazione di alimenti e bevande indicate all'art. 1 punto 2 e punto 3, per le quali sono indicati i requisiti minimi obbligatori all'art. 6 punto 1 e punto 2.
2. Ai sensi dell'art. 8 c. 5 della L.R. 29/2007 e s.m.i., entro il termine di 60 giorni dalla data di

presentazione della domanda di autorizzazione prevista dal punto 1, il Comune rilascia l'autorizzazione o, prima di adottare un provvedimento di diniego della domanda, comunica i motivi ostativi all'accoglimento dell'istanza ai sensi dell'art. 10- bis della L.241/1990 e s.m.i..

3. In zona 2 l'apertura di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, gli ampliamenti e riduzioni delle superfici di somministrazione, i trasferimenti di pubblici esercizi sono soggetti a SCIA e disciplinati dall'art. 8-bis della L.R. 29/2007 e s.m.i..
4. In tutto il territorio comunale, l'insediamento e l'ampliamento della superficie di somministrazione di un pubblico esercizio su area pubblica o privata ad uso pubblico (plateatico/dehor) è soggetto alla concessione temporanea per l'occupazione del suolo pubblico, previa istanza da parte della ditta interessata da presentarsi tramite il portale telematico in uso presso il Comune e ai sensi del Regolamento comunale per la disciplina del canone patrimoniale di concessione, autorizzazione o esposizione pubblicitaria e nel rispetto del presente regolamento.

Art. 11 . Norme di riferimento

1. Per quanto attiene alle norme sul procedimento, si fa riferimento a:
 - D.Lgs. 59/2010 Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno
 - artt. 8 e 8-bis della L.R. 29/2007 Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
 - D.G.R.V. 2982/2008 e 3340/2008 Linee guida per la determinazione da parte dei comuni dei parametri e dei criteri di programmazione per il rilascio delle autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi degli articoli 33 e 8, comma 6 della legge regionale 21/9/2007 n. 29;
 - D.G.R.V 2026 del 3/8/2010 "Legge regionale 21 settembre 2007. n.29 recante "Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande". Adeguamento al Decreto Legislativo 26 marzo 2010 n. 59 recante "Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno". Primi criteri di indirizzo e coordinamento normativo";
 - Circolare n. 3637/C del Ministero dello Sviluppo Economico del 10/10/2010 ad oggetto: Impatto sulle procedure di avvio di alcune attività regolamentate, della riformulazione dell'articolo 19 della legge n. 241 del 1990 prevista dalla legge 30 luglio 2010, n. 122 ("Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 31 maggio 2010, n. 78, recante misure urgenti in materia di stabilizzazione finanziaria e di competitività economica") e alle altre leggi vigenti in materia.
2. Per quanto attiene ai requisiti minimi obbligatori in tema di igiene e sanità indicati dal presente regolamento, si fa riferimento a:
 - Criteri igienico sanitari per i pubblici esercizi di somministrazione e vendita di alimenti e bevande – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 - procedura condivisa da Ulss 3-4-5-6 – datato 26/11/2014.

Art. 12 . Sanzioni

1. Fatto salvo quanto previsto dalla normativa specifica di settore e qualora le violazioni non costituiscano reato, le inosservanze alle prescrizioni del presente Regolamento comportano l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria da euro 25,00 a 500,00, ai sensi dell'art. 7-bis del D.Lgs. n. 267/2000. All'interno dei limiti del citato art. 7-bis del D.Lgs. n. 267/2000 viene demandato alla Giunta la facoltà di adottare una delibera che stabilisca un

diverso importo della misura ridotta e l'importo massimo in caso di ripetizione della violazione nell'arco di validità della concessione.

2. Si applicano per quanto compatibili le disposizioni della Legge n. 689/1981 in materia di accertamento degli illeciti amministrativi.
3. Il primo mancato rispetto dell'orario di chiusura dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico effettuata nel plateatico, comunicato al SUAP o determinato con apposito provvedimento, comporta l'applicazione della sanzione prevista dalla normativa vigente.

Il secondo mancato rispetto nell'arco di 12 mesi dell'orario di chiusura dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico effettuata nel plateatico, comunicato al SUAP o determinato con apposito provvedimento, comporta l'applicazione della sanzione prevista dalla normativa vigente oltre che la sospensione della occupazione suolo pubblico (plateatico) per giorni 7.

Il terzo mancato rispetto nell'arco di 12 mesi dell'orario di chiusura dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico effettuata nel plateatico, comunicato al SUAP o determinato con apposito provvedimento, comporta l'applicazione della sanzione prevista dalla normativa vigente oltre che la sospensione della occupazione suolo pubblico (plateatico) per giorni 30.

Il quarto mancato rispetto nell'arco di 12 mesi dell'orario di chiusura dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico effettuata nel plateatico, comunicato al SUAP o determinato con apposito provvedimento, comporta l'applicazione della sanzione prevista dalla normativa vigente oltre che la sospensione della occupazione suolo pubblico (plateatico) per 12 mesi.

4. Nel caso in cui gli organi di controllo accertino, nell'arco temporale di 12 mesi, la violazione della disposizione contenuta nell'articolo 8, ovvero che le emissioni sonore e rumorose di qualsiasi natura prodotte sul dehor e/o dalle persone in sosta all'esterno del locale provochino fastidio e/o disturbo alle occupazioni ed al riposo delle persone, si applicano, oltre alla sanzione amministrativa, le seguenti sanzioni accessorie:
 - riduzione alle ore 22.00 di un venerdì e sabato consecutivi dell'orario di svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico sul dehor e contestuale obbligo di sgombero dello stesso alle ore 22.30 con le modalità di cui all'articolo 8, comma 2, in occasione del secondo accertamento;
 - riduzione alle ore 22.00 di ogni giorno per 7 giorni consecutivi dell'orario di svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico sul dehor e contestuale obbligo di sgombero dello stesso alle ore 22.30 con le modalità di cui all'articolo 8, comma 2, in occasione del terzo accertamento;
 - riduzione alle ore 22.00 di ogni giorno per 30 giorni consecutivi dell'orario di svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico sul dehor e contestuale obbligo di sgombero dello stesso alle ore 22.30 con le modalità di cui all'articolo 8, comma 2, in occasione del quarto accertamento;
 - riduzione alle ore 22.00 di ogni giorno per 12 mesi dell'orario di svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico sul dehor e contestuale obbligo di sgombero dello stesso alle ore 22.30 con le modalità di cui all'articolo 8, comma 2, in occasione del quinto accertamento.