



## **COMUNE DI GABICCE MARE**

### **Provincia di Pesaro e Urbino**

**CRITERI E PROCEDURE PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI PER LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE.**  
**Approvati con Delibera di Consiglio n.11 del 13/03/2013**  
**poi modificati con Delibera di Consiglio n.78 del 21/12/2015**

#### **INDICE**

- Art.1 Ambito di applicazione.
- Art.2 Criteri univoci per tutto il territorio
- Art.3 Criteri e procedure per l'apertura e per il trasferimento di sede di esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
- Art.4 Criteri e procedure per il subingresso in attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
- Art.5 Criteri e procedure per l'ampliamento e la riduzione della superficie di somministrazione.
- Art.6 Condizioni per l'esercizio delle attività in forma stagionale
- Art.7 Variazioni e modifiche ai locali sede dell'attività o al tipo di attività svolta
- Art.8 Criteri e procedure per l'esercizio dell'attività temporanea
- Art. 9 Norme comuni e norme per l'esercizio dell'attività
- Art.10 Modalità per lo svolgimento dei piccoli trattenimenti nelle attività di somministrazione
- Art.11 Attività di somministrazione di alimenti e bevande ad apertura prevalentemente serale e/o notturna, abbinate ad attività di intrattenimento e svago o dotate di spazi di somministrazione all'aperto
- Art.12 (Abrogato)
- Art.13 Sanzioni
- Art. 14 Norme Transitorie e finali

#### **Art.1 Ambito di applicazione.**

1. Il presente atto fissa criteri e procedure per il rilascio delle autorizzazioni per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande in attuazione di quanto previsto dal Titolo III della Legge Regionale 10 novembre 2009 n.27, dal Regolamento Regionale 4 agosto 2011 n.5 e dall'art.64 del D.Lgs. 26 marzo 2010 n.59 e s.m.i..

2. Sono fatte salve le ulteriori norme in materia urbanistica, igienico sanitaria, di prevenzione incendi, di inquinamento acustico e di sicurezza.

#### **Art.2 Criteri univoci per tutto il territorio**

1. I criteri fissati dal presente atto per le pratiche di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, sono gli stessi per l'intero territorio Comunale e per tutte le "tipologie" di attività di somministrazione.

2. Il Comune decide di non stabilire i divieti e le limitazioni all'apertura di nuove strutture previsti dall'art.64 del D.Lgs. 59/2010, così come modificato dal D.Lgs 147/2012.

#### **Art.3 Criteri e procedure per l'apertura e per il trasferimento di sede di esercizi di**

### **somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.**

1. L'apertura di un nuovo esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e il trasferimento di sede di un'attività esistente è subordinata alla presentazione di apposita SCIA (Segnalazione Certificata d'Inizio Attività).

2. Nella SCIA l'interessato deve dichiarare:

- il possesso dei requisiti morali;
- il possesso dei requisiti professionali;
- il nominativo dell'eventuale preposto all'esercizio, il quale deve aver accettato la nomina e deve dichiarare il possesso dei requisiti morali e professionali e di non essere preposto di altre ditte individuali o società;
- la superficie complessiva dell'esercizio e la superficie di somministrazione, indicando espressamente l'eventuale superficie esterna;
- il carattere stagionale o annuale dell'attività;
- la denominazione dell'esercizio;
- di avere la disponibilità dei locali sede dell'attività;
- di rispettare le vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia edilizia ed urbanistica, specificando in maniera espressa gli estremi catastali e riferimenti urbanistici (quali ad esempio estremi del permesso di costruire, della concessione edilizia, dell'agibilità, di un'ultima pratica SUAP, ecc...);
- di non necessitare del certificato di prevenzione incendi, o, se previsto, di averlo acquisito, indicandone gli estremi di rilascio;
- di rispettare le vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia igienico-sanitaria, di sicurezza e di inquinamento acustico, nonché di tutte le altre norme che disciplinano l'esercizio dell'attività;
- di rispettare le condizioni di conformità dei locali ai criteri di sorvegliabilità stabiliti nel D.M. 17/12/1992, n.564;
- di essere in regola con quanto prescritto al comma 4 del presente articolo.

3. Alla SCIA deve essere inoltre allegata:

- 1) la documentazione dalla quale risulti la disponibilità dell'immobile;
- 2) la planimetria dei locali sede dell'attività a firma di tecnico abilitato;
- 3) la notifica sanitaria, prevista per le imprese alimentari (NIA), completa dei suoi allegati e del timbro di presentazione della stessa alla A.S.U.R. competente;
- 4) ove nominato, accettazione del preposto completa di tutte le dichiarazioni sopra indicate.

4. Fatta salva diversa previsione igienico sanitaria, il locale deve avere la disponibilità di almeno un servizio igienico per i dipendenti e di almeno un servizio igienico per la clientela, attrezzato anche per i soggetti diversamente abili. Il servizio igienico per la clientela può essere realizzato, ove necessario, anche in spazi o locali esterni siti in area contigua all'esercizio e raggiungibili tramite aree dotate di copertura.

Il locale deve inoltre essere dotato di idonei accessi privi di barriere architettoniche, tali accessi possono essere garantiti anche attraverso soluzioni mobili o temporanee la cui presenza deve essere segnalata al pubblico verso l'esterno.

### **Art.4 Criteri e procedure per il subingresso in attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.**

1. Il trasferimento della proprietà dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande per atto tra vivi o per causa di morte e il trasferimento della gestione sono soggetti a SCIA, da presentare al Comune entro trenta giorni dalla data dell'atto o dall'apertura della successione. Il subentrante può iniziare l'esercizio dell'attività dalla data di presentazione della SCIA.

2. Nella SCIA il subentrante deve indicare:

- gli estremi dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività di somministrazione o della SCIA nella quale si subentra;
- il titolo giuridico che dà luogo al subingresso;
- il possesso dei requisiti morali;
- il possesso dei requisiti professionali;
- il nominativo dell'eventuale preposto all'esercizio, il quale deve aver accettato la nomina e deve dichiarare il possesso dei requisiti morali e professionali e di non essere preposto di altre ditte individuali o società;
- la superficie complessiva dell'esercizio e la superficie di somministrazione, indicando espressamente l'eventuale superficie esterna;
- il carattere stagionale o annuale dell'attività;

- la denominazione dell'esercizio;
- di avere la disponibilità dei locali sede dell'attività;
- di rispettare le vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia edilizia ed urbanistica, specificando in maniera espressa gli estremi catastali e riferimenti urbanistici (quali ad esempio estremi del permesso di costruire, della concessione edilizia, dell'agibilità, di un'ultima pratica SUAP, ecc...);
- di non necessitare del certificato di prevenzione incendi, o, se previsto, di averlo acquisito, indicandone gli estremi di rilascio;
- di rispettare le vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia igienico-sanitaria, di sicurezza e di inquinamento acustico, nonché di tutte le altre norme che disciplinano l'esercizio dell'attività;
- di rispettare le condizioni di conformità dei locali ai criteri di sorvegliabilità stabiliti nel D.M. 17/12/1992, n.564;
- di aver apportato o meno modifiche ai locali sede dell'attività o al tipo di attività svolta rispetto alla precedente gestione.

3. Alla SCIA deve essere inoltre allegata:

- 1) la documentazione dalla quale risulti la disponibilità dell'azienda e dell'immobile;
- 2) la planimetria dei locali sede dell'attività a firma di tecnico abilitato;
- 3) la notifica sanitaria, prevista per le imprese alimentari (NIA), completa dei suoi allegati e del timbro di presentazione della stessa alla A.S.U.R. competente;
- 4) ove nominato accettazione del preposto completa di tutte le dichiarazioni sopra indicate.

4. Nel caso l'interessato dichiari che non siano state apportate modifiche ai locali sede dell'attività, nè al tipo di attività svolta rispetto alla precedente gestione, non è necessario produrre la documentazione prevista al comma 3 punto 2)

#### **Art. 4 bis Superfici di somministrazione esterne all'aperto**

1. La superficie di somministrazione di un locale di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande può essere individuata anche su area esterna, all'aperto, purchè la stessa sia sita nelle immediate vicinanze del locale sede dell'attività.

Si intende sita "nelle immediate vicinanze del locale sede dell'attività" l'area di somministrazione esterna che, in un punto qualsiasi della medesima, disti non più di dieci metri dal perimetro del locale, calcolando la distanza sul percorso pedonale più breve.

L'area esterna può essere situata sia su area pubblica, che su area privata.

2. Nel caso di area pubblica il titolare/gestore dell'esercizio deve aver ottenuto apposita concessione di occupazione suolo pubblico. Nel caso di area privata il titolare/gestore dell'esercizio deve dimostrarne la disponibilità. La superficie di somministrazione esterna deve essere stata dichiarata all'interno della S.C.I.A. di apertura / subingresso / trasferimento o in una S.C.I.A. di ampliamento della superficie e deve risultare dalla planimetria dell'attività prodotta al SUAP.

3. L'esercizio dell'attività in aree esterne è subordinato in ogni caso al possesso dei requisiti igienico-sanitari e alla verifica in ordine alla viabilità.

4. Le strutture eventualmente installate sulle aree esterne devono, ove necessario, ottenere i titoli urbanistici edilizi previsti dalla normativa vigente.

#### **Art.5 Criteri e procedure per l'ampliamento e la riduzione della superficie di somministrazione.**

1. Nel caso in cui la superficie di somministrazione venga ampliata, il titolare dell'esercizio deve presentare al Comune apposita segnalazione certificata di inizio attività. La superficie oggetto di ampliamento, se interna, deve avere i requisiti previsti dall'art. 17 del Regolamento Regionale, mentre, se esterna, ossia all'aperto, deve avere i requisiti previsti dall'art. 4 bis del presente atto.

2. Nella segnalazione certificata di inizio attività di cui al comma 1) occorre dichiarare:

- di avere la disponibilità dei locali/delle aree relative alla parte ampliata;

- nel caso di aree interne, che le stesse hanno i requisiti previsti dall'art. 17 del Regolamento Regionale e sono conformi alle norme e prescrizioni in materia edilizia, urbanistica, di destinazione d'uso, igienico-sanitarie, di sicurezza, di prevenzione incendi, di inquinamento acustico e di sorvegliabilità;
- nel caso di aree esterne, che le stesse sono site nelle immediate vicinanze del locale sede dell'attività e sono conformi alle norme e prescrizioni in materia igienico-sanitaria, di viabilità, di sicurezza e di inquinamento acustico;
- di non necessitare del certificato di prevenzione incendi, o, se previsto, di averlo acquisito, indicandone gli estremi di rilascio;
- di aver rispettato le condizioni di conformità dei locali ai criteri di sorvegliabilità stabiliti nel D.M. 17/12/1992, n.564;

3. Alla segnalazione certificata di inizio attività deve essere inoltre allegata:

- 1) la documentazione dalla quale risulti la disponibilità dei locali/delle aree relative alla parte ampliata;
- 2) la planimetria dei locali sede dell'attività dalla quale risulti anche la parte del locale o l'area esterna che ha determinato l'ampliamento, a firma di tecnico abilitato;
- 3) la notifica sanitaria, prevista per le imprese alimentari (NIA), completa dei suoi allegati e del timbro di presentazione della stessa alla A.S.U.R. competente.

4. L'attività di somministrazione può essere esercitata nella parte ampliata dalla data di presentazione della segnalazione certificata di inizio attività al Comune, completa di tutte le dichiarazioni e di tutta la documentazione prevista ai precedenti commi.

5. Nel caso in cui la superficie di somministrazione venga ridotta, il titolare dell'esercizio deve presentare al Comune apposita comunicazione/segnalazione certificata di inizio attività allegando nuova planimetria dei locali a firma di tecnico abilitato.

#### **ART.6 Condizioni per l'esercizio delle attività in forma stagionale**

1. Per le attività stagionali valgono le stesse procedure indicate nei precedenti articoli.

2. Le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande a carattere stagionale possono esercitare l'attività nel periodo di stagionalità (periodo di alta stagione) fissato dalla Giunta con appositi provvedimenti.

Il periodo di stagionalità fissato dal Comune può essere continuativo o non continuativo, ma non può comunque superare i sette mesi.

#### **Art.7 Variazioni e modifiche ai locali sede dell'attività o al tipo di attività svolta**

1. La variazione della natura giuridica, della denominazione o della ragione sociale e il trasferimento della sede legale che non comporti il trasferimento dell'ubicazione dell'esercizio, nonché ogni altra variazione societaria che non determini subingresso sono soggetti a semplice SCIA, cui va allegata l'autocertificazione del legale rappresentante della società, relativa alle modifiche societarie intervenute ovvero copia conforme dell'atto con cui sono state approvate le modifiche societarie.

2. Nel caso in cui una società subisca modifiche nella compagine sociale che comportino mutamenti nella legale rappresentanza, il nuovo legale rappresentante deve presentare SCIA al Comune, producendo una dichiarazione sostitutiva relativa al possesso dei requisiti morali e professionali. Nel caso in cui lo stesso legale rappresentante sia privo dei requisiti professionali deve indicare il preposto all'attività, il quale deve aver accettato la nomina a preposto e deve dichiarare il possesso dei requisiti morali e professionali e di non essere preposto di altre ditte individuali o società.

3. Nel caso in cui siano state apportate modifiche ai locali sede dell'attività o al tipo di attività svolta occorre presentare segnalazione certificata di inizio attività relativa alle modifiche effettuate, dichiarando:

- che i locali e le aree destinati alla somministrazione, rispetto all'attività svolta, sono conformi alle norme e prescrizioni in materia edilizia, urbanistica, di destinazione d'uso, igienico-sanitarie, di sicurezza, di prevenzione incendi, di inquinamento acustico e di sorvegliabilità;
- di non necessitare del certificato di prevenzione incendi, o, se previsto, di averlo acquisito, indicandone gli estremi di rilascio;
- di aver rispettato le condizioni di conformità dei locali ai criteri di sorvegliabilità stabiliti nel D.M. 17/12/1992, n.564.

Alla SCIA vanno allegati:

- a) nuova planimetria dei locali sede dell'esercizio a firma di tecnico abilitato;

b) notifica sanitaria , prevista per le imprese alimentari (NIA), completa dei suoi allegati e del timbro di presentazione della stessa alla A.S.U.R. competente.

### **Art.8 Criteri e procedure per l'esercizio dell'attività temporanea.**

1. In occasione di fiere, feste, mercati straordinari o di altre riunioni straordinarie di persone è consentito lo svolgimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande previa presentazione di una SCIA.
2. Nel caso in cui l'attività di somministrazione temporanea si svolga su area pubblica, occorre che, prima della presentazione della SCIA, sia già stata richiesta ed ottenuta la relativa concessione di occupazione suolo pubblico.
3. L'attività di somministrazione può essere esercitata solo nei locali o luoghi di svolgimento delle suddette manifestazioni e nel periodo di svolgimento delle stesse.
4. Per le manifestazioni a carattere religioso, benefico, politico, sociale o sportive non è richiesto il possesso del requisito professionale.
5. Si chiarisce che nel caso in cui l'attività di somministrazione non abbia finalità imprenditoriali, occorre solamente:
  - presentare, alla ASUR e al Comune, la notifica sanitaria prevista per le imprese alimentari (NIA);
  - avere la disponibilità del locale o dell'area nella quale si intende esercitare l'attività e, se si tratta di area pubblica, ottenere la concessione di occupazione suolo pubblico.

### **ART. 9 Norme comuni e norme per l'esercizio dell'attività**

1. L'esercizio dell'attività deve avvenire nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di sicurezza, di prevenzione incendi, di sorvegliabilità dei locali e di inquinamento acustico, nonché di tutte le altre norme che disciplinano l'esercizio dell'attività.
2. Nel caso in cui, durante l'esercizio dell'attività, venga accertata la mancanza dei requisiti edilizi, urbanistici, di sicurezza, igienico sanitari, di prevenzione incendi, di inquinamento acustico, nonché di sorvegliabilità dei locali, si applica quanto previsto dall'art.20 comma 2 lett. a) e comma 3 lett. a) del Regolamento Regionale n.5/2011.
3. La verifica della conformità dei locali ai criteri di sorvegliabilità stabiliti dal decreto del Ministro dell'interno 17 dicembre 1992, n. 564 è un endoprocedimento di competenza della Polizia Municipale.

### **Art.10 Modalità per lo svolgimento dei piccoli trattenimenti nelle attività di somministrazione**

1. Le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, regolarmente "abilitate" all'esercizio, dell'attività possono:
  - a) installare e utilizzare apparecchi radiotelevisivi e di impianti per la diffusione sonora e di immagini, nonché di giochi;
  - b) svolgere giochi leciti;a condizione che:
  - 1) vengano rispettate le disposizioni previste dalle leggi di settore;
  - 2) i locali non siano allestiti in modo da configurare un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento;
  - 3) non sia imposto il pagamento di un biglietto di ingresso.L'installazione e l'uso di un normale apparecchio televisivo o l'uso di un televisore abilitato a trasmettere su reti decodificate, alle condizioni sopra descritte, non comporta alcun particolare adempimento. Nel caso di installazione di apparecchi per il gioco lecito e di organizzazione di giochi leciti, il titolare/gestore dell'esercizio deve provvedere a richiedere in Comune la Tabella dei Giochi Proibiti, per le finalità di cui all'art.110 comma 1 del T.U.L.P.S..
2. Le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande regolarmente "abilitate" all'esercizio dell'attività possono inoltre svolgere:
  - a) piccoli trattenimenti musicali senza ballo;

b) spettacoli ovvero divertimenti o attrazioni cui il pubblico assiste in forma prevalentemente passiva, consistenti in rappresentazioni musicali senza ballo, esposizione di opere artistiche, presentazione di libri, svolgimento di conferenze e manifestazioni similari;

c) trattenimenti ovvero divertimenti o attrazioni cui il pubblico può attivamente partecipare, esclusi i trattenimenti danzanti;

a condizione che:

- l'esercizio sia dotato di sale aventi complessivamente capienza e afflusso non superiori a 100 persone;
- il trattenimento si svolga in occasione della normale attività di somministrazione;
- i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento, ossia non siano idonei all'accoglimento prolungato del pubblico che assiste o partecipa in maniera diretta e non incidentale o causale;
- non vi sia pagamento di un biglietto d'ingresso;
- non si applichino aumenti dei costi delle consumazioni, rispetto al listino prezzi ordinariamente applicato.

3. L'esercizio di somministrazione che intenda organizzare piccoli intrattenimenti di cui ai precedenti commi, deve rispettare la normativa in materia di inquinamento acustico, le norme di sicurezza e di prevenzione incendi.

4. Qualora durante il piccolo trattenimento:

- sia previsto l'utilizzo di impianti di diffusione sonora, di diffusione di musica o vengano utilizzati strumenti musicali;
- sia prevista l'installazione di palchi / pedane per artisti e/o impianti elettrici, compresi quelli per l'amplificazione sonora;

il titolare/gestore dell'esercizio deve comunicare al Comune il tipo di trattenimento che intende effettuare, dichiarando il rispetto delle disposizioni in materia di inquinamento acustico, di sicurezza e di prevenzione incendi ed allegando la documentazione sotto indicata:

• per quanto riguarda l'inquinamento acustico, il titolare/gestore dell'esercizio:

deve produrre al Comune una relazione di valutazione di impatto acustico a firma di tecnico abilitato (tecnico competente in acustica ai sensi dell'art.2 della L.447/95 regolarmente iscritto nell'elenco della Regione Marche o in uno degli altri elenchi regionali) realizzata secondo le modalità di cui al punto 5.3.2 della D.G.R. 896/2003, in cui si attesti che il tipo di attività che si intende svolgere, non supera i limiti di rumorosità previsti dalla normativa vigente e dal piano di classificazione acustica del Comune.

Nel caso in cui gli impianti rumorosi non siano ancora stati installati, occorre, per le emissioni rumorose da questi derivanti, la relazione di valutazione può essere sostituita da una relazione previsionale di impatto acustico a firma di tecnico abilitato dalla quale risulti che non vengono superati i limiti di rumorosità previsti dalla normativa vigente e dal piano di classificazione acustica del Comune.

Resta ferma la facoltà di fare ricorso alla dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà di cui all'art. 47 del D.P.R. 445/2000, ove non vengano superati i limiti di emissione di rumore stabiliti dal documento di classificazione acustica del territorio comunale di riferimento, ovvero ove questo non sia stato adottato, ai limiti individuati dal D.P.C.M. 14/11/1997.

Nel caso in cui, dalla valutazione/relazione previsionale di impatto acustico, emerga il superamento dei valori di emissione, l'interessato deve presentare al Comune apposita richiesta di deroga alla rumorosità.

Nel caso in cui il trattenimento rumoroso si ripeta con le stesse caratteristiche, l'interessato nella comunicazione/richiesta di deroga alla rumorosità può dichiarare, sotto la sua personale responsabilità, che il trattenimento ha le stesse caratteristiche di quello di cui alla relazione previsionale di impatto acustico già prodotta, indicandone gli estremi.

E' fatta salva la possibilità dell'autorità di controllo di richiedere, in qualsiasi momento, al titolare/gestore dell'esercizio in attività, la verifica acustica sperimentale a dimostrazione del rispetto dei valori limite previsti. Le spese per la predisposizione della eventuale verifica acustica sperimentale sono a carico del titolare/gestore dell'esercizio.

• per quanto riguarda le norme sulla sicurezza il titolare/gestore dell'esercizio deve produrre:

certificato di idoneità statica e certificato di corretto montaggio, a firma di un geometra, ingegnere, architetto o perito industriale di eventuali palchi o pedane per artisti installate. Il palco o pedana non può avere un'altezza superiore a 80 centimetri.

dichiarazione di conformità dell'eventuale impianto elettrico, compreso quello per l'amplificazione sonora, a firma di un tecnico abilitato. Lo stesso deve essere installato in aree non accessibili al pubblico.

• per quanto riguarda le norme di prevenzione incendi occorre dare atto dell'approntamento di idonei mezzi antincendio ai sensi della normativa vigente in materia.

Copia della comunicazione presentata in Comune completa degli allegati e l'eventuale deroga alla rumorosità devono essere tenute presso il locale e mostrate, su richiesta, agli organi di controllo.

5. Nel caso in cui non sussista anche solo una delle condizioni indicate ai commi 1 e 2, l'esercente deve richiedere e ottenere la licenza ex art.68 o 69 T.U.L.P.S..

6. E' fatto obbligo ai titolari/gestori dell'esercizio di rispettare gli orari di effettuazione di tali attività accessorie stabiliti con apposita ordinanza del Sindaco.

**Art.11 Attività di somministrazione di alimenti e bevande ad apertura prevalentemente serale e/o notturna, abbinata ad attività di intrattenimento e svago o dotate di spazi di somministrazione all'aperto**

1. In relazione alle attività di somministrazione di alimenti e bevande ad apertura prevalentemente serale e/o notturna, abbinata ad attività di intrattenimento e svago, di cui all'art.10 comma 2 del presente atto, si ritiene che la valutazione dell'idoneità della loro ubicazione in rapporto all'esigenza della quiete pubblica e della sicurezza pubblica, sia da ritenersi soddisfatta con la verifica della "relazione previsionale di impatto acustico" redatta da tecnico abilitato, relativa sia al rumore prodotto all'interno che all'esterno del locale e con le prescrizioni in ordine alla sicurezza e alla prevenzione incendi indicate all'articolo precedente.

2. In relazione alle attività di somministrazione di alimenti e bevande ad apertura prevalentemente serale e/o notturna, dotate di spazi di somministrazione all'aperto, si ritiene che la valutazione dell'idoneità della loro ubicazione in rapporto all'esigenza della quiete pubblica e della sicurezza pubblica, sia da ritenersi soddisfatta dal rispetto delle disposizioni della normativa vigente e del presente atto, senza nessun onere aggiuntivo nel caso in cui l'attività svolta sia una mera attività di somministrazione.

Nel caso in cui nell'area esterna vengano effettuate attività accessorie di trattenimento e svago valgono le disposizioni di cui all'art.10.

**Art.12 (abrogato)**

**ART.13 Sanzioni**

1. Fatte salve le fattispecie sanzionatorie espressamente previste dalle norme di settore, le violazioni alle disposizioni stabilite dal presente atto, sono sanzionate ai sensi dei commi 2 e 3 dell'art.69 della L.R. 27/2009.

**Art. 14 Norme Transitorie e finali**

1. Per quanto non espressamente previsto si rimanda a quanto indicato nella Legge Regionale n.27 del 10 novembre 2009 "Testo Unico del commercio", nel Regolamento Regionale n. 5 del 4 agosto 2011 "Disciplina delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, in attuazione del Titolo III della legge regionale 10 novembre 2009, n. 27 (Testo unico in materia di commercio)", nonché nei principi del Decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59, recante attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno e successive modificazioni.