



# CITTÀ DI AGROPOLI

(Provincia di Salerno)

## DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

originale

N°47 del 12/8/2010

OGGETTO : Approvazione "Regolamento per l'insediamento delle attività produttive e commerciali nell'ambito del centro storico"-

L'anno duemiladieci il giorno dodici del mese di agosto alle ore 10,10 nel Palazzo Municipale. Convocato per determinazione del Presidente del Consiglio con appositi avvisi, notificati per iscritto in tempo utile a mezzo del messo con l'osservanza di tutte le formalità prescritte dalla vigente legge in seduta ordinaria di prima convocazione, si è riunito il Consiglio comunale:

Sindaco: Avv.Francesco Alfieri

Consiglieri:

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| 1) Massimo La Porta      | 11) Salvatore Coppola |
| 2) Carmine Serra         | 12) Angelo Andreiuolo |
| 3) Pietro Paolo Marciano | 13) Errico Luca       |
| 4) Giovanni Orrico       | 14) Pasquale De Rosa  |
| 5) Emilio Malandrino     | 15) Vincenzo D'Ascoli |
| 6) Mario Pesca           | 16) Emilio Prota      |
| 7) Gerardo Santosuosso   | 17) Nicola Comite     |
| 8) Gianluigi Giuliano    | 18) Agostino Abate    |
| 9) Michele Pizza         | 19) Giuseppe Vano     |
| 10) Ferdinando Farro     | 20) Antonio Domini    |

Risultano assenti: COMITE ; DOMINI.

Presiede la riunione il Presidente: ing. Agostino Abate

Partecipa il Vice Segretario Generale dott.Eraldo Romanelli.

Partecipano alla seduta, senza diritto di voto, gli assessori: Mauro Inverso, Adamo Coppola, Franco Crispino, Eugenio Benevento, Antonio Pepe, Angelo Cocco e Raffaele Carbone.



CITTÀ DI  
AGROPOLI

SERVIZIO ATTIVITA' ECONOMICHE E PRODUTTIVE

## Proposta di deliberazione del Consiglio Comunale

Proponente: Assessore allo sviluppo

**Oggetto : Approvazione "Regolamento per l'insediamento delle attività produttive e commerciali nell'ambito del centro storico"**

**PREMESSO:**

- che con delibera consiliare n. 33 del 9/6/2010 è stato adottato il "Regolamento per l'insediamento delle attività produttive e commerciali nell'ambito del centro storico";
- che la procedura di approvazione del suddetto regolamento presuppone la preventiva acquisizione del parere sulle norme di carattere igienico sanitario da parte dell'ASL;

**DATO ATTO** che:

- l'amministrazione comunale ha provveduto in data 24 maggio 2010 ad inviare al Dipartimento dell'ASL SA , per il preventivo parere , la bozza del Regolamento di che trattasi;
- che in data 26 luglio 2010 con nota prot. n. 1478 il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL SA ha trasmesso il proprio parere che si allega;

**ATTESA** la necessità di procedere ora all'approvazione delle norme regolamentari di cui all'oggetto accogliendo le specificazioni suggerite dalla ASL;

**VISTO** il D.Lgs. n. 267/00

Propone di deliberare

per le motivazioni espresse in parte premessa e che qui si intendono integralmente riportate

1. di approvare il Regolamento "Regolamento per l'insediamento delle attività produttive e commerciali nell'ambito del centro storico" allegato al presente provvedimento che ne costituisce parte integrante in uno con le specificazioni suggerite dalla ASL;
2. di abrogare, a far data dall'entrata in vigore, ogni altra deliberazione o provvedimento contrastante con le norme contenute nel regolamento approvato con la presente delibera;
3. dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, c. 4 del D.Lgs. n. 267/00.

Agropoli, lì 5/8/2010

Firma del proponente

**PARERE TECNICO :** Il responsabile del servizio Attività economiche e produttive  
Vista la proposta di cui sopra, ai sensi dell'art. 49 comma 1 del TU delle leggi sull'ordinamento degli EELL, approvato con D.Lgs 18/08/2000, n°267; per quanto riguarda la sola regolarità tecnica, esprime parere favorevole.

Data 5/8/2010

Il Responsabile del servizio



# **COMUNE DI AGROPOLI**

(Provincia di Salerno)

**SERVIZIO ATTIVITA' ECONOMICHE E PRODUTTIVE**

**REGOLAMENTO COMUNALE CONCERNENTE GLI STRUMENTI DI PROMOZIONE E SVILUPPO DEL  
TESSUTO COMMERCIALE NEL CENTRO STORICO**

*Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. \_\_\_\_ del \_\_\_\_\_*

## **TITOLO I PRINCIPI GENERALI**

### **Art. 1**

#### **Natura del provvedimento**

Il presente provvedimento costituisce il piano comunale concernente gli strumenti di promozione e sviluppo del tessuto commerciale nel centro storico, a norma dell'art.14, della legge regionale 7 gennaio 2000 n. 1.

Il centro antico è una zona meritevole di particolare tutela in virtù della sua storia e della sua tradizione di zona storica più antica della città.

A tal fine, pur nel rispetto del principio della libertà di impresa, al solo fine di preservare tradizioni e caratteristiche di luogo storico si rende necessario procedere ad individuare una serie di strumenti, indirizzi, particolari limitazioni e prescrizioni che consentano ai cittadini la possibilità di aprire nuovi negozi ed al comune di governare il territorio.

Il Comune di Agropoli, con l'adozione delle presenti norme, definisce gli indirizzi per la riqualificazione della rete distributiva e per la rivitalizzazione del tessuto economico, sociale e culturale del Centro Storico, perseguendo le seguenti finalità:

- a) incentivare lo sviluppo delle attività commerciali nel Centro storico, riconoscendolo come luogo importante e privilegiato della vita economica e sociale cittadina;
- b) favorire la vitalità del luogo proponendo possibilità di sviluppo incrementando gli immobili con destinazione commerciale;
- c) preservare l'ambiente storico e monumentale, anche tramite l'esclusione dal Centro di attività non idonee al contesto;
- d) stabilire norme a tutela delle tradizionali caratteristiche culturali ed ambientali della zona;
- e) individuare criteri per il mantenimento del decoro cittadino e per prevenire fenomeni di degrado, a tutela della sicurezza urbana e dell'igiene pubblica;

### **Art. 2**

#### **Area di intervento**

Ai fini di una migliore articolazione dell'intervento di promozione, sviluppo e rivitalizzazione, l'area del centro storico oggetto del presente piano corrisponde alla zona identificata come "zona omogenea A" del vigente Piano di Fabbricazione ( allegato 1)

**Art.3**  
**Obiettivi**

Il Comune nell'adottare gli strumenti di promozione e sviluppo del tessuto commerciale nel centro storico, intende perseguire:

1. Il rilancio, la preservazione ed il potenziamento della funzione tipica del commercio nel centro storico, anche ai fini del recupero del ruolo di importante polo di aggregazione della vita sociale;
2. La valorizzazione del centro storico, finalizzato alla tutela delle caratteristiche, dell'immagine e del decoro del bene tradizionale e culturale rappresentato dal luogo di significativo interesse storico, ambientale, tradizionale e culturale della città;
3. La qualificazione del centro storico, anche attraverso agevolazioni in favore di insediamenti di attività commerciali .

**TITOLO II**  
**DISPOSIZIONI PARTICOLARI**

**Art.4**  
**Limitazioni merceologiche**

Nell'area oggetto del presente regolamento, così come individuata dall'art. 2, si dispone il divieto di vendita delle seguenti merceologie, poiché in contrasto con la tutela dei valori storici, ambientali e all'immagine del centro storico

**a) Esercizi artigianali:**

- Esercizi artigianali che trattano materiali da recupero e di scarto rottami.
- Carrozzerie e auto-officine per la riparazione di auto e motocicli, elettrauto, tappezzerie auto, installazione autoradio, riparazione gomme, autolavaggi, autorimesse e depositi di materiale di ricambio.
- Laboratori di riparazione e montaggio di macchine industriali e di motori e componenti elettromeccanici ed industriali.
- Carpenterie metalliche e falegnamerie.
- Lavanderie self service e a gettone

**b) Commercio all'ingrosso**

c) **Depositi e magazzini** non funzionalmente collegati con esercizi esistenti nella stessa zona, anche se appartenenti al medesimo titolare.

**d) Sale giochi.**

**e) Esercizi commerciali per la vendita al dettaglio delle seguenti tipologie di merci:**

- prodotti per l'edilizia, pavimenti, rivestimenti, legnami e laminati, materiali ferrosi e simili, articoli idro-termo sanitari.
- *sexy shop* ed esercizi similari.
- esercizi che commercializzano prodotti di largo e generale consumo quali discount e hard-discount.
- esercizi che commercializzano materie prime tessili, prodotti chimici quant'altro riferibile all'industria.
- la vendita di macchine, attrezzature ed articoli per l'industria, il commercio l'agricoltura e l'artigianato, nonché di ricambi e accessori.
- la vendita di combustibili.

- distributori automatici che occupino suolo pubblico o suolo privato gravato da servitù di uso pubblico;
- attività di vendita al dettaglio e di somministrazione effettuata mediante apparecchi automatici in apposito locale ad essa adibito in modo esclusivo.

**f) Attività di phone-center , Internet- point e money transfer.**

Le disposizioni del comma 1 non si applicano agli esercizi già legittimati ad esercitare l'attività alla data di entrata in vigore del presente piano.

**Art. 5**

**Divieti**

Nel centro storico non possono essere aperti esercizi commerciali con superficie di vendita superiore a mq. 250.

Sempre nel centro storico è vietato l'esercizio del commercio su aree pubbliche in forma itinerante. E' ammesso solo per specifici prodotti tradizionali, quali gelati, zucchero filato, palloncini in occasione di particolari ricorrenze o festività .

**Art. 6**

**Disposizioni per tutela del decoro di fondi commerciali sfitti.**

Al fine di prevenire il sorgere di situazioni di degrado urbano, è fatto obbligo ai proprietari di immobili commerciali posti all'interno delle mura cittadine, e temporaneamente sfitti, di custodire e mantenere il fondo attraverso le seguenti attività:

- Pulizia costante delle saracinesche, delle vetrine, degli spazi compresi tra le serrande a maglie tubolari e le entrate, nonché degli spazi rientranti non protetti da serrande; per questi ultimi deve essere prevista apposita illuminazione durante le ore notturne.
- Oscuramento delle vetrine attraverso modalità e materiali (tipo cartoncino di colore neutro, chiaro) tali da rispettare il decoro estetico delle vie del Centro. Divieto di affissione esterna e interna alle vetrine, di manifesti, volantini, post-it e avvisi vari, fogli di giornale e simili, fatta eccezione per le comunicazioni di trasferimento dell'attività commerciale in altro luogo e di offerta in locazione del fondo.
- Rimozione delle insegne degli esercizi cessati, con ripristino dello stato dei luoghi.

**TITOLO III**  
**STRUMENTI DI PROMOZIONE E SVILUPPO**

**Art.7**  
**Specifiche voci merceologiche**

Al fine della valorizzazione del patrimonio storico, artistico e architettonico del Centro storico attraverso un Piano di rilancio e un'apposita azione di marketing territoriale è previsto un incentivo in favore delle attività commerciali ed artigianali, mediante l'esenzione o abbattimento delle aliquote ICI , per coloro che , nell'area interessata dal presente provvedimento, apriranno esercizi di vendita con le seguenti specifiche voci merceologiche:

1. **Prodotti alimentari tipici campani** , intesi come prodotti di esclusiva provenienza da aziende agricole ed agroalimentari operanti in campania in esercizi trattanti esclusivamente detti prodotti locali documentati e certificati;
2. **Prodotti dell'artigianato tipico campano**, intesi come prodotti realizzati con materie prime di esclusiva provenienza campania ed interamente realizzati ad opera di artigiani operanti in campania .

**Art. 8**  
**Fiere e mercati tematici**

Il Comune, per mezzo di disposizioni agevolative, sostiene l'attività di fiere o mercati tematici, che abbiano carattere tradizionale e/o storico e/o artistico e/o culturale, oppure che abbiano forte carattere innovativo, e che pertanto contribuiscono a rilanciare la capacità attrattiva del centro storico e a stimolarne la funzione aggregativa e sociale.

Gli operatori interessati all'attività di cui al comma 1 beneficiano di agevolazioni tributarie che il Comune stabilisce ed adotta con le procedure previste dalle vigenti disposizioni normative e regolamentari.

Per il commercio dei prodotti alimentari in fiere e mercati le aree devono essere conformi alla O.M. 3/4/2002.

**Art. 9**  
**Destinazione d'uso dei locali**



Ai sensi dell'art.14 della L.R. 07/01/00 n. 1, al fine di valorizzare e recuperare le strutture ubicate nel Centro Storico "zona omogenea A" nonché gli edifici di vecchia costruzione, con l'esclusione degli androni e dei vani scala di accesso alle residenze, è consentito l'utilizzo dei locali ubicati al piano terra, con accesso diretto dalla strada, a destinazione artigianale e/o attività commerciale e/o botteghe artigiane in deroga ai requisiti strutturali ed igienico-sanitari spesso incompatibili con le caratteristiche costruttive dell'epoca, quando difficilmente conseguibili per motivi architettonici o strutturali e, a parere del competente Ufficio del Dipartimento di Prevenzione ASL, non siano ravvisabili condizioni di pregiudizio per la salute degli utenti anche attraverso l'adozione di opportuni accorgimenti migliorativi alternativi e/o integrativi

## TITOLO IV

### REQUISITI IGIENICO SANITARI DI MASSIMA PER L'INSEDIAMENTO DELLE ATTIVITÀ COMMERCIALI E DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE NELL'AMBITO DEL CENTRO STORICO

#### Art. 12

#### Requisiti generali igienico-edilizi

##### Art. 12 a Altezze e caratteristiche locali

1. I locali devono avere l'altezza non inferiore a m 2,50 I locali medesimi devono essere costruiti in modo tale da garantire una facile ed adeguata pulizia .**Qualora si presentassero problematiche di natura urbanistica e strutturale si può prendere in esame l'eventuale autorizzazione ad adibire un ambiente anche con altezza inferiore con gli opportuni accorgimenti che l'ASL dovrà indicare.**

2. Devono inoltre essere adibiti esclusivamente agli usi consentiti, nonché essere areabili naturalmente o artificialmente in tutte le stagioni in modo adeguato alla loro destinazione.

I locali interrati possono essere destinati esclusivamente a scopi accessori.

3. I locali seminterrati possono essere destinati esclusivamente a somministrazione di alimenti e bevande quando presentano i requisiti di altezza, aerazione e illuminazione adeguati secondo quanto stabilito dal vigente regolamento.

##### Art. 12.b Pareti

1. Le pareti dei servizi igienici e dei locali destinati a lavorazione e deposito devono essere rivestite o trattate in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza non inferiore a 2 metri.

2. I locali di lavorazione dovranno altresì avere pareti dipinte di colore chiaro.

##### Art. 12.c Pavimenti

1. I pavimenti di tutti i locali di lavorazione e deposito devono essere realizzati in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile ed raccordati alle pareti. con angoli arrotondati.

2. I pavimenti devono essere raccordati alle pareti con angoli arrotondati ed essere realizzati con materiale antisdrucchiolevole conforme alle prescrizioni di cui all'art. 8.2.2 del D.M. 236/89.

##### Art. 12.d Raccolta e smaltimento rifiuti solidi ed acque reflue

1. La raccolta e/o smaltimento dei rifiuti solidi e delle acque reflue dell'insediamento deve avvenire nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia.
2. In particolare i rifiuti solidi devono essere raccolti in recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribile a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere e tenuti di norma in luogo idoneo.
3. Le fosse biologiche dell'insediamento dovranno essere di norma ubicate all'esterno dei locali, salvo usufruire, in caso di documentata impossibilità, di diverse disposizioni previste nei regolamenti comunali, con esclusione comunque dei locali destinati a manipolazione e deposito alimenti, purchè si realizzino con modalità tecniche che ne garantiscano l'isolamento dall'impianto fognario e sistemi di vuotatura periodica che non ne prevedano l'apertura.
4. Il sistema di allontanamento e smaltimento dei reflui dell'insediamento dovrà avere idonei pozzetti degrassatori sulla linea delle acque derivanti da lavelli, lavastoviglie, ecc.
5. I pozzetti di raccolta delle acque, eventualmente presenti all'interno dei locali, devono essere sifonati o comunque devono garantire l'isolamento dall'impianto fognario.

#### Art. 12.e Lavabi

1. Il numero di lavabi ad uso del personale deve essere adeguato all'attività ed al tipo di lavorazione effettuata, **gli stessi dovranno essere ubicati nei punti strategici a maggior rischio di inquinamento.**
2. Inoltre devono essere adeguatamente collocati rispetto ai locali di lavorazione, dotati di comando per l'erogazione dell'acqua non azionabile manualmente, di asciugamani non riutilizzabili e loro raccolta in contenitori con coperchio a comando a pedale o altro sistema idoneo, nonché di sapone ad erogazione automatica.
3. Devono essere altresì separati dagli impianti per il lavaggio dei prodotti alimentari;

#### Art. 12.f Servizi igienici per gli addetti

Ogni struttura deve essere dotata di servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto, predisposto all'interno o **nelle prospicienti vicinanze** dei locali dell'attività. I servizi igienici devono possedere le seguenti caratteristiche:

- 1) altezza interna utile metri 2,20; superficie non inferiore a mq. 1,12 con lato minore non inferiore a m.0,90;
- 2) servizio igienico costituito da gabinetto ed anti-gabinetto;
- 3) pavimenti piastrellati;
- 4) pareti piastrellate fino a metri 2,00 di altezza;

- 5) aerazione naturale tramite finestra con superficie apribile, è ammessa la ventilazione artificiale, in alternativa, con impianto che assicuri almeno 12 ricambi per ora, attivato automaticamente con l'accensione della luce e che garantisca il mantenimento dell'aspirazione per alcuni minuti dopo l'utilizzo del servizio; l'aria captata dai locali wc deve essere espulsa tramite opportuna condotta sfociante non ad altezza d'uomo in modo da non creare molestie;
- 6) gabinetto dotato di tazza normale o abbassata, posta in modo da poter agevolmente effettuare la pulizia;
- 7) infissi e porte impermeabilizzate disinfettabili e a superficie liscia;
- 8) rubinetteria dei lavabi a comando non manuale (a pedale, pulsante a tempo), erogatore automatico di sapone liquido e asciugamani a perdere o riciclabili.

#### **Art. 12.g Servizi igienici per il pubblico**

Oltre ai servizi per il personale addetto all'esercizio pubblico, deve essere messo a disposizione della clientela **un servizio igienico distinto per sesso.**

Tali servizi igienici devono possedere i medesimi requisiti di quelli per il personale addetto all'esercizio senza vincoli per la rubinetteria utilizzata.

E' consentita la presenza del solo servizio igienico per il personale da mettere a disposizione del pubblico; in tal caso il servizio dovrà essere accessibile dalla sala

#### **Art. 12.h Spogliatoi**

I locali devono possedere le seguenti caratteristiche:

- 1) altezza utile interna non inferiore a mt. 2,20;
- 2) essere allestiti all'interno delle strutture; nel caso sia effettivamente impossibile, per motivi di spazio, è consentito l'uso dell'antibagno del wc del personale;
- 3) essere dotati di aerazione naturale, in alternativa, va installato impianto per l'aerazione artificiale con immissione d'aria captata dall'esterno ed espulsione tramite opportuna condotta sfociante non ad altezza d'uomo, in modo da non creare molestie, che assicuri un ricambio orario di almeno 5 vol/h;
- 4) dotati di riscaldamento nella stagione fredda;
- 5) pavimenti lavabili e disinfettabili e pareti intonacate o piastrellate;
- 6) essere dotati di una sedia, di armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili e disinfettabili, in numero pari agli addetti

#### **Art. 12.i Locale deposito**

- Deve avere pareti, soffitti e pavimenti con le stesse caratteristiche del locale di miscita.
- altezza non inferiore a mt. 2,00.
- Normalmente aerato ed illuminato dall'esterno, salvo effettivi impedimenti tecnici, in **tal caso deve essere creata areazione forzata;**
- Dotato di idonee attrezzature per la corretta conservazione dei prodotti alimentari; le scaffalature devono essere in materiale lavabile e disinfettabile con il mantenimento delle derrate alimentari sollevate da terra di almeno 10 cm.
- Provvisto di reticelle a fitta maglia alle finestre, con assenza di fessure tra porte e battenti.

Essere dotato di presa d'acqua corrente facilmente accessibile; quando mancante non è consentita l'installazione di frigoriferi e la detenzione di prodotti alimentari in confezioni deperibili.

#### Art. 12.1 Locale cucina

La cucina deve avere:

- altezza non inferiore a mt. 2,50 e comunque nel rispetto di quanto previsto dalle norme relativamente alle altezze con idonea climatizzazione degli ambienti **naturale o artificiale e, comunque nel rispetto della normativa prevista per gli ambienti di lavoro**
- superficie minima consigliata pari a mq. 9
- Illuminazione ed aerazione naturale di tipo diretto nei rapporti rispettivamente di 1/12 e 1/20 della superficie di calpestio;
- Pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile ed antisdrucchiolo, di colore chiaro e raccordo pavimento pareti arrotondato ;
- Pareti e soffitto intonacati e tinteggiati, pareti rivestite con piastrelle di colore chiaro fino a metri due di altezza;
- Lavelli allacciati all'acquedotto in numero sufficiente e opportunamente collocati, di cui uno da adibire esclusivamente a lavamani con erogazione di acqua calda e fredda a comando non manuale;
- Porte e finestre in materiale lavabile e disinfettabile. Finestre munite di reticelle a fitta maglia;
- Essere disposta in modo tale da evitare l'ingombro delle attrezzature e affollamento di personale, consentendo un agevole accesso alle apparecchiature mantenendo spazi liberi di non meno di 80 cm. sia per l'utilizzo specifico sia per l'effettuazione di operazioni di pulizia e manutenzione. Le operazioni di preparazione delle materie prime, di cottura, di rifinitura e porzionatura e infine del lavaggio delle stoviglie devono collocarsi in modo funzionalmente distinto da evitare l'incrocio sporco-pulito;

- Cappe aspiranti, di adeguate dimensioni e che garantiscono un sufficiente numero di ricambi/ora di aria, munite di idonei filtri antigrasso smontabili per le operazioni di pulizia, collocate sopra i punti di cottura e tutte le attrezzature che producono fumi e vapori, collegate ad idonee canne fumarie che si elevino almeno un metro sopra la linea di gronda del fabbricato e che comunque non provochino molestie al vicinato.
- Attrezzature ed utensili in idoneo materiale lavabile e disinfettabile.
- Contenitori per i rifiuti in materiale lavabile e disinfettabile, con sistema di apertura non manuale ( a pedale o coperchio basculante ecc.) e dotati di coperchio.
- **Allacciamento alla fogna comunale previa apposizione di una prevasca ;**
- Punti luce idoneamente protetti
- Idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti;
- **Alimentare la cucina o dotare la stessa con rete metano-gas, qualora disponibile, o con alimentazione GPL non superiore ai 75Kg. previo collaudo dell'impianto .**

#### Art. 12.m Locale di mescita

Il locale di mescita deve avere:

- Dimensioni adeguate per la razionale disposizione del banco di mescita e delle attrezzature necessarie all'attività di somministrazione, tali da consentire una corretta prassi igienica nella fase di preparazione e manipolazione degli alimenti e delle bevande;
- altezza minima di mt. 2,40 se inferiore, fino a mt. 2,20, i locali vanno dotati di aerazione artificiale con ricambio di aria completo;
- Pavimenti in materiale lavabile e disinfettabile;
- Pareti e soffitto intonacati e tinteggiati, eventuali contro soffitti devono essere montati in modo tale da evitare accesso a roditori e accumulo di sporcizia;
- Illuminazione ed aerazione naturale di tipo diretto nei rapporti rispettivamente di 1/12 e 1/20 della superficie di calpestio **o artificiale;**
- Il banco di mescita, i piani di lavoro e le superfici che li delimitano devono essere in idoneo materiale lavabile e disinfettabile (**acciaio**);
- Idonei lavandini allacciati all'acquedotto;
- Sistemi di conservazione refrigeranti o a piastra calda per le diverse tipologie di alimenti

#### Art. 12.n Sale

- Devono avere pareti, soffitti e pavimenti con le stesse caratteristiche del locale di mescita e superficie in pianta non inferiore a mq. 1,50 per ogni persona contemporaneamente presente **e comunque nel rispetto della normativa vigente in materia di prevenzione e**

**sicurezza dei luoghi di lavoro e di ricezione di pubblico con dichiarazione dell'effettiva capienza ricettiva delle sale.**

#### **Art. 12.o Soppalchi**

Nei locali adibiti ad attività lavorativa o produttiva i soppalchi sono ammessi se realizzati a regola d'arte con idonei materiali resistenti; osservata comunque, la vigente normativa in materia di sicurezza e prevenzione infortuni e a condizione che vengano rispettate le norme di cui ai precedenti articoli nelle parti effettivamente destinate ad attività lavorative o produttive **e ricettive**.

I soppalchi non devono occupare una superficie maggiore della metà della superficie del locale in cui vengono **costruiti e devono essere realizzati secondo i criteri e materiali di cui alla normativa vigente seguiti da idonea certificazione tecnica di installazione e collaudo da sottoporre all'attenzione dell'U.T.C.**

La destinazione d'uso degli spazi così ricavati resta subordinata al rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro previsti dalla normativa vigente e dalle altre norme del presente regolamento.

#### **Art. 12.p locali per fumatori**

I locali riservati ai fumatori di cui all'art. 51 comma 1 lettera b) della legge 16/1/2003 n. 3 devono essere contrassegnati come tali e realizzati in modo tale da risultare adeguatamente separati da altri ambienti limitrofi, nei quali è vietato fumare. I requisiti strutturali sono definiti dal D.P.C.M. 23/12/2003

#### **Art. 12.q sicurezza dell'ambiente di lavoro**

Qualora i locali non presentino i requisiti minimi di igiene e sicurezza del lavoro previsti dalla vigente normativa nazionale e regionale, è possibile utilizzare le deroghe previste dall'art. 8 del DPR 303/56 ed allegato IV , punto 1.2.4 D.Lgs 9/4/2008 n. 81 e s.m.i. **purchè la deroga sia ampiamente validata dall'ASL con espresso parere .**

#### **Art. 12.r Acqua potabile**

1. Gli esercizi **devono essere allacciati alla condotta idrica comunale, sono esclusi altri tipi di approvvigionamento idrico non inseriti e/o individuati dalla normativa vigente.**

#### **Art. 12.s Locali per il rimessaggio dei prodotti ed attrezzature per pulizia**

1. I prodotti ed attrezzature per la pulizia devono essere conservati **in locale appositamente predisposto e/o comunque in condizioni di utilizzo e detenzione previsto dalla normativa vigente**



**TITOLO V**  
**VIGILANZA , SANZIONI E DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE**

**Art. 11**

**Sanzioni**

Nei casi d'infrazione alle norme del presente regolamento, al di fuori dei casi non già stabiliti da leggi, è prevista la sanzione da Euro 150,00 a Euro 1.000,00.

**Art. 12**

**Decorrenza**

Il presente Regolamento entra in vigore dalla data di approvazione da parte del Consiglio Comunale.

**Art. 13**

**Abrogazioni**

Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento sono abrogate le norme in contrasto con il presente regolamento.

## IL CONSIGLIO COMUNALE

Vista la proposta di deliberazione di cui sopra;  
Dato atto che su tale proposta di deliberazione è stato acquisito il parere favorevole del Responsabile del Servizio in ordine alla regolarità tecnica, ex art.49, comma 1, del D.Lgs n.267/2000;

Uditi i seguenti interventi:

Assessore Benevento:illustra la proposta di deliberazione;

Serra:da' lettura della relazione che si allega al presente verbale sotto la lettera A) a firma sua e del consigliere Andreiuolo;

Ass.Benevento: il regolamento venne adottato ed ora si sottopone all'approvazione essendo pervenuto il parere dell'ASL;

Sindaco:la proposta riporta i prescritti pareri tecnici; la ratio del provvedimento è consentire delle deroghe per cercare di rivitalizzare il centro storico zona con peculiarità,preesistenze e vincoli particolari;le regole vanno date per evitare arbitrii;

Serra:per due volte si è presentato in commissione consiliare andata deserta; il parere dell'ASL è un parere di massima; nella sua relazione sono evidenziate delle contraddizioni;

Giuliano:favorevole come indirizzo generale;non sa quante richieste potranno essere accolte anche alla luce del parere dell'ASL; è giusto rilanciare il centro storico; gli organi tecnici competenti verificheranno caso per caso;; è favorevole a condizione che siano rispettate tutte le prescrizioni dell'ASL;

Il Presidente pone quindi ai voti la richiesta risultante dalla relazione del consigliere Serra;

La votazione,per alzata di mano, dà il seguente risultato:

**FAVOREVOLI ALLA PROPOSTA DEL CONSIGLIERE SERRA: CINQUE** (Serra,Coppola S.,Andreiuolo, Malandrino, Pesca);

**CONTRARI: TREDICI** (tutti gli altri).

**ASTENUTO :uno** (Giuliano).

Il Presidente proclama l'esito della votazione dichiarando la proposta del consigliere serra respinta.

Il Presidente pone quindi ai voti la proposta di cui all'oggetto illustrata dall'assessore Benevento;

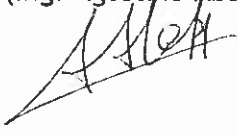
Con 14 voti favorevoli espressi per alzata di mano , quattro contrari(Pesca, Andreiuolo, Serra, Malandrino) ed uno astenuto (Coppola)

### DELIBERA

-E' approvata la proposta di deliberazione innanzi trascritta il cui testo si intende qui integralmente riportato.

Con separata votazione, con 14 voti favorevoli espressi per alzata di mano , quattro contrari (Pesca, Andreiuolo, Serra, Malandrino) ed uno astenuto (Coppola) la presente deliberazione è dichiarata immediatamente eseguibile ai sensi dell'art.134, comma 4 del Decreto Legislativo n.267/2000.

IL PRESIDENTE  
(Ing. Agostino Abate)



IL CONSIGLIERE ANZIANO  
(Sig. Massimo La Porta)



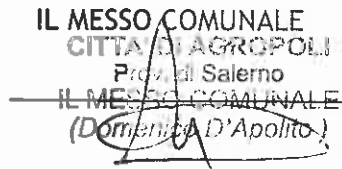
IL VICE SEGRETARIO GENERALE  
(Dott. Eraldo Romanelli)



Affissa in data odierna all'Albo Pretorio

li 17 AGO 2010

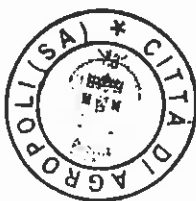
IL MESSO COMUNALE  
CITTA' DI AGROPOLI  
Prov. di Salerno  
~~IL MESSO COMUNALE~~  
(Domenico D'Apolito)



**CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE**

Certificasi, che giusta relazione del Messo Comunale, copia della presente deliberazione e' stata affissa all' Albo Pretorio comunale in data odierna per la prescritta pubblicazione di quindici giorni consecutivi.

li 17 AGO 2010



Il Dirigente  
(Dott. Eraldo Romanelli)

