



COMUNE DI NAPOLI

Area Sviluppo Economico

Servizio Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)

Allegato 1 CS 1: Criterio strutturale 1 per le pratiche telematiche SUAP di attività di somministrazione in Zona “A” (Centro Storico) zona “B” (Buffer zone) (ovvero “somministrazione al pubblico di alimenti in zone tutelate”).

Il presente *template* di allegato obbligatorio è previsto dal Titolo IV – Individuazione dei criteri qualitativi - Capo I - Criteri strutturali - Art. 7 – **Attività di somministrazione** Zona A (Centro Storico) zona B (*Buffer zone*) del *Piano per la programmazione delle aperture degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, di produzione di alimenti e di vicinato con consumo immediato sul posto nel centro storico di Napoli, sito Unesco, e nelle aree della cd. Buffer zone.* (Piano d’ora in poi).

Il tecnico abilitato:

Nome:	
Cognome:	
Iscritto all'albo dei:	
Del Comune di:	
Con numero d'iscrizione:	
Altro:	

In qualità di tecnico abilitato sotto la propria responsabilità, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, che quanto riportato nella presente relazione/elaborato tecnico corrisponde al vero, sulla base di accertamenti effettuati, documentazione disponibile e sopralluoghi eseguiti

DICHIARA

di essere consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci

ASSEVERA

1. Che l'attività ricade nella zona:
 - ☐ Zona A - Area 1: Napoli Centro Storico Patrimonio Unesco (ZONA COLORE ROSSO);
 - ☐ Zona A - Area 2: Napoli Centro Storico Patrimonio Unesco (ZONA COLORE ARANCIONE);
 - ☐ Zona A - Area 3: Napoli Centro Storico Patrimonio Unesco (ZONA COLORE GIALLO);
 - ☐ Zona B: *Buffer zone* (ZONA COLORE BLU).
2. Nel rispetto della normativa edilizia ed igienico sanitaria vigente, **la superficie destinata alla somministrazione** (superficie occupata da tavoli e sedie e altri arredi destinati al pubblico come sgabelli divani aree per il consumo di alimenti e bevande), cui i clienti hanno libero accesso, **è non inferiore a 20 mq della superficie totale dell'esercizio¹.**
3. I locali destinati alla somministrazione sono accessibili ai diversamente abili;

¹ La superficie totale dell'esercizio è da intendersi come la somma delle superfici calpestabili destinate ai locali di servizio, di preparazione, conservazione e produzione di alimenti e bevande, compresi gli spazi destinati ai dipendenti ed i servizi igienici, esclusi i depositi e altri locali accessori nonché tutte le aree poste ai piani interrati e seminterrati.

4. È stato rispettato l'obbligo di presentazione, ai sensi dell'art. 8 della Legge 447/95, di istanza di nulla osta di impatto acustico, ai sensi della normativa di settore vigente al Servizio competente.

Nel caso in cui il nulla osta di impatto acustico sia stato già rilasciato, gli estremi sono: PG/AAAA/NNNN rilasciato dal Servizio SSSS in data GG/MM/AAAA.

5. Nell'attività d'interesse è installato di uno dei seguenti sistemi di sicurezza (*flaggare* il sistema installato):
- ☐ Sistemi composti da telecamere a colori e videoregistratore con memoria degli eventi collegati in video alle forze dell'ordine o a istituti di vigilanza;
 - ☐ Sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso, sistemi antintrusione con allarme acustico, nebbiogeni;
 - ☐ Altri sistemi passivi quali casce a tempo, blindature, dispositivi antitaccheggio o vetri antisfondamento.

Attenzione

Si ricorda che il Titolo V - Valutazione dei criteri per l'ottenimento del titolo abilitativo, Art. 11 – Valutazione dei criteri strutturali (Capo I) del Piano stabilisce che i **criteri strutturali, sono stabiliti come requisiti minimi ed obbligatori, in relazione alle zone A e B del territorio comunale, per l'ottenimento del titolo abilitante dell'attività di somministrazione.**

Documento sottoscritto digitalmente ai sensi del D.lgs. 82/2005 (CAD).