



COMUNE DI NAPOLI

Area Sviluppo Economico

Servizio Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)

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”.

Approvato con deliberazione di Consiglio comunale n. 79 del 29 giugno 2026.

Il presente testo coordinato è strumento meramente conoscitivo che non varia il contenuto e l'efficacia degli atti di adozione e approvazione.

TITOLO I – Disposizioni generali

Art.1 – Finalità, definizioni ed ambito di applicazione.

1. Il presente Piano, in conformità all'art. 64 del D. Lgs. n. 59/2010, individua i criteri per il rilascio delle autorizzazioni relative all'apertura e al trasferimento di sede, in aree tutelate, degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, di produzione di alimenti e di vicinato con consumo immediato sul posto, nelle zone di pregio artistico, storico, architettonico e ambientale oggetto di tutela. Il Piano garantisce l'equilibrio tra l'interesse pubblico alla fruizione dei servizi e il diritto dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività.

La programmazione pone limitazioni all'apertura di nuove strutture solo nei casi in cui sussistano motivate ragioni di sostenibilità ambientale, sociale o di viabilità, al fine di evitare l'eccessiva pressione antropica e tutelare la vivibilità del territorio e il diritto dei residenti, senza incidere in modo gravemente negativo sui meccanismi di controllo.

2. Per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande deve intendersi la vendita per il consumo sul posto che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano, con il relativo servizio, i prodotti nei locali dell'esercizio o in una area aperta al pubblico a tal fine attrezzati.

3. Per esercizio commerciale con produzione di alimenti con vendita d'asporto, fatto salvo l'obbligo dell'osservanza dei requisiti igienico-sanitari, deve intendersi l'attività di produzione di alimenti con la vendita dei medesimi prodotti.

4. Per vicinato alimentare con consumo immediato si intende la vendita e il commercio di prodotti alimentari confezionati con il consumo sul posto, senza servizio, all'interno dei locali;

5. Per superficie di vendita deve intendersi l'area destinata alla vendita, compresa quella occupata da banchi, scaffalature, vetrine, cabine di prova e simili e le aree di esposizione della merce, se accessibili alla clientela. Non costituisce superficie di vendita quella destinata a magazzini, depositi, laboratori, locali tecnici, uffici, servizi, avanzasse intese quali superficie oltre lo scivolo delle casse, le zone interdette ai clienti e, anche se accessibile alla clientela, l'area scoperta, se adiacente all'esercizio commerciale e di dimensioni non superiore al 20 per cento della superficie di vendita.



COMUNE DI NAPOLI

Area Sviluppo Economico

Servizio Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)

6. I locali posti a limite o ad incrocio con strade ricadenti in altre aree devono considerarsi come ricadenti in area soggetta a maggiore limitazione.

7. Le norme del presente Piano si applicano alle attività del Centro Storico di Napoli, Patrimonio Mondiale Unesco, e della cd. “*Buffer Zone*” ripartiti in zone ed aree come da elaborato grafico allegato e come di seguito individuati.

TITOLO II – Tutela del Centro Storico Patrimonio Mondiale Unesco.

Capo I- Suddivisione del territorio Comunale e criteri di programmazione per ciascuna zona.

Art. 2. Zone ed aree tutelate.

1. Il territorio Comunale è suddiviso in zone ed aree, queste ultime rappresentate da colori evidenziati dalla allegata cartografia e appresso dettagliati:

2. Zona “A”: NAPOLI CENTRO STORICO PATRIMONIO UNESCO

AREA 1 Centro Storico - Unesco (rosso)

AREA 2 Centro Storico – Unesco (arancione)

AREA 3 Centro storico – Unesco (Giallo)

3. Zona “B”: “*BUFFER ZONE*” (blu)

4. Zona “C”: Aree non ricadenti nelle Zone A e B

Art. 3 – Classificazione dei criteri qualitativi di programmazione: strutturali e gestionali.

1. I nuovi criteri qualitativi di programmazione, specifici per ogni zona sopra riportata e tesi all'offerta di somministrazione e produzione di alimenti e di vicinato con consumo immediato sul posto con fattori di qualità delle strutture dei locali e della gestione sono ricompresi nelle seguenti macro-tipologie:

- Criteri strutturali dei locali;
- Criteri gestionali dell'attività;

2. Tali criteri qualitativi sono stabiliti come requisiti minimi e obbligatori, in relazione alla zonizzazione del territorio comunale (centro storico, *buffer zone*) per l'ottenimento del titolo abilitante dell'attività di somministrazione di bevande e alimenti e produzione di alimenti e di vicinato con consumo immediato sul posto (Autorizzazione/ SCIA) ivi esercitata.

Ai fini dell'esercizio delle attività disciplinate dal presente Piano, in tutte le zone A-B-C, i soggetti titolari devono risultare in regola con il pagamento dei tributi comunali.

TITOLO III - Regimi Amministrativi: Autorizzazione e Scia



COMUNE DI NAPOLI

Area Sviluppo Economico

Servizio Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)

Art. 4– Autorizzazione per l’apertura, trasferimento di sede e l’ampliamento di superficie in zone “A” e “B” del piano.

1. L’apertura, trasferimento di sede e l’ampliamento di superficie, delle attività di somministrazione alimenti e bevande e di produzione di alimenti e di vicinato con consumo immediato sul posto nelle ZONE A e B, disciplinate dal presente piano, sono soggette al rilascio da parte del Comune dell’autorizzazione all’esercizio dell’attività. È altresì soggetto ad autorizzazione il trasferimento di una attività di somministrazione da una sede non sottoposta a tutela ad una tutelata, nonché il trasferimento all’interno della stessa zona tutelata.

2. L’autorizzazione all’esercizio dell’attività viene rilasciata sulla base della richiesta presentata sull’apposito portale telematico Suap per le attività di somministrazione di alimenti e bevande sottoposte a tutela ed è subordinata alla presenza dei requisiti soggettivi e oggettivi previsti dalla normativa vigente in materia nonché dalle disposizioni del presente piano, specie per ciò che concerne i criteri qualitativi previsti.

3. Il possesso e il mantenimento dei criteri qualitativi saranno soggetti a controlli e verifiche da parte dell’Amministrazione Comunale preliminarmente al rilascio dell’autorizzazione ed anche nella successiva fase di apertura e gestione dell’attività autorizzata.

4. I criteri individuati nel presente piano costituiscono, pertanto, requisiti indispensabili per il rilascio e il mantenimento in vita dell’autorizzazione e in caso di accertata perdita dei medesimi, verrà pronunciata la revoca dell’autorizzazione amministrativa previo avvio del relativo procedimento amministrativo secondo le disposizioni di legge, con contestuale fissazione di un termine per il ripristino dei requisiti mancanti.

5. Sono comunque soggette a SCIA, indipendentemente dalla zona, le attività di somministrazione di alimenti e bevande esercitate:

- a) negli esercizi all’interno delle aree di servizio delle autostrade, delle strade extraurbane principali così come definite dal decreto legislativo 30 aprile 1992, n. 285 (Nuovo codice della strada);
- b) nelle stazioni ferroviarie, marittime, aeroportuali;
- c) nelle mense aziendali, negli spacci annessi ai circoli cooperativi e degli enti a carattere nazionale le cui finalità assistenziali sono riconosciute dal Ministero dell’interno;
- d) negli ospedali, case di cura, case di riposo, comunità religiose, scuole di ogni ordine e grado, caserme, stabilimenti delle Forze di polizia e del Corpo nazionale dei vigili del fuoco, strutture d’accoglienza per immigrati o rifugiati e altre simili strutture;
- e) nei mezzi di trasporto pubblico;
- f) negli esercizi posti nell’ambito degli impianti stradali di distribuzione carburanti, con esercizio dell’attività con lo stesso orario di servizio;
- g) al domicilio del consumatore o catering;
- h) negli esercizi annessi ad alberghi, pensioni, locande o ad altri complessi ricettivi, limitatamente alle prestazioni rese agli alloggiati;
- i) in via diretta a favore dei propri dipendenti da amministrazioni, enti o imprese pubbliche;
- l) nei laboratori di ristorazione degli istituti professionali alberghieri che realizzano esercitazioni speciali, aperte al pubblico, con finalità prettamente formative per gli



COMUNE DI NAPOLI

Area Sviluppo Economico

Servizio Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)

allievi che vi partecipano, diretti a valorizzare la cucina ed i prodotti campani.

Art. 5– SCIA per l’apertura, trasferimento di sede e l’ampliamento di superficie in zona “C” del piano.

1. L'apertura, il trasferimento di sede, gli ampliamenti di superficie, fuori dagli ambiti di tutela del Piano Comunale sono soggetti a segnalazione certificata di inizio di attività da presentare allo sportello unico per le attività produttive del comune competente per territorio ai sensi dell'art 19 della L.241/90 e s.m.i.

2. Il trasferimento di un'attività da una zona non tutelata a una tutelata è soggetto al regime autorizzativo. Da zona tutelata a non tutelata è soggetta a segnalazione certificata di inizio di attività (SCIA).

Art. 6– Subingresso ed esercizio dell’attività.

“1. Il subingresso in proprietà o in gestione dell’attività, nelle Zone “A” e “B”, ai fini della tutela dell’equilibrio urbanistico, della vivibilità e della salvaguardia del sito UNESCO, è subordinato, è subordinato al rilascio di apposita autorizzazione da parte del Comune ed è soggetto alla verifica del mantenimento dei requisiti strutturali e gestionali previsti dal presente Piano.

Al fine di garantire l’effettività delle misure di contingentamento delle attività, il subingresso non può determinare modifiche della tipologia di attività esercitata né ampliamenti, anche indiretti, della capacità di somministrazione.

Restano soggette a segnalazione certificata di inizio attività le fattispecie di subingresso nelle zone non tutelate.”

2. Il trasferimento della gestione o della titolarità di un esercizio di somministrazione, di produzione di alimenti e di vicinato con consumo immediato sul posto, per atto tra vivi o a causa di morte è subordinato all'effettivo trasferimento dell'attività ed al possesso dei requisiti prescritti da parte del subentrante. *In caso di subingresso, a qualunque titolo, la regolarità tributaria deve essere posseduta sia dal soggetto subentrante sia dal soggetto cedente.*

3. L'esercizio dell'attività è subordinato alla conformità del locale ai criteri sulla sorvegliabilità stabiliti con decreto del Ministro dell'Interno del 7 dicembre 1992, n. 564. Il Comune di Napoli accerta la sorvegliabilità dei locali anche in caso di ampliamento o di modifiche strutturali dei locali.

4. L'avvio e l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, produzione di alimenti e di vicinato con consumo immediato sul posto è soggetto al rispetto delle norme urbanistiche, edilizie, igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

TITOLO IV – Individuazione dei criteri qualitativi

Capo I - Criteri strutturali.



COMUNE DI NAPOLI

Area Sviluppo Economico

Servizio Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)

Art. 7 – Attività di somministrazione Zona “A” (Centro Storico) zona “B” (*Buffer zone*)

I criteri strutturali per le suddette zone sono individuati come segue:

1. 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, **dovrà essere non inferiore a 20 mq** della superficie totale dell'esercizio. 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;
2. Locali destinati alla somministrazione accessibili ai diversamente abili;
3. Obbligo di presentazione, ai sensi dell'art. 8 della Legge 447/95, di richiesta nulla osta di impatto acustico, ai sensi della normativa di settore vigente al Servizio competente;
4. Obbligo di installazione di uno dei seguenti sistemi di sicurezza:
 - 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 casse a tempo, blindature, dispositivi antitaccheggio o vetri antisfondamento.

I criteri dovranno essere certificati / asseverati con dichiarazione di tecnico abilitato.

Art. 8 – Attività di laboratorio con o senza attività di vicinato alimentare Zona “A” (Centro Storico) zona “B” (*Buffer zone*)

I criteri strutturali per le suddette zone sono individuati come segue:

5. Nel rispetto della normativa edilizia ed igienico sanitaria vigente e della parte II del presente piano, l'attività di produzione che vende al dettaglio (impresa artigiana) **deve avere un'area minima pari a mq 7 destinata al pubblico** (esclusa l'area destinata al bancone);



COMUNE DI NAPOLI

Area Sviluppo Economico

Servizio Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)

6. Nel rispetto della normativa edilizia ed igienico sanitaria vigente e della parte II del presente piano, la superficie destinata al consumo sul posto (SCIA per avvio di consumo immediato sul posto) per le attività di vicinato alimentare con o senza laboratorio (superficie destinata al pubblico con mensole e sgabelli esclusa la superficie minima di vendita), deve essere non inferiore al 20% della superficie totale dell'esercizio. 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;

7. Obbligo di installazione di uno dei seguenti sistemi di sicurezza:

- 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.

I criteri dovranno essere certificati / asseverati con dichiarazione di tecnico abilitato.

Capo II –Criteri gestionali	
Art. 9– Attività di somministrazione - Zone “A” “B” del piano e relativi punteggi. PUNTI	
1. Attività con superficie di somministrazione/vendita compresa tra 30 e 75 mq;	10
2. Attività con superficie di somministrazione/vendita compresa tra 76 e 150 mq;	20
3. Attività con superficie di somministrazione/vendita superiori o uguale a 150 mq.	30
4. Almeno 2 servizi igienici destinati al pubblico (solo se non già obbligatorio per legge o dall'art. 22 del presente Piano) a. Nel caso la presenza di due o più servizi igienici sia previsto come requisito strutturale dall'art. 22, il punteggio verrà attribuito se presente un ulteriore servizio igienico destinato esclusivamente ai disabili.	10
5. Messa a disposizione anche ai non clienti, in maniera gratuita, dei servizi igienici con apposizione di apposita cartellonistica all'ingresso del locale	20
6. Disponibilità di posti a sedere in misura non inferiore a un posto ogni 1,5	15



COMUNE DI NAPOLI

Area Sviluppo Economico

Servizio Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)

mq. Netti di superficie di somministrazione	
7. Insonorizzazione dei locali, certificata da tecnico iscritto all'albo professionale, realizzata anche con pannelli fonoisolanti che garantiscano all'esterno e negli ambienti confinanti una emissione inferiore al 10% dei limiti di legge	30
8. Climatizzazione del locale	30
9. Utilizzo di apparecchiature e strumenti per il risparmio energetico (ad es.: impianti per lo spegnimento automatico delle luci) o utilizzo di energie rinnovabili	25
10. Installazione di canna fumaria a tetto conforme alla normativa vigente e autorizzata dalle autorità paesaggistiche competenti.	20
10 bis Ove l'installazione a tetto risulti strutturalmente o paesaggisticamente impossibile per vincoli accertati, installazione di sistemi alternativi certificati di abbattimento fumi e odori quali impianti a umido/idrofiltri con contestuale obbligo di tenuta di un registro di manutenzione e sostituzione filtri semestrale, asseverato da tecnico abilitato	10
11. Chiusura entro le ore 24.00	40
12. Assenza di videogiochi o apparecchi automatici/slot (solo per attività di bar)	25
13. Adesione ai progetti di raccolta differenziata dei rifiuti istituiti dall'Amministrazione in collaborazione con il gestore del servizio	5
14. Utilizzo dei prodotti alimentari DOP e IGP locali; utilizzo dei vini DOC DOCG locali; utilizzo dei prodotti alimentari tipici locali e dei prodotti a "km 0"; utilizzo dei prodotti provenienti da agricoltura biologica	5
15. Parcheggio a disposizione dei clienti	5
16. Servizio di vigilanza esterna dei locali dopo le ore 22.00	30
<u>I criteri dovranno essere certificati/asseverati con dichiarazione di tecnico abilitato</u>	
Art. 10– Attività di laboratorio con o senza attività di vicinato alimentare - Zone "A" "B" del piano e relativi punteggi. PUNTI	
1. Insonorizzazione dei locali cucina/laboratorio, certificata da tecnico iscritto all'albo professionale, realizzata anche con pannelli fonoisolanti che garantiscano all'esterno e negli ambienti confinanti una emissione inferiore al 10% dei limiti di legge	20
2. Installazione di cappa a carbone attivo priva di sfiato verso l'esterno	20
3. Utilizzo di sistemi per il risparmio idrico (ad es.: differenziazione flusso di scarico dei wc, rubinetti provvisti di sensori, recupero acqua di riciclo degli impianti frigoriferi)	30
4. Utilizzo di apparecchiature e strumenti per il risparmio energetico (ad es.:	30



COMUNE DI NAPOLI

Area Sviluppo Economico

Servizio Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)

impianti per lo spegnimento automatico delle luci) o utilizzo di energie rinnovabili	
5. Parcheggio a disposizione dei clienti	20
6. Chiusura entro le ore 24.00	30
7. adesione ai progetti di raccolta differenziata dei rifiuti istituiti dall'Amministrazione in collaborazione con il gestore del servizio	5
<u>I criteri dovranno essere certificati/asseverati con dichiarazione di tecnico abilitato</u>	

TITOLO V - Valutazione dei criteri per l'ottenimento del titolo abilitativo

Art. 11 – Valutazione dei criteri strutturali (capo I)

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.

Art. 12– Valutazione dei criteri gestionali (capo II)

1. I criteri gestionali sono valutati mediante attribuzione di punteggi differenziati (10, 15, 20, 30, 40 punti) in base alla rilevanza dell'indicatore.
2. Per l'apertura e l'ampliamento/riduzione di superficie di un esercizio di somministrazione, produzione di alimenti e di vicinato con consumo immediato sul posto è necessario:
 - soddisfare i requisiti strutturali obbligatori;
 - raggiungere il punteggio minimo gestionale secondo le aree di seguito elencate, così come individuate nelle mappe allegate:

Zona A – Area 1 - Somministrazione

- ≥ 120 punti (superficie totale > 150 mq)
- ≥ 90 punti (superficie totale ≤ 150 mq)

Zona A – Area 2

- ≥ 110 punti (superficie totale > 150 mq)
- ≥ 80 punti (superficie totale ≤ 150 mq)

Zona A – Area 3

- ≥ 100 punti (superficie totale > 150 mq)



COMUNE DI NAPOLI

Area Sviluppo Economico

Servizio Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)

- ≥ 70 punti (superficie totale ≤ 150 mq)

Zona A – laboratorio con o senza attività di vicinato alimentare

- **Area 1** ≥ 80 punti
- **Area 2** ≥ 60 punti
- **Area 3** ≥ 50 punti

Zona B – Buffer Zone Somministrazione

- ≥ 90 punti (superficie totale > 150 mq)
- ≥ 60 punti (superficie totale ≤ 150 mq)

Zona B – Buffer Zone laboratorio con o senza attività di vicinato alimentare

- ≥ 40 punti

TITOLO VI – Attività ammesse e non ammesse.

Art. 13 - Attività ammesse e non ammesse in zona “A”

1. Sono ritenute incompatibili le attività di somministrazione di alimenti e bevande, produzione e vicinato alimentare con consumo immediato sul posto che non sono in possesso dei requisiti previsti dagli articoli 7-12.
2. E' vietata la somministrazione e vendita di alimenti e bevande mediante distributori automatici.
3. Nella strada di San Gregorio Armeno è ammessa la sola attività di produzione e vendita di prodotti dell'arte presepiale e dei pastori;
4. Nella strada di Port'Alba è ammessa la sola attività librai.

Art. 14 - Attività ammesse e non ammesse in ZONA “B” cd. “Buffer zone”

1. Nelle aree *Buffer zone*, come definite dal presente piano e perimetrate nella cartografia allegata, sono ritenute incompatibili le attività di somministrazione, produzione e vicinato alimentare con consumo immediato sul posto che non sono in possesso dei requisiti previsti dagli articoli 7-12.

TITOLO VII Sanzioni, provvedimenti e disposizioni finali.

Art. 15 – Divieto di prosecuzione e chiusura esercizio.

1. Fermi restando i provvedimenti sanzionatori pecuniari e quelli restrittivi previsti dalle norme sovraordinate di settore, per le violazioni delle disposizioni relative alla tutela del Centro Storico Patrimonio Mondiale Unesco l'inosservanza dei divieti e delle prescrizioni del presente piano, nonché delle dichiarazioni fornite relativamente ai requisiti funzionali



COMUNE DI NAPOLI

Area Sviluppo Economico

Servizio Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)

e strutturali per gli esercizi ubicati in zona A-B, è soggetta al provvedimento di divieto di prosecuzione dell'attività e conseguente chiusura dell'esercizio.

Art. 16 - Decadenza dal titolo abilitativo.

L'autorizzazione e il titolo abilitativo decadono nei seguenti casi:

- a) qualora il titolare dell'attività non risulti più in possesso dei requisiti di onorabilità di cui all'articolo 71, commi 1, 2, 3, 4 e 5 Dlg. 59/2010 o dei requisiti professionali di cui ai commi 6 e 6 bis del d.lgs. 59/2010.
- b) qualora il titolare sospenda l'attività per un periodo superiore a dodici mesi;
- c) qualora venga meno la rispondenza dello stato dei locali ai criteri. In tale caso, il titolare può essere espressamente diffidato dall'amministrazione competente a ripristinare entro il termine assegnato il regolare stato dei locali;
- d) nel caso di attività soggetta ad autorizzazione, qualora il titolare, salvo proroga in caso di comprovata necessità, non attivi l'esercizio entro centottantagiorni.

Art. 17 - Sanzioni

1. Chiunque eserciti l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, di produzione di alimenti e di vicinato con consumo immediato sul posto, senza l'autorizzazione ovvero senza la segnalazione certificata di inizio di attività è soggetto alla sanzione prevista dagli artt. 149 e 145 delle l.r. 7/2020 e ss.mm.ii.

Art. 18 – Mantenimento del decoro

Al fine di prevenire il sorgere di situazioni di degrado urbano, è fatto obbligo ai proprietari di immobili commerciali posti all'interno del perimetro del Centro Storico Patrimonio Mondiale UNESCO, anche temporaneamente sfitti, e ai titolari delle attività ancorché non ancora attivate o momentaneamente sospese, di custodire e mantenere il fondo attraverso le seguenti attività:

- a) 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;
- b) per i locali sfitti:
 - i. oscuramento delle vetrine attraverso modalità e materiali (tipo cartoncino di colore neutro, chiaro) tali da rispettare il decoro estetico delle vie del Centro;
 - ii. divieto di affissione esterna e interna alle vetrine, di manifesti, volantini, 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/vendita del fondo;
 - iii. rimozione delle insegne degli esercizi cessati, con ripristino dello stato dei luoghi;
- c) mantenere in buono stato di manutenzione le insegne di esercizio e gli apparecchi illuminanti a corredo delle stesse.

2. è fatto obbligo per gli esercenti delle attività economiche, di provvedere, nelle aree esterne di pertinenza dei locali, alla rimozione dei rifiuti e alla pulizia del suolo durante tutto l'orario d'apertura dell'attività commerciale ed entro un'ora dopo la chiusura della stessa. Agli esercenti è fatto obbligo altresì di mantenere in condizioni di decoro le medesime aree esterne anche nell'orario di apertura del locale stesso.



COMUNE DI NAPOLI

Area Sviluppo Economico

Servizio Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)

Art. 19 - Clausola di salvaguardia

Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal presente piano trovano applicazione le norme di settore, speciali e gerarchicamente superiori.

Art. 20 - Entrata in vigore.

1. Il presente piano entra in vigore 15 giorni dopo la sua pubblicazione.

Art. 21 Esclusioni

1) Le disposizioni di cui al presente piano non si applicano agli esercizi iscritti presso "l'albo gli esercizi delle imprese storiche ed ultracentenarie del Comune di Napoli" a condizione:

- che le nuove aperture, da avviarsi sempre mediante autorizzazione all'esercizio, siano correlate da apposito progetto che evidenzi la centralità del mantenimento del know how acquisito negli anni;*
- che l'attività sia gestita in proprio dalla stessa persona fisica o giuridica titolare dell'attività iscritta all'albo, non potendosi estendere l'esclusione dall'ambito di applicazione del presente piano ad aziende che abbiano a titolo di esempio acquisito o fittato il ramo di azienda o usino il marchio dell'azienda iscritta all'albo in forza di contratti di franchising o similari;*

2) è facoltà della Giunta comunale, di propria iniziativa, su impulso di uno o più consiglieri comunali o con deliberazione del Consiglio di municipalità, con proprio atto adeguatamente motivato escludere dall'ambito di applicazione del presente piano microzone ben identificate che pur ricadendo nelle zone "A" (Centro storico) o "B" (Buffer zone) si trovino in aree desertificate commercialmente e quindi non bisognose di una particolare tutela.

3) Sono escluse dall'applicazione del presente Piano le nuove aperture o i trasferimenti per le strade ricomprese nella ZONA "A" e "B" ma non facenti parte delle zone tutelate ai sensi della Deliberazione di cui all'articolo 1 comma 4 del D.Lgs n.222 del 25/11/2016 e dell'art. 52 del D.Lgs. n.42 del 22/01/2004, per le quali, alla data di entrata in vigore della presente disciplina risultino in corso attività di investimento preordinate all'apertura o al trasferimento, purché l'investimento risulti da documentazione scritta avente data certa, quale ad esempio pratiche edilizie già segnalate o comunicate al competente Sportello Unico Edilizia (SUE), contratti di locazione già registrati per gli immobili nei quali si intende fare l'attività, attività per le quali si risulti beneficiari di un finanziamento statale, regionale, comunale etc. Entro 120 giorni dalla data di entrata in vigore del presente Piano, gli interessati dovranno presentare l'autorizzazione per avviare l'attività oggetto del futuro insediamento. La sospensione della decorrenza di tale termine sarà accordata dall'ufficio competente per ulteriori trenta giorni, qualora da motivata istanza emergano motivi incolpevolmente oggettivi rallentando che stiano l'avanzamento dell'investimento.