



COMUNE DI ACI CASTELLO

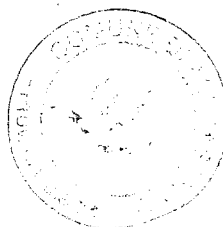
Provincia di Catania

REGOLAMENTO PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE – NUOVI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE

Decreto Legislativo n.59/ del 26/03/2010 e L.R. n. 5 del 05/04/2011

APPROVATO CON DELIBERAZIONE COMUNALE n.

04 del 17/1/2012

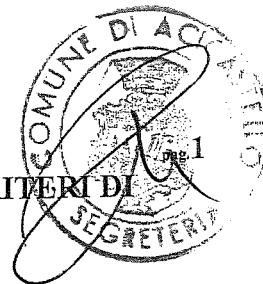


Allegato al Regolamento C.C.

N. 4

del 17 GEN 2012

TITOLO I – PRINCIPI GENERALI - OGGETTO E FINALITA' DEI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE



ART. 1:

PRINCIPI GENERALI

1. Il presente regolamento disciplina l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande in attuazione del Decreto Legislativo n.59 del 26/03/2010

Con tale Decreto, al fine di garantire la libertà di concorrenza ed il corretto ed uniforme funzionamento del mercato, è stata disposta la c.d. "liberalizzazione" dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, attività che deve essere esercitata senza "il rispetto di limiti riferiti a quote di mercato predefinite o calcolate sul volume delle vendite a livello territoriale sub "regionale".

2. Il nuovo contesto di riferimento per la programmazione dei pubblici esercizi, introduce un concetto del servizio di somministrazione di alimenti e bevande che, superando l'impostazione della pianificazione numerica, si apre ad obiettivi di promozione della concorrenza e di "utilità sociale" da rendere al consumatore e, in generale, all'intero sistema dell'economia urbana.

3. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ricoprono un ruolo fondamentale per il mantenimento della vivibilità delle città e delle aree in cui sono inseriti, in considerazione della loro funzione di aggregazione e socialità.

4. I pubblici esercizi possono determinare modificazioni strutturali nell'utilizzo dei luoghi della città e generare impatti ambientali positivi o negativi a seconda della distribuzione e dei livelli di addensamento o di rarefazione degli esercizi a scala urbana e in relazione al diverso grado di residenzialità delle singole porzioni del territorio. Una evoluzione del settore che non tenga conto di adeguati elementi di valutazione circa le caratteristiche sociali, fisiche e funzionali del territorio, rischia di generare conflitti d'interesse con implicazioni che possono incidere sul generale parametro della qualità della vita, vanificando l'importante funzione relazionale e aggregativa che i pubblici esercizi svolgono, nel rispetto dei principi di tutela e rispetto del vivere civile.

5. Viceversa, una non sufficiente dotazione di esercizi di somministrazione in aree del territorio scarsamente servite può indurre ad una percezione di marginalità urbana.

6. La promozione di uno sviluppo sostenibile delle attività economiche e l'elevato livello di protezione dell'ambiente e il miglioramento di quest'ultimo, inteso anche quale ambiente di vita, figurano nel trattato di Amsterdam, tra gli obiettivi e i compiti degli Stati dell'Unione Europea.

ART. 2 –

OGGETTO E FINALITA' DEI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE

1. In attuazione a tale normativa si provvede alla definizione dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

2. I criteri, perseguono i seguenti obiettivi prioritari :

- a) La valorizzazione della attività di somministrazione al fine di promuovere la qualità sociale del territorio, il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali;
- b) L'armonizzazione e l'integrazione del settore con altre attività economiche al fine di consentire lo sviluppo e il diffondersi di formule innovative;
- c) La tutela dei cittadini – consumatori, in termini di salute, con particolare riferimento all'inquinamento acustico e ambientale, alla prevenzione dell'alcolismo, alla tutela dell'integrità psichica delle persone, alla pubblica sicurezza;
- d) La tutela della sicurezza stradale;
- e) La tutela dei cittadini – consumatori, in tema di corretta informazione e pubblicizzazione dei prezzi , della origine e provenienza dei prodotti, delle caratteristiche organolettiche ed

eventualmente delle controindicazioni;

f) La salvaguardia, la tutela e il miglioramento della qualità dell'ambiente e dell'ambiente urbano e rurale;

g) La salvaguardia del paesaggio e del patrimonio storico, artistico e culturale.

Pertanto visto l'art. 64 comma 3 del Decreto Leg.vo n.59/2010 che così recita:..."al fine di assicurare un corretto sviluppo del settore, i comuni, limitatamente alle zone del territorio da sottoporre a tutela, adottano provvedimenti di programmazione delle aperture degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico, ferma restando l'esigenza di garantire sia l'interesse della collettività inteso come fruizione di un servizio adeguato sia quello dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività. Tale programmazione può prevedere, sulla base di parametri oggettivi e indici di qualità del servizio, divieti o limitazioni all'apertura di nuove strutture limitatamente ai casi in cui ragioni non altrimenti risolvibili di sostenibilità ambientale, sociale e di viabilità rendano impossibile consentire ulteriori flussi di pubblico nella zona senza incidere in modo gravemente negativo sui meccanismi di controllo in particolare per il consumo di alcolici e senza ledere il diritto dei residenti alla viabilità del territorio e alla normale mobilità. In ogni caso, resta ferma la finalità di tutela e salvaguardia delle zone di pregio artistico, storico, architettonico e ambientale e sono vietati criteri legati alla verifica di natura economica o fondati sulla prova dell'esistenza di un bisogno economico o sulla prova di una domanda di mercato, quali entità delle vendite di alimenti e bevande e presenza di altri esercizi di somministrazione."

Considerata la direttiva dell'amministrazione prot. 7349 del 01/04/2011 che stabilisce che si possa liberalizzare il rilascio di autorizzazioni per la somministrazione nelle due frazioni Ficarazzi e Cannizzaro in quanto non sussistono motivi particolari per operare delle limitazioni in tale parte del territorio, prevedendo invece di adottare l'atto limitativo di rilascio di altre autorizzazioni per le due frazioni di Aci Castello ed Acitrezza.

Ciò in considerazione che nelle ultime frazioni sussistono ragioni non altrimenti risolvibili di sorvegliabilità ambientale e sociale e di vivibilità che rendono impossibile consentire ulteriori flussi di pubblico senza ledere in modo negativo il diritto dei residenti alla vivibilità del loro territorio ed alla normale mobilità che soprattutto d'estate diventerebbero ingestibili.

Altresì sussistono motivazioni di tutela e salvaguardia di natura storico architettonica ed ambientale delle citate due frazioni che portano a propendere per una scelta di tipo limitativa, in quanto trattasi di territorio di notevole pregio storico-artistico.

Si dà atto con il presente regolamento che in tali frazioni sussistono già i seguenti esercizi commerciali come da prospetto:

ZONA -C (ACI CASTELLO)

Aut. Tipo A =13

Aut. Tipo B =14

Aut. Tipo A-B = 5

ZONA -D (ACITREZZA)

Aut. Tipo A =25

Aut. Tipo B =13

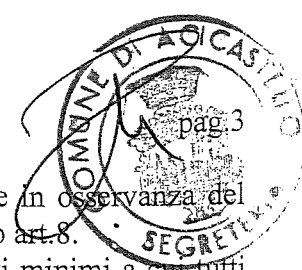
Aut. Tipo A-B =16

Per quanto sopra esposto, il territorio comunale viene suddiviso in due zone, così come delimitate dalle planimetrie allegate al presente regolamento e precisamente:

-zona sottoposta a programmazione limitativa tramite selezione di cui ai successivi artt.5-8;

-zona sottoposta al rispetto dei requisiti minimi obbligatori di cui al successivo art.4.

Si precisa che nelle zone del territorio comunale sottoposte a vincolo di programmazione sarà mantenuto solo il numero di autorizzazioni già in atto esistenti. Qualora però si rendessero disponibili al rilascio nuove autorizzazioni per chiusura di attività esistenti o per decadenza di



autorizzazioni, saranno rilasciate nuove autorizzazioni in sostituzione di queste in osservanza del decreto legislativo n.59 del 26/03/2010 e con le modalità precisate nel successivo art.8. Altresì si ritiene opportuno con il presente regolamento adottare alcuni requisiti minimi a cui tutti gli esercizi di somministrazione si devono attenere.

TITOLO II: DEFINIZIONE DEI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE

ART. 3 –

CRITERI PER IL RILASCIO DELLE NUOVE AUTORIZZAZIONI

1. I criteri per il rilascio delle autorizzazioni degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono adottati nel rispetto dei seguenti indirizzi:

- favorire l'efficacia e la qualità del servizio da rendere al consumatore con particolare riguardo all'adeguatezza della rete e all'integrazione degli esercizi di somministrazione nel contesto sociale ed ambientale;
- salvaguardare e riqualificare le zone di pregio artistico, storico, architettonico, archeologico e ambientale, attraverso la presenza di attività di somministrazione adeguate;
- salvaguardare la rete commerciale nelle frazioni.

2. Il territorio comunale è suddiviso in due zone, così come delimitate dalle planimetrie allegate al presente regolamento e precisamente:

- zona sottoposta a programmazione limitativa tramite selezione di cui ai successivi artt.5-8;
- zona sottoposta al rispetto dei requisiti minimi obbligatori di cui al successivo art.4.

3. Il rilascio delle nuove autorizzazioni, o SCIA (segnalazione certificata inizio attività)-nei casi previsti dalla normativa è subordinato a requisiti minimi obbligatori per tutto il territorio comunale, così come specificati nel successivo art. 4;

ART. 4 –

REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI PER TUTTO IL TERRITORIO COMUNALE

1. I requisiti minimi obbligatori per tutto il territorio comunale sono:

- | |
|--|
| A) dotazione delle misure di abbattimento delle barriere architettoniche dei locali per i diversamente abili |
| B) equilibrato riparto tra la superficie destinata alla somministrazione e la superficie complessiva dell'esercizio
- la superficie di somministrazione cui i clienti hanno libero accesso deve essere pari ad almeno il 40% della superficie totale dell'esercizio. |
| C) adeguati spazi funzionali alla gestione differenziata ed igienica dei rifiuti |
| D) superficie minima dell'esercizio mq 50 per ristoranti; mq 35 per bar |
| E) esposizione al pubblico all'esterno dei locali del menù anche in lingua inglese in quanto trattasi di Comune a vocazione turistica ed all'interno di materiale di promozione turistica prodotto da questo Comune. |

I criteri di cui al presente articolo devono essere dichiarati su apposita autocertificazione dal titolare ai fini del rilascio dell'autorizzazione o della presentazione della SCIA (solo nei casi previsti).

Il titolare dell'autorizzazione o SCIA qualora non mantenga i criteri qualitativi di accesso dichiarati al momento del rilascio dell'autorizzazione è soggetto alla sanzione della decadenza dell'autorizzazione o SCIA, previa diffida a ripristinare i criteri mancanti nel periodo massimo di 90 giorni.

Si specifica che:

- 1) Per superficie di somministrazione dell'esercizio è da intendersi quella dei locali in cui si esercita l'attività, misurati da muro a muro, compresi gli scaffali, banchi ed altre eventuali attrezzature; restano escluse soltanto le cucine, i depositi, gli uffici, i servizi, la superficie all'aperto.
- 2) Per superficie totale dell'esercizio s'intende quella comprensiva dei locali in cui si esercita l'attività, nonché dei locali destinati alla preparazione e dei servizi igienici con esclusione delle superfici all'aperto o chiuse con strutture precarie..

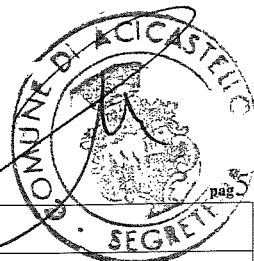
ART. 5 –

CRITERI QUALITATIVI DI ACCESSO PER OPERARE LA SELEZIONE TRAMITE BANDO NELLE PARTI DI TERRITORIO CONTRASSEGNALE QUALI ZONE SOTTOPOSTE A PROGRAMMAZIONE LIMITATIVA, PER EVENTUALI RILASCI DI AUTORIZZAZIONI.

5.1 CRITERI STRUTTURALI

5.2 CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI

5.1 CRITERI STRUTTURALI:	
CRITERI	PUNTEGGIO
A) dotazione di sala di somministrazione di almeno 80 mq	10 PUNTI
B) presenza di area attrezzata per i bambini;	
– fasciatoio	5 PUNTI
– angolo per allattamento	5 PUNTI
– area (anche esterna) attrezzata per l'intrattenimento dei bambini	5 PUNTI
C) abbattimento delle barriere architettoniche:	
- accessibilità alla totalità dei locali da parte dei soggetti diversamente abili	10 PUNTI
D) Ubicazione dei locali in aree con minore presenze di esercizi di somministrazione (distanza minima pedonale fra gli esercizi di almeno 100 metri.	20 PUNTI
E) Installazione di Sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso e sistemi anti intrusione con allarme acustico	5 PUNTI
F) Area a parcheggio pertinente al locale .	20 PUNTI
PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE:	20 PUNTI

**5.2 CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI:**

CRITERI	PUNTEGGIO
A) Abbinamento con altre attività quali librerie-gallerie d'arte o altre attività di vendita con una progettazione innovativa;	15 PUNTI
B) valorizzazione delle produzioni tipiche locali attraverso l'utilizzo dei prodotti alimentari DOP e IPG e dei vini DOC DOCG in esercizi del tipo "Osterie", "Trattorie tipiche" e similari;	20 PUNTI
C) esercizi che in convenzione con l'Amministrazione pubblica propongano prezzi, rispetto a quelli normalmente praticati dall'esercente, per favorire giovani, studenti universitari, ecc.....(1) - Sconti dal 5% al 10% - Sconti dall'11% al 15%	5 PUNTI 10 PUNTI
D) esercizi che propongono nel loro menu cibi idonei a persone con intolleranze alimentari – con obbligo di frequentazione di apposito corso ASP ;	10 PUNTI
E) Servizi per bambini: mezze porzioni/menu'/colazioni per bambini (1)	5 PUNTI
F) Servizio di somministrazione al tavolo senza maggiorazione e/o coperto;	5 PUNTI
G) conoscenza di almeno una lingua straniera da parte di almeno una unità di personale addetto, attestata da idonea documentazione (Diploma di scuola di grado superiore dal quale si evinca l'insegnamento quinquennale della lingua oppure attestato corrispondente almeno al livello B1 del CEF (Common European Framework of reference for languages) rilasciato da Istituti linguistici riconosciuti): - inglese - francese e/o tedesco e/o spagnolo	5 PUNTI 5 PUNTI
H) criteri professionali: 1) possesso del diploma di scuola alberghiera: - <i>Diploma di qualifica professionale di durata triennale:</i> "Operatore settore cucina"; "Operatore settore sala"; - <i>Diploma di maturità di durata quinquennale:</i> "tecnico di servizi di ristorazione";	10 PUNTI 15 PUNTI
D) 2) frequenza di specifico corso di aggiornamento professionale (del tipo BARMAN-SOMMELIER-CUCINA TIPICA) nell'ultimo quinquennio: - almeno 60 ore; - da 60 a 90 ore - oltre 90 ore	3 PUNTI 7 PUNTI 10 PUNTI
I) progetti presentati da: - imprese giovanili, così come definite dalla Legge n. 95/95 - imprese a prevalente partecipazione femminile così come previsto dal D.L.gs198/2006, art. 53 comma 1 lett. a)	5 PUNTI 5 PUNTI
PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE PER I CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI: 35 PUNTI	
(1) per i punti C, E, il titolare è tenuto a darne adeguata informazione al consumatore, mediante apposizione di cartelli, vetrofanie e similari.	

ART. 6 -**ATTIVITA' IN DEROGA AI CRITERI DI PROGRAMMAZIONE**

Sono in deroga ai criteri di programmazione tutte le attività che non erano sottoposte al regime di contingentamento previsto dalla Legge 287/91 e successive modifiche .

TITOLO III – AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA**ART. 7 -****AUTORIZZAZIONE E SEGNALEZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA'**

1. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande non può essere esercitata senza la specifica Autorizzazione amministrativa rilasciata dal competente Servizio del Comune (SUAP).
2. L'autorizzazione amministrativa alla somministrazione di alimenti e bevande è sostituita dalla segnalazione certificata di inizio attività ai sensi della Legge Regionale n.5 del 5/4/2011 e della L.241/90 nei seguenti casi:

- a) subingresso in proprietà o in gestione;(ad eccezione dei subingressi per attività già assegnate con bando di selezione che restano in regime autorizzativo;
- b) trasferimento di sede;
- c) modifiche strutturali, ampliamento e riduzione della superficie di somministrazione;
- d) attività non soggette a programmazione;
- e) nelle zone del territorio non sottoposte a vincoli limitativi .

ART. 8-**PROCEDIMENTO PER L'APERTURA DI NUOVI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE SU AREE SOGGETTE A PROGRAMMAZIONE LIMITATIVA**

1. L'Autorizzazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è rilasciata, a seguito di pubblicazione di bando e presentazione di richiesta redatta su apposita modulistica nel rispetto dei criteri di programmazione previsti dal presente Regolamento.
2. L'autorizzazione amministrativa alla somministrazione di alimenti e bevande si riferisce esclusivamente ai locali ed alle aree in essa indicati. In ogni momento il Comune può effettuare verifiche in ordine al permanere dei requisiti soggettivi ed oggettivi.
Precisamente come previsto all'art.16 del decreto sarà reso pubblico un bando in osservanza al principio di trasparenza della pubblica amministrazione garantendo così una procedura di selezione tra i candidati. In tale bando saranno pubblicati i criteri di selezione e le modalità atte ad assicurare l'imparzialità cui si deve attenere la Pubblica Amministrazione.
3. Altresì come riportato nel sopracitato articolo sarà prevista una durata per il rilascio dell'autorizzazione e non potranno essere accordati vantaggi al prestatore uscente o ad altre persone ancorchè giustificate da particolari legami con lo stesso.
L'autorizzazione avrà una durata temporale limitata che andrà da un minimo di 20 anni ad un massimo di 52 anni.La maggiore durata verrà calcolata proporzionalmente al punteggio ottenuto con il possesso dei requisiti di cui all'art. 5 del presente regolamento.
Il punteggio verrà calcolato tra un minimo di 55 punti ad un massimo di 215 punti (80+135). Con il punteggio minimo di 55 punti l'autorizzazione avrà una durata temporale minima di 20 anni,per i restanti 160 punti (215-55)verranno assegnati 2 anni ogni 10 punti ottenuti, per un massimo di 32 anni che sommati ai 20 anni, daranno all'autorizzazione una durata temporale massima di 52 anni.

Al termine di tale periodo l'autorizzazione decadrà automaticamente e sarà riassegnata tramite altro bando pubblico di selezione in osservanza alla normativa già richiamata.



La priorità nell'assegnazione dell'autorizzazione sarà determinata dal maggior punteggio ottenuto rispetto ai criteri stabiliti dal presente regolamento. Si dà atto che la documentazione deve essere completa al momento della presentazione della domanda; le domande incomplete non potranno essere valutate.

L'inserimento nella graduatoria per il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al raggiungimento dei punteggi minimi.

4. I requisiti obbligatori e non obbligatori dichiarati dal titolare dell'autorizzazione, devono permanere per tutto il periodo di validità del presente regolamento.

5. Qualora si ravvisi la necessità di modificare alcune caratteristiche dell'attività che influiscono sui criteri di cui al presente regolamento dichiarati dal titolare ai fini del rilascio dell'autorizzazione, deve essere presentata apposita autocertificazione nella quale si dimostri il raggiungimento del punteggio minimo dei criteri qualitativi di accesso.

6. Il titolare dell'autorizzazione, qualora non mantenga i criteri qualitativi di accesso dichiarati al momento del rilascio dell'autorizzazione, fatto salvo quanto previsto nel precedente comma, è soggetto alla sanzione della revoca dell'autorizzazione, previa diffida a ripristinare i criteri mancanti nel periodo massimo di 90 giorni.

7. In caso di società i requisiti gestionali e professionali devono essere posseduti dal legale rappresentante o delegato alla somministrazione.

ART. 9 - SUBINGRESSO

1. Il trasferimento della gestione o della titolarità di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande per atto tra vivi o a causa di morte comporta la cessione dell'autorizzazione all'avente causa e la decadenza della medesima in capo al cedente, sempre che sia provato l'effettivo trasferimento dell'attività e che il subentrante sia in possesso dei requisiti previsti dalla normativa.

2. Il subentrante può continuare l'attività del dante causa dal momento della presentazione della segnalazione certificata di inizio attività utilizzando la modulistica predisposta dal Comune o richiesta di autorizzazione qualora trattasi di attività assegnata con bando di selezione.

3. Il subentrante per stipula di atti tra vivi, qualora l'esercizio ricada in zona soggetta a programmazione limitativa, per esercitare l'attività dovrà possedere i requisiti obbligatori previsti dall'art. 4 e quelli minimi previsti dall'art. 5 del presente regolamento. Rimane esclusa da tale limitazione la cessione d'azienda o, a causa di morte, la successione, a parenti fino al terzo grado di parentela, nonché i trasferimenti di gestione per locazione.

4. Qualora il precedente titolare abbia ottenuto l'autorizzazione sulla base del presente regolamento, il subentrante deve dichiarare e documentare il permanere dei requisiti sia obbligatori, sia qualitativi (nelle parti del territorio ove previsti), presupposto per il rilascio dell'autorizzazione del dante causa.

5. Qualora si ravvisi la necessità di modificare alcune caratteristiche dell'attività che influiscono sui criteri di cui agli artt. 4 e 5 del presente regolamento dichiarati dal titolare ai fini del rilascio dell'autorizzazione, deve essere presentata apposita autocertificazione nella quale si dimostri il raggiungimento del punteggio minimo dei criteri qualitativi di accesso e il permanere dei criteri di cui ai citati articoli.

Il subingresso per le autorizzazioni concesse con bando pubblico è previsto solo entro il limite complessivo di durata previsto dall'autorizzazione, rilasciata al titolare, selezionato con bando. Trascorso tale termine sarà riproposto bando pubblico di assegnazione in osservanza all'art. 16 comma 4 del Decreto Legislativo n. 59 del 23/04/2010.

ART.10 TRASFERIMENTO DI SEDE

1. Il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione è soggetto alla presentazione della segnalazione certificata di inizio attività ai sensi della normativa vigente.
2. Il titolare dell'attività, oltre ai requisiti suddetti, deve dichiarare, utilizzando apposita modulistica predisposta dal Comune, il possesso dei seguenti requisiti:
 - a) *i requisiti obbligatori di cui all'art. 4 del presente Regolamento;*
 - b) *i criteri qualitativi di accesso di cui all'art. 5 del presente Regolamento, solo se trattasi di esercizio ricadente su territorio sottoposto a vincoli limitativi.*
3. Le autorizzazioni rilasciate nelle zone del territorio soggette a programmazione limitativa di cui agli artt. 5-8 non possono trasferirsi da una frazione all'altra, ma solo in altre zone soggette alle sole limitazioni di cui all'art. 4 o nell'ambito della stessa area della medesima frazione.

ART. 11 - MODIFICHE STRUTTURALI – AMPLIAMENTO O RIDUZIONE DELLA SUPERFICIE DI SOMMINISTRAZIONE

1. La realizzazione di modifiche strutturali, ampliamento o riduzione della superficie di somministrazione, è soggetta alla presentazione della segnalazione certificata di inizio attività ai sensi della Legge Regionale n. 5 del 5/04/2011 e della 241/90
2. Il titolare dell'attività autorizzata ai sensi del presente regolamento, oltre ai requisiti suddetti, deve dichiarare nella SCIA, utilizzando l'apposita modulistica predisposta dal Comune, il mantenimento dei seguenti requisiti:
 - a) *i requisiti obbligatori di cui all'art. 4 del presente Regolamento;*
 - b) *i criteri qualitativi di accesso di cui all'art. 5 del presente Regolamento;*
3. Il Comune provvede ad accertare l'adeguata sorvegliabilità dell'esercizio anche nel caso di locali oggetto di ampliamento o di modifiche strutturali.

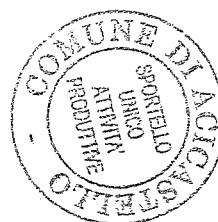
TITOLO IV – DISPOSIZIONI FINALI

ART. 12 – DURATA DELLA PROGRAMMAZIONE

1. La validità dei criteri di programmazione di cui al presente regolamento è fissata in anni 3 (tre), a decorrere dalla data di esecutività della deliberazione con cui sono approvati e, comunque, fino alla loro modifica.
2. I criteri di programmazione potranno essere rivisitati prima della scadenza del triennio, sulla base degli effetti prodotti dalla nuova regolamentazione, decorso un anno dalla sperimentazione o a seguito di nuova normativa.

ART. 13 – NORMA DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente regolamento, si applicano le disposizioni previste dalla normativa vigente.



Il Capo Area VI^
Arch. F. Finocchiaro