

Allegati (necessari):

- planimetria quotata dei locali non inferiore a 1:100
- copia fotostatica del documento di identità
- documentazione tecnica predisposta e sottoscritta da professionista abilitato con la quale è individuato il fabbisogno totale di posti a parcheggio e la loro collocazione (comprendente un progetto d'intervento riportante dislocazione e superficie dei posti auto);
- studio di valutazione dell'impatto sulla viabilità sottoscritto ed asseverato da professionista abilitato (comprendente una planimetria contenente l'indicazione delle opere di viabilità previste a mitigazione);
- studio di valutazione delle componenti ambientali e paesaggistiche che rendono l'insediamento dell'esercizio compatibile sottoscritto ed asseverato da professionista abilitato (comprendente il "progetto municipale" [ove adottato] con il dettaglio delle soluzioni progettuali e di mitigazione);

NOTE

NOTA 1

Titolare, legale rappresentante, altro.

NOTA 2

Art. 2, Regolamento Regionale 21/07/2003 n. 9/R e s.m.i.

Tipologia I: somministrazione di bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, toast, piadine e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento;

Tipologia II: somministrazione di alimenti di cui alla Tipologia I e, in aggiunta, prodotti di gastronomia da intendersi come: 1) alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento; 2) piatti semplici preparati con mero assembleaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;

Tipologia III: somministrazione di alimenti di cui alle tipologie I e II, con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce e/o tavola calda;

Tipologia IV: attività di preparazione alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale.