



# Città di Galatina

Provincia di Lecce

**DIREZIONE TERRITORIO E QUALITÀ URBANA**

C.F. 80008170757 - PEC: [protocollo@cert.comune.galatina.le.it](mailto:protocollo@cert.comune.galatina.le.it)

\*\*\*\*\*

**Al Sindaco**

**All'Assessore alle Attività Produttive**

## RELAZIONE

**Oggetto:** Emergenza covid-19 - Iniziative straordinarie di sostegno alle attività produttive, finalizzate a promuovere ed agevolare la ripresa economica - disposizioni in materia di occupazione di aree e spazi pubblici a servizio delle attività esercitate.

### Premessa

In vigenza dell'attuale emergenza sanitaria connessa all'epidemia da COVID-19, e con riferimento alla necessità dell'Amministrazione Comunale di programmazione di interventi utili a favorire la ripresa delle attività economiche, in particolare a sostegno dei pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (ristoranti, bar, rosticcerie, friggitorie, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, etc.), la Giunta Comunale, con propria deliberazione n. 101 del 12.05.2020, immediatamente eseguibile, ha approvato "atto di indirizzo" relativo alle disposizioni per l'occupazione di aree pubbliche nella fase emergenza sanitaria da COVID-19. Con tale provvedimento, è stato disposto:

- 1. Di fornire indirizzo agli Uffici Comunali competenti affinché pongano in essere ogni azione utile finalizzata a concedere gratuitamente l'utilizzo di spazi ed aree pubbliche disponibili (anche quelle non utilizzate temporaneamente o permanentemente o quelle, in corrispondenza/prossimità dei "locali" destinate alla sosta veicolare) al fine di destinarle alle occupazioni con tavolini, sedie, dehors;*
- 2. Di derogare temporaneamente, ove possibile, alle limitazioni (superficie occupabile) relative alle aree destinabili a dette occupazioni per una superficie massima (sempre ove concedibile) del 100% rispetto a quella già autorizzata; percentuale che potrà essere aumentata qualora risultasse inadeguata alle caratteristiche dell'attività interessata;*
- 3. Di adottare, nel centro storico cittadino, specifiche limitazioni alla circolazione, anche con*

*l'apposizione di dissuasori fisici, necessarie affinché dette occupazioni possano essere ampliate.*

Questa direzione, in attuazione del citato atto di indirizzo, ha provveduto ad una ricognizione delle attuali e vigenti disposizioni in materia, al fine di corrispondere alla richiesta di intervento disciplinante il settore nell'attuale fase di emergenza, secondo quanto indicato nel citato provvedimento della Giunta Comunale.

### **Provvedimenti attuati dai vari organi nella fase emergenziale**

Con delibera del 31 gennaio 2020, il Consiglio dei Ministri dichiarava, per sei mesi, lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili.

Con decreto legge 23 febbraio 2020 n. 6 si stabilivano misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Detto decreto, convertito, con modificazioni, dalla legge 5 marzo 2020, n. 13, era successivamente abrogato dal decreto legge 25 marzo 2020 n. 19 (ad eccezione dell'art. 3, comma 6-bis, e dell'art. 4), con il quale si stabilivano nuove misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19.

Con successivi decreti emanati nel corso del tempo, in base all'evolversi della situazione epidemiologica, considerato il carattere particolarmente diffusivo del virus e l'incremento dei casi sul territorio nazionale, al fine di gestire al meglio l'emergenza epidemiologica e per il contenimento della stessa, il Presidente del Consiglio dei Ministri stabiliva, volta per volta, "Ulteriori disposizioni attuative" dei decreti legge sopra richiamati, da ultimo con DPCM 26.04.2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 108 del 27.04.2020.

Il Governo, valutata la straordinarietà delle circostanze e la necessità e l'urgenza di contenere gli effetti negativi da epidemia da COVID-19, è intervenuto per sostenere il tessuto socio-economico nazionale, anche con misure di sostegno al mondo del lavoro pubblico e privato ed a favore delle famiglie e delle imprese. Fra le diverse iniziative a sostegno degli operatori economici ha introdotto misure per la sospensione degli obblighi di versamento per tributi e contributi, di altri adempimenti e ha promosso interventi nei termini di incentivi fiscali, economici e di altra natura.

In attuazione del citato DPCM 26.04.2020, con Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale Puglia n. 214 del 28.04.2020, è stato consentito, a partire dal 29.04.2020 e sino al 17.05.2020, la vendita per asporto per i pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (ristoranti, bar, rosticcerie, friggitorie, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, etc.), fermo restando l'obbligo del rispetto della distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro, il divieto di consumare i prodotti all'interno dei locali e il divieto di sostare nelle immediate vicinanze degli stessi.

Con decreto legge 16 maggio 2020, n. 33 (pubblicato sulla G.U. n. 125 del 16.05.2020), sono state disposte "Ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19". L'art. 1, comma 14 del citato decreto legge così dispone: «*Le attività economiche, produttive e sociali devono svolgersi nel rispetto dei contenuti di protocolli o linee guida idonei a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in ambiti analoghi, adottati dalle regioni o dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o nelle linee guida nazionali. In assenza di quelli regionali trovano applicazione i protocolli o le linee guida adottati a livello nazionale. Le misure limitative delle attività economiche, produttive e sociali possono essere adottate, nel rispetto dei principi di adeguatezza e*

*proporzionalità, con provvedimenti emanati ai sensi dell'articolo 2 del decreto-legge n. 19 del 2020 o del comma 16».*

In data 17.05.2020 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 126 (edizione straordinaria del 17.05.2020) il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 17 maggio 2020, recente *“Disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19”*. L'art. 1, comma 1, lett. ee) del citato DPCM così dispone: *«le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie) sono consentite a condizione che le regioni e le province autonome abbiano preventivamente accertato la compatibilità dello svolgimento delle suddette attività con l'andamento della situazione epidemiologica nei propri territori e che individuino i protocolli o le linee guida applicabili idonei a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in settori analoghi; detti protocolli o linee guida sono adottati dalle regioni o dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o nelle linee guida nazionali e comunque in coerenza con i criteri di cui all'allegato 10; continuano a essere consentite le attività delle mense e del catering continuativo su base contrattuale, che garantiscono la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro. Resta anche consentita la ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto, nonché la ristorazione con asporto, anche negli esercizi siti nelle aree di servizio e rifornimento carburante situati lungo le autostrade, fermo restando l'obbligo di rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro, il divieto di consumare i prodotti all'interno dei locali e il divieto di sostare nelle immediate vicinanze degli stessi».*

Il decreto legge 19.05.2020, n. 34 (c.d. Decreto Rilancio), recante *“Misure urgenti in materia di salute, sostegno al lavoro e all'economia, nonché di politiche sociali connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19”* (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 128 del 19.05.2020; S.O. n. 21), con il fine di promuovere la ripresa delle attività turistiche danneggiate dall'emergenza epidemiologica da COVID-19, introduce specifiche misure di sostegno delle imprese di pubblico esercizio.

L'art. 181 del citato decreto legge, titolato *“Sostegno delle imprese di pubblico esercizio”*, testualmente recita:

*«1. Anche al fine di promuovere la ripresa delle attività turistiche, danneggiate dall'emergenza epidemiologica da COVID-19, le imprese di pubblico esercizio di cui all'articolo 5 della legge 25 agosto 1991, n. 287, titolari di concessioni o di autorizzazioni concernenti l'utilizzazione del suolo pubblico, tenuto conto di quanto stabilito dall'articolo 4, comma 3-quater, del decreto-legge 30 dicembre 2019, n. 162, convertito con modificazioni dalla legge 28 febbraio 2020, n. 8, sono esonerati dal 1° maggio fino al 31 ottobre 2020 dal pagamento della tassa per l'occupazione di spazi ed aree pubbliche di cui al Capo II del decreto legislativo 15 novembre 1993, n. 507 e dal canone di cui all'articolo 63 del decreto legislativo 15 dicembre 1997, n. 446.*

*2. A far data dallo stesso termine di cui al comma 1 e fino al 31 ottobre 2020, le domande di nuove concessioni per l'occupazione di suolo pubblico ovvero di ampliamento delle superfici già concesse sono presentate in via telematica all'ufficio competente dell'Ente locale, con allegata la sola planimetria, in deroga al decreto del Presidente della Repubblica 7 settembre 2010, n. 160 e senza applicazione dell'imposta di bollo di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642.*

3. *Ai soli fini di assicurare il rispetto delle misure di distanziamento connesse all'emergenza da COVID-19, e comunque non oltre il 31 ottobre 2020, la posa in opera temporanea su vie, piazze, strade e altri spazi aperti di interesse culturale o paesaggistico, da parte dei soggetti di cui al comma 1, di strutture amovibili, quali dehors, elementi di arredo urbano, attrezzature, pedane, tavolini, sedute e ombrelloni, purché funzionali all'attività di cui all'articolo 5 della legge n. 287 del 1991, non è subordinata alle autorizzazioni di cui agli articoli 21 e 146 del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42.*

4. *Per la posa in opera delle strutture amovibili di cui al comma 3 è disapplicato il limite temporale di cui all'articolo 6 comma 1, lettera e-bis), del decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380.*

*Omissis».*

Venendo ora all'esame dei "protocolli" o "linee guida" sin qui emanati dai competenti organi, e ai quali fanno riferimento le disposizioni del Governo sopra richiamate, si rileva quanto di seguito riportato.

Il Comitato Tecnico Scientifico (CTS) istituito presso la Protezione Civile Nazionale, nella seduta del 10 maggio 2020, ha approvato il **Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione**, redatto dall'INAIL e dall'Istituto Superiore di Sanità (ISBN 978-88-7484-617-7 - maggio 2020), le cui previsioni, ai fini di garantire il distanziamento sociale, comportano, di fatto, la necessità, per i locali all'aperto, di utilizzare una superficie notevolmente superiore a quella attualmente disponibile.

Di seguito si riportano i passaggi ritenuti più salienti del citato Documento:

*Il settore della ristorazione presenta specifiche complessità connesse con le varie tipologie di servizi erogati.*

*Giova rilevare che il settore della ristorazione già nell'ordinarietà deve rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti nonché procedure ad hoc (ad es. HACCP) e, in presenza di lavoratori così come definiti dal D. Lgs 81/08 e ss.mm.ii., le relative norme di tutela della salute e sicurezza sul lavoro.*

*L'attuale normativa sull'organizzazione dei locali addetti alla ristorazione non prevede norme specifiche sul distanziamento ma indicazioni molto flessibili, fino a **uno spazio di superficie per cliente seduto pari a 1,20 metri quadrati**, con eventuali specifiche disposizioni regionali.*

*Ne deriva che la questione del distanziamento sociale assume un aspetto di grande complessità, anche in considerazione che non è evidentemente possibile, durante il servizio, l'uso di mascherine da parte dei clienti e che lo stazionamento protratto possa anche contaminare, in caso di soggetti infetti da SARS-COV-2, superfici come, ad esempio, stoviglie e posate.*

*Altro aspetto di rilievo è il ricambio di aria naturale e la ventilazione dei locali confinati anche in relazione ai servizi igienici spesso privi di possibilità di areazione naturale.*

*Le misure organizzative relative a gestione spazi e procedure come quelle di igiene individuale delle mani e degli ambienti sono quindi estremamente importanti.*

*Andrebbero, in primo luogo e soprattutto in una prima fase, favorite soprattutto soluzioni che privilegino l'uso di spazi all'aperto rispetto ai locali chiusi, anche attraverso soluzioni di sistema che favoriscano queste modalità.*

*Il layout dei locali di ristorazione andrebbe quindi rivisto con una rimodulazione dei tavoli e dei posti a sedere, garantendo il distanziamento fra i tavoli – anche in considerazione dello spazio di*

*movimento del personale – non inferiore a 2 metri e garantendo comunque tra i clienti durante il pasto (che necessariamente avviene senza mascherina), una distanza in grado di evitare la trasmissione di droplets e per contatto tra persone, anche inclusa la trasmissione indiretta tramite stoviglie, posaterie, ecc.; anche mediante specifiche misure di contenimento e mitigazione.*

*Le sedute dovranno essere disposte in maniera da garantire un distanziamento fra i clienti adeguato, anche per le motivazioni in precedenza riportate e tenendo presente che non è possibile predeterminare l'appartenenza a nuclei in coabitazione.*

*In ogni caso, va definito un limite massimo di capienza predeterminato, prevedendo uno spazio che di norma dovrebbe essere **non inferiore a 4 metri quadrati per ciascun cliente**, fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie.*

*La turnazione nel servizio in maniera innovativa e con prenotazione preferibilmente obbligatoria può essere uno strumento organizzativo utile anche al fine della sostenibilità e della prevenzione di assembramenti di persone in attesa fuori dal locale.*

*Vanno eliminati modalità di servizio a buffet o similari.*

*Al fine di mitigare i rischi connessi con il contatto da superfici vanno introdotte soluzioni innovative, come di seguito rappresentate.*

*È opportuno utilizzare format di presentazione del menù alternativi rispetto ai tradizionali (ad esempio menù scritti su lavagne, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su fogli monouso).*

*I clienti dovranno indossare la mascherina in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (esempio pagamento cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici).*

*È opportuno privilegiare i pagamenti elettronici con contactless e possibilità di barriere separatorie nella zona cassa, ove sia necessaria. 14*

*È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per clienti e personale anche in più punti in sala e, in particolare, per l'accesso ai servizi igienici che dovranno essere igienizzati frequentemente.*

*Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di igienizzazione, rispetto alle superfici evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, acetiere, etc.)*

La Conferenza Regioni e Province autonome, in data 16 maggio 2020, ha approvato il documento "Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive" (prot. 20/81/CR01/COV19) contenente anche una parte relativa alle attività di ristorazione. L'allegato 17 al citato DPCM 17.05.2020 riporta integralmente il documento sopra citato.

In data 17.05.2020 il Presidente della Giunta Regionale Puglia ha emanato l'Ordinanza n. 237, avente ad oggetto "D.P.C.M. 17 maggio 2020 - Riapertura delle attività economiche e produttive", cui risultano allegate le "linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive", per ogni settore di attività economica interessato, ivi compreso quello della "ristorazione".

Di seguito si riporta la parte del Documento relativa alle attività di ristorazione, che, sostanzialmente, conferma quanto già approvato dalla Conferenza Regioni e Province autonome il 16 maggio 2020, e che risulta coerente con le indicazioni fornite dal citato documento ISS-INAIL del 10.05.2020:

*Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri*

commerciali), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

- *Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.*
- *Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C. In alternativa è bene sia fornita l'informazione al cliente che, in caso di febbre e/o sintomi respiratori, sarà invitato a rivolgersi al proprio medico.*
- *È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.*
- *Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.*
- *Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.*
- *Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.*
- *I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.*
- *La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.*
- *La consumazione a buffet non è consentita.*
- *Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche, prima di ogni servizio al tavolo e dopo ogni operazione di sparcchiatura e di contatto con stoviglie o posate usate dai clienti.*
- *Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.*
- *La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.*
- *I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.*
- *Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici che non siano state coperte con tovaglie (monouso o da sostituire ad ogni servizio), evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc.). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio*

*cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.*

## **Considerazioni**

Le misure di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 hanno comportato la sospensione delle attività produttive in generale e quindi anche di quelle correlate all'esercizio di attività commerciale su suolo pubblico, nella specie di quelle ricettive e di ristorazione. L'interruzione delle attività si è formalmente avviata in data 11.03.2020 e si concluderà il 31.05.2020.

D'altro canto, la ripresa delle stesse attività commerciali può avvenire, secondo un regime di graduale riavvicinamento alla ordinarietà, soltanto previa utilizzazione di misure di contenimento che corrispondono all'imposizione, fra gli altri, di obblighi in materia di distanza di sicurezza minima interpersonale.

Questa circostanza induce un ulteriore elemento di criticità per il riavvio delle attività produttive e richiede la promozione di misure compensative per incoraggiare le iniziative economiche nel rispetto delle indicazioni poste a tutela della salute pubblica. La ripartenza, peraltro, avverrà in vigenza dello stato di emergenza relativo al rischio sanitario, in scadenza il 31.07.2020, salvo proroghe.

La necessità di favorire il ritorno alle condizioni pre-crisi, sostenendo il tessuto socioeconomico e garantendo il rispetto delle misure sul contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica, rende dunque utile, anche in ambito locale, introdurre misure premiali ed incentivanti delle attività produttive, non ultimo, per recuperare «*la Città*» alle proprie imprescindibili prerogative sociali e di relazione tra i cittadini.

Queste misure devono garantire celerità nei processi autorizzativi e flessibilità nell'azione per gli operatori economici coinvolti sul territorio che devono veder consentito, ove compatibile con le condizioni territoriali, l'ampliamento delle possibilità di occupazione di suolo pubblico per svolgere l'attività nel rispetto delle prescrizioni di natura sanitaria, ma minimizzandone gli effetti sulla capacità produttiva.

Con la programmata riapertura di dette attività, prevista per il 18.05.2020, occorre adottare precauzioni particolari riguardo all'accesso ai locali, che dovrà essere contingentato, garantendo il distanziamento sociale.

Il riavvio delle differenti iniziative economiche in ambito locale, nel rispetto dei limiti di distanziamento sociale - condizione che riduce, a parità delle altre, la capacità produttiva degli operatori economici stanziati - rende dunque necessarie iniziative, straordinarie e temporanee, che supportino la ripresa.

In detto contesto, ravvisate le condizioni di eccezionalità sopra richiamate, è necessario introdurre una semplificazione sulle attuali modalità di occupazione di suolo pubblico.

Così operando si intende ampliare, senza ricorrere a particolari formalità, lo spazio già impegnato su aree pubbliche degli esercizi insediati, per questo già formalmente autorizzati dall'Amministrazione, nel rispetto delle condizioni minime necessarie alla tutela dei concorrenti interessi pubblici, oltre a consentire nuove occupazioni di aree da parte degli esercizi che, attualmente, ne risultano sprovvisti.

Occorre pertanto individuare un giusto equilibrio tra le istanze promozionali dell'attività produttiva e quelle di corretto insediamento delle attività in ambito urbano, onde garantire il decoro, la visibilità e la godibilità degli spazi pubblici, la percezione dello spazio architettonico e/o paesaggistico, la pubblica fruizione e la sicurezza delle aree interessate.

Questo bilanciamento di interessi, tenuto conto del carattere eccezionale e temporaneo delle misure previste, finalizzato al rilancio delle attività locali per un limitato periodo di tempo, può essere garantito attraverso l'adozione di alcune prescrizioni tecniche sulle modalità di occupazione, basate sulle norme già individuate nel *"Regolamento Comunale per l'installazione di manufatti tipo dehors su spazi pubblici o di uso pubblico per spazi di ristoro all'aperto annessi ai locali di pubblici esercizi di somministrazione"* approvato con deliberazione del commissario straordinario n. 103 del 25.11.2016.

D'altro canto la tipologia degli elementi di arredo urbano installabili, le indicazioni già fornite dall'Amministrazione con gli atti sopra richiamati ed il fatto che trattasi di occupazioni già autorizzate, escludono la necessità di una ulteriore espressione da parte dell'Amministrazione, fatta eccezione per l'istruttoria per la valutazione del rispetto delle norme e protocolli di sicurezza emanati dai competenti organi, nonché della compatibilità degli interventi con le vigenti norme in materia di igiene, sicurezza della circolazione stradale, tutela dei beni culturali.

In particolare poi, va rilevato che l'art. 181 del citato decreto legge 19.05.2020, n. 34, esclude la necessità, per dette occupazioni, di acquisizione dell'autorizzazione dei competenti organi ministeriali ai sensi del Decreto Legislativo 22 gennaio 2004 n. 42 (Codice dei beni culturali e del paesaggio).

## **Conclusioni**

Alla luce di tutto quanto sopra esposto, al fine di ottemperare alla richiesta di formulazione di proposta tecnica per l'attuazione di quanto disposto dalla Giunta Comunale con il citato atto di indirizzo di cui alla deliberazione n. 101 del 12.05.2020, si propone l'approvazione della presente relazione e dell'allegato *"Documento Tecnico"*, disciplinante, in via temporanea ed in attuazione del decreto legge 19.05.2020, n. 34, i procedimenti relativi alle istanze di occupazione di spazi ed aree pubbliche sul territorio comunale.

Galatina, data del protocollo

Il Dirigente  
Arch. Nicola MIGLIETTA