



COMUNE DI SANTA MARGHERITA LIGURE

DELIBERAZIONE del CONSIGLIO COMUNALE

ORIGINALE

data 26/09/2013

n° 42

6° oggetto: PIANO PUBBLICI ESERCIZI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE – REVISIONE.

L'anno duemilatredici il giorno ventisei del mese di settembre, alle ore 21.05 nella sala delle adunanze consiliari del Palazzo comunale, previo espletamento di tutte le formalità prescritte dalle norme vigenti, si è riunito il Consiglio comunale.

All'appello nominale risultano:

N°	CONSIGLIERI	Presenti	Assenti	Note
1	BALSI Alberto	-	X	
2	BOTTINO Angelo	-	X	
3	CALLEGARI Rodolfo	X		
4	CARPI Benedetto	X		
5	CATASSI Alessandro	X		
6	CATTONI Vera	X		
7	CHIARELLI Pietro	X		
8	COSTA Giovanni	-	X	Entra alle 21:09
9	DE MARCHI Roberto	X		
10	FOIS Giuseppe	X		
11	FRAVEGA Ferdinanda	X		
12	GABRIELI Giuliano	X		
13	GERMI Paolo	X		
14	LAGOMARSINO Silvio	X		
15	MARSANO Claudio	-	X	Assente giustificato
16	ORSI Giuseppe	-	X	Entra alle 21:07
17	PASTINE Iolanda	X		
18	SACCO Mario	-	X	Assente giustificato
19	SARTORI Augusto	X		
20	TUSEO Maurizio	X		
21	VERDERIO Suavecito		X	Entra alle 21:10
	TOTALE	14	7	

PARTECIPANO ALTRESI' GLI ASSESSORI ESTERNI:

1	BERNARDIN Andrea	X		
2	CORRADO Giovanni Michele		X	
3	FRACCHIA Mario	X		
4	RAGGI Giovanni Battista	X		

Assume la presidenza il Sindaco, **Roberto DE MARCHI**, il quale accerta la validità dell'adunanza essendo risultato legale il numero degli intervenuti (14 su 21).

Partecipa il Segretario Generale **Dr Marco MORDACCI**

Svolgono le funzioni di scrutatori i Consiglieri designati: Lagomarsino – Gabrieli -Chiarelli

Si fa rilevare che dopo l'appello in apertura di seduta sono entrati in aula i Consiglieri: Orsi, Costa e Verderio: **presenti 17**

Il Cons. Sartori, uscito precedentemente, rientra in aula: **presenti 17**

Prima della trattazione della presente pratica escono dall'aula il Cons. Catassi e Verderio: **presenti 15**

Alle 22.50 escono anche i Cons. Chiarelli e Fravega: **presenti 13**

^^^^^^

IL CONSIGLIO COMUNALE

VISTA l'allegata proposta di deliberazione n. 47 in data 23/9/2013 del Servizio Sviluppo Economico e commercio – SUAP, concernente l'oggetto;

VISTO che su detta proposta sono stati richiesti ed acquisiti i pareri ai sensi dell'art. 49, comma 1, del T.U.E.L. approvato con D.Lgvo n. 267 del 18.8.2000, sulla stessa trascritti;

UDITA la relazione illustrativa dell'Assessore Sartori;

DATO ATTO che nessun Consigliere chiede di intervenire;

DATO ATTO altresì che la presente pratica è stata esaminata dalla Commissione Affari Istituzionali in data 20/09/2013;

Il Sindaco-Presidente pone, pertanto, in votazione per alzata di mano la proposta di deliberazione in discussione.

Con il seguente risultato, accertato dagli scrutatori e proclamato dal Presidente:

presenti:	13
votanti:	13
astenuiti:	--
voti favorevoli:	13
voti contrari:	--

DELIBERA

La proposta di deliberazione citata in premesse e riguardante:

PIANO PUBBLICI ESERCIZI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE – REVISIONE.

è approvata nel testo allegato alla presente quale parte integrante e sostanziale e fatta propria.



COMUNE DI SANTA MARGHERITA LIGURE (GE)

**AREA AREA DI LINEA 1 - Sviluppo del Territorio, Comunicazione, Servizi al Cittadino
SERVIZIO Sviluppo Economico e Commercio - SUAP**

PROPOSTA DELIBERAZIONE CONSIGLIO COMUNALE N° 47 DEL 23/09/2013

6° OGGETTO:

**PIANO PUBBLICI ESERCIZI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE -
REVISIONE.**

Il Responsabile del Servizio

P. Il Sindaco L'ASSESSORE

Approvato con delibera N° 42 del 26.9.2013

Immediatamente eseguibile

SI

NO

IL CONSIGLIO COMUNALE

Vista la legge regionale n. 1 del 2/1/2007, recante " Testo unico in materia di commercio", ed in particolare gli articoli da 50 a 62 (Capo VI, Somministrazione di alimenti e bevande);

Visto l'art. 55, 2° comma, della stessa nella parte in cui stabilisce che i Comuni " entro trecentosessantacinque giorni dall'emanazione della programmazione commerciale ed urbanistica di cui all'articolo 3, adottano un piano contenente i criteri relativi al rilascio delle nuove autorizzazioni e di quelle relative al trasferimento di sede, nonché quelli relativi all'individuazione di fasce orarie di apertura obbligatoria, attraverso forme di consultazione e di confronto con i rappresentanti delle associazioni dei pubblici esercizi maggiormente rappresentative a livello regionale, delle organizzazioni sindacali dei lavoratori del settore, delle associazioni dei consumatori e degli utenti e della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura";

Richiamata la deliberazione del Consiglio Regionale n. 5 del 27/2/2008, recante " Indirizzi e criteri per la somministrazione di alimenti e bevande, in attuazione della legge regionale 2 gennaio 2007 n. 1 (Testo unico in materia di commercio)";

Dato atto che, con deliberazione del Commissario Straordinario n. 6 del 13/3/2009 è stato approvato il Piano dei Pubblici Esercizi di somministrazione alimenti e bevande;

Richiamata la deliberazione del C.C. n. 5 del 29/2/2012, con la quale sono state apportate alcune modificazioni al suddetto Piano;

Dato atto che tale programmazione può essere sottoposta a revisione qualora se ne ravvisi l'opportunità e , comunque, almeno una volta ogni biennio;

Considerato che, dalla esperienza operativa maturata successivamente alla adozione della deliberazione di C.C. n. 5/2012, è emersa la opportunità di valutare alcune ulteriori variazioni della regolamentazione in oggetto, per un migliore adeguamento della stessa alle esigenze di sviluppo del settore produttivo della somministrazione alimenti e bevande;

Ravvisata, in particolare, la esigenza di eliminare , nella individuazione dei parametri soggettivi per il rilascio di autorizzazioni, la indicazione secondo cui "***I requisiti di cui ai nn. 1 e 2 non sono cumulabili in capo alla stessa persona fisica***", in ragione della rilevata difficoltà dei richiedenti, quando persone fisiche, di raggiungere il punteggio minimo , per impossibilità di utilizzare - per il raggiungimento del punteggio minimo necessario per il rilascio di autorizzazione - sia il servizio prestato come titolare o dipendente in attività di somministrazione (n. 2) che l'avvenuto conseguimento del titolo conclusivo del corso per somministrazione (n. 1);

Ravvisata, inoltre, l'opportunità di modificare la disciplina relativa alla superficie minima per l'apertura di esercizi in zona I (attualmente fissata , come *superficie di somministrazione*, in mq 50 , o mq 30 nel caso di coesistenza di attività artigianale e di somministrazione), stabilendo una *dimensione minima lorda* dell'intero locale (comprensiva di area per somministrazione , cucina, bancone, servizi, spazi accessori ecc), al fine di consentire all'operatore una più libera determinazione circa l'utilizzo degli spazi e la gestione del locale e di rendere maggiormente semplice e trasparente la verifica degli uffici competenti - fermo restando tuttavia il principio ritenuto di fondamentale significato che gli esercizi, nella zona di maggiore pregio della città, rispettino un dimensionamento minimo , quale presupposto per un migliore accoglimento della clientela nell'interno del locale e per una tendenziale diminuzione dei disagi derivanti da assembramenti esterni al locale stesso;

Considerato che a tal fine, su proposta dell'Assessorato competente, è stata attivata la consultazione, prevista dall'art. 55, 2° comma, della L.R. n. 1/2007, con le associazioni dei pubblici esercizi maggiormente rappresentative a livello regionale, le organizzazioni sindacali dei lavoratori del settore, le associazioni dei consumatori e degli utenti e con la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura;

Visti gli esiti della consultazione, da cui è emerso il parere favorevole dei soggetti interpellati, ad eccezione della Fiepet Confesercenti , secondo cui la superficie minima del locale dovrebbe rimanere inalterata e calcolata secondo la vigente regolamentazione come "superficie di somministrazione" o, al più, essere portata - quale superficie minima del locale nel suo complesso - ad 80 metri quadrati, sulla base di considerazioni di tutela degli operatori del settore , che vive un periodo di grande difficoltà;

Considerato il parere espresso dalla Commissione consiliare permanente " Affari istituzionali, organizzazione e personale" nella seduta del 20/9 u.s. da cui è scaturita l'opportunità di individuare una dimensione minima lorda (comprensiva di area per somministrazione , cucina, bancone, servizi, spazi accessori ecc) di mq 60 , per l'apertura di esercizi in zona I;

Dato atto che tale soluzione va nella direzione di riconoscere parzialmente le osservazioni espresse dalla associazione Fiepet Confesercenti in sede di consultazione;

Visti i:

- D.L. n. 201/2011, convertito con legge n. 214/2011 (art. 34),
- D.L. n. 1/2012, convertito con legge n. 27/2012 (art. 1),
- D.L. n. 5/2012, convertito con legge n. 35/2012 (art. 12),

e considerato che i principi stabiliti dalla normativa suddetta necessitano di adeguamento della normativa regionale, in attesa della quale è consentito , sulla base delle norme attualmente vigenti, provvedere ad una revisione dei criteri finalizzati al rilascio delle autorizzazioni di cui trattasi;

Richiamato il D.Lgs. n. 267/2000;

DELIBERA

per le motivazioni indicate in premesse:

1) di sostituire l'allegato A alla deliberazione del C.C. n. 5/2012 con il seguente, che si approva:

ALLEGATO A)

PARAMETRI QUALITATIVI per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

	PARAMETRI SOGGETTIVI	Punteggio
1	L.R.1/2007 – art. 13 comma 1 lett. a) n. 1) avere frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale relativo alla somministrazione di alimenti e bevande, come disciplinato dalla vigente normativa delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano; <i>Punteggio assegnato al titolare (se richiedente è persona fisica) o ad uno o più soci (se il richiedente è società), se non valutato come requisito professionale di ammissione</i>	5
2	L.R.1/2007 – art. 13 comma 1 lett. a) n. 2) avere esercitato in proprio, per almeno tre anni (oltre al periodo di due anni richiesto ai fini del requisito professionale di ammissione) l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, per almeno tre anni (oltre al periodo di due anni richiesto ai fini del requisito professionale di ammissione) , presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS; <i>Punteggio assegnato al titolare (se richiedente è persona fisica) o ad uno o più soci (se il richiedente è società), se non valutato come requisito professionale di ammissione</i>	5
3	Attestato di qualifica di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore alimentare organizzati da organizzazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati <i>Punteggio assegnato al titolare (se richiedente è persona fisica) o ad uno o più soci (se il richiedente è società).</i>	5
4	Curriculum personale dimostrante esperienze lavorative, diverse da quelle di cui ai punti precedenti, nel settore generale della gastronomia. <i>Punteggio assegnato al titolare (se richiedente è persona fisica) o ad uno o più soci (se il richiedente è società).</i>	5

	PARAMETRI GESTIONALI	Punteggio
1	Impegno formale all'utilizzo di prodotti alimentari di qualità certificati e riconosciuti (DOC, DOP, IGP, MCG) liguri	5
2	Carta dei vini contenente almeno cinque tipologie di vini provenienti da aziende del territorio ligure	5
3	Menu tradotto in almeno due lingue (di cui una sia l'inglese) e almeno un addetto all'esercizio in grado di presentare ed illustrare i prodotti, evidenziandone le caratteristiche, con utilizzo della lingua inglese	5
4	Impegno formale all'utilizzo di prodotti alimentari di qualità certificati e riconosciuti (DOC, DOP, IGP, MCG) italiani, con esclusione di quelli liguri	5

Per l'individuazione dei prodotti tipici di cui al n. 1 e 4, si fa riferimento alle indicazioni ufficiali fornite dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Genova o della provincia di provenienza dei prodotti

	ALTRI PARAMETRI	Punteggio
1	Superficie di somministrazione di almeno mq. 1.5 per ogni posto a sedere	5
2	Aria condizionata nel locale di somministrazione il cui impianto dovrà essere realizzato in conformità ai regolamenti esistenti	5
3	Apertura oltre i 270 giorni all'anno, di cui almeno 120 giorni nel periodo compreso tra il 1° ottobre ed il 31 marzo	10
4	Effettuazione di raccolta differenziata per l' "UMIDO", in apposito locale di stoccaggio	5
5	Sistema di riscaldamento a basso consumo energetico	5

2) di sostituire l'allegato B alla deliberazione del C.C. n. 5/2012 con il seguente, che si approva:

ALLEGATO B)

PUNTEGGIO MINIMO PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE

ZONA 1

IL RILASCIO E' CONSENTITO SOLO PER LOCALI CON SUPERFICIE COMPLESSIVA PARI AD ALMENO 60 MQ.

Ai fini del rispetto della presente disposizione deve essere considerata la **superficie agibile totale** del locale (comprensiva di cucina, bancone, bagni, spazi accessori, rispostigli, ecc, ma con esclusione dello spessore dei muri perimetrali).

	PARAMETRI SOGGETTIVI	Punteggio
	Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	15

	PARAMETRI GESTIONALI	Punteggio
	Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	15

	ALTRI PARAMETRI	Punteggio
	Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	20

ZONA 2

	PARAMETRI SOGGETTIVI	Punteggio
	Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	10

	PARAMETRI GESTIONALI	Punteggio
	Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	10

	ALTRI PARAMETRI	Punteggio
	Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	15

ZONA 3

	PARAMETRI SOGGETTIVI	Punteggio

Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	5
--	---

PARAMETRI GESTIONALI	Punteggio
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	5

ALTRI PARAMETRI	Punteggio
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	10

3) di autorizzare i competenti Uffici ad apportare al modello di domanda per rilascio di autorizzazione (allegato "D" alla deliberazione del Commissario Straordinario n. 6 del 13/3/2009) le variazioni conseguenti alla presente deliberazione o ritenute, comunque, opportune per una migliore e più dettagliata formulazione;

4) di stabilire che la regolamentazione contenuta nel presente atto sia applicabile alle istanze presentate successivamente alla data in cui lo stesso diverrà obbligatorio.

PARERI

Il Dirigente/Funzionario incaricato di P.O. del AREA DI LINEA 1 - Sviluppo del Territorio, Comunicazione, Servizi al Cittadino/P.O. Sviluppo Economico e Commercio - SUAP in ordine alla regolarità tecnica della proposta n. 47 in data 23/09/2013 dell'Sviluppo Economico e Commercio - SUAP che precede, ai sensi dell'art. 49 comma 1 del D.Lgs. 267/2000, esprime parere FAVOREVOLE/~~CONTRARIO~~

Alla presente sono uniti n. 05 intercalari e n. // allegati per complessive n. 07 fasciate utili.

Data 23/9/2013

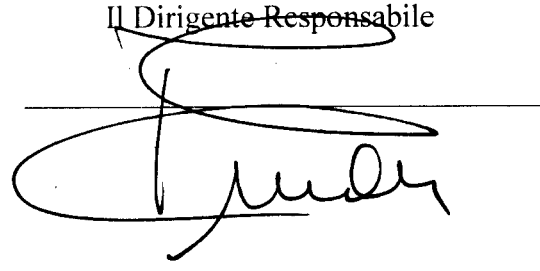

Il Dirigente /Il Funzionario inc. di P.O.

Il Responsabile della Ragioneria in ordine alla regolarità contabile, ai sensi dell'art. 49 comma 1 del D.Lgs. 267/2000, esprime parere FAVOREVOLE/CONTRARIO

La proposta non assume rilevanza ai fini dell'espressione del parere di regolarità contabile.

Data 23/9/2013

Il Dirigente Responsabile



Letto, approvato e sottoscritto:

IL SINDACO

IL SEGRETARIO GENERALE

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Su attestazione del Messo Comunale, si certifica che la presente deliberazione è stata pubblicata, ai sensi dell'art. 32 della L. 19/6/2009, n. 69, all'Albo pretorio on-line sul sito informatico del Comune in data 11.10.2013 e vi resterà per 15 giorni consecutivi come prescritto dall'art. 124, del T.U.E.L. approvato con D.Lgvo n. 267 del 18.8.2000.

Li 11 OTT. 2013

IL SEGRETARIO GENERALE

ORIGINALE

Divenuta esecutiva il _____ dopo il decimo giorno dalla pubblicazione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 134, comma 3°, del T.U.E.L. approvato con D.Lgvo n. 267 del 18.8.2000

Li, _____

IL SEGRETARIO GENERALE
