



COMUNE DI SANTA MARGHERITA LIGURE

**DELIBERAZIONE DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO
(assunta con i poteri del Consiglio comunale)**

Data **13/03/2009**

N. **06**

**Oggetto: PIANO PUBBLICI ESERCIZI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E
BEVANDE**

L'anno **duemilanove**, il giorno **tredici** del mese di **marzo**, alle ore **09:00** nella sede comunale, I **Commissario Straordinario, Dr. Carmine Battista**, con la partecipazione del Segretario Generale, Dr.ssa Grazia Colella -

VISTA l'allegata proposta di deliberazione n. **8** del **4/3/09**, predisposta dal Servizio **Sviluppo Economico commercio s.u.a.p.**, 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;

DELIBERA

Di approvare la proposta di deliberazione citata in premessa, allegata alla presente deliberazione quale parte integrante e sostanziale.

Considerata l'urgenza, la presente deliberazione viene dichiarata immediatamente eseguibile.

COMUNE DI SANTA MARGHERITA LIGURE

Provincia di Genova

**Area linea 3 – Sviluppo del territorio comunicazione
informatica URP**

Servizio Sviluppo economico commercio SUAP

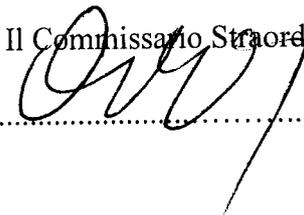
PROPOSTA DELIBERAZIONE COMMISSARIO STRAORDINARIO (assunta
con i poteri del Consiglio comunale) n. 8 del 04/03/2009

**OGGETTO: PIANO PUBBLICI ESERCIZI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E
BEVANDE.**

Il Responsabile del Servizio

.....


Il Commissario Straordinario

.....


Approvata con delibera N° 06 del 13.03.09

Immediatamente eseguibile

SI

NO

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO

Richiamato il Decreto del Presidente della Repubblica del 27/1/2009, con il quale il Consiglio Comunale di S. Margherita Ligure viene sciolto ed il Dott. Carmine Battista nominato Commissario Straordinario per la provvisoria gestione dell'ente fino all'insediamento degli organi ordinari a norma di legge, nonché conferiti allo stesso i poteri spettanti al consiglio comunale, alla giunta e al sindaco;

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 trecentosettantacinque 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)";

Preso atto che questa Amministrazione ha usufruito della facoltà offerta dalla legge n. 25/1996 (art. 2, 1° comma), stabilendo, in attesa dell'entrata in vigore del regolamento di attuazione della legge n. 287/1991, dei parametri numerici per il rilascio di autorizzazioni all'apertura ed al trasferimento di esercizi di somministrazione alimenti e bevande, in più occasioni sottoposti a revisione, quali risultano dalle Ordinanze Sindacali n. 5686/1997, n. 7092/1999, n. 573/2001, n. 143/2002, n. 719/2002;

Vista la nota prot. PG/2009/5123 datata 13/1/2009 pervenuta dalla Regione Liguria - Dipartimento Sviluppo economico - Settore Politiche di sviluppo del commercio - con la quale si rammenta che il termine previsto dalla normativa sopra citata per la adozione del Piano in oggetto scade il 26/3/2009 e che, qualora entro tale termine i Comuni non abbiano ancora adottato il piano, verrà attivata la procedura prevista dall'art. 8 della L.R. n. 1/2007 ("Potere sostitutivo");

Considerato peraltro che le direttive regionali di cui alla delibera C.R. n. 5/2008 consentono ai Comuni di programmare attraverso parametri di riferimento esclusivamente qualitativi (quali, ad esempio, superficie, arredamento locali, somministrazione di prodotti tipici locali e/o provenienti dal commercio equo-solidale, personale occupato, inserimento del locale nel contesto urbano), comunque tali da essere valutabili in sede di bando comunale;

Considerato necessario, quindi, dotarsi di una programmazione in materia per le nuove aperture e i trasferimenti dei pubblici esercizi, basata sulla determinazione di soli criteri qualitativi, che verrà peraltro sottoposta a revisione almeno una volta ogni biennio, e comunque qualora se ne ravvisi l'opportunità, in base ad un monitoraggio della situazione del settore produttivo in oggetto, ai fini di una eventuale rimodulazione delle previsioni programmatiche;

Ritenuto di individuare, come segue, i requisiti caratterizzanti la programmazione:

- suddivisione in zone del territorio comunale , come risulta da planimetria allegata sotto la lettera "E";
- fissazione, per ciascuna zona del territorio comunale, di un livello qualitativo minimo, espresso da apposito punteggio numerico, come risulta dall'allegato "B";
- individuazione di un punteggio per ciascuna delle situazioni (soggettive, gestionali o di altra natura) nelle quali si trovi il progettato esercizio , quali risultano dall'allegato "A";
- autorizzabilità di nuovi esercizi qualora il richiedente dichiarerà sotto la propria responsabilità o dimostri adeguatamente che l'esercizio di somministrazione per cui si richiede l'autorizzazione raggiungerà il livello qualitativo minimo sopra previsto;
- autorizzabilità del trasferimento di esercizi esistenti all'interno della zona di appartenenza o verso altra, a condizione che venga rispettato il livello minimo di qualità stabilito per la zona stessa, fatti salvi i casi di trasferimento di esercizi esistenti alla data di approvazione del presente atto, per i quali, in caso di trasferimento per cause non imputabili alla volontà del titolare (sfratto) , viene concesso al richiedente

un termine per l'adeguamento ai parametri qualitativi previsti per la zona di riferimento di dodici mesi dal rilascio della autorizzazione;

- riconoscimento di subingresso per gli esercizi esistenti alla data del presente atto, in esenzione dal rispetto dei parametri qualitativi di cui al presente atto;

- risoluzione dei casi di domande concorrenti riguardanti il medesimo immobile, presentate in un arco temporale di 60 giorni decorrenti dalla presentazione della prima, secondo il criterio di preferenza della richiesta che individua un livello qualitativo superiore del progettato esercizio;

- pubblicazione all'albo pretorio e sul sito internet del Comune di S. Margherita Ligure della presente programmazione e dei dati essenziali delle domande presentate, ai fini di cui all'art. 8, 3° comma, della legge n. 241/1990;

- effettuazione, successivamente alla presentazione della comunicazione di effettivo inizio della attività da parte del soggetto autorizzato, di controllo ad opera del Comandante della Polizia Locale e del Dirigente della struttura competente al rilascio delle autorizzazioni in materia, o di loro delegati, di controllo finalizzato a verificare l'effettiva sussistenza del livello qualitativo dichiarato nella richiesta di autorizzazione; in caso di mancato rispetto di quanto dichiarato l'Amministrazione procede a comunicare l'avvio del procedimento diretto alla pronuncia di decadenza assegnando all'interessato un termine non inferiore a 15 e non superiore a 60 giorni per l'adeguamento, e a pronunciare la decadenza in caso di mancato adeguamento entro il termine assegnato;

Preso atto della scheda allegata alla presente sono riportati i dati di riferimento per la presente programmazione (in particolare, consistenza della rete degli esercizi di somministrazione sul territorio e dati relativi ai flussi turistici del territorio);

Considerato, in particolare, che viene individuata espressamente la possibilità di apertura di attività stagionali, in quanto dette attività costituiscono una modalità efficace per realizzare l'equilibrio fra domanda e offerta in un contesto territoriale caratterizzato da un particolare flusso turistico, in un ambito temporale limitato;

Considerato, inoltre, che la presente programmazione può contenere, come previsto dall'art. 55, 2° comma, della L.R. n. 1/2007, anche l'individuazione di fasce orarie di apertura obbligatorie;

Dato atto che è stata effettuata la consultazione prevista dall'art. 55, 2° comma, della L.R. n. 1/2007 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 con la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura;

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

DELIBERA

per le motivazioni indicate in premesse:

1) di approvare la programmazione in materia di rilasciabilità di autorizzazioni per esercizi di somministrazione alimenti e bevande, ai sensi di quanto stabilito dall'art.55 della L.R. n. 1/2007 e della delibera C.R. n. 5/2008, con i seguenti requisiti caratterizzanti:

- suddivisione in zone del territorio comunale, come risulta da planimetria allegata sotto la lettera "E";

- fissazione, per ciascuna zona del territorio comunale, di un livello qualitativo minimo, espresso da apposito punteggio numerico, come risulta dall'allegato "B";

- individuazione di un punteggio per ciascuna delle situazioni (soggettive, gestionali o di altra natura) nelle quali si trovi il progettato esercizio, quali risultano dall'allegato "A";

- autorizzabilità di nuovi esercizi qualora il richiedente dichiari sotto la propria responsabilità o dimostri adeguatamente che l'esercizio di somministrazione per cui si richiede l'autorizzazione raggiungerà il livello qualitativo minimo sopra previsto;

- autorizzabilità del trasferimento di esercizi esistenti all'interno della zona di appartenenza o verso altra, a condizione che venga rispettato il livello minimo di qualità stabilito per la zona stessa, fatti salvi i casi di trasferimento di esercizi esistenti alla data di approvazione del presente atto, per i quali, in caso di trasferimento per cause non imputabili alla volontà del titolare (sfratto), viene concesso al richiedente di beneficiare di un termine per l'adeguamento ai parametri qualitativi previsti per la zona di riferimento di dodici mesi dal rilascio della autorizzazione;

- riconoscimento di subingresso per gli esercizi esistenti alla data del presente atto, in esenzione dal rispetto dei parametri qualitativi di cui al presente atto;
- risoluzione dei casi di domande concorrenti riguardanti il medesimo immobile, presentate in un arco temporale di 60 giorni decorrenti dalla presentazione della prima, secondo il criterio di preferenza della richiesta che individua un livello qualitativo superiore del progettato esercizio;
- pubblicazione all'albo pretorio e sul sito internet del Comune di S. Margherita Ligure della presente programmazione e dei dati essenziali delle domande presentate, ai fini di cui all'art. 8, 3° comma, della legge n. 241/1990;
- effettuazione, successivamente alla presentazione della comunicazione di effettivo inizio della attività da parte del soggetto autorizzato, di controllo ad opera del Comandante della Polizia Locale e del Dirigente della struttura competente al rilascio delle autorizzazioni in materia, o di loro delegati, di controllo finalizzato a verificare l'effettiva sussistenza del livello qualitativo dichiarato nella richiesta di autorizzazione; in caso di mancato rispetto di quanto dichiarato l'Amministrazione procede a comunicare l'avvio del procedimento diretto alla pronuncia di decadenza assegnando all'interessato un termine non inferiore a 15 e non superiore a 60 giorni per l'adeguamento, e a pronunciare la decadenza in caso di mancato adeguamento entro il termine assegnato;

2) di approvare, conseguentemente:

- la relazione illustrativa dei dati di riferimento per la presente programmazione;
- allegato "A" contenente la determinazione dei parametri di qualità per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande;
- allegato "B" contenente i punteggi minimi per il rilascio di autorizzazione,
- allegato "C" recante le norme e le modalità di attuazione della programmazione comunale;
- allegato "D" recante il modello di domanda per rilascio di autorizzazione;
- allegato "E" contenente la zonizzazione del territorio comunale;

3) di autorizzare i competenti Uffici ad apportare al modello di domanda per rilascio di autorizzazione (allegato "D") le variazioni ritenute opportune per una migliore e più dettagliata formulazione;

4) di stabilire che la presente programmazione sia sottoposta a revisione almeno una volta nel biennio, e comunque qualora se ne ravvisi l'opportunità, in base ad un monitoraggio della situazione del settore produttivo in oggetto, ai fini di una eventuale rimodulazione delle previsioni programmatiche;

5) di fissare in sette (7) il numero minimo di ore di apertura obbligatoria per i pubblici esercizi di somministrazione alimenti e bevande, con obbligo a carico dell'esercente di individuare in quali fasce orarie intende tenere aperto l'esercizio, al fine di soddisfare l'obbligo di apertura, e di fornire la relativa comunicazione al comune, per fini di conoscenza e controllo;

6) di stabilire che l'attività di somministrazione possa essere svolta per un periodo limitato dell'anno, ma non inferiore a 180 giorni;

7) di stabilire che il presente Piano sia applicabile alle istanze presentate successivamente alla approvazione dello stesso;

8) di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile, ai sensi e per gli effetti dell'art. 134, 3 comma, del D.Lgs. n. 267/2000.

DATI DI RIFERIMENTO PER PROGRAMMAZIONE

La ricognizione delle attività di somministrazione attualmente esistenti nel territorio comunale risulta dal riepilogo che segue, con riferimento alla zonizzazione del territorio comunale (zone 1,2,3), definita, da ultimo, con Ordinanza sindacale n. 573/2001:

ZONA 1: N. 102 ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

ZONA 2: N. 20 ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

ZONA 3: N. 10 ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

Si individuano inoltre n. 5 attività di somministrazione secondarie rispetto alla prevalente attività di intrattenimento e svago (già tipo "C" ex lege n. 287/1991) e n. 16 stabilimenti balneari: in tali strutture, come è noto, l'attività di somministrazione deve essere effettuata prevalentemente (criterio della prevalenza numerica) a favore di chi usufruisce a pagamento dell'attività di intrattenimento, con conseguente effettuazione, seppure condizionata , prestazione di servizio al pubblico

Flussi turistici:

Anno 2005		Anno 2006		Anno 2007		Anno 2008 (genn.-ottobre)	
<i>arrivi</i>	<i>presenze</i>	<i>arrivi</i>	<i>presenze</i>	<i>arrivi</i>	<i>presenze</i>	<i>arrivi</i>	<i>presenze</i>
110.713	274.404	117.897	296.501	121.215	299.385	107.098	273.943

Gli effetti prodotti dalle disposizioni transitorie di cui all'art. 154 della L.R. n. 1/2007 sono stati assai ridotti , con smembramento e duplicazione di soli due (2) esercizi.

La tutela del centro storico commerciale e della zona di maggior pregio (zona 1) che lo contiene , già in parte realizzata con la delibera di C.C. n. 55 /2007, può essere completata con la fissazione di parametri di qualità più elevati rispetto a quelli fissati per il restante territorio comunale, come risulta dalla documentazione tecnica allegata alla deliberazione.

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 e ad ogni addetto ulteriore (se non valutato come requisito professionale di ammissione)</i>	3
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 prestatato 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 e ad ogni addetto ulteriore</i>	3
3	L.R.1/2007– art. 13 comma 1 lett. a) n. 3) essere stato iscritto al REC di cui alla l. 426/1971, per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, salvo cancellazione dal medesimo registro, volontaria o per perdita dei requisiti. <i>Punteggio assegnato al titolare e ad ogni addetto ulteriore (se non valutato come requisito professionale di ammissione)</i>	3
4	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 per ogni addetto compreso il titolare</i>	3
5	Curriculum personale dimostrante esperienze lavorative, diverse da quelle di cui ai punti precedenti, nel settore generale della gastronomia. <i>Punteggio assegnato per ogni addetto, compreso il titolare</i>	3

I requisiti di cui ai nn. 1); 2) e 3) non sono cumulabili in capo alla stessa persona fisica.

	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 e degli oli con almeno il 50% appartenenti ad aziende del territorio ligure	5
3	Menu di prodotti tipici liguri: i piatti dovranno indicare il miglior abbinamento ai vini e oli provenienti dalle coltivazioni liguri. La carta dovrà riportare la traduzione in almeno due lingue straniere, preferibilmente inglese e spagnolo	5
4	Personale in grado di presentare e illustrare i prodotti evidenziandone le caratteristiche al fine di valorizzare il territorio e la cultura locale	5
5	Coerenza tra struttura, arredi e contesto del luogo	5
6	Impegno formale all'utilizzo di prodotti alimentari di qualità certificati e riconosciuti (DOC, DOP, IGP, MCG) italiani, con esclusione di quelli liguri	3

Per l'individuazione dei prodotti tipici di cui al n. 1 e 6, 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	10
2	Servizi igienici a disposizione dei clienti aggiuntivi a quelli richiesti dalla normativa	4 per ogni servizio igienico
3	Aria condizionata nel locale di somministrazione il cui impianto dovrà essere realizzato in conformità ai regolamenti esistenti	4
4	Disponibilità di uno spazio espositivo accessibile al pubblico nel quale inserire pubblicazioni o materiale promozionale del territorio	1
5	Introduzione nel menù di prodotti provenienti da agricoltura biologica	1
6	Apertura oltre i 270 giorni all'anno	5 punti

7	Apertura da 180 a 270 giorni all'anno	3 punti
8	Impegno ad utilizzare per attività di somministrazione area privata esterna in disponibilità fino alle 23,00 o, in caso di chiusura dell'esercizio ad ora più tarda, fino alla chiusura dello stesso, nel periodo 1-5/15-10	10 punti
9	Effettuazione di raccolta differenziata per l' "UMIDO", in apposito locale di stoccaggio	10 punti
10	Ampliamento delle fasce orarie minime di apertura di almeno ore due	5 punti
11	Posteggi messi a disposizione della clientela, per ciascuno	2 punti
12	Sistema di riscaldamento a basso consumo energetico	10 punti

ALLEGATO B)**PUNTEGGIO MINIMO PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE****ZONA 1**

PARAMETRI SOGGETTIVI	Punteggio
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	9/6**

PARAMETRI GESTIONALI	Punteggio
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	20/18**

ALTRI PARAMETRI	Punteggio
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	21/19**

** in caso di manufatti collocati su area demaniale marittima e destinati ad uso stagionale, per un periodo massimo di 210 giorni nell'anno solare

ZONA 2

PARAMETRI SOGGETTIVI	Punteggio
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	6

PARAMETRI GESTIONALI	Punteggio
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	15

ALTRI PARAMETRI	Punteggio
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	15

ZONA 3

PARAMETRI SOGGETTIVI	Punteggio
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	3

PARAMETRI GESTIONALI	Punteggio
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	10

ALTRI PARAMETRI	Punteggio
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	12

ALLEGATO C)

Norme e modalità di attuazione della programmazione comunale

Art. 1 – Principi generali

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande relativamente alle nuove aperture e trasferimenti sono disciplinate dalle norme contenute nella presente deliberazione di programmazione, adottata a norma della legge regionale 1/2007 “Testo unico in materia di commercio” e dalla deliberazione di Giunta Regionale n. 5/2008.

L'Amministrazione comunale valorizza le forme di semplificazione amministrativa e riduzione delle barriere di accesso al mercato da parte dei nuovi imprenditori ed individua criteri di preferenzialità a tutela della qualità del servizio reso alla collettività.

Art. 2 – Modalità di attuazione

Al fine dell'avvio o del trasferimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande oggetto della presente programmazione, gli interessati dovranno produrre la richiesta di autorizzazione (allegato "D"), attestando il possesso dei requisiti di cui all'allegato "A") e il possesso del livello qualitativo previsto.

E' autorizzabile un nuovo esercizio qualora il richiedente dichiari sotto la propria responsabilità o dimostri adeguatamente che l'esercizio di somministrazione per cui si richiede l'autorizzazione raggiungerà il livello qualitativo minimo sopra previsto.

E' autorizzabile il trasferimento di esercizi esistenti all'interno della zona di appartenenza o verso altra, a condizione che venga rispettato il livello minimo di qualità stabilito per la zona stessa, fatti salvi i casi di trasferimento di esercizi esistenti alla data di approvazione del presente atto, per i quali, in caso di trasferimento per cause non imputabili alla volontà del titolare (sfratto) , viene concesso al richiedente un termine per l'adeguamento ai parametri qualitativi previsti per la zona di riferimento di dodici mesi dal rilascio della autorizzazione.

E' riconosciuto valido il subingresso per gli esercizi esistenti alla data del presente atto, in esenzione dal rispetto dei parametri qualitativi di cui al presente atto.

Il caso di domande concorrenti riguardanti il medesimo immobile, presentate in un arco temporale di 60 giorni decorrenti dalla presentazione della prima, viene risolto secondo il criterio di preferenza della richiesta che individua un livello qualitativo superiore del progettato esercizio.

Sono pubblicate all'albo pretorio e sul sito internet del Comune di S. Margherita Ligure la presente programmazione e i dati essenziali delle domande presentate, ai fini di cui all'art. 8, 3° comma, della legge n. 241/1990.

Può essere iniziata l'attività successivamente al rilascio di autorizzazione, nei tempi e con le modalità previste dall'art. 55 della L.R. n. 1/2007. All'atto dell'effettiva apertura dell'attività il titolare deve inviare al Comune la comunicazione dell'inizio dell'attività di somministrazione.

Successivamente alla presentazione della comunicazione di effettivo inizio della attività da parte del soggetto autorizzato, viene effettuato, ad opera del Comandante della Polizia Locale e del Dirigente della struttura competente al rilascio delle autorizzazioni in materia, o di loro delegati, un controllo finalizzato a verificare l'effettiva sussistenza del livello qualitativo dichiarato nella richiesta di autorizzazione; in caso di mancato rispetto di quanto dichiarato l'Amministrazione procede a comunicare l'avvio del procedimento diretto alla pronuncia di decadenza dall'autorizzazione, assegnando all'interessato un termine non inferiore a 15 e non superiore a 60 giorni per l'adeguamento, e a pronunciare la decadenza in caso di mancato adeguamento entro il termine assegnato.

Art. 3 - Rinvio

Per quanto non previsto nel presente atto si rinvia alla L.R. n. 1/2007 e successivi provvedimenti regionali in materia.

Allegato D)

SOMMINISTRAZIONE SOGGETTA A PROGRAMMAZIONE – RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE

Timbro protocollo del Comune

ALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI S.
MARGHERITA LIGURE
AREA LINEA 3 - SVILUPPO DEL TERRITORIO
COMUNICAZIONE INFORMATICA URP
UFFICIO SVILUPPO ECONOMICO COMMERCIO SUAP
Piazza Mazzini 46

Il sottoscritto CHIEDE IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE

() ALL'APERTURA DI ESERCIZIO per somministrazione di alimenti e bevande nei locali posti a s. Margherita Ligure , Via/Loc.

OPPURE

() AL TRASFERIMENTO DI ESERCIZIO per somministrazione di alimenti e bevande dai locali posti in Via _____ ad altri locali posti in Via _____,

ed a tale fine fornisce le seguenti informazioni e dichiarazioni, consapevole che i dati forniti devono essere veritieri e che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi è un reato. Ne conseguono sanzioni e la decadenza dai benefici conseguiti.

1. Dati del richiedente

Cognome _____ Nome _____
Data di nascita _____ Luogo _____
Codice fiscale _____ P.I. _____

Cittadinanza _____
Residenza: Comune di _____ Cap. _____ Prov. (_____)

Tel. _____ Cell. _____

E.mail _____

Il soggetto sopra indicato è:

- Titolare
- Legale rappresentante

Denominazione _____
Forma societaria _____
P.I _____
Codice fiscale: _____
Sede: Comune di _____ cap. _____ prov. (_____)
Indirizzo _____
Tel. _____ e mail _____

Iscritta al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A di _____ al n. _____

2. Dati del proprietario dell'immobile

Cognome _____ Nome _____

Indirizzo _____

Tel. _____

3. Dati dell'immobile:

ubicazione: _____
dati catastali: Categoria _____ classe _____ foglio _____

4. Identificazione dell'insegna:

Insegna di esercizio _____

5. Attività di somministrazione:

Previste modalità di somministrazione:

- Corrispondente attività di Bar
- Corrispondente attività di Ristorante
- _____

6. Procedimenti attivati:

- Notifica ai sensi del regolamento CE/852-2004 presentata in data _____
- Agibilità edilizia riconosciuta in data _____ / oppure/ richiesta in data _____

7. Requisiti per l'avvio dell'attività'

L'esercizio pubblico per cui si richiede il rilascio di autorizzazione raggiunge il punteggio minimo individuato con apposita cerchiatura, in relazione alla zona cittadina di insediamento.

PUNTEGGIO MINIMO (ZONA1/2/3)

	PARAMETRI SOGGETTIVI	Punteggio
	Punteggio minimo per rilascio di autorizzazione	9-6**/6/3

	PARAMETRI GESTIONALI	Punteggio
	Punteggio minimo per rilascio di autorizzazione	20-18**/15/10

	ALTRI PARAMETRI	Punteggio
	Punteggio minimo per rilascio di autorizzazione	21-19**/15/12

** in caso di manufatti collocati su area demaniale marittima e destinati ad uso stagionale, per un periodo massimo di 210 giorni nell'anno solare.

Più precisamente, nella sezione "punteggio dichiarato" si indica il punteggio che si ritiene debba essere riconosciuto all'esercizio, dimostrato anche con la documentazione allegata:

	PARAMETRI SOGGETTIVI	Punteggio	Punteggio dichiarato
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 e ad ogni addetto ulteriore (se non valutato come requisito professionale di ammissione)</i>	3	
2	L.R.1/2007 – art. 13 comma 1 lett. a) n. 2) avere esercitato in proprio, per	3	

	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 e ad ogni addetto ulteriore</i>		
3	L.R.1/2007- art. 13 comma 1 lett. a) n. 3) essere stato iscritto al REC di cui alla l. 426/1971, per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, salvo cancellazione dal medesimo registro, volontaria o per perdita dei requisiti. <i>Punteggio assegnato al titolare e ad ogni addetto ulteriore (se non valutato come requisito professionale di ammissione)</i>	3	
4	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 per ogni addetto compreso il titolare</i>	3	
5	Curriculum personale dimostrante esperienze lavorative, diverse da quelle di cui ai punti precedenti, nel settore generale della gastronomia. <i>Punteggio assegnato per ogni addetto, compreso il titolare</i>	3	
	TOTALE	Punteggio disponibile: 15	

I requisiti di cui ai nn. 1) , 2) e 3) non sono cumulabili in capo alla stessa persona fisica.

	PARAMETRI GESTIONALI	Punteggio	Punteggio dichiarato
1	Impegno formale all'utilizzo di prodotti alimentari di qualità certificati e riconosciuti (DOC, DOP, IGP, MCG) liguri	5	
2	Carta dei vini e degli oli con almeno il 50% appartenenti ad aziende del territorio ligure	5	
3	Menù di prodotti tipici liguri: i piatti dovranno indicare il miglior abbinamento ai vini e oli provenienti dalle coltivazioni liguri. La carta dovrà riportare la traduzione in almeno due lingue straniere, preferibilmente inglese e spagnolo	5	
4	Personale in grado di presentare e illustrare i prodotti evidenziandone le caratteristiche al fine di valorizzare il territorio e la cultura locale	5	
5	Coerenza tra struttura, arredi e contesto del luogo	5	
6	Impegno formale all'utilizzo di prodotti alimentari di qualità certificati e riconosciuti (DOC, DOP, IGP, MCG) italiani, con esclusione di quelli liguri	3	
	TOTALE	Punteggio disponibile: 28	

Per l'individuazione dei prodotti tipici di cui al n. 1 e 6, 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	Punteggio dichiarato
1	Superficie di somministrazione di almeno mq. 1.5 per ogni posto a sedere	10	
2	Servizi igienici a disposizione dei clienti aggiuntivi a quelli richiesti dalla normativa	4 per ogni servizio igienico	
3	Aria condizionata nel locale di somministrazione il cui impianto dovrà essere realizzato in conformità ai regolamenti esistenti	4	
4	Disponibilità di uno spazio espositivo accessibile al pubblico nel quale	1	

	inserire pubblicazioni o materiale promozionale del territorio		
5	Introduzione nel Menù di prodotti provenienti da agricoltura biologica	1	
6	Apertura oltre i 270 giorni all'anno	5	
7	Apertura da 180 a 270 giorni all'anno	3	
8	Impegno ad utilizzare per attività di somministrazione area privata esterna in disponibilità fino alle 23,00 o, in caso di chiusura dell'esercizio ad ora più tarda, fino alla chiusura dello stesso, nel periodo 1-5/15-10	10 punti	
9	Effettuazione di raccolta differenziata per l' "UMIDO", in apposito locale di stoccaggio	10 punti	
10	Ampliamento delle fasce orarie minime di apertura di almeno ore due	5 punti	
11	Posteggi messi a disposizione della clientela, per ciascuno	2 punti	
12	Sistema di riscaldamento a basso consumo energetico	10 punti	
	TOTALE	Punteggio disponibile:65	

8. Requisiti soggettivi morali: COMPILARE APPOSITA AUTOCERTIFICAZIONE

9. Requisiti soggettivi professionali: COMPILARE APPOSITA AUTOCERTIFICAZIONE

In particolare, ai fini del riconoscimento del punteggio minimo per il rilascio della autorizzazione, il sottoscritto dichiara che i soggetti sotto specificati sono in possesso dei requisiti indicati ed eventualmente documentati:

SIG. _____ nato a _____ il _____, ha 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.
 Attestato rilasciato da _____ il _____ n. _____
 Si allega copia della documentazione attestante il possesso del presente requisito

SIG. _____ nato a _____ il _____, ha 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;
 Descrizione dell'attività svolta:
 attività _____ dal _____ al _____
 Si allega copia della documentazione attestante il possesso del presente requisito.

SIG. _____ nato a _____ il _____, è stato iscritto al REC di cui alla l. 426/1971, per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, salvo cancellazione dal medesimo registro, volontaria o per perdita dei requisiti.
 Iscrizione presso C.C.I.A. di _____ del _____
 Si allega copia della documentazione attestante il possesso del presente requisito

SIG. _____ nato a _____ il _____, è in possesso di attestato di qualifica di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore alimentare organizzati da organizzazioni di categoria e enti pubblici o soggetti autorizzati.
 Si allega copia della documentazione attestante il possesso del presente requisito.

SIG. _____ nato a _____ il _____, è in possesso di curriculum personale dimostrante esperienze lavorative nel settore generale della gastronomia
 Si allega curriculum personale

10. Superficie del locale:

Il sottoscritto dichiara che l'immobile indicato possiede i seguenti requisiti :

- Superficie di somministrazione:
 - Area interna accessibile al pubblico mq. ____
 - Area esterna accessibile al pubblico mq. ____
- Servizi igienici n. ____
- Cucina mq. ____
- Altra area mq. ____

Per superficie di somministrazione si intende la superficie appositamente attrezzata per essere utilizzata per la somministrazione. Rientra in essa l'area occupata da banchi, scaffalature, tavoli, sedie, panche, e simili, nonché lo spazio funzionale esistente tra dette strutture. Non vi rientra l'aria occupata da magazzini, depositi, locali di lavorazione, cucine, uffici e servizi.

Arredamento del locale:

Breve descrizione arredamento e tipologie utilizzate:

11- "PARAMETRI GESTIONALI " e "ALTRI PARAMETRI"

Si allega la seguente documentazione a comprova del possesso dei parametri sopra indicati; in particolare, per il parametro "Coerenza fra struttura, arredi e contesto del luogo", si allega progetto.

Il richiedente

N.B.: allegare fotocopia non autenticata di un documento di identità, oppure apporre la sottoscrizione in presenza del dipendente addetto a ricevere la istanza.

PARERI

Il Dirigente dell'Area Linea 3 in ordine alla regolarità tecnica della proposta n. 08 in data 4/3/2008 del Servizio SV. ECONOMICO COMMERCIO SVAP che precede, ai sensi dell'art. 49 comma 1 del D.Lgs. 18/08/2000 n° 267, esprime parere FAVOREVOLE/CONTRARIO

Alla presente sono uniti n. 04 intercalari e n. 05 allegati per complessive n. 16 facciate utili.

Data 23/2/09

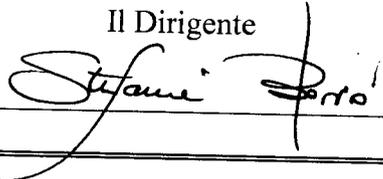
Il Dirigente



Il Dirigente dell'Area di Aff. 1° in ordine alla regolarità tecnica della proposta n. 08 in data 4/3/2008 del Servizio SV. EC. COMM. SVAP che precede, ai sensi dell'art. 49 comma 1 del D.Lgs. 18/08/2000 n° 267, esprime parere FAVOREVOLE/CONTRARIO, per quanto di competenza.

Data 13/3/2009

Il Dirigente



Il Dirigente dell'Area _____ in ordine alla regolarità tecnica della proposta n. _____ in data _____ del Servizio _____ che precede, ai sensi dell'art. 49 comma 1 del D.Lgs. 18/08/2000 n° 267, esprime parere FAVOREVOLE/CONTRARIO, per quanto di competenza.

Data _____

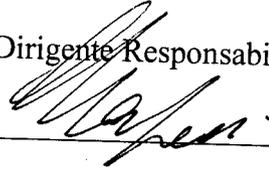
Il Dirigente

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 13/3/2009

Il Dirigente Responsabile



Letto, approvato e sottoscritto:

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO



IL SEGRETARIO GENERALE



=====

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il Segretario comunale attesta che la presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio in data 17 MAR 2000 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.

Data 17 MAR 2000

IL SEGRETARIO GENERALE



=====

ORIGINALE

Diventa 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

Data _____

IL SEGRETARIO GENERALE

=====