



COMUNE DI GENOVA

DELIBERAZIONE APPROVATA DAL CONSIGLIO COMUNALE NELLA SEDUTA  
PUBBLICA DI PRIMA CONVOCAZIONE DEL 08/04/2014

**DCC-2014-  
14            MODIFICHE AL PIANO COMUNALE PER LE ATTIVITA'  
DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E  
BEVANDE**

Presiede:            Il Presidente Guerello Giorgio  
Assiste:             Il Segretario Generale Mileti Pietro Paolo

Al momento della deliberazione risultano presenti (P) ed assenti (A) i Signori:

1	Guerello Giorgio	Presidente	P
2	Doria Marco	Sindaco	P
3	Anzalone Stefano	Consigliere	P
4	Balleari Stefano	Consigliere	P
5	Baroni Mario	Consigliere	A
6	Bartolini Maddalena	Consigliere	P
7	Boccaccio Andrea	Consigliere	P
8	Brasceso Pier Claudio	Consigliere	P
9	Bruno Antonio Carmelo	Consigliere	P
10	Burlando Emanuela	Consigliere	P
11	Campora Matteo	Consigliere	P
12	Canepa Nadia	Consigliere	P
13	Caratozzolo Salvatore	Consigliere	P
14	Chessa Leonardo	Consigliere	P
15	De Benedictis Francesco	Consigliere	P
16	De Pietro Stefano	Consigliere	P
17	Farello Simone	Consigliere	P
18	Gioia Alfonso	Consigliere	P
19	Gozzi Paolo	Consigliere	P
20	Grillo Guido	Consigliere	P
21	Lauro Lilli	Consigliere	P
22	Lodi Cristina	Consigliere	P
23	Malatesta Gianpaolo	Consigliere	P
24	Mazzei Salvatore	Consigliere	A
25	Muscara' Mauro	Consigliere	P
26	Musso Enrico	Consigliere	P
27	Musso Vittoria Emilia	Consigliere	P
28	Nicolella Clizia	Consigliere	P
29	Padovani Lucio Valerio	Consigliere	P

30	Pandolfo Alberto	Consigliere	P
31	Pastorino Gian Piero	Consigliere	P
32	Pederzolli Marianna	Consigliere	P
33	Pignone Enrico	Consigliere	P
34	Putti Paolo	Consigliere	P
35	Repetto Paolo Pietro	Consigliere	P
36	Rixi Edoardo	Consigliere	P
37	Russo Monica	Consigliere	P
38	Salemi Pietro	Consigliere	P
39	Vassallo Giovanni	Consigliere	A
40	Veardo Paolo	Consigliere	P
41	Villa Claudio	Consigliere	P

E pertanto complessivamente presenti n. 38 componenti del Consiglio.

Sono presenti alla seduta, oltre il Sindaco, gli Assessori:

1	Bernini Stefano
2	Boero Pino
3	Crivello Giovanni Antonio
4	Fiorini Elena
5	Fracassi Emanuela
6	Garotta Valeria
7	Lanzone Isabella
8	Miceli Francesco
9	Oddone Francesco
10	Sibilla Carla



COMUNE DI GENOVA

150 0 0 - DIREZIONE SVILUPPO ECONOMICO  
**Proposta di Deliberazione N. 2013-DL-469 del 13/12/2013**

**MODIFICHE AL PIANO COMUNALE PER LE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE**

Il Presidente pone in discussione la proposta della Giunta al Consiglio Comunale n. 82 in data 19 dicembre 2013;

- omissis -

Il Presidente, ricordato che la pratica è già stata oggetto di trattazione in sede di Commissione, comunica che sono pervenute modifiche di Giunta, di seguito riportate:

Nota n. 12585 del 16.01.14:

Con riferimento alla deliberazione in oggetto si chiede di apportare le seguenti modifiche:

Nelle premesse, dopo la frase "Tutto ciò premesso e considerato è intenzione dell'Amministrazione recepire alcune indicazioni dell'Autorità e quindi apportare al Piano le modifiche di seguito riportate:" inserire il seguente punto:

-introdurre la possibilità di aprire un'attività di somministrazione ovunque e senza limiti di superficie minima a chi sia interessato a non vendere e somministrare alcolici, al fine di favorire l'apertura di esercizi che non vadano ad aggravare i problemi di vivibilità e degrado ambientale connessi con l'uso e l'abuso di alcol;

Nelle premesse, dopo la frase "Considerato che i rappresentanti delle associazioni dei pubblici esercizi maggiormente rappresentative a livello regionale in data 25.11.2013 si sono dichiarati d'accordo sull'opportunità di effettuare le modifiche di cui sopra;" inserire il seguente punto:

"Considerato che la proposta di deliberazione ad oggetto "Modifiche al Piano Comunale per le attività di somministrazione di alimenti e bevande" è stata presentata e illustrata il 15.01.2014 ai rappresentanti delle associazioni dei pubblici esercizi maggiormente rappresentative a livello regionale, delle organizzazioni sindacali dei lavoratori dei settori, delle associazioni dei consumatori e degli utenti, della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura;

- che le stesse organizzazioni non hanno elevato obiezioni;

Nell'Allegato A, apportare le seguenti modifiche:

all'art.3 – Classificazione del territorio comunale, dopo la frase "nelle aree comunali e/o demaniali nei casi di interventi realizzati a seguito di piani e conseguenti progetti pubblici approvati da parte della Civica Amministrazione;" aggiungere la seguente frase omessa per errore materiale:

- Nei locali ubicati all'interno dei Centri Commerciali

all'art.4 - Parametri qualitativi, nella tabella Parametri Accessori, alla voce "Test dell'alcool con rilevatore alcolometrico qualificato a disposizione gratuita dei clienti per le attività che chiudono prima delle 24, sostituire il punteggio 2 con 4.

(per mero errore materiale è stato scritto 2 anziché 4; il punteggio finale è corretto)

Dopo l'art.5 aggiungere il seguente articolo, omissso per mero errore materiale:

Art.5 bis Autorizzazione senza alcolici

In zona 1 è sempre consentita la nuova apertura di attività di somministrazione con esclusione di alcolici, senza limiti di superficie minima, fermo restando il raggiungimento del punteggio minimo previsto per i parametri qualitativi.

Il richiedente dovrà dichiarare nella domanda che non verranno venduti e somministrati alcolici.

#### Nota n. 71011 del 10.03.14

Con riferimento alla deliberazione in oggetto ad integrazione della precedente richiesta di modifiche prot.12585 del 16.1.2014, si chiede di apportare le ulteriori seguenti modifiche:

Nelle premesse, nella frase "In queste zone, specie nel fine settimana, si registrano con frequenza crescente problemi di ordine pubblico e di inquinamento acustico con conseguente disturbo alla quiete della cittadinanza, problemi determinati da uno smodato consumo di alcol" sostituire In queste zone con : In alcune di queste zone.

La modifica viene richiesta a seguito osservazioni del Municipio V.

Nelle premesse, prima della frase "Viste le modifiche apportate al Piano dalla Direzione Sviluppo Economico;" e dopo la frase: – che le stesse organizzazioni non hanno elevato obiezioni; inserire:

Dato atto che sono stati acquisiti i parere favorevoli dei Municipi Centro Est, Centro Ovest, Bassa Val Bisagno, Media Valbisagno, Valpolcevera, Medio Ponente, Ponente, Medio Levante e il parere contrario del Municipio Levante, che peraltro non ha avanzato proposte di modifica.

(omessa la discussione)

Non essendo fatte altre osservazioni il Presidente pone in votazione la proposta della Giunta nel testo con gli allegati parte integrante di seguito riportato, comprensivo delle modifiche come sopra indicate.

Su proposta dell'Assessore allo Sviluppo Economico Francesco Oddone;

Visti:

la legge Regionale n. 1 del 2 gennaio 2007 e s.m.i.;

la deliberazione del Consiglio Regionale n. 5 del 27.02.08 "Indirizzi e criteri per la somministrazione di alimenti e bevande", in attuazione della legge regionale 2.1.07 n. 1;

il D.Lgs.26.3.2010 n.59 "attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno" e s.m.i.;

il D.L. 13.8.2011 n.138 convertito dalla legge 14.9.2011 n.148 “Disposizioni urgenti per la stabilizzazione finanziaria e lo sviluppo”;

il D.L. 6.12.2011 n.201 convertito dalla legge 22.12.2011 n.214 “Disposizioni urgenti per la crescita, l’equità e il consolidamento dei conti pubblici” e s.m.i.;

il D.L. 24.01.2012 n.1 convertito dalla legge 24.3.2012 n.27 “Disposizioni urgenti per la concorrenza, lo sviluppo delle infrastrutture e la competitività”;

Premesso che :

Con Deliberazione del Consiglio Comunale n.42 del 16.07.2013 è stata approvata la revisione e l’adeguamento del Piano comunale per le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 17 del 24.2.2009.

L’Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato ha trasmesso, con comunicazione assunta al protocollo il 2 ottobre 2013, il proprio parere ai sensi dell’art.21 bis della legge 10.10.1990 n.287, così come introdotto dal D.L. 6.12.2011 n.201, relativamente ad alcune previsioni della deliberazione del Consiglio Comunale n.42 del 16.07.2013.

In tale parere l’Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato ritiene che il Piano della somministrazione in vigore violi i principi di tutela della concorrenza, in quanto introduce requisiti per l’apertura/trasferimento degli esercizi ulteriori rispetto a quelli previsti dalla normativa vigente, non giustificati da esigenze di interesse generale e tali da tradursi in un ostacolo ingiustificato all’accesso ed all’esercizio di attività economiche, in contrasto con i principi a tutela della concorrenza e, in particolare, con le norme di liberalizzazione stabilite dai recenti decreti del Governo e dal Decreto Legislativo n.59/10, attuativo della Direttiva Servizi.

La civica amministrazione ha esaminato attentamente le osservazioni dell’Autorità Garante e ha ritenuto di dettagliare in modo più approfondito le motivazioni che hanno determinato la revisione del Piano ed apportare infine alcune modifiche.

Il Piano per le attività di somministrazione di alimenti e bevande, licenziato dal Consiglio Comunale nel 2009, prevedeva la suddivisione del territorio in due zone: Zona 1 e Zona 2 . La Zona 1 era stata individuata in applicazione del principio di salvaguardia dei centri storici, delle aree o edifici aventi valore storico, archeologico, artistico e ambientale di cui all’art.26, comma 2, lettera c) del Testo Unico del Commercio, richiamato dalla D.C.R. 27.2.2008 n.5 “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)”.

Per il rilascio di autorizzazioni in Zona 1, il Piano del 2009 introduceva la necessità di una superficie minima di somministrazione fissata in mq.50 e una serie di parametri qualitativi, con l’evidente scopo di avere nella zona tutelata, Zona 1, esercizi con un elevato livello qualitativo. Tali parametri erano distinti in strutturali, accessori e di conduzione aziendale. Non erano soggetti ad alcuna restrizione l’apertura e il trasferimento di nuovi esercizi in Zona 2.

In sede di revisione del Piano è stato mantenuto l'impianto di base ed è stata ampliata la perimetrazione della Zona 1, che attualmente ricomprende molte zone storiche suddivise nei vari municipi, oltre a zone non storiche ma che hanno particolare necessità di tutela per le loro caratteristiche ambientali, quali per esempio Sampierdarena nel Municipio Centro Ovest, che registra la più alta percentuale di stranieri residenti, o la Val Polcevera. In alcune di queste zone, specie nel fine settimana, si registrano con frequenza crescente problemi di ordine pubblico, di sicurezza e di inquinamento acustico con conseguente disturbo alla quiete della cittadinanza, problemi determinati da uno smodato consumo di alcol.

Per contrastare questi fenomeni, ogni giorno, è necessario l'impiego di una consistente presenza di forze dell'ordine nel centro storico genovese che vede impiegati almeno 30 agenti di Polizia Municipale, oltre Carabinieri, Polizia, Guardia di Finanza ed Esercito.

Si pone quindi l'esigenza di preservare un equilibrio di sostenibilità ambientale e della più tranquilla convivenza sociale a volte messa in difficoltà da una forte concentrazione di esercizi che porta un eccesso di affollamento e quindi di rumore.

Da qui l'esigenza di regolamentare l'apertura di nuovi esercizi mantenendo per la sola Zona 1 una superficie minima e il possesso di alcuni requisiti qualitativi, di natura oggettiva, evidentemente non discriminatori tra i vari operatori ed indipendenti dalla loro provenienza geografica. La superficie minima di somministrazione di 50 mq., prevista dal vecchio Piano, è stata aumentata a 60 mq. nella convinzione che un locale di una certa ampiezza e capacità favorisca il permanere degli avventori all'interno del locale: quando, invece un esercizio è piccolo è naturale che i clienti siano spinti ad uscire all'esterno anche per terminare la consumazione, creando rumore e disturbo alla quiete pubblica specie nelle ore serali. Tale fenomeno è particolarmente accentuato dalla conformazione urbanistica del centro storico, costituito da poche piazze, comunque di modeste dimensioni, e da un reticolo di strade molto strette, che non consentono la diminuzione dell'intensità del rumore generato.

I parametri strutturali sono stati rivisitati sviluppando in maniera più dettagliata i requisiti relativi al risparmio energetico, assegnando una superficie minima per la raccolta differenziata dei rifiuti e per lo spazio riservato ai fumatori nell'intento di alzare ulteriormente il livello qualitativo;

Anche per i parametri accessori si è cercato di migliorare: al parametro "parcheggi destinati alla clientela" si è aggiunto che i parcheggi devono essere massimo a 100 metri dall'attività; è stato eliminato il servizio dalla voce guardaroba perché nel periodo di applicazione del piano precedente abbiamo sperimentato che il "Guardaroba con servizio" era una vera e propria rarità e si è preferito mantenere comunque la voce perché sicuramente qualificante ma con un punteggio inferiore.

Nei parametri di conduzione aziendale, rispetto al Piano del 2009, sono stati ampliati i parametri che esaltano la professionalità degli operatori.

Riassumendo il Piano per le attività di somministrazione di alimenti e bevande adeguato con D.C.C. n. 42 del 16.7.2013, mentre non assoggetta ad alcuna restrizione l'apertura di nuovi esercizi in Zona 2, prevede che il rilascio di nuove autorizzazioni in Zona 1 o il trasferimento di un esercizio dalla Zona 2 alla Zona 1 è subordinato al rispetto di parametri qualitativi, in relazione alla necessità di tutelare questa porzione del territorio, per la razionale gestione del medesimo; tale disciplina risulta conforme al dettato di cui all'art.19 della Legge 7.8.90 n.241, nella misura in cui sancisce l'inammissibilità dell'istituto della S.C.I.A. nei casi in cui, ai fini dell'avvio di un'attività, la disciplina di settore disponga la necessità di strumenti di programmazione;

Tenuto conto che:

le scelte effettuate sono state fatte nell'ottica di un innalzamento complessivo della qualità, con contestuale governo del territorio e controllo del fenomeno della "movida" senza, peraltro, disincentivare l'entrata sul mercato di nuovi operatori, anzi con la possibilità di prevedere delle deroghe per favorire l'insediamento di nuove imprese in zone soggette a riqualificazione;

il principio generale di libertà di iniziativa economica, che questa Amministrazione non disconosce nel modo più assoluto, deve essere tuttavia coniugato con la tutela dell'ambiente urbano, della salute e dell'ordine pubblico;

molti comuni hanno scelto di interdire l'accesso di nuovi esercizi in alcune zone protette (vedi Firenze, Venezia, Roma, Padova, Siena). Tale scelta risulta ancor più legittima alla luce dell'art.30, comma 5-ter del D.L. n. 69 del 2013, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 agosto 2013, n. 98 che ha modificato l'art. 31, comma 2, del D.L. 6 dicembre 2011, n. 201, convertito con modificazioni, dalla legge 22 dicembre 2011, n.214, aggiungendo al comma 2 del citato articolo 31, un periodo secondo il quale le regioni e gli enti locali possono prevedere, senza discriminazioni tra gli operatori, anche aree interdette agli esercizi commerciali, ovvero limitazioni ad aree dove possano insediarsi attività produttive e commerciali.;

la misura dell'eventuale interdizione assoluta di alcune aree all'apertura o al trasferimento di esercizi in zona tutelata è dunque da considerarsi legittima alla luce della citata normativa. Tuttavia l'Amministrazione non ha ritenuto di applicarla nella realtà territoriale genovese valutandola non del tutto adeguata in relazione agli obiettivi perseguiti;

l'Amministrazione ha quindi privilegiato l'adozione di misure che avessero caratteristiche di proporzionalità: i requisiti richiesti per l'apertura di un nuovo esercizio di somministrazione in Zona 1 consentono infatti di far aprire esercizi di qualità, esercizi che possono costituire un presidio del territorio e quindi contribuiscono a preservare un modello urbano di antica tradizione e a contrastare il degrado ambientale;

questa scelta è motivata anche dal trend positivo dei flussi turistici, che sono divenuti sempre più importanti per la città, grazie anche alla riqualificazione dell'offerta ricettiva che ha subito negli ultimi anni un'importante modificazione qualitativa. Infatti:

- si è ridotta di un quinto (21,1%) la capacità ricettiva di fascia bassa, quella degli hotel a 1-2 stelle che è diminuita del 15,6% in termini di esercizi e del 21,1% in termini di posti letto. Complessivamente il peso percentuale dei posti letto di fascia bassa è sceso dal 31,8% del totale al 24,2%;

- è più che raddoppiata la disponibilità di posti letto negli hotel a 5 stelle (sono 970, erano 430 circa) ed è cresciuta di ben 1.200 posti letto la ricettività a 4 stelle. Complessivamente queste due fasce di offerta rappresentano ormai il 40% dei posti letto della provincia.

Appare quindi ragionevole richiedere anche per gli esercizi di somministrazione uno standard qualitativo più elevato per la Zona 1 che è maggiormente interessata dai flussi turistici.

Tutto ciò premesso e considerato è intenzione dell'Amministrazione recepire alcune indicazioni dell'Autorità e quindi apportare al Piano le modifiche di seguito riportate:

- introdurre la possibilità di aprire un'attività di somministrazione ovunque e senza limiti di superficie minima a chi sia interessato a non vendere e somministrare alcolici, al fine di favorire l'apertura

di esercizi che non vadano ad aggravare i problemi di vivibilità e degrado ambientale connessi con l'uso e l'abuso di alcol;

- introdurre il procedimento della Segnalazione Certificata Inizio Attività (S.C.I.A.) per gli esercizi ricompresi nella Zona 2, pur essendo tale scelta in contrasto con la L.R. 2/2007 e s.m.i., la quale prevede che l'apertura di un nuovo esercizio di somministrazione è sempre subordinata al rilascio di un'autorizzazione espressa da parte del Comune;

- eliminare la superficie massima di 300 mq., che può apparentemente costituire ostacolo all'ingresso di grandi gruppi;

- modificare i parametri accessori eliminando le voci "Apertura ad almeno 50 m. di distanza da pubblici esercizi già presenti" e "Superficie di somministrazione aggiuntiva rispetto al minimo di 60 mq. previsti dall'art.5 (esclusi i servizi e zone di pertinenza)", abbassando il punteggio minimo a 12 anziché 17;

- introdurre il principio che gli esercizi di somministrazione all'interno dei Centri Commerciali, sono da considerarsi sempre in Zona 2 in considerazione delle caratteristiche proprie di tali Centri già in essere;

Considerato che i rappresentanti delle associazioni dei pubblici esercizi maggiormente rappresentative a livello regionale in data 25.11.2013 si sono dichiarati d'accordo sull'opportunità di effettuare le modifiche di cui sopra;

Considerato che la proposta di deliberazione ad oggetto "Modifiche al Piano Comunale per le attività di somministrazione di alimenti e bevande" è stata presentata e illustrata il 15.01.2014 ai rappresentanti delle associazioni dei pubblici esercizi maggiormente rappresentative a livello regionale, delle organizzazioni sindacali dei lavoratori dei settori, delle associazioni dei consumatori e degli utenti, della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura;

- che le stesse organizzazioni non hanno elevato obiezioni;

Dato atto che sono stati acquisiti i pareri favorevoli dei Municipi Centro Est, Centro Ovest, Bassa Val Bisagno, Media Valbisagno, Valpolcevera, Medio Ponente, Ponente, Medio Levante e il parere contrario del Municipio Levante, che peraltro non ha avanzato proposte di modifica;

Viste le modifiche apportate al Piano dalla Direzione Sviluppo Economico;

Ritenuto necessario approvare le modifiche al Piano per la somministrazione di alimenti e bevande per il Comune di Genova di cui all'Allegato A;

Visto l'allegato parere in ordine alla regolarità tecnica espresso dal Responsabile del servizio competente ed il parere di legittimità del Segretario Generale;

Atteso che la presente deliberazione non comporta alcuna assunzione di spesa e introito a carico del bilancio comunale né alcun riscontro contabile ex articolo 49, comma 1, della Legge 267/2000, né attestazione di copertura finanziaria ex art. 153, comma 5, della Legge 267/2000 e pertanto non è stata trasmessa per il visto di regolarità;

La Giunta  
PROPONE  
al Consiglio Comunale

1) di approvare le modifiche al Piano Comunale per le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, allegato al presente provvedimento quale parte integrante sub lettera A);

2) di dare atto che il presente provvedimento è stato redatto nel rispetto della normativa sulla tutela dei dati personali.

La votazione, fatta mediante l'utilizzo del sistema elettronico di rilevazione dei voti e con l'assistenza dei consiglieri Canepa, Gioia, Pederzoli, dà il seguente risultato:

Presenti in aula	n.	38 consiglieri
Votanti	n.	32 “
Voti favorevoli	n.	22
Voti contrari	n.	10 (Mov.5Stelle; U.D.C.;; Lista Musso)
Astenuti	n.	6 (Anzalone; PDL: Balleari, Campora, Grillo, Lauro; L.N.L.: Rixi)

Visto l'esito della votazione il Presidente dichiara approvata dal Consiglio la proposta della Giunta.

Il Presidente  
Avv. Giorgio Guerello

Il Segretario Generale  
Dott. Pietro Paolo Mileti



COMUNE DI GENOVA

**CODICE UFFICIO: 150 0 0**

**Proposta di Deliberazione N. 2013-DL-469 DEL 13/12/2013**

**OGGETTO: MODIFICHE AL PIANO COMUNALE PER LE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE**

**ELENCO ALLEGATI PARTE INTEGRANTE**

1) Piano comunale.

Il Direttore  
Dott.ssa Luisa Gallo



COMUNE DI GENOVA

## ALLEGATO A

### DIREZIONE SVILUPPO ECONOMICO

#### PIANO COMUNALE PER LE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

##### Art. 1 – Disposizioni Generali

Il Piano Comunale dei pubblici esercizi viene adottato ai sensi dell'art. 55, comma 2, della legge Regione Liguria n. 1 del 2 gennaio 2007 (Testo Unico in materia di commercio) ed in esecuzione della delibera di Consiglio Regionale n. 5 del 27.2.2008, recante gli indirizzi ed i criteri per la somministrazione di alimenti e bevande.

Le disposizioni di pianificazione e programmazione sono finalizzate al conseguimento dei seguenti obiettivi:

- determinare una corretta ed adeguata offerta sul territorio cittadino in funzione di tutela dei consumatori, da perseguirsi attraverso l'individuazione di idonei parametri qualitativi;
- promuovere e favorire il mantenimento delle attività commerciali di somministrazione dei pubblici esercizi.

##### Art. 2 – Ambito di applicazione

Il presente piano si applica:

- all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande intesa come vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in un'area aperta al pubblico, a tal fine attrezzati dove per attrezzature di somministrazione si intendono tutti i mezzi e gli strumenti tradizionalmente utilizzati negli esercizi di somministrazione compresi i piani di appoggio e le stoviglie di qualsiasi materiale ritenute idonee dalle leggi sanitarie vigenti.
- alle attività di somministrazione alimenti e bevande svolte in forma stagionale dove per "stagionale" si intende un'autorizzazione rilasciata ai sensi delle norme vigenti che autorizza all'esercizio dell'attività per una stagione la cui ampiezza è stabilita dal provvedimento autorizzatorio e per "stagione" si intende un periodo di tempo anche frazionato non inferiore a 60 giorni e non superiore a 240 giorni nell'arco dell'anno.
- alle attività di somministrazione di alimenti e bevande svolte all'interno di chioschi, ossia di manufatti isolati, generalmente prefabbricati e strutturalmente durevoli ubicati nelle aree pubbliche.

Il presente piano non si applica :

- alle imprese artigiane iscritte agli Albi di cui all'art. 17 della Legge Regionale 2.1.2003 n. 1 e agli esercizi di vicinato abilitati alla vendita di prodotti alimentari nei cui locali la somministrazione di alimenti e bevande viene svolta in via strumentale o accessoria, senza attrezzature di somministrazione ad essa finalizzate dotandosi di soli piani di appoggio e di stoviglie e posate a perdere.



COMUNE DI GENOVA

- ai soggetti autorizzati ai sensi del Capo IV del Testo Unico in materia di Commercio – Legge Regione Liguria, n. 1 del 2/1/2007 all’esercizio del commercio su aree pubbliche del settore alimentare, anche se abilitati alla somministrazione di alimenti e bevande.

### **Art. 3 - Classificazione del territorio comunale**

Per la corretta applicazione dei parametri qualitativi, il territorio comunale viene suddiviso, esclusivamente ai fini del presente piano, nelle seguenti Zone di classificazione:

Zona 1: zona centrale, altri nuclei urbani delle diverse Municipalità cittadine, nonché le zone costiere a vocazione residenziale turistica, compresa la fascia di rispetto di Prà, con esclusione delle aree portuali non a vocazione turistica ma produttiva.

Il tutto come meglio rappresentato nelle cartografie visibili dal programma “Piano Esercizi Commerciali” elaborato dai Servizi Informativi del Comune.

Tutti i locali, a piano strada e non, di un fabbricato che ricada anche per un solo lato in zona 1, si intendono ricompresi in zona 1.

Per tutte le seguenti fattispecie presenti in Zona 1, si applica la normativa della Zona 2:

- nelle aree degradate formanti oggetto di intervento pubblico, in forma totale o parziale, individuate in apposito provvedimento amministrativo del Comune di Genova, sentito il parere delle Associazioni di categoria
- nelle aree comunali e/o demaniali nei casi di interventi realizzati a seguito di piani e conseguenti progetti pubblici approvati da parte della Civica Amministrazione;
- nei locali ubicati all’interno dei Centri Commerciali;
- nei locali in cui vengono svolte attività di commercio certificate “equo solidale” purchè con attività vincolata e a condizione che tale somministrazione riguardi in prevalenza prodotti venduti dall’attività commerciale a cui è collegata;
- nei locali ove viene svolta attività di vicinato e /o di artigiano alimentare, che abbia avuto il riconoscimento del titolo di “Bottega Storica”, purchè siano mantenuti i requisiti necessari per fregiarsi del titolo di “Bottega Storica”, fermo restando che il venir meno del titolo di bottega storica e il trasferimento dell’attività in altra sede comportano la decadenza dal diritto di svolgere l’attività di somministrazione.
- negli alberghi, l’autorizzazione all’attività di somministrazione è consentita anche per i non alloggiati con i seguenti requisiti:
  - a) vincolo di intrasferibilità dell’autorizzazione;
  - b) conformità a quanto disposto dal D.M. 564/92 sulla sorvegliabilità dei locali;
  - c) possesso dei requisiti di cui all’art. 13 della L.R. 1 del 2.1.2007;
- nelle aree attrezzate per la distribuzione di carburanti con i requisiti indicati al precedente alinea, lett. a), b) e c);
- nei chioschi per i quali il Comune abbia provveduto a concedere a soggetti privati l’uso temporaneo a titolo oneroso delle aree pubbliche che sono state individuate con apposito provvedimento;
- nei chioschi insistenti su area di demanio marittimo dati in concessione a soggetti privati, realizzati con l’autorizzazione dell’Agenzia del Demanio e di Autorità Portuale in conformità al progetto edilizio approvato sulla base della pianificazione comunale.



COMUNE DI GENOVA

Zona 2 : tutto il territorio comunale non compreso nella Zona 1.

In seguito ad interventi di infrastrutturazione viaria o di recupero, sia in Zona 1 che in Zona 2, effettuati totalmente o parzialmente da Enti Pubblici, con apposito provvedimento amministrativo del Comune di Genova, si darà atto della trasformazione delle condizioni verificatesi nell'area oggetto di intervento e se l'attrattività commerciale dell'area fosse mutata, la stessa verrà classificata in Zona 1.

#### **Art. 4 – Parametri qualitativi**

Vengono determinati i sottoelencati parametri qualitativi, distinti in strutturali, accessori e di conduzione aziendale, che concorrono a determinare il punteggio necessario ad autorizzare l'apertura di nuovi pubblici esercizi e i trasferimenti nella Zona 1 :

<b>PARAMETRI STRUTTURALI DEL LOCALE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Servizi igienici aggiuntivi rispetto a quelli previsti dalla normativa vigente	1 punto in più per ogni servizio fino al limite di 2
Raccolta rifiuti differenziata in apposito spazio chiuso o aperto, separato dalla superficie di somministrazione, minimo di mq.5	4
Insonorizzazione	4
Risparmio energetico: impianti solari per acqua sanitaria e energia elettrica fotovoltaica e/o altre forme di energia rinnovabile con producibilità annua minima di 10KWh per ogni mq.di superficie utile, salvo relazione tecnica che evidenzi necessità minori.	4
Risparmio energetico: sostituzione serramenti con trasmittanze di legge vigente, intonaco isolante nei locali di somministrazione, rifasamento oltre legge	2 2 2
Aria condizionata (pompa di calore con inverter)	1
Disposizione di spazio privato separato dalla zona di somministrazione in cui fumare, munito di adeguato impianto di aspirazione minimo di 10 mq.	3
Interventi non obbligatori per migliorare l'accessibilità del locale per le persone con ridotta capacità motoria	3
<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>	<b>27</b>



COMUNE DI GENOVA

PARAMETRI ACCESSORI	PUNTEGGIO
<del>Apertura ad almeno 50 m. di distanza da pubblici esercizi già presenti</del>	<del>4</del>
Area espositiva non inferiore a 1 mq. per pubblicizzare eventi, manifestazioni culturali, tematiche ecc. utilizzabile dal Comune di Genova / info point turistici.	2
<del>Superficie di somministrazione aggiuntiva rispetto al minimo di 60 mq. previsto all'art. 5 (esclusi i servizi e zone di pertinenza)</del>	<del>-1 punto ogni 10 mq. aggiuntivi (fino ad un massimo di 4 punti)</del>
Parcheggi destinati alla clientela Disponibilità di parcheggi destinati alla clientela in area privata nelle immediate adiacenze del locale, massimo a 100 mt dall'attività.	3
Area destinata a guardaroba non inferiore ad 1 mq.	1
Copertura wifi	4
Servizi accessori per bambini (zona fasciatoio di superficie minima di mq. 1,5 o area ludica attrezzata, interna o esterna, purchè annessa al locale, di superficie minima di mq. 8)	3
Test dell'alcool con rilevatore alcolometrico qualificato a disposizione gratuita dei clienti per le attività che chiudono prima delle 24.	4
Divise uniformi per il personale	2
Non installare all'interno dell'esercizio "Slot machine" e/o apparecchi equivalenti.	4
<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>	<del>31</del> <b>23</b>

PARAMETRI DI CONDUZIONE AZIENDALE	PUNTEGGIO
Attestato di partecipazione a corsi professionali del settore de quo per il responsabile del locale, tenuti da Enti Pubblici e/o riconosciuti in aggiunta a quanto previsto dall'art. 13 comma 1 del Legge Regionale n. 1 del 2.1.07 (anche corsi specifici per gestione immediata di pronto soccorso sanitario) Aver frequentato con esito positivo un corso con esame finale di aggiornamento professionale in materia enogastronomica, compresi corsi da sommelier e barman, da parte del soggetto in possesso del requisito professionale, in aggiunta al titolo che ne documenta il possesso del requisito professionale necessario per esercitare l'attività. In alternativa aver gestito in qualità di titolare o come socio lavoratore o delegato per almeno 5 anni continuativi un'attività di somministrazione alimenti e bevande	2 punti per un singolo corso, 4 punti in presenza di più corsi o nel caso dello svolgimento dell'attività per almeno 5 anni
Orario di apertura al pubblico obbligatoria (minimo 8 ore al giorno anche non continue)	2
Apertura dell'attività per almeno 300 giorni all'anno	2
Orario anticipato di chiusura serale (entro le ore 24)	2
Apertura nella fascia diurna (8-18) indipendentemente dall'orario scelto	3



COMUNE DI GENOVA

Apertura festiva garantita almeno in: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 10 domeniche all'anno calendarizzate</li><li>▪ 20 domeniche all'anno calendarizzate</li><li>▪ 30 domeniche all'anno calendarizzate</li></ul>	1 2 3
Non somministrare superalcolici	1
Menù in tre o più lingue	2
Somministrazione prevalente di prodotti DOP – IGP – S.T.G. - Equo Solidale	1
Proposte gastronomiche tipiche liguri (almeno 4 scelte)	3
Proposte gastronomiche tipiche di altre regioni italiane	1
Menù per intolleranze alimentari	4
<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>	<b>28</b>

#### **Art.4 bis**

Gli esercizi che soddisfano i parametri qualitativi di cui alle tabelle riportate nell'art.4, anche se titolari di un'autorizzazione precedente l'entrata in vigore della presente delibera, possono affiggere nel locale un avviso recante la dicitura: "Questo esercizio soddisfa i criteri di qualità introdotti dal Comune di Genova con la revisione del piano Comunale per le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande del 16 luglio 2013".

#### **Art. 5 – Rilascio di nuove autorizzazioni in Zona 1 e in Zona 2**

Per la Zona 1 il rilascio di nuove autorizzazioni, in forma annuale o stagionale, è subordinato, oltre al rispetto dei requisiti previsti dalla normativa urbanistica, igienico-sanitaria, edilizia e di pubblica sicurezza in tema di sorvegliabilità e che risponda altresì a criteri di tutela della sicurezza urbana integrata della zona interessata dal rilascio della nuova autorizzazione, al rispetto della normativa vigente in materia di abbattimento delle barriere architettoniche e alla verifica che in caso di restauro o manutenzione ordinaria non siano realizzati interventi che diminuiscano le condizioni di accessibilità per le persone con ridotta capacità di movimento, al rispetto della superficie minima di 60 mq. ed al rispetto della superficie massima di 300 metriquadrati (area destinata alla somministrazione esclusi depositi e servizi); sulla superficie di somministrazione autorizzata può trovare collocazione un numero di posti a sedere non superiore ai metri quadri della superficie di somministrazione diviso per il coefficiente di 1,5 arrotondando per difetto all'unità.

Inoltre il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al conseguimento dei sottoelencati punteggi minimi occorrenti relativamente al soddisfacimento dei parametri qualitativi di cui al precedente art.4

#### **ZONA 1 – NUOVE AUTORIZZAZIONI**



COMUNE DI GENOVA

<b>PARAMETRI STRUTTURALI DEL LOCALE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	17
<b>PARAMETRI ACCESSORI</b>	
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	<del>17</del> 12
<b>PARAMETRI DI CONDUZIONE AZIENDALE</b>	
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	15

Per la Zona 2 **le nuove aperture autorizzazioni**, in forma annuale o stagionale, **sono soggette a S.C.I.A.**, ~~vengono liberamente concesse~~ nel rispetto dei requisiti minimi previsti dalla normativa urbanistica, igienico-sanitaria, edilizia e di pubblica sicurezza in tema di sorvegliabilità e nel rispetto della normativa vigente in materia di abbattimento delle barriere architettoniche. ~~Le nuove autorizzazioni devono essere attivate attraverso l'esercizio dell'attività commerciale entro e non oltre sei mesi dalla data del rilascio, pena la decadenza della autorizzazione stessa.~~

#### **Art. 5 bis – Autorizzazione senza alcolici**

In zona 1 è sempre consentita la nuova apertura di attività di somministrazione con esclusione di alcolici, senza limiti di superficie minima, fermo restando il raggiungimento del punteggio minimo previsto per i parametri qualitativi.

Il richiedente dovrà dichiarare nella domanda che non verranno venduti e somministrati alcolici.

#### **Art. 6 – Trasferimenti**

Per la Zona 1 il trasferimento di autorizzazioni di cui all'art. 55 della L.R. Liguria n. 1 del 2.1.2007, è subordinato, oltre al rispetto dei requisiti previsti dalla normativa urbanistica, igienico-sanitaria, edilizia e di pubblica sicurezza in tema di sorvegliabilità e che risponda altresì a criteri di tutela della sicurezza urbana integrata della zona interessata dal rilascio della nuova autorizzazione, al rispetto della normativa vigente in materia di abbattimento delle barriere architettoniche, al rispetto della superficie minima di 60 mq. (area destinata alla somministrazione esclusi depositi e servizi); sulla superficie di somministrazione autorizzata può trovare collocazione un numero di posti a sedere non superiore ai metri quadri della superficie di somministrazione diviso per il coefficiente di 1,5 arrotondando per difetto all'unità.

Inoltre il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al conseguimento dei sottoelencati punteggi minimi occorrenti relativamente al soddisfacimento dei parametri qualitativi di cui al precedente .

#### **ZONA 1 – TRASFERIMENTI**

<b>PARAMETRI STRUTTURALI DEL LOCALE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	13
<b>PARAMETRI ACCESSORI</b>	
Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	<del>12</del> 9
<b>PARAMETRI DI CONDUZIONE AZIENDALE</b>	



COMUNE DI GENOVA

Punteggio minimo per il rilascio di autorizzazione	13
--	----

Il trasferimento di autorizzazione dalla Zona 2 alla Zona 1 è subordinato, oltre al rispetto dei requisiti previsti dalla normativa urbanistica, igienico-sanitaria, edilizia e di pubblica sicurezza in tema di sorvegliabilità, al rispetto della normativa vigente in materia di abbattimento delle barriere architettoniche, al rispetto della superficie minima di 60 mq. (area destinata alla somministrazione esclusi depositi e servizi); sulla superficie di somministrazione autorizzata può trovare collocazione un numero di posti a sedere non superiore ai metri quadri della superficie di somministrazione diviso per il coefficiente di 1,5 arrotondando per difetto all'unità.

Inoltre il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al conseguimento dei punteggi minimi occorrenti relativamente al soddisfacimento dei parametri qualitativi di cui al precedente Art. 4, previsti per il rilascio di nuove autorizzazioni in Zona 1 di cui all'art. 5.

I trasferimenti nell'ambito della Zona 2 **sono soggetti a S.C.I.A.** come le nuove aperture in Zona 2. ~~L'autorizzazione al trasferimento deve essere attivata attraverso l'esercizio dell'attività commerciale entro e non oltre sei mesi dalla data del rilascio, pena la decadenza della autorizzazione stessa.~~

Le autorizzazioni recanti il vincolo di intrasferibilità rilasciate in precedenza all'approvazione del presente piano non possono essere trasferite, neanche nell'ambito della zona di appartenenza.

#### **Art. 7 - Orari**

Gli esercizi di somministrazione alimenti e bevande rendono noto al pubblico l'orario di apertura e chiusura ed eventuale giornata di riposo settimanale effettuati, mediante cartelli ben visibili o altri mezzi idonei di informazione.

#### **Art. 8 – Rilascio dell'autorizzazione e controlli**

L'autorizzazione sarà rilasciata dal Comune di Genova, una volta effettuati i controlli, entro 30 giorni dalla comunicazione di ultimazione dei lavori di allestimento del nuovo locale.

Per la verifica della sussistenza dei parametri qualitativi verranno disposti successivi controlli.

In caso di non sussistenza verrà avviato procedimento di annullamento dell'autorizzazione con l'indicazione di un termine non inferiore a 30 giorni e non superiore a 90 giorni per provvedere ad eliminare le irregolarità. Decorso infruttuosamente tale termine, si chiuderà il procedimento con l'annullamento dell'autorizzazione.

#### **Art. 9 – Norme transitorie**

Le istanze di nuova autorizzazione e trasferimento in corso di istruttoria all'atto dell'entrata in vigore del presente piano o con data di presentazione agli uffici competenti antecedente alla stessa, verranno esaminate sulla base delle norme del precedente piano.

Su richiesta dell'ufficio dovrà essere dimostrata la disponibilità dei locali che saranno adibiti a somministrazione presentando il contratto di locazione e la piantina planimetrica in scala 1:100,



COMUNE DI GENOVA

redatta da un tecnico abilitato, con evidenziata la superficie destinata alla somministrazione distinta dalla superficie destinata a depositi e servizi.

La documentazione ulteriore dovrà essere presentata agli uffici entro 180 giorni dalla presentazione della domanda.

Il mancato completamento della documentazione nei termini previsti comporta l'archiviazione della domanda.

#### **Art. 10 – Entrata in vigore**

Il presente piano entrerà in vigore decorsi 10 giorni dalla pubblicazione all'Albo Pretorio del Comune di Genova.



COMUNE DI GENOVA

**E' PARTE INTEGRANTE DELLA PROPOSTA DI DELIBERAZIONE  
150 0 0 N. 2013-DL-469 DEL 13/12/2013 AD OGGETTO:  
MODIFICHE AL PIANO COMUNALE PER LE ATTIVITA' DI  
SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE**

**PARERE TECNICO (Art 49 c. 1 D.Lgs. 267/2000)**

Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica del presente provvedimento

18/12/2013

Il Direttore  
Dott.ssa Luisa Gallo



COMUNE DI GENOVA

ALLEGATO AL PARERE TECNICO  
ART. 25, COMMA 2, REGOLAMENTO DI CONTABILITA'

<b>CODICE UFFICIO: 150 0 0</b>	<b>DIREZIONE SVILUPPO ECONOMICO</b>
<b>Proposta di Deliberazione N. 2013-DL-469 DEL 13/12/2013</b>	

<b>OGGETTO: MODIFICHE AL PIANO COMUNALE PER LE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE</b>
--

a) La presente proposta di deliberazione **comporta l'assunzione di impegni di spesa** a carico del bilancio di previsione annuale, pluriennale o degli esercizi futuri?

SI

NO

Nel caso di risposta affermativa, indicare nel prospetto seguente i capitoli di PEG (e gli eventuali impegni già contabilizzati) ove la spesa trova copertura:

Anno di esercizio	Spesa di cui al presente provvedimento	Capitolo	Impegno	
			Anno	Numero

b) La presente proposta di deliberazione **comporta una modifica delle previsioni** di entrata o di spesa del bilancio di previsione annuale, pluriennale o degli esercizi futuri?

SI

NO

Nel caso in cui si sia risposto in modo affermativo alla precedente domanda b) compilare il prospetto seguente:

Anno di esercizio	Capitolo	Centro di Costo	Previsione assestata	Nuova previsione	Differenza
					+ / -

c) La presente proposta di deliberazione **comporta una modifica dei cespiti inventariati o del valore della partecipazione** iscritto a patrimonio?

SI

NO

Nel caso in cui si sia risposto in modo affermativo alla precedente domanda c) compilare il prospetto seguente (per i cespiti ammortizzabili si consideri il valore ammortizzato):

Tipo inventario e categoria inventariale	Tipo partecipazione (controllata/collegata o altro)	Descrizione	Valore attuale	Valore post-delibera

d) La presente proposta di deliberazione, ove riferita a società/enti partecipati, è coerente con la necessità di assicurare il permanere di condizioni aziendali di solidità economico-patrimoniale dei medesimi, in relazione agli equilibri complessivi del bilancio dell'Ente?

SI

NO

Nel caso in cui si sia risposto in modo negativo alla precedente domanda d) compilare il prospetto seguente:

Effetti negativi su conto economico	Nessuno
Effetti negativi su stato patrimoniale	Nessuno

Osservazioni del Dirigente proponente:

Genova, 18/12/2013

Il Direttore  
Dott.ssa Luisa Gallo

Documento Firmato Digitalmente



COMUNE DI GENOVA

**E' PARTE INTEGRANTE DELLA PROPOSTA DI DELIBERAZIONE  
150 0 0 N. 2013-DL-469 DEL 13/12/2013 AD OGGETTO:  
MODIFICHE AL PIANO COMUNALE PER LE ATTIVITA' DI  
SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE**

**PARERE DI LEGITTIMITA' DEL SEGRETARIO GENERALE  
(Ordinanza Sindaco n. 368 del 2.12.2013)**

Si esprime parere favorevole in ordine alla legittimità del presente provvedimento

19/12/2013

Il Segretario Generale  
[Dott. Pietro Paolo Miletì]