



# CITTA' DI OTRANTO

## Provincia di Lecce

COPIA  
DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

NUMERO 49 del registro

in data: 27.11.2012

**OGGETTO: PROGRAMMAZIONE ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE CENTRO STORICO.  
APPROVAZIONE CRITERI DI QUALITÀ E FRUIBILITÀ DEL SERVIZIO**

<b>Pareri Ex Art. 49 Comma 1 D.Lgs. 267/2000</b>			
Regolarità Tecnica		Regolarità Contabile	
Parere	Data	Parere	Data
FAVOREVOLE	27.11.2012		
Il Responsabile del Servizio		Il Responsabile di Ragioneria	
F.to Manca Maria Paola		F.to	
<p>L'anno <b>duemiladodici</b> addì <b>ventisette</b> del mese di <b>novembre</b> alle ore <b>17.00</b> nella sala delle adunanze Consiliari in sessione straordinaria ed in seduta straordinaria di prima convocazione, si è riunito il Consiglio Comunale. Risultano presenti alla trattazione dell'argomento.</p>			
CARIDDI LUCIANO		SINDACO	P
PUZZOVIO LAVINIA			P
TENORE MICHELE			P
MERICO DANIELE			P
STEFANO GIANFRANCO			P
COLUCCIA FERNANDO ANTONIO			P
SCHITO ANTONIO			P
VETRUCIO FRANCESCO			P
BRUNI FRANCESCO			P
DE BENEDETTO TOMMASO			P
SALZETTI LEONARDO			P
Presenti 11		Assenti 0	

Partecipa il Segretario Comunale Sig. Dr. **Rodolfo Luceri**

La seduta è Pubblica

Assume la presidenza **COLUCCIA FERNANDO ANTONIO**, il quale, constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta ed invita a deliberare sull'oggetto sopra indicato.

## IL CONSIGLIO COMUNALE

### PREMESSO che:

- nel corso degli ultimi anni la materia dei pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande risulta profondamente cambiata a seguito di evoluzioni legislative, dottrinarie e giurisprudenziali;
- sulla scorta delle pronunce del legislatore dell'Unione Europea, il governo ha liberalizzato l'avvio di tali attività, applicando i principi della libertà, della concorrenza economica e della libertà d'impresa;
- con l'approvazione del D.Lgs. 59 del 26 marzo 2010 "Attuazione della direttiva 2006/123CE", è stata recepita la Direttiva dei Servizi (Bolkestein), che ha introdotto anche nella materia dei pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande i principi di libertà di concorrenza imprenditoriale, determinando di fatto la liberalizzazione di apertura ristoranti, bar, ecc;
- il Consiglio Comunale, con atto n. 96 del 25.05.2010, ha recepito il D.Lgs. n. 59/2010, eliminando ogni tipo di vincolo numerico e quantitativo nell'ambito delle autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande per le zone del Centro Urbano, Extraurbana nord, sud e ovest;
- con lo stesso atto, l'Amministrazione Comunale, a tutela e salvaguardia del Centro Storico - Patrimonio dell'Unesco, zona di pregio storico, artistico, architettonico e ambientale, nonché per tutelare il diritto dei residenti alla vivibilità dell'ambiente urbano oltre che il rispetto dell'ordine pubblico e della salute pubblica, ha voluto mantenere inalterato il numero delle autorizzazioni concedibili;
- a fronte delle numerose richieste di autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di ristorante – pizzeria, da parte dei titolari di pubblici esercizi di tipo B) del Centro Storico, l'Amministrazione ha dato la possibilità di convertire il proprio titolo autorizzativo in altra tipologia, con l'estinzione definitiva di ogni effetto del titolo posseduto;

### CONSIDERATO che :

- il Comune di Otranto è stato inserito dalla Regione Puglia nell'elenco dei comuni ad economia turistica e delle città d'arte;
- il Centro Storico per le sue caratteristiche di pregio storico, artistico, architettonico e ambientale, dichiarato Patrimonio Culturale Mondiale dell'Unesco, si caratterizza per il notevole flusso di turisti che si riversano soprattutto nel periodo estivo;
- in esso si concentra il maggior numero di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e di negozi di vendita al minuto di prodotti alimentari tipici locali e non alimentari;
- il Centro Storico, subito dopo la stagione estiva, è caratterizzato da una chiusura selvaggia di tutte le attività commerciali presenti, che crea disservizi alla popolazione residente e fluttuante e a quei turisti che, in misura minore rispetto alla stagione estiva, scelgono Otranto per le loro vacanze;
- negli ultimi anni sono stati adottati provvedimenti sindacali di apertura obbligatoria dei pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, al fine di garantire idonei livelli di servizi a coloro che frequentano la Città di Otranto, anche nel periodo invernale;
- il turismo riveste un'importanza strategica all'interno dell'economia del Comune di Otranto favorendo lo sviluppo di non poche attività produttive;
- uno degli obiettivi principali del programma dell'Amministrazione Comunale è la destagionalizzazione dei flussi turistici attraverso una politica di valorizzazione e promozione dei beni ambientali e culturali, puntando sul turismo per far conoscere le bellezze e il fascino del territorio comunale, incrementando così il reddito e i posti di lavoro;
- vi è l'esigenza, pertanto, di procedere ad una modifica della programmazione nel Centro Storico delle aperture dei pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande;
- tale programmazione sarà basata su criteri di qualità e fruibilità del servizio, garantendo uno sviluppo equilibrato, senza snaturare il Centro Storico dichiarato Patrimonio Culturale Mondiale dell'UNESCO quale "Sito Messaggero della Cultura e della Pace" ;

### TENUTO CONTO che:

- gli esercizi della somministrazione di alimenti e bevande hanno subito in questi ultimi anni una profonda trasformazione sia sotto il profilo della funzione sociale che esercitano nel panorama delle attività economiche, sia sotto quello del servizio offerto al consumatore;
- il numero complessivo delle attività ha subito un incremento solo nel Centro Urbano, alla luce delle normative che hanno interessato il settore, abrogando ogni limite e restrizione alle iniziative economiche, se non giustificate da un motivo imperativo di interesse generale previsto dalla legge Comunitaria;

- a differenza del Centro Urbano, nel Centro Storico non c'è stato un aumento delle autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande, in quanto proprio per il suo pregio storico, artistico, architettonico è stato vietato l'incremento di dette attività;
- gli ultimi Parametri Numerici adottati per il rilascio di autorizzazione nel Centro Storico risalgono all'anno 2004;

VISTO l'art. 64, comma 3, del Decreto legislativo 26 marzo 2010, n 59 dispone quanto segue: "Al fine di assicurare un corretto sviluppo del settore, i comuni, limitatamente alle zone del territorio da sottoporre a tutela, adottano provvedimenti di programmazione delle aperture degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico di cui al comma 1, ferma restando l'esigenza di garantire sia l'interesse della collettività inteso come fruizione di un servizio adeguato sia quello dell'imprenditore al libero esercizio dell'attività. Tale programmazione può prevedere, sulla base di parametri oggettivi e indici di qualità del servizio, divieti o limitazioni all'apertura di nuove strutture limitatamente ai casi in cui ragioni non altrimenti risolvibili di sostenibilità ambientale, sociale e di viabilità rendano impossibile consentire ulteriori flussi di pubblico nella zona senza incidere in modo gravemente negativo sui meccanismi di controllo in particolare per il consumo di alcolici, e senza ledere il diritto dei residenti alla vivibilità del territorio e alla normale mobilità. In ogni caso, resta ferma la finalità di tutela e salvaguardia delle zone di pregio artistico, storico, architettonico e ambientale e sono vietati criteri legati alla verifica di natura economica o fondati sulla prova dell'esistenza di un bisogno economico o sulla prova di una domanda di mercato, quali entità delle vendite di alimenti e bevande e presenza di altri esercizi di somministrazione".

VISTO il D.lgs 6 agosto 2012, n. 147 "Disposizioni integrative e correttive del d.lgs. 26 marzo 2010, n. 59, recante attuazione della direttiva 2006/123/CE, relativa ai servizi nel mercato interno.", che all'art. 2 comma 2 lett. a) modifica l'art. 64 del D.lgs. n. 59/2010, stabilendo che il comma 1 è sostituito dal seguente: " L'apertura o il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, di cui alla legge 25 agosto 1991, n. 287, sono soggetti ad autorizzazione rilasciata dal Comune competente solo nelle zone soggette a tutela ai sensi del comma 3. L'apertura e il trasferimento di sede, in altri casi, e il trasferimento della gestione o della titolarità degli esercizi di cui al presente comma, in ogni caso, sono soggetti a segnalazione certificata di inizio di attività da presentare allo Sportello Unico per le Attività Produttive del Comune competente per territorio, ai sensi dell'art. 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 e s.m.i";

VALUTATO che l'esigenza di tutela della zona storica va comunque temperata con la necessità di promuovere la libera iniziativa economica imprenditoriale e lo sviluppo economico, l'Amministrazione Comunale intende adottare provvedimenti per la programmazione delle aperture dei pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande, fondata su criteri di qualità e fruibilità del servizio;

PRESO ATTO che;

- i criteri di qualità e di fruibilità del servizio non hanno in nessun modo legame con valutazioni di carattere economico, ma tendono ad evitare che gli esercizi di somministrazione si sviluppino senza regole ed in contrasto con l'utilità sociale;
- i suddetti criteri non costituiscono restrizioni al diritto di impresa, ma sono ritenuti indispensabili per la protezione del Centro Storico – Patrimonio Culturale Mondiale dell'UNESCO quale " Sito Messaggero di Pace";

RITENUTO, per i motivi di cui sopra, dover programmare l'avvio delle attività secondo i seguenti criteri:

Criteri di qualità e fruibilità del servizio per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (tipologia A – ristorante, trattoria, pizzeria, ecc.)

	Criteri per autorizzazioni tip. "A"	<u>Punteggio</u>
1	Conoscenza lingua straniera da parte del titolare o socio.	20
2	Superficie minima complessiva dei locali mq 80 di cui almeno mq 40 di somministrazione, mq 15 cucina, mq 2 stoccaggio dei rifiuti, n. 3 servizi igienici di cui n. 1 personale, n. 1 uomini, n. 1 donne e diversamente abili.	50
3	Impianto climatizzazione con progetto autorizzato da UTC.	10
4	Postazione PC collegata ad internet o collegamento wi-fi gratuito per i clienti.	20
5	Presentare menù per celiaci e diabetici.	30
6	Presentare menù di degustazione e carta dei vini con inseriti almeno il 20% di prodotti tipici e/o tradizionali della Regione Puglia (scritto almeno in altre due lingue straniere comunitarie).	30
7	Accettazione di tutti i mezzi di pagamento	15
8	Apertura almeno di 300 giorni all'anno per almeno 8 ore al giorno.	50
9	Installazione canna fumaria a carboni attivi con espulsione dei fumi al di sopra del tetto del locale, come da regolamento comunale vigente.	45

	<b>TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO</b>	<b>270</b>
--	---------------------------------	------------

Limite di punteggio dei criteri di qualità

Per ciascuna delle tipologie di criteri deve essere garantito il rispetto del punteggio minimo qui di seguito riportato:

**PUNTEGGIO MINIMO**  
Zona Centro Storico - 230 punti

Criteri di qualità e fruibilità del servizio per gli esercizi pubblici di somministrazione alimenti e bevande (tipologia B – Bar, caffetterie, ecc.)

	Criteri per autorizzazioni tip. "B"	Punteggio
1	Conoscenza lingua straniera da parte del titolare o socio.	20
2	Superficie minima complessiva dei locali mq 60 di cui almeno mq 40 di sala, mq 2 stoccaggio dei rifiuti, n. 3 servizi igienici di cui n. 1 personale, n. 1 uomini, n. 1 donne e diversamente abili.	50
3	Impianto climatizzazione con progetto autorizzato da UTC.	10
4	Postazione PC collegata ad internet o collegamento wi-fi gratuito per i clienti.	20
5	Insonorizzazione dei locali (certificata da tecnico abilitato) .	40
6	Accettazione di tutti i mezzi di pagamento	20
7	Apertura almeno di 300 giorni all'anno per almeno 12 ore al giorno.	50
	<b>TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO</b>	

Limite di punteggio dei criteri di qualità

Per ciascuna delle tipologie di criteri deve essere garantito il rispetto del punteggio minimo qui di seguito riportato:

**PUNTEGGIO MINIMO**  
Zona Centro Storico - 180 punti

RITENUTO, per motivi di cui sopra, dover prevedere ulteriori criteri per l'avvio delle attività, di seguito riportati:

1. gli interessati devono presentare richiesta di autorizzazione, autocertificando il possesso dei requisiti previsti dal presente atto ed attestando il punteggio minimo previsto per la tipologia di autorizzazione richiesta;
2. gli assegnatari di autorizzazione e gli eventuali subentranti devono garantire in ogni momento il rispetto del punteggio minimo di accesso previsto per la tipologia di autorizzazione rilasciata;
3. nel caso in cui nell'esercizio dell'attività si verifichi il venir meno dei requisiti qualitativi che danno luogo al punteggio minimo previsto per la tipologia di autorizzazione rilasciata, il titolo autorizzativo decade;
4. gli interessati devono essere in possesso dei requisiti di esercizio dell'attività previsti dalla normativa vigente; sono fatti salvi il possesso dei requisiti professionali e la conformità dei locali ai requisiti edilizi ed igienico – sanitari;
5. relativamente alle attività in esercizio alla data di entrata in vigore del presente atto, l'obbligo del rispetto dei punteggi minimi non si applica solo in caso di subingresso nello stesso locale di esercizio dell'attività da parte del titolare originario;

RITENUTO, altresì, per le stesse ragioni riportate in premessa finalizzate alla tutela del Centro Storico, non consentire:

- l'avvio di nuove attività di trattenimenti e svago (discoteche, sala giochi e di somministrazione di alimenti e bevande annesse a detti intrattenimenti anche se accessoria o secondaria, la somministrazione annessa a circoli privati affiliati a Enti riconosciuti dal Ministero degli Interni, la somministrazione quali bar, caffetteria all'interno di un esercizio di vicinato);
- l'avvio di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di qualsiasi tipologia nelle aree antistanti gli ingressi principali della Basilica Cattedrale (piazza Basilica) e San Pietro (piazzetta S. Pietro);

SENTITI i titolari dei pubblici esercizi nell'incontro pubblico tenutosi il 26.09.2012 presso il centro "Don Tonino Bello";

VISTO il D.Lgs n. 59 del 26 marzo 2010;

Visto il parere di regolarità tecnico espresso dal Responsabile del Servizio Attività Economiche e Produttive, ai sensi dell'art. 49 comma 1 del TUEL;

Preso atto dell'allontanamento dall'aula del consigliere Vetrucchio;

Ad unanimità di voti favorevoli espressi per alzata di mano su n. 10 consiglieri presenti e votanti,

#### DELIBERA

1. Per le motivazioni di cui in premessa, approvare i criteri di qualità e fruibilità del servizio per l'avvio di nuove attività di somministrazione di alimenti e bevande nel Centro Storico cittadino di seguito riportati:

Criteri di qualità e fruibilità del servizio per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (tipologia A – Ristorante)

	Criteri per autorizzazioni tip. "A"	<u>Punteggio</u>
1	Conoscenza lingua straniera da parte del titolare o socio.	20
2	Superficie minima complessiva dei locali mq 80 di cui almeno mq 40 di somministrazione, mq 15 cucina, mq 2 stoccaggio dei rifiuti, n. 3 servizi igienici di cui n. 1 personale, n. 1 uomini, n. 1 donne e diversamente abili.	50
3	Impianto climatizzazione con progetto autorizzato da UTC.	10
4	Postazione PC collegata ad internet o collegamento wi-fi gratuito per i clienti.	20
5	Presentare menù per celiaci e diabetici.	30
6	Presentare menù di degustazione e carta dei vini con inseriti almeno il 20% di prodotti tipici e/o tradizionali della Regione Puglia (scritto almeno in altre due lingue straniere comunitarie).	30
7	Accettazione di tutti i mezzi di pagamento	15
8	Apertura almeno di 300 giorni all'anno per almeno 8 ore al giorno.	50
9	Installazione canna fumaria a carboni attivi con espulsione dei fumi al di sopra del tetto del locale, come da regolamento comunale vigente.	45
	<b>TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO</b>	<b>270</b>

Limite di punteggio dei criteri di qualità

Per ciascuna delle tipologie di criteri deve essere garantito il rispetto del punteggio minimo qui di seguito riportato:

#### **PUNTEGGIO MINIMO**

Zona Centro Storico - 230 punti

Criteria di qualità e fruibilità del servizio per gli esercizi pubblici di somministrazione alimenti e bevande  
(tipologia B – Bar)

	Criteria per autorizzazioni tip. "B"	<u>Punteggio</u>
1	Conoscenza lingua straniera da parte del titolare o socio.	20
2	Superficie minima complessiva dei locali mq 60 di cui almeno mq 40 di sala, mq 2 stoccaggio dei rifiuti, n. 3 servizi igienici di cui n. 1 personale, n. 1 uomini, n. 1 donne e diversamente abili.	50
3	Impianto climatizzazione con progetto autorizzato da UTC.	10
4	Postazione PC collegata ad internet o collegamento wi-fi gratuito per i clienti.	20
5	Insonorizzazione dei locali (certificata da tecnico abilitato) .	40
6	Accettazione di tutti i mezzi di pagamento	20
7	Apertura almeno di 300 giorni all'anno per almeno 12 ore al giorno.	50
	<b>TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO</b>	<b>210</b>

Limite di punteggio dei criteri di qualità

Per ciascuna delle tipologie di criteri deve essere garantito il rispetto del punteggio minimo qui di seguito riportato:

**PUNTEGGIO MINIMO**

Zona Centro Storico - 180 punti

2. Stabilire che:
  - gli interessati devono presentare richiesta di autorizzazione, autocertificando il possesso dei requisiti previsti dal presente atto ed attestando il punteggio minimo previsto per la tipologia di autorizzazione richiesta;
  - gli assegnatari di autorizzazione e gli eventuali subentranti devono garantire in ogni momento il rispetto del punteggio minimo di accesso previsto per la tipologia di autorizzazione rilasciata;
  - nel caso in cui nell'esercizio dell'attività si verifichi il venir meno dei requisiti qualitativi che danno luogo al punteggio minimo previsto per la tipologia di autorizzazione rilasciata, il titolo autorizzativo decade;
  - gli interessati devono essere in possesso dei requisiti di esercizio dell'attività previsti dalla normativa vigente; sono fatti salvi il possesso dei requisiti professionali e la conformità dei locali ai requisiti edilizi ed igienico – sanitari;
  
  - relativamente alle attività in esercizio alla data di entrata in vigore del presente atto, l'obbligo del rispetto dei punteggi minimi non si applica solo in caso di subingresso nello stesso locale di esercizio dell'attività da parte del titolare originario.
3. Stabilire, altresì, che per ragioni di tutela del Centro Storico, non è consentito:
  - l'avvio di nuove attività di trattenimenti e svago (discoteche, sala giochi e di somministrazione di alimenti e bevande annesse a detti intrattenimenti anche se accessoria o secondaria, la somministrazione annessa a circoli privati affiliati a Enti riconosciuti dal Ministero degli Interni, la somministrazione quali bar, caffetteria all'interno di un esercizio di vicinato);
  - l'avvio di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di qualsiasi tipologia nelle aree antistanti gli ingressi principali della Basilica Cattedrale (piazza Basilica) e San Pietro (piazzetta S. Pietro);
4. Demandare al Responsabile dell'Area Attività economiche e Produttive la predisposizione degli atti conseguenti all'adozione del presente atto;
5. Dichiarare, ai sensi dell'art. 134, comma 4 del D.Lgs n.267/2000 la presente deliberazione immediatamente esecutiva con distinta votazione che registra voti favorevoli unanimi.

Delibera di C.C. n. 49 del 27.11.2012

Del che si è redatto il presente verbale.

**IL PRESIDENTE**

F.to COLUCCIA FERNANDO ANTONIO

**IL SEGRETARIO COMUNALE**

F.to Rodolfo Luceri

---

Si certifica che la presente deliberazione viene pubblicata all'Albo Pretorio il giorno **07.12.2012** per restarvi per quindici giorni consecutivi come prescritto nell'art.124, comma 1 del D.Lgs. 267/2000.

Otranto,**07.12.2012**

**IL SEGRETARIO COMUNALE**

F.to Rodolfo Luceri

---

Copia conforme all'originale, in carta libera, ad uso amministrativo.

Otranto, **07.12.2012**

**IL SEGRETARIO COMUNALE**

Dott. Rodolfo Luceri

---

Il sottoscritto Segretario comunale, visti gli atti d'ufficio,

**A T T E S T A**

- Che la presente deliberazione:
  - E' stata affissa all'albo pretorio comunale per quindici giorni consecutivi dal **07.12.2012** Al **22.12.2012** Come prescritto dall'art. 124, comma 1, del D.Lgs. 267/2000, senza reclami;
- Che la presente deliberazione è divenuta esecutiva il giorno **27.11.2012**:
  - Perché dichiarata immediatamente eseguibile (art. 134, comma 4, del D.Lgs. 267/2000);
  - Per compiuta pubblicazione (art. 134, comma 3, D.Lgs. 267/2000)

Otranto , \_\_\_\_\_

**IL SEGRETARIO COMUNALE**

**F.to Rodolfo Luceri**

---