

Deliberazione della Giunta Regionale 7 aprile 2014, n. 36-7391

**L.R. n. 38/2006 e s.m.i., art. 23 - D.G.R. n. 54-10697 del 2/02/2009. Percorsi di qualità e marchio regionale. Approvazione della manualistica per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar". Autorizzazioni operative.**

A relazione dell'Assessore Ghiglia:

Premesso che:

La Regione Piemonte con legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i., recante la nuova "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande", ha stabilito all'art. 23 l'istituzione ed il conferimento di un apposito marchio regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, sancendo altresì all'art. 22, comma 1 bis, che la riqualificazione degli operatori in attività costituisce requisito indispensabile per l'ottenimento del marchio di qualità.

La Giunta regionale con deliberazione n. 54-10697 del 2/02/2009, in attuazione del citato articolo 23, ha approvato gli indirizzi generali per la concessione ed uso del marchio collettivo regionale di qualità stabilendo all'art. 5, comma 1 che la qualificazione continua ed avanzata degli operatori del comparto costituisce presupposto necessario per l'ottenimento del marchio.

La deliberazione succitata ha altresì stabilito all'art. 7, comma 1 che l'amministrazione regionale concede l'uso del marchio previo accertamento e valutazione dei requisiti e all'art. 8 comma 2 che l'attività di verifica, controllo e valutazione possa essere svolta direttamente dall'amministrazione regionale o con apposito provvedimento delegata ad un ente territoriale o affidata ad una società esterna selezionata con procedura pubblica, o affidata a società "in house".

Con deliberazione n. 73-12908 del 21/12/2009 la Giunta regionale ha istituito il marchio collettivo regionale di qualità per le attività di somministrazione di alimenti e bevande, rappresentato nella parola e nel segno dal logo denominato "Sommi – i migliori esercizi".

La Giunta regionale con deliberazioni n. 65-11822 del 20/07/2009 e n. 54-13139 del 25/01/2010 ha approvato rispettivamente la Norma tecnica ed i disciplinari di attività per la concessione ed uso del Marchio regionale di qualità nel comparto della somministrazione di alimenti e bevande, suddivisi in 2 macrotipologie (bar e ristoranti).

A causa della indisponibilità di risorse utili a finanziare l'attribuzione del marchio per entrambe le succitate macrotipologie, con deliberazione n. 30-4233 del 30/07/2012 la Giunta regionale ha autorizzato la Direzione Attività Produttive ad avviare una fase propedeutica di informazione e formazione degli esercenti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, rivolta esclusivamente alla sola tipologia "bar", attualmente non destinataria di marchi di qualità dedicati.

Al fine di dare concreta applicazione agli atti sopra citati, il Settore Valorizzazione e sostegno del commercio piemontese, con l'ausilio di esperti in materia di somministrazione di alimenti e bevande, sicurezza alimentare, controllo di qualità e formazione, ha redatto il manuale operativo intitolato "Qualità nei bar" da impiegare principalmente per la formazione propedeutica degli esercenti l'attività di somministrazione di alimenti e bevande tipologia "bar" interessati al conseguimento del marchio di qualità, i cui percorsi formativi saranno approvati con successivo provvedimento ed ha altresì predisposto il disciplinare di controllo per gli esercizi di bar/piccola

ristorazione, da utilizzare per l'attività di verifica e valutazione finalizzata all'attribuzione e al mantenimento del marchio di qualità.

Il manuale operativo "Qualità nei bar", depositato agli atti del Settore Valorizzazione e Sostegno del Commercio Piemontese si compone di quattro sezioni, le prime tre sono dedicate all'approfondimento degli standard e delle procedure operative di un esercizio di somministrazione di alimenti e bevande della tipologia "bar", con l'evidenziazione dei processi chiave della gestione, quali il processo logistico, il processo organizzativo e il processo produttivo. Le procedure e gli standard proposti consentono di individuare, gestire e monitorare i processi chiave fornendo gli strumenti per migliorare sia il funzionamento organizzativo sia il grado di soddisfazione del cliente. La quarta sezione illustra il tema generale della qualità proponendo una carrellata di concetti, definizioni, metodi, strumenti e norme comunemente utilizzati. Essa costituisce un utile compendio per coloro che vogliono approfondire la tematica della qualità partendo dall'evoluzione storica del concetto, passando dalla differenza tra la qualità di prodotto, servizio e sistema, ai metodi e modelli usati nella qualità dei servizi, fino alla panoramica sulle principali normative disponibili e sulla certificazione.

Suddetto manuale sarà pubblicato on line, non appena completate le procedure, sulle pagine dedicate del sito della Regione Piemonte al fine di renderlo consultabile e scaricabile, previa registrazione, sia dagli operatori del settore della somministrazione di alimenti e bevande interessati ad intraprendere il percorso di qualità finalizzato all'ottenimento del marchio "Sommi – i migliori esercizi" sia dagli operatori che ambiscono ad accrescere le capacità gestionali e relazionali nella direzione di un continuo miglioramento della qualità del servizio offerto al consumatore finale.

Il disciplinare di controllo per gli esercizi di bar/piccola ristorazione definisce le modalità e le specifiche relative all'assegnazione del marchio regionale "Sommi – i migliori esercizi" della Regione Piemonte per la valutazione dei requisiti qualitativi degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande - categoria "bar". I controlli sono organizzati su due livelli:

- Autovalutazione da parte dell'esercizio;
- Controllo "esterno":
  - o audit in incognito per la verifica del servizio complessivamente erogato, degli aspetti relazionali e informativi, della pulizia e degli aspetti strutturali delle aree dedicate ai clienti
  - o audit esplicito per la verifica dell'organizzazione, della documentazione, delle cucine/laboratori, degli aspetti ambientali, della sicurezza alimentare.

I requisiti di verifica, contenuti in apposite griglie di valutazione, sono ordinati in funzione delle seguenti cinque categorie di esercizi: bar caffetteria, bar gelateria, bar pasticceria, bar gastronomico, locale serale.

Detto disciplinare di controllo è depositato agli atti del Settore Valorizzazione e Sostegno del Commercio Piemontese in quanto documento riservato sino all'espletamento della procedura di gara per l'individuazione del soggetto terzo a cui affidare il servizio di gestione dell'attività di verifica, controllo e valutazione per l'attribuzione ed il mantenimento del Marchio regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia "bar".

Successivamente all'approvazione di detta manualistica, qualsiasi aggiornamento e stampa che si renderà necessario avverrà con apposito provvedimento dirigenziale.

Ritenuto opportuno approvare il manuale operativo "Qualità nei bar" per poter avviare l'attività di formazione propedeutica degli operatori del comparto della somministrazione di alimenti e bevande

tipologia “bar” interessati al conseguimento del marchio di qualità, i cui percorsi formativi ed i soggetti gestori dei corsi saranno individuati con deliberazione della Giunta regionale, con la quale si stabiliranno altresì le modalità organizzative e di finanziamento, la durata e le materie.

Ritenuto opportuno approvare il disciplinare di controllo per gli esercizi di bar/piccola ristorazione, da utilizzare per l’attività di verifica, controllo e valutazione finalizzata all’attribuzione nonché al mantenimento del marchio regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia “bar”;

la Giunta regionale;

vista la legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i. “Disciplina dell’esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande”;

vista la legge regionale 28 luglio 2008, n. 23 e s.m.i. “Disciplina dell’organizzazione degli Uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza ed il personale”;

vista la legge regionale 5 febbraio 2014, n. 2 “Bilancio di previsione per l’anno 2014 e pluriennale per gli anni 2015 e 2016”;

a voti unanimi,

*delibera*

per le motivazioni esposte in premessa che sostanzialmente e integralmente si richiamano,

- di approvare il manuale operativo “Qualità nei bar”, depositato agli atti del Settore, da impiegare principalmente per la formazione propedeutica degli esercenti l’attività di somministrazione di alimenti e bevande “tipologia bar”, interessati al conseguimento del marchio di qualità, i cui percorsi formativi ed i soggetti gestori dei corsi saranno individuati con successiva deliberazione della Giunta regionale, con la quale si stabiliranno altresì le modalità organizzative e di finanziamento, la durata e le materie;
- di approvare il disciplinare di controllo per gli esercizi di bar/piccola ristorazione, depositato agli atti del Settore, da utilizzare per l’attività di verifica, controllo e valutazione finalizzata all’attribuzione nonché al mantenimento del marchio regionale di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia “bar”;
- di autorizzare la Direzione regionale Attività Produttive – Settore Valorizzazione e sostegno del commercio piemontese ad effettuare l’aggiornamento periodico e la stampa del manuale operativo “Qualità nei bar” nonché del disciplinare di controllo per gli esercizi di bar/piccola ristorazione;
- di autorizzare la Direzione regionale Attività Produttive – Settore Valorizzazione e sostegno del commercio piemontese ad avviare le procedure per la pubblicazione on line del manuale operativo “Qualità nei bar” sulle pagine dedicate del sito della Regione Piemonte al fine di renderlo consultabile e scaricabile, previa registrazione, sia dagli operatori del settore della somministrazione di alimenti e bevande interessati ad intraprendere il percorso di qualità finalizzato all’ottenimento del marchio “Sommi – i migliori esercizi” sia dagli operatori che ambiscono ad accrescere le capacità gestionali e relazionali nella direzione di un continuo miglioramento della qualità del servizio offerto al consumatore finale;

- di autorizzare la Direzione regionale Attività Produttive – Settore Valorizzazione e sostegno del commercio piemontese a realizzare un portale dedicato alla informazione, pubblicizzazione e promozione del marchio regionale di qualità degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipologia “bar”;
- di demandare alla Direzione regionale Attività Produttive – Settore Valorizzazione e sostegno del commercio piemontese, l’adozione di tutti gli atti successivi e conseguenti, necessari all’attuazione della presente deliberazione.

Avverso la presente deliberazione è ammesso ricorso giurisdizionale avanti al TAR entro sessanta giorni dalla data di comunicazione e piena conoscenza dell’atto, ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato entro centoventi giorni dalla suddetta data, ovvero l’azione innanzi al Giudice Ordinario, per tutelare un diritto soggettivo, entro il termine di prescrizione previsto dal codice civile.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, ai sensi dell’art. 61 dello Statuto e dell’ art. 5 della l.r. n. 22/2010.

(omissis)