

SEZIONE A – APERTURA ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

INDIRIZZO DELL' ESERCIZIO

Comune CASALGRANDE C.A.P. 42013

Via, Viale, Piazza, ecc. _____ N. |_|_|_|_|

SUPERFICIE DI SOMMINISTRAZIONE

mq. |_|_|_|_|_|

SUPERFICIE COMPLESSIVA DELL'ESERCIZIO

mq. |_|_|_|_|_|

(compresa la superficie adibita ad altri usi)

A CARATTERE

Permanente

Stagionale

dal ___/___/___ al ___/___/___

I dati relativi ai requisiti minimi strutturali ed ai requisiti qualitativi strutturali e gestionali deve essere compilata apposita scheda

SEZIONE B TRASFERIMENTO DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

INDIRIZZO PRECEDENTE DELL' ESERCIZIO

Comune CASALGRANDE C.A.P. 42013

Via, Viale, Piazza, ecc. _____ N. |_|_|_|_|

INDIRIZZO NEL QUALE SI INTENDE TRASFERIRE L' ATTIVITA'

Comune CASALGRANDE C.A.P. 42013

Via, Viale, Piazza, ecc. _____ N. |_|_|_|_|

SUPERFICIE DI SOMMINISTRAZIONE

mq. |_|_|_|_|_|

SUPERFICIE COMPLESSIVA DELL'ESERCIZIO

mq. |_|_|_|_|_|

(compresa la superficie adibita ad altri usi)

SEZIONE C AMPLIAMENTO DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

PRECEDENTE SUPERFICIE DI SOMMINISTRAZIONE

mq. |_|_|_|_|_|

SUPERFICIE COMPLESSIVA DELL'ESERCIZIO

mq. |_|_|_|_|_|

(compresa la superficie adibita ad altri usi)

NUOVA SUPERFICIE DI SOMMINISTRAZIONE

mq. |_|_|_|_|_|

SUPERFICIE COMPLESSIVA DELL'ESERCIZIO

mq. |_|_|_|_|_|

(compresa la superficie adibita ad altri usi)

IL SOTTOSCRITTO

DICHIARA:

1. sono stati compilati anche **QUADRO AUTOCERTIFICAZIONE** **ALLEGATI:** **A** **B**

2. di avere compilato il quadro autocertificativo relativo al possesso dei requisiti minimi strutturale (allegato C) ed ai requisiti qualitativi strutturali e gestionali (allegato D).

3. di aver presentato notifica ai fini della registrazione (art. 6 reg. CE 852/2004) prot. n. _____ del __/__/__

4. di essere a conoscenza che:

4. 1 prima dell'effettivo inizio attività deve essere presentata notifica ai fini della registrazione (art. 6 reg. CE 852/2004);

4. 2 l'esercizio dell'attività, oggetto della presente domanda, è subordinato al rispetto delle norme urbanistiche, edilizie, igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro;

4. 3 l'esercizio dell'attività è subordinato alla conformità del locale ai criteri di sorvegliabilità stabiliti con D.M. n. 564/1992, anche in caso di ampliamento della superficie;

4. 4 _____

ALLEGA:

1. le seguenti attestazioni e asseverazioni di tecnici abilitati

2. copia documento identità in corso di validità

3 copia del permesso o della carta di soggiorno (solo per cittadini extracomunitari)

4. _____

5. _____

FIRMA del Titolare o Legale Rappresentante

Data _____

QUADRO AUTOCERTIFICAZIONE**IL SOTTOSCRITTO DICHIARA INOLTRE:**

(DA COMPILARE PER CHI SOTTOSCRIVE LE SEZIONI A e B)

1. di essere in possesso dei requisiti morali previsti dall'art. 71, commi 1 e 2, del d.lgs. 26 marzo 2010, n. 59 (1);
2. di essere in possesso dei requisiti morali previsti dagli artt. 11, 12, 92 e 31 del R.D. n. 773/1931 (1);
3. che non sussistono nei propri confronti "cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della legge 31.5.1965, n. 575" (antimafia) (2);
4. di avere la disponibilità dei locali dell'esercizio a titolo di _____ (3);
5. che per tali locali è stata rilasciata _____ (4);
(Eventuali annotazioni) _____

(1) Vedi integrazione in allegato l'art. 71 del d.lgs. n. 59/2010 e artt. 11, 12, 92 e 31 del R.D. n. 773/1931;

(2) In caso di società, tutte le persone di cui al D.P.R. 252/98, art. 2, compilano l'allegato A;

(3) Indicare se a titolo di proprietà, locazione o altro titolo;

(4) Indicare gli estremi del permesso di costruire o DIA edilizia, in mancanza, numero di foglio, mappale e subalterno catastale.

(DA COMPILARE PER CHI SOTTOSCRIVE LE SEZIONI A e B)

Solo per le imprese individuali

6. che è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:
- 6.1 essere iscritto nel Registro Esercenti il Commercio (REC) presso la CCIAA di _____ con il n. _____ per _____ (1)
- 6.2 aver frequentato con esito positivo il corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti: nome dell'Istituto _____ sede _____ oggetto del corso _____ anno di conclusione _____
- 6.3 di aver esercitato in proprio l'attività di vendita di prodotti alimentari o di somministrazione di alimenti e bevande tipo di attività _____ dal _____ al _____ n. iscrizione Registro Imprese _____ CCIAA di _____ n. R.E.A. _____ (2)
- 6.4 di aver prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande nome impresa _____ sede impresa _____ nome impresa _____ sede impresa _____ quale dipendente qualificato, regolarmente iscritto all'INPS, dal _____ al _____ quale collaboratore familiare, regolarmente iscritto all'INPS, dal _____ al _____
- 6.5 di essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, almeno triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, e che nel corso di studi erano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti; titolo di studio _____

Solo per le società

7. che i requisiti professionali sono posseduti dal Sig. _____ che ha compilato la dichiarazione di cui all'allegato B.

⁽¹⁾ Il d.lgs. n. 59/2010 non contempla questa ipotesi tra quelle che costituiscono requisito professionale, ma il Ministero dello Sviluppo con risoluzione n. 53422 del 18/5/2010 ne ha sostenuto la validità ai fini dell'attività di vendita e di somministrazione.⁽²⁾ Il d.lgs. n. 59/2010 non contempla questa ipotesi tra quelle che costituiscono requisito professionale, ma il Ministero dello Sviluppo con risoluzione n. 61559 del 31/5/2010 ne ha sostenuto la validità ai fini dell'attività di vendita e di somministrazione.

(DA COMPILARE PER RISPETTO NORMATIVA INQUINAMENTO ACUSTICO – L. n. 447/1995 e D.P.C.M. n.215/1999)

9. che l'attività riguarda esclusivamente la somministrazione di alimenti e/o bevande e che nell'esercizio non sono presenti sorgenti sonore significative;
10. che in data _____ è stata presentata al comune la "previsione di impatto acustico" redatta da un tecnico abilitato;
11. altro _____ ;
(Eventuali annotazioni) _____

Il sottoscritto è consapevole che le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 19/6 c. della legge n. 241/1990.

FIRMA del Titolare o Legale Rappresentante

Data _____

ART. 5 CRITERI QUALITATIVI DI ACCESSO

5.1 CRITERI STRUTTURALI

5.2 CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI

5.1 CRITERI STRUTTURALI:	
CRITERI	PUNTEGGIO
A) dotazione di sala di somministrazione di almeno 30 mq per i bar e di 50 mq per i ristoranti	10 PUNTI
B) presenza di aree attrezzate per bambini: <ul style="list-style-type: none">- fasciatoio- angolo per allattamento- area attrezzata per l'intrattenimento dei bambini	5 PUNTI
C) abbattimento delle barriere architettoniche: <ul style="list-style-type: none">- accessibilità alla totalità dei locali da parte dei soggetti diversamente abili	10 PUNTI
D) ubicazione in aree con minore presenza di esercizi di somministrazione (distanza minima pedonale fra gli esercizi di almeno 100 metri);	15 PUNTI
E) Installazione di Sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso e sistemi antintrusione con allarme acustico, altri sistemi passivi quali casse a tempo, blindature, dispositivi antitaccheggio e vetri antisfondamento. In presenza di personale dipendente, o successivamente all'assunzione di personale dipendente, l'installazione di sistemi di videosorveglianza avverrà previo confronto con le OO.SS. di lavoratori e sulla base dell'art. 4 Legge 300/70 –Statuto dei Lavoratori, o in osservanza dell'Accordo provinciale in materia, qualora esistente.	5 PUNTI
F) locale climatizzato	5 PUNTI
G) ricorso a tecnologie ed impianti volti alla riduzione del consumo energetico ed all'impiego di fonti energetiche rinnovabili ed utilizzo di materiale biodegradabile	10 PUNTI
H) allestimento di distesa esterna con strutture di qualità per la somministrazione, come da regolamento comunale per la disciplina delle distese eterne delle attività in sede fissa	5 PUNTI
I) locali ubicati in zone che prevedano espansioni ed incrementi residenziali o direzionali o di servizio	10 PUNTI
PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE:	
30 PUNTI	

5.2 CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI:

CRITERI	PUNTEGGIO
A) abbinamento⁽¹⁾ con altre attività quali librerie, gallerie d'arte o altre attività di vendita con una progettazione innovativa;	15 PUNTI
B) abbinamento⁽¹⁾ con altre attività quali salumerie, pescherie, pasta fresca, macellerie;	10 PUNTI
C) valorizzazione delle produzioni tipiche locali attraverso l'utilizzo dei prodotti alimentari DOP e IPG locali e dei vini DOC DOCG locali (identificabili come Osterie, trattorie tipiche e similari) – prodotti biologici e a km 0.	10 PUNTI
D) esercizi che propongano prezzi, rispetto a quelli normalmente praticati dall'esercente, per favorire giovani, studenti universitari, ecc – resta esclusa la somministrazione di bevande alcoliche. ⁽²⁾– <div style="margin-left: 40px;"> - sconti dal 5% al 10% - sconti dall'11% al 15% </div>	5 PUNTI 10 PUNTI
E) esercizi che propongono nel loro menu cibi idonei a persone con intolleranze alimentari – con obbligo di frequentazione di apposito corso AUSL;⁽²⁾	5 PUNTI
F) apertura festiva e domenicale;	10 PUNTI
G) apertura serale	10 PUNTI
H) Apertura coincidente con le giornate di svolgimento di manifestazioni ed eventi nella propria zona, le cui date verranno anticipatamente comunicate dall'amministrazione comunale;	10 PUNTI
I) Servizi per bambini : - mezze porzioni/menù/colazioni per bambini; ⁽²⁾	5 PUNTI
L) Servizio di somministrazione al tavolo senza maggiorazione del prezzo e/o coperto; ⁽²⁾	5 PUNTI
M) menù con l'indicazione degli ingredienti e dei prodotti offerti tradotti in lingua inglese;	5 PUNTI

<p>N) criteri professionali:</p> <p>1. possesso del diploma di scuola alberghiera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diploma di qualifica professionale di durata triennale: "Operatore settore cucina"; "Operatore settore sala"; - Diploma di maturità di durata quinquennale: "tecnico di servizi di ristorazione"; <p>2. frequenza di specifico corso di aggiornamento professionale (del tipo BARMAN-SOMMELIER-CUCINA TIPICA) nell'ultimo quinquennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - almeno 60 ore; - da 60 a 90 ore - oltre 90 ore 	<p>10 PUNTI</p> <p>15 PUNTI</p> <p>3 PUNTI 7 PUNTI 10 PUNTI</p>
<p>O) progetti presentati da:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ imprese giovanili, così come definite dalla Legge n. 95/95 ▪ imprese a prevalente partecipazione femminile così come previsto dal D.L.gs 198/2006, art. 53 comma 1 lett. a) 	<p>5 PUNTI</p> <p>5 PUNTI</p>
<p>P) esercizio SLOT FREE, privo di apparecchi di cui all'art. 110 comma 6 e 7 del TULPS approvato con R.D. 18.6.31 n. 773; (apparecchi e congegni per il gioco lecito-videogiochi) – aderente alla campagna regionale contro la ludopatia.</p>	<p>20 PUNTI</p>
<p>Q) locali che al loro interno forniscono gratuitamente ai clienti sistemi di connessione alla rete internet;</p>	<p>10 PUNTI</p>
<p>PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE PER I CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI:</p> <p>45 PUNTI</p>	

FIRMA

Data _____
