



**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.

<sup>(1)</sup> 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.<sup>(2)</sup> 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
<b>A) dotazione di sala di somministrazione di almeno 30 mq per i bar e di 50 mq per i ristoranti</b>	10 PUNTI
<b>B) presenza di aree attrezzate per bambini:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- fasciatoio</li><li>- angolo per allattamento</li><li>- area attrezzata per l'intrattenimento dei bambini</li></ul>	5 PUNTI
<b>C) abbattimento delle barriere architettoniche:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- accessibilità alla totalità dei locali da parte dei soggetti diversamente abili</li></ul>	10 PUNTI
<b>D) ubicazione in aree con minore presenza di esercizi di somministrazione</b> (distanza minima pedonale fra gli esercizi di almeno 100 metri);	15 PUNTI
<b>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.</b>  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
<b>F) locale climatizzato</b>	5 PUNTI
<b>G) ricorso a tecnologie ed impianti volti alla riduzione del consumo energetico ed all'impiego di fonti energetiche rinnovabili ed utilizzo di materiale biodegradabile</b>	10 PUNTI
<b>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</b>	5 PUNTI
<b>I) locali ubicati in zone che prevedano espansioni ed incrementi residenziali o direzionali o di servizio</b>	10 PUNTI
<b>PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE:</b>	
<b>30 PUNTI</b>	



**5.2 CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI:**

<b>CRITERI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<b>A) abbinamento<sup>(1)</sup> con altre attività quali librerie, gallerie d'arte o altre attività di vendita con una progettazione innovativa;</b>	15 PUNTI
<b>B) abbinamento<sup>(1)</sup> con altre attività quali salumerie, pescherie, pasta fresca, macellerie;</b>	10 PUNTI
<b>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.</b>	10 PUNTI
<b>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. <sup>(2)</sup>–</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- sconti dal 5% al 10%</li><li>- sconti dall'11% al 15%</li></ul>	5 PUNTI 10 PUNTI
<b>E) esercizi che propongono nel loro menu cibi idonei a persone con intolleranze alimentari – con obbligo di frequentazione di apposito corso AUSL;<sup>(2)</sup></b>	5 PUNTI
<b>F) apertura festiva e domenicale;</b>	10 PUNTI
<b>G) apertura serale</b>	10 PUNTI
<b>H) Apertura coincidente con le giornate di svolgimento di manifestazioni ed eventi nella propria zona, le cui date verranno anticipatamente comunicate dall'amministrazione comunale;</b>	10 PUNTI
<b>I) Servizi per bambini :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- mezze porzioni/menù/colazioni per bambini; <sup>(2)</sup></li></ul>	5 PUNTI
<b>L) Servizio di somministrazione al tavolo senza maggiorazione del prezzo e/o coperto; <sup>(2)</sup></b>	5 PUNTI
<b>M) menù con l'indicazione degli ingredienti e dei prodotti offerti tradotti in lingua inglese;</b>	5 PUNTI

<p><b>N) criteri professionali:</b></p> <p><b>1. possesso del diploma di scuola alberghiera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Diploma di qualifica professionale di durata triennale:</b> "Operatore settore cucina"; "Operatore settore sala";</li> <li>- <b>Diploma di maturità di durata quinquennale:</b> "tecnico di servizi di ristorazione";</li> </ul> <p><b>2. frequenza di specifico corso di aggiornamento professionale (del tipo BARMAN-SOMMELIER-CUCINA TIPICA) nell'ultimo quinquennio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- almeno 60 ore;</li> <li>- da 60 a 90 ore</li> <li>- oltre 90 ore</li> </ul>	<p>10 PUNTI</p> <p>15 PUNTI</p> <p>3 PUNTI 7 PUNTI 10 PUNTI</p>
<p><b>O) progetti presentati da:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ imprese giovanili, così come definite dalla Legge n. 95/95</li> <li>▪ imprese a prevalente partecipazione femminile così come previsto dal D.L.gs 198/2006, art. 53 comma 1 lett. a)</li> </ul>	<p>5 PUNTI</p> <p>5 PUNTI</p>
<p><b>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.</b></p>	<p>20 PUNTI</p>
<p><b>Q) locali che al loro interno forniscono gratuitamente ai clienti sistemi di connessione alla rete internet;</b></p>	<p>10 PUNTI</p>
<p><b>PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE PER I CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI:</b></p> <p><b>45 PUNTI</b></p>	

FIRMA

Data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_