

Il/La sottoscritt _____ nat _____ il _____
a _____, residente in _____ via/Piazza _____ n. _____
C.F. _____ - recapito telefonico: _____

I_ I TITOLARE DITTA INDIVIDUALE _____

I_ I LEGALE RAPPRESENTANTE SOCIETA' _____

con sede legale in _____

C.F./Partita IVA _____

Consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dagli articoli 75 e 76 del D.P.R. 445/2000 e la decadenza dai benefici conseguenti

D I C H I A R A

ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000

AI FINI DEL CONSEGUIMENTO DEL PUNTEGGIO MINIMO PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE IN ZONA SOTTOPOSTA A TUTELA (NUOVE AUTORIZZAZIONI – TRASFERIMENTI ALL'INTERNO DELLA ZONA O DA ZONA NON VINCOLATA A ZONA VINCOLATA) IL POSSESSO, PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA', DEI SOTTO INDICATI CRITERI STRUTTURALI E GESTIONALI INDICATI NELLA COLONNA "CRITERI GARANTITI PER IL RILASCIO DEL TITOLO AUTORIZZATIVO"

CRITERI STRUTTURALI	PUNTI	CRITERI GARANTITI PER IL RILASCIO DEL TITOLO AUTORIZZATIVO (*)
A) Presenza di aree attrezzate per bambini da indicare in opportuna planimetria - fasciatoio <i>oppure:</i> - angolo per allattamento <i>oppure:</i> - area attrezzata in modo organico per l'intrattenimento dei bambini. (Non sarà valutato il semplice posizionamento di giocattoli/peluches all'interno del locale)	5	I_ I da indicare in opportuna planimetria
B) Abbattimento delle barriere architettoniche - accessibilità e fruibilità alla totalità dei locali da parte dei soggetti diversamente abili	20	I_ I allegare progetto
C) Installazione di sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso 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 delle normative in materia di lavoro dipendente.	5	I_ I allegare progetto

D) Presentazione di progetto di allestimento degli spazi particolarmente curato e qualificato documentato da adeguata relazione e rappresentazione grafica	10	 allegare progetto
E) Utilizzo di locali già destinati ad attività commerciali attualmente chiusi da almeno 12 mesi oppure utilizzo di locali che non siano stati destinati da almeno 24 mesi nè all'esercizio di attività commerciali nè all'esercizio di attività artigianali	15	 allegare progetto
F) Impegno a non realizzare dehors la cui installazione richieda procedure edilizie complesse (SCIA o PDC)	5	 allegare progetto
G) Ricorso a tecnologie ed impianti volti alla riduzione del consumo energetico ed all'impiego di fonti energetiche rinnovabili, utilizzo di materiale non "usa e getta", di sistemi per la riduzione degli imballaggi, di spazi per la gestione della raccolta differenziata e di soluzioni per la riduzione dello spreco alimentare	20	 allegare progetto
H) Copertura wi-fi disponibile gratuitamente per i clienti	5	 allegare progetto
I) Disponibilità di test dell'alcool con rilevatore alcoolmetrico qualificato, a disposizione gratuita dei clienti anche per attività che chiudono prima delle ore 24,00	5	 allegare progetto
L) Presenza di misure di contenimento dell'inquinamento acustico (insonorizzazione dei locali) in riferimento alle disposizioni di cui alla Legge 26/10/1995 n. 447, al DPCM 16/04/1999 n. 215, alla L.R. 20/03/1998 n. 12 e s.m.	10	 allegare progetto
PUNTEGGIO TOTALE		

SI RICORDA CHE IL PUNTEGGIO MINIMO DA GARANTIRE E' PARI A PUNTI 60

(*) BARRARE IL REQUISITO GARANTITO NEL RELATIVO RIQUADRO. PER TUTTI I REQUISITI STRUTTURALI DOVRA' ESSERE ALLEGATA OPPORTUNA DOCUMENTAZIONE (RELAZIONE PROGETTUALE E PLANIMETRIE) AI FINI DELLA VALUTAZIONE

CRITERI GESTIONALI	PUNTI	CRITERI GARANTITI PER IL RILASCIO DEL TITOLO AUTORIZZATIVO
A) Abbinamento con altre attività a valenza turistica che presentino spazi dedicati alle informazioni e comunicazioni per il turista – consumatore attraverso diffusione di materiale informativo culturale/turistico;	5	
B) Valorizzazione delle produzioni tipiche locali attraverso l'utilizzo di prodotti alimentari DOP o IGP locali e dei vini DOC	5	

DOCG locali o prodotti DECO		
C) Organizzazione e gestione di servizio di asporto e consegna a domicilio	5	☐
D) Esercizi che propongano e promuovano anche attraverso diversi canali e piattaforme, nel loro menù, l'offerta di cibi idonei a persone con intolleranze alimentari	5	☐
E) Apertura festiva e domenicale	15	☐
F) Menù con l'indicazione degli ingredienti e dei prodotti offerti tradotti in lingua inglese e/o altre lingue	5	☐
G) Misure per l'inclusività: abbattimento barriere sensoriali e cognitive (es.: segnaletiche con caratteri ingranditi, rilievo o braille – comunicazione aumentativa alternativa, ecc.)	5	☐
H) Istanze presentate da: . Imprese giovanili, come definite dal D.L. 26/1995 convertito con Legge 95/1995 . Imprese a prevalente partecipazione femminile così come previsto dal D.Lgs 198/2006 art. 53 comma 1 lett.a)	5	☐
I) Aver frequentato da parte del titolare dell'attività, corsi di formazione professionale o relativi alla qualificazione e alla sostenibilità delle imprese, inerenti il settore di attività dell'impresa medesima con esame finale, organizzato da Enti di formazione riconosciuti dalla Regione Liguria o da altra Regione, e presenti nell'elenco regionale degli Enti formatori accreditati	10	☐
L) Assenza di apparecchi per gioco lecito (slot machine e/o apparecchi equivalenti)	40	☐
PUNTEGGIO TOTALE		

SI RICORDA CHE IL PUNTEGGIO MINIMO DA GARANTIRE E' PARI A PUNTI 60

(*) BARRARE IL REQUISITO GARANTITO NEL RELATIVO RIQUADRO

Dichiara altresì di essere a conoscenza dell'obbligo di presentazione, ai fini dell'attivazione dell'esercizio, di apposita comunicazione di inizio attività con allegata Relazione redatta da Tecnico abilitato relativa alla regolarità edilizia dei locali a all'avvenuta realizzazione di tutti i requisiti strutturali dichiarati ai fini del raggiungimento del punteggio minimo strutturale

DATA

FIRMA