

1. le seguenti attestazioni e asseverazioni di tecnici abilitati:

1.1. agibilità e destinazione d'uso dei locali

1.2. planimetria dei locali

1.3. _____

2. le seguenti dichiarazioni di conformità da parte dell'agenzia delle imprese di cui all'articolo 38, comma 4 del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito con modificazioni dalla legge 6 agosto 2008, n. 133:

2.1. _____

2.2. _____

2.3. _____

3. la seguente altra documentazione:

3.1. copia documento identità in corso di validità

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

3.3. schede dimostrative della sussistenza dei requisiti qualitativi stabiliti dalla Giunta Municipale e documentazione comprovante in particolare il possesso dei requisiti di qualità di cui alle sezioni 1 e 2.

3.4. dati catastali e nominativo del proprietario del locale

3.5. documentazione comprovante il possesso dei requisiti professionali previsti

3.6. documentazione di valutazione di impatto acustico.

FIRMA del Titolare o Legale Rappresentante

Data _____

Informativa Codice in materia di protezione dei dati personali (privacy)

Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del d.lgs. 196/2003, dichiara di essere stato informato che:

- i dati personali obbligatori acquisiti nell'ambito del presente procedimento saranno utilizzati esclusivamente per finalità istituzionali;
- le operazioni di trattamento saranno effettuate con mezzi informatici e comprenderanno trattamento interno ed esterno;
- i dati potranno essere comunicati alle autorità competenti, per esclusive ragioni istituzionali;
- ha diritto di accedere ai dati che lo riguardano, di ottenere l'aggiornamento e di esercitare i diritti di cui all'art. 7 del d.lgs. n. 196/2003;
- il titolare del trattamento dati del Comune di _____ è _____
- il responsabile del trattamento dati è _____

QUADRO AUTOCERTIFICAZIONE

IL SOTTOSCRITTO DICHIARA INOLTRE:

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.

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 _____

SEZIONE 1: Requisiti di qualità per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

| | Requisiti soggettivi | Punteggio |
|----|--|---|
| 1 | L.R. 28/2005 – art. 14, comma 1, lett. b), n. 1): avere frequentato con esito positivo un corso di formazione professionale relativo alla somministrazione di alimenti e bevande, come disciplinato dalla vigente normativa delle Regioni e delle Province di Trento e Bolzano: | 2 per ogni addetto oltre il titolare/preposto |
| 2 | L.R. 28/2005 – art. 14, comma 1, lett. b), n. 2): essere in possesso di un diploma di istituto di istruzione secondaria di secondo grado o di laurea aventi un indirizzo attinente alle materie dell'alimentazione e della somministrazione: | 2 per ogni addetto oltre il titolare/preposto |
| 3 | L.R. 28/2005 – art. 14, comma 1, lett. b), n. 3): avere esercitato in proprio per almeno due anni nell'ultimo quinquennio l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'I.N.P.S. | 2 per ogni addetto oltre il titolare/preposto |
| 4 | L.R. 28/2005 – art. 14, comma 1, lett. b), n. 4): essere stato iscritto al R.E.C. di cui alla Legge 426/1971 per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, salvo la cancellazione dal medesimo registro volontaria o per perdita dei requisiti | 2 per ogni addetto oltre il titolare/preposto |
| 5 | Attestato di qualifica di partecipazione a corsi professionalizzanti, diverso da quello di cui al punto 1, nel settore alimentare organizzati da associazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati: | 2 per ogni addetto compreso il titolare/preposto |
| 6 | Ditta individuale. Titolare dell'attività di età inferiore ai 35 anni: | 1 |
| 7 | Società di persone. Almeno la metà dei soci compreso il legale rappresentante della società di età inferiore ai 35 anni | 1 |
| 8 | Società di capitali. Soggetti che rappresentino almeno il 50% del capitale sociale di età inferiore ai 35 anni: | 1 |
| 9 | Ditta individuale. Titolare dell'attività di sesso femminile | 1 |
| 10 | Società di persone. Almeno la metà dei soci compreso il legale rappresentante della società di sesso femminile: | 1 |
| 11 | Società di capitali. Soggetti che rappresentino almeno il 50% del capitale sociale di sesso femminile | 1 |
| 12 | Assenza di titolarità di altri esercizi di somministrazione nel territorio comunale | 1 |
| 13 | Assenza di titolarità di altri esercizi di somministrazione nel territorio provinciale | 2 |
| 14 | Presenza di un delegato alla somministrazione specificamente preposto al solo esercizio interessato: Assenza di titolarità di altri esercizi di somministrazione nel territorio comunale: | 2 |
| 15 | Assunzione di personale portatore di handicap | 3 |
| 16 | Assunzione di personale disoccupato da almeno 24 mesi con obbligo di formazione professionale entro 12 mesi dalla data di assunzione | 3 |
| 17 | Assunzione di personale nell'ambito del protocollo per il reinserimento dei lavoratori in mobilità con obbligo di formazione professionale entro 12 mesi dalla data di assunzione: | 3 |
| 18 | Conoscenza di almeno una lingua straniera. *Punteggio assegnato per ogni lingua straniera conosciuta da ciascun soggetto | 3 per ogni lingua fino ad un massimo di 9 |

N.B.I requisiti di cui ai nn. 1), 2), 3) e 4) non sono cumulabili in capo alla stessa persona

| | | Requisiti oggettivi | Punteggio |
|----|--|---|--|
| 1 | | 1. Superficie del locale: <ul style="list-style-type: none"> • fino a mq. 30: 2 • fino a mq. 50: 5 • Oltre mq. 50 7 | 2 5 7 |
| 2 | | Superficie di somministrazione di almeno 1 mq. per ogni posto a sedere (con almeno 20 posti a sedere): | 3 |
| 3 | | Disponibilità di parcheggi su area di proprietà privata adiacente o distante dal locale di Pubblico Esercizio non più di metri 50 | 1 per ogni posto auto fino ad un massimo di 7 punti;: |
| 4 | | Servizi igienici a disposizione dei clienti aggiuntivi al numero minimo previsto dalla normativa: | 5 per ogni servizio igienico; |
| 5 | | Immobili adeguati alla normativa per portatori di handicap, oltre quelli prescritti (servizi igienici, accessi al locale) | 5 |
| 6 | | Selezione dei materiali da riciclare (lattine, vetro, cartoni, plastiche): | 3 |
| 7 | | Utilizzo esclusivo di lampade e apparecchiature a basso consumo energetico (attestato da schede tecniche) | 2 |
| 8 | | Climatizzazione nel locale somministrazione | 2 |
| 9 | | Impianti funzionanti ad energia prodotta da fonti rinnovabili (attestata da schede tecniche o certificata da tecnico installatore): | 5 |
| 10 | | Immobile ubicato in edificio di interesse storico, culturale, architettonico o altro particolare interesse (verificare con Uff. Urbanistica) | 5 |
| 11 | | Insonorizzazione dei locali (certificata da tecnico abilitato) | 5 |
| 12 | | Esposizione all'esterno dell'esercizio di una tabella riassuntiva dei criteri di qualità posseduti in base al presente atto: | 5 |

| | | Altri criteri | Punteggio |
|----|--|---|------------------|
| 1 | | Somministrazione di menù e prodotti per celiaci e diabetici | 3 |
| 2 | | Menù contenente piatti tipici della cucina marinara locale | 3 |
| 3 | | Menù o offerta di prodotti tipici toscani | 2 |
| 4 | | Carta dei vini comprendente almeno 3 prodotti del territorio comunale | 2 |
| 5 | | Eliminazione dal menù della voce "coperto e/o servizio" o eliminazione servizio al tavolo | 2 |
| 6 | | Apertura di almeno 180 giorni all'anno | 2 |
| 7 | | Apertura di almeno 300 giorni all'anno | 5 |
| 8 | | Apertura di almeno 350 giorni all'anno | 8 |
| 9 | | Apertura giornaliera di almeno 10 ore | 2 |
| 10 | | Apertura giornaliera di almeno 16 ore | 4 |

SEZIONE 2: Riepilogo Punteggio dei requisiti di qualità

| Requisiti di qualità complessivi | Punteggio minimo obbligatorio | Punteggio posseduto |
|---|--------------------------------------|----------------------------|
| | 20 | |

N.B. La "Segnalazione certificata di Inizio Attività può essere presentata solo se gli interessati dimostrano di aver conseguito almeno il punteggio minimo obbligatorio di cui al soprariportato "Riepilogo Punteggio dei requisiti di qualità"