

REQUISITI PER ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI TIPO A

CRITERI LOCALIZZATIVI E STRUTTURALI

OBIETTIVO	DEFINIZIONE CRITERIO	PUNTEGGIO
Incentivare la vivibilità degli ambienti	Superficie di somministrazione così come definita dall'art. 41 della L.R. n. 28/2005	(fino a 50 mq.) 1 punto (da 50 a 100 mq.) 3 punti (oltre i 100 mq.) 5 punti
Favorire l'accesso alla struttura	Prossimità di stalli di parcheggio pubblico entro la distanza di 200M (percorso pedonale più breve)	3
Migliorare il confort degli ambienti	Presenza di apparecchiature di condizionamento e riscaldamento dell'aria (da dimostrare con apposita certificazione da tecnico abilitato) nel rispetto del regolamento edilizio comunale	3
Incentivare il rispetto dell'ambiente	Messa in atto di documentati dispositivi ed accorgimenti mirati alla raccolta differenziata dei rifiuti (carta, plastica, vetro ecc.)	2
Incentivare il rispetto dell'ambiente	Uso di erogatori refrigeratori di acqua alla spina collegati con l'acquedotto comunale	3
Favorire l'offerta di servizi aggiuntivi	Presenza di servizi igienici (almeno locale con wc) aggiuntivi rispetto agli standard tecnici indicati dal Regolamento Comunale di igiene in materia di alimenti e bevande	4
Favorire l'offerta di servizi aggiuntivi	Presenza di apposito locale (non di passaggio) dotato di fasciatoio per cambio neonati	3
Favorire l'offerta di servizi aggiuntivi	Presenza di una postazione separata con PC collegata ad Internet	2
Razionalizzazione e ottimizzazione dell'offerta	Distanza dal più vicino esercizio di somministrazione di alimenti e bevande sottoposto ai requisiti di qualità (compresi quelli esistenti alla data di entrata in	Fino a 50 metri p. 1 Da 50 a 100 p. 2 Oltre 100 p. 3

	vigore del presente strumento di programmazione):	
Favorire attività che offrono maggiore comodità ai clienti	Superficie di somministrazione di almeno 1,5 mq per ogni posto a sedere	5
Maggiore accessibilità della struttura	Accessibilità di tutte le aree di somministrazione a portatori di handicap	4
Specializzazione degli ambienti di somministrazione	Assenza presso la sala/e e gli ambienti destinati alla somministrazione di apparecchiature elettromeccaniche per il gioco lecito (Art. 110 TULPS)	3
Incentivare la somministrazione all'interno dei locali	Assenza di strutture anche stagionali per la somministrazione su suolo pubblico	4
Incentivare la realizzazione di ambienti e strutture confortevoli e accoglienti	Interventi di qualificazione e recupero edilizio di edifici (l'intervento è da intendersi non limitatamente ai locali oggetto dell'attività, bensì riferito al ripristino o comunque ad interventi che interessino le facciate esterne dell'edificio, sia in riferimento alle parti tinteggiate che faccia a vista ed agli elementi di arredo urbano)	4
Favorire attività che offrono maggiore comodità ai clienti	Presenza di spazi idonei per la conservazione degli abiti della clientela	2
Promuovere l'artigianato locale	Presenza ai tavoli di arredi o accessori in alabastro	3

CRITERI PROFESSIONALI E ORGANIZZATIVI

OBIETTIVO	DEFINIZIONE CRITERIO	PUNTEGGIO
Incentivare l'offerta anche nei periodi di bassa stagione	Apertura garantita per almeno 120 giorni nel periodo 1 Ottobre - 28 Febbraio	8
Incentivare l'imprenditoria giovanile	Età inferiore ad anni 35 del titolare, in caso di impresa individuale o familiare o del legale rappresentante in tutte le società, nonché della maggioranza dei soci per la snc, della maggioranza dei soci accomandatari per le sas, della maggioranza dei componenti il cda e dei possessori della maggioranza del capitale	4

	sociale per le società di capitali, della maggioranza dei componenti del cda e della maggioranza dei soci per le soc.cooperative	
Premiare la presenza di professionalità aggiuntive	Attestato di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore alimentare organizzati da associazioni di categoria, enti pubblici o soggetti riconosciuti (Es. diploma sommelier, pasticciere.....) Escluso corso per Haccp	2 punti per ogni attestato fino ad un max di 4
Garantire la professionalità	Aver esercitato in proprio nell'ultimo decennio e per almeno due anni a tempo pieno l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o aver prestato la propria opera per almeno due anni (con contratto a tempo pieno) nell'ultimo quinquennio presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione, alla preparazione o all'amministrazione Punteggio assegnato per ogni addetto ulteriore rispetto all'eventuale preposto. Il periodo di lavoro deve essere documentato dal pagamento dei relativi contributi	3
Favorire attività rivolte a clienti stranieri	Conoscenza di almeno una lingua straniera tra inglese, francese, tedesco e spagnolo da parte di almeno un addetto presente nella gestione della attività, comprovata da diploma, attestato di frequenza a corsi di lingua, rilasciato da Istituti qualificati, da riconoscimento di unità di competenza o da prestazioni lavorative documentate svolte all'estero per almeno 12 mesi. Requisito da possedere almeno per i primi due anni.	3

ALTRI CRITERI

OBIETTIVO	DEFINIZIONE CRITERIO	PUNTEGGIO
Incentivare la diversificazione dell'offerta	Presenza di menù dedicati a categorie particolari di utenza (celiaci e/o diabetici)	3
Premiare la riconoscibilità dell'esercizio	Divise per il personale	2

Valorizzare prodotti tipici locali	Utilizzo (con relativa evidenziazione nel menu) di prodotti provenienti da aziende partecipanti al “Progetto Regionale di Filiera Corta” fatto proprio dal Comune di Volterra	5
Valorizzare prodotti tipici locali	Carta dei vini con almeno 6 denominazioni prodotte da aziende poste nei Comuni del <i>Volterrano</i> così come definiti nel Regolamento dell’Emporio del Gusto (progetto Filiera Corta)	4
Valorizzare prodotti tipici locali	Carta degli oli con almeno 3 denominazioni prodotte da aziende poste nei Comuni del <i>Volterrano</i> così come definiti nel Regolamento dell’Emporio del Gusto (progetto Filiera Corta)	4
Favorire l’informazione della clientela	Menù scritti in almeno tre lingue straniere	2
Trasparenza	Consentire al cliente di saldare il conto attraverso i principali mezzi di pagamento elettronico	2
Proposte enogastronomiche	Presenza di forno a legna per la cottura degli alimenti	2

PUNTEGGI MINIMI RICHIESTI ESERCIZI TIPO “A”

CRITERI LOCALIZZATIVI E STRUTTURALI	P. 30
CRITERI PROFESSIONALI E ORGANIZZATIVI	P. 10
ALTRI CRITERI	P. 13

REQUISITI PER ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI TIPO B

OBIETTIVO	DEFINIZIONE CRITERIO	PUNTEGGIO
Incentivare la vivibilità degli ambienti	Superficie di somministrazione così come definita dall’art. 41 della L.R. n. 28/2005:	(fino a 50 mq.) 1 punto (da 50 a 100 mq.) 3 punti (oltre i 100 mq.) 5 punti
Migliorare il confort degli ambienti	Presenza di apparecchiature di condizionamento e riscaldamento dell’aria (da dimostrare con apposita certificazione da tecnico abilitato) nel rispetto del regolamento edilizio comunale	3
Incentivare il rispetto dell’ambiente	Messa in atto di documentati dispositivi ed accorgimenti mirati alla raccolta differenziata dei rifiuti (carta, plastica, vetro ecc.)	3

Favorire l'offerta di servizi aggiuntivi	Presenza di servizi igienici (locale con wc+lavandino) aggiuntivi rispetto agli standard tecnici individuati dal Regolamento Comunale di igiene in materia di alimenti e bevande	4
Favorire l'offerta di servizi aggiuntivi	Presenza di una postazione internet a disposizione dell'utenza	3
Razionalizzazione e ottimizzazione dell'offerta	Distanza dal più vicino esercizio di somministrazione di alimenti e bevande sottoposto ai requisiti di qualità (compresi quelli esistenti alla data di entrata in vigore del presente strumento di programmazione):	Fino a 50 metri p. 1 Da 50 a 100 p. 2 Oltre 100 p. 3
Maggiore accessibilità della struttura	Accessibilità di tutte le aree di somministrazione portatori di handicap	4
Specializzazione degli ambienti di somministrazione	Assenza presso la sala e gli ambienti destinati alla somministrazione di apparecchiature elettromeccaniche per il gioco lecito (videogiochi e videopoker)	5
Incentivare l'imprenditoria giovanile	Età inferiore ad anni 35 del titolare, in caso di impresa individuale o familiare o del legale rappresentante in tutte le società, nonché della maggioranza dei soci per la snc, della maggioranza dei soci accomandatari per le sas, della maggioranza dei componenti il cda e dei possessori della maggioranza del capitale sociale per le società di capitali, della maggioranza dei componenti del cda e della maggioranza dei soci per le soc.cooperative	4
Premiare la presenza di professionalità aggiuntive	Attestato di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore alimentare organizzati da associazioni di categoria, enti pubblici o soggetti riconosciuti (Es. diploma sommelier, pasticciere.....) Escluso corso per Haccp	2 punti per ogni attestato fino ad un max di 4

PUNTEGGIO MINIMO RICHIESTO ESERCIZI TIPO "B"

P. 20