

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA, AI SENSI DELL'ART. 47 DEL D.P.R. 28.12.2000 N°445, RELATIVA AL RISPETTO DEI CRITERI COMUNALI PER LO SVILUPPO DELLA RETE DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE, APPROVATI CON DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N.77 DEL 26.11.2008

Al Comune di Velletri
Ufficio Commercio

Il/la sottoscritto/a

Cognome _____ nome _____

Nato /a _____ (Prov...../Nazione.....)

il _____ cittadinanza _____

Residenza

Via _____ n. _____

Cap _____ Comune _____ Prov. _____

Codice fiscale _____

Nella sua **qualità** di:
 titolare dell'impresa individuale _____
sede _____ p. IVA _____

 legale rappresentante della società _____
sede legale _____

(Comune, via, numero civico)

codice fiscale _____ p. IVA _____

iscritta al registro Imprese presso la C.C.I.A.A. di _____ REA n _____

richiedente l'autorizzazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande in Velletri,

Via _____ n. _____

consapevole che le dichiarazioni mendaci, la formazione e l'uso di atti falsi o l'esibizione di atti contenenti dati non più rispondenti a verità sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (art. 76 D.P.R.28.12.2000 n.445)

DICHIARA

di essere in possesso dei requisiti qualitativi minimi per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande nei locali di cui sopra come stabilito dall' articolo 6 dell'allegato A alla deliberazione C.C. n.77 del 26/11/2008 (vedi nota 1 e nota 2), in quanto pari al seguente punteggio (**barrare solo la casella relativa alla zona in cui risulta inserito il locale ed indicare il punteggio posseduto nelle apposite colonne**):

Zona	Requisiti strutturali		Requisiti professionali e organizzativi		Totale requisiti minimi	
	Punteggio minimo	Punteggio posseduto	Punteggio minimo	Punteggio posseduto	Punteggio minimo	Punteggio posseduto
<input type="checkbox"/> Zona urbana	45	_____	48	_____	93	_____
<input type="checkbox"/> Zona extraurbana	55	_____	34	_____	89	_____

E

che gli stessi risultano determinati come appresso (**barrare solo le caselle dei requisiti posseduti ed indicarne il punteggio nella apposita colonna**):

Requisiti strutturali			
n	Criteri	Punteggio previsto	Punteggio posseduto
1 <input type="checkbox"/>	Superficie di somministrazione: da mq.30 a mq.40 oltre mq. 40	5 10	_____
2 <input type="checkbox"/>	Locali climatizzati e riscaldati	5	_____
3 <input type="checkbox"/>	Presenza di terrazze panoramiche	3	_____
4 <input type="checkbox"/>	Presenza di un giardino di pertinenza del locale adibito alla somministrazione	3	_____

5	<input type="checkbox"/>	Presenza di una cantina visitabile dai clienti	5	_____
6	<input type="checkbox"/>	Area interna o esterna, di pertinenza del locale, attrezzata per l'intrattenimento e la somministrazione ai bambini	4	_____
7	<input type="checkbox"/>	Utilizzo di strumenti utili al risparmio energetico e all'ottimizzazione delle fonti energetiche (pannelli solari o fotovoltaici, riciclo delle acque, riscaldamento a basso impatto energetico, etc.), certificato da tecnico qualificato	5	_____
8	<input type="checkbox"/>	Superficie di somministrazione di almeno mq.1,5 per ogni posto a sedere, con almeno 10 posti a sedere	5	_____
9	<input type="checkbox"/>	Servizi igienici a disposizione dei clienti, aggiuntivi al numero minimo previsto dalla normativa, di cui almeno 1 adeguato per portatori di handicap	10	_____
10	<input type="checkbox"/>	Insonorizzazione dei locali certificata da tecnico abilitato	5	_____
11	<input type="checkbox"/>	Disponibilità di parcheggi auto su area privata, in rapporto di 2 mq. per ogni mq. di superficie di somministrazione	5	_____
12	<input type="checkbox"/>	Utilizzazione di strumenti o apparati tecnologici, ecologicamente idonei, per lo smaltimento di fumi, possibilmente senza immissione in atmosfera, certificata da tecnico qualificato	10	_____
13	<input type="checkbox"/>	Sala distinta per fumatori	5	_____
14	<input type="checkbox"/>	Apertura in una strada non servita	5	_____
15	<input type="checkbox"/>	Allattamento area esterna (privata o su area pubblica) con arredi conformi a quanto previsto nel regolamento comunale per gli arredi esterni ove presenti o adeguati alle caratteristiche dell'area	8	_____
		Totale punteggio	Totale punteggio posseduto	83-88
Requisiti professionali ed organizzativi				
		Criteri	Punteggio previsto	Punteggio posseduto
16	<input type="checkbox"/>	Apertura dell'attività per almeno 330 giorni l'anno	10	_____
17	<input type="checkbox"/>	Apertura giornaliera protratta fino alle ore 24.00	7	_____
18	<input type="checkbox"/>	Titolare ditta individuale o rappresentante legale della società, in possesso di diploma di Scuola Alberghiera, con indirizzo di studio specifico per l'attività che si intende esercitare	10	_____
19	<input type="checkbox"/>	Frequenza con esito positivo di corsi di aggiornamento professionale o in materia enogastronomia, relativo alla somministrazione di alimenti e bevande, in aggiunta al titolo relativo al requisito professionale previsto dalla legge	5	_____
20	<input type="checkbox"/>	Attestato di sommelier conseguito al termine del corso di terzo livello, previo superamento dell'esame finale (titolare o addetto)	2	_____
21	<input type="checkbox"/>	Diploma di assaggiatore olio extra vergine di oliva, conseguito al termine del corso organizzato da associazioni/enti riconosciuti (titolare o addetto)	5	_____
22	<input type="checkbox"/>	Organizzazione dell'attività indirizzata a particolari categorie di utenti, documentabile con relazione dettagliata o progetto di attività (es. piatti per celiaci, piatti per diabetici ecc).	5	_____
23	<input type="checkbox"/>	Dichiarazione di impegno ad utilizzare prodotti biologici	3	_____
24	<input type="checkbox"/>	Conoscenza di almeno una lingua straniera, da parte del titolare o di una delle persone preposte al servizio di sala, attestata dal titolo di studio (liceo linguistico o equipollente) o da prestazioni lavorative documentate o dichiarate, svolte all'estero per almeno due anni	5	_____
25	<input type="checkbox"/>	Carta dei vini con almeno 6 etichette di Aziende dei Comuni dei Castelli Romani e Velletri	5	_____
26	<input type="checkbox"/>	Carta degli oli extra vergine di oliva con almeno 6 etichette di aziende dei comuni dei Castelli Romani e Velletri	5	_____
27	<input type="checkbox"/>	Dichiarazione di impegno ad utilizzare prodotti tipici e tradizionali del Lazio ed in particolare di quelli a marchio DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG	5	_____
28	<input type="checkbox"/>	Adesione alle iniziative di valorizzazione del territorio comunale organizzate o patrocinate formalmente dall'Amministrazione Comunale. Dichiarazione di impegno	5	_____
29	<input type="checkbox"/>	Certificazione di qualità dei servizi offerti secondo standard riconosciuti ISO	10	_____
30	<input type="checkbox"/>	Menù a disposizione dei clienti tradotto in almeno altre due lingue oltre l'italiano	3	_____
31	<input type="checkbox"/>	Imprenditoria giovanile (età inferiore a 36 anni del titolare nelle imprese individuali o del legale rappresentante in tutte le società, nonché della maggioranza dei soci nelle s.n.c., della maggioranza dei soci accomandatari	5	_____

	nelle s.a.s., della maggioranza dei componenti del C.d.A. e dei possessori della maggioranza del capitale sociale per le società di capitali, della maggioranza dei componenti del C.d.A. e della maggioranza dei soci per le soc. Cooperative)		
32 <input type="checkbox"/>	Imprenditoria femminile (sesso femminile del titolare nelle imprese individuali o del legale rappresentante in tutte le società, nonché della maggioranza dei soci nelle s.n.c., della maggioranza dei soci accomandatari nelle s.a.s., della maggioranza dei componenti del C.d.A. e dei possessori della maggioranza del capitale sociale per le società di capitali, della maggioranza dei componenti del C.d.A. e della maggioranza dei soci per le soc. Cooperative)	5	_____
33 <input type="checkbox"/>	Sito internet con esplicitazione del servizio offerto. Impegno alla realizzazione	3	_____
34 <input type="checkbox"/>	Divise per il personale- Impegno	2	_____
35 <input type="checkbox"/>	Menù a disposizione dei clienti con piatti tipici di Velletri e Castelli Romani	4	_____
	Totale punteggio	Totale punteggio posseduto	104

Allega (barrare solo le caselle dei documenti allegati):

Certificato rilasciato da tecnico qualificato relativo ai criteri:

... n.7 n.10 n.12

Copia, dichiarata conforme all'originale, del diploma o attestato di frequenza, con esito positivo, relativo ai criteri:

n.18 n.19 n.20 n.21

Documentazione e/o certificazione relativa ai criteri (in copia dichiarata conforme all'originale):

n.22 n.24 n. 29 n.31 n.32

Dichiarazione di impegno (*allegato C/1*) relativa ai criteri:

n.16 n.17 n.23 n.25 n. 26 n.27 n.28 n. 30 n.33 n.34 n.35

Si impegna a presentare, a pena di decadenza dell'autorizzazione, la documentazione prevista per i requisiti strutturali e professionali sopra dichiarati, ma ancora in corso di realizzazione e/o acquisizione, non meno di 10 giorni prima della comunicazione di inizio dell'attività (*barrare la casella e completare*): relativa ai criteri di cui ai seguenti numeri: n. ____, n. ____, n. ____, n. ____

Data.....

FIRMA*

* *allegare copia di un documento di identità qualora la firma non venga apposta alla presenza dell'addetto all'ufficio commercio*

Note

(1) L'Art. 5. dei "Criteri comunali per lo sviluppo della rete degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande" approvato con deliberazione C.C. n.77/26.11.2008, per l'applicazione dei criteri legati alla qualità, ha individuato nel territorio comunale n.2 zone, identificate come appresso:

- **zona urbana**, come da planimetria allegata al presente provvedimento, delimitata dalle seguenti strade: V.le Roma, Via Fontana della Rosa, Via di Ponente, via Fontana delle Fosse, V.le Oberdan, Via del Campo Sportivo, Via Amintore Fanfani, Via Ponte della Regina, Via Ferruccio Parri, Via G. Amendola, P.le L.Camangi, Via E. De Nicola, Centro Culturale Amm.vo, Via G. Di Vittorio, V.le A. Moro, Via di Cori, Via Lata, Via del Ponte Bianco, Via Lata . Si intendono inseriti all'interno dell'area gli esercizi con accesso sia sul lato destro che su quello sinistro dei tratti di strada che perimetrano la zona
- **zona extraurbana**: il territorio comunale non incluso nella precedente perimetrazione

(2) L'art. 6. dei "Criteri comunali per lo sviluppo della rete degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande" approvato con deliberazione C.C. n.77/26.11.2008 definisce i seguenti livelli qualitativi minimi:

Per ogni zona del territorio comunale, come sopra identificata, sono individuati i seguenti livelli qualitativi minimi, in funzione delle caratteristiche ambientali e strutturali :

Zona	Requisiti strutturali Punti	Requisiti professionali e organizzativi Punti	Totale requisiti minimi Punti
Zona urbana	45	48	93
Zona extraurbana	55	34	89

Per il raggiungimento del punteggio complessivo minimo in ciascuna zona è consentita l'eventuale compensazione tra le due tipologie di criteri, nel limite massimo del 10% di ciascuna tipologia.

Per le attività di somministrazione mediante distributori automatici posti in locali destinati esclusivamente a tale attività, senza servizio, ma comunque soggette ad autorizzazione ai sensi di legge, non si tiene conto del punteggio riferito ai requisiti professionali ed organizzativi.