

CRITERI DI QUALITA' PER GLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
(* I CRITERI DI QUALITA' OBBLIGATORI SONO DISTINTI NELLA TABELLA CON ASTERISCO)

Barrare la casella	Criteri soggettivi	Punteggio
A	Esperienza nel settore di somministrazione di alimenti e bevande del titolare della ditta individuale o del legale rappresentante, purché socio, in caso di società (non si computano i due anni laddove siano stati considerati per maturare il requisito professionale di cui all'art. 14 comma 1 lett. b) n. 3 della L.R. 28/2005).	1 punto per ogni anno fino ad un max di 3 punti
B	Possesso del requisito professionale da parte del legale rappresentante, purché socio, dell'impresa.	3
C	Conoscenza della lingua inglese, tedesca, francese, russa, spagnola attestata da titoli di studio (laurea in lingue, diploma specialistico, attestato di frequenza rilasciato da agenzia formativa riconosciuta) da parte del titolare o legale rappresentante o di socio o di delegato o di addetto alla somministrazione quale dipendente.	3 per la lingua inglese 2 per ogni altra lingua (francese, tedesco, spagnolo, russo) max 8 punti
D	Corsi professionalizzanti nel settore di somministrazione di alimenti e bevande effettuati dal titolare ditta individuale o legale rappresentante della società o dal delegato purché siano soci dell'impresa, organizzati da Associazioni di Categoria o ente pubblico o soggetti autorizzati.	1 (per i corsi di 20h) max 3 corsi 3 punti (per i corsi di durata superiore a 20h) max 3 corsi 6 punti
Totale		23

Barrare la casella	Criteri Oggettivi	Punteggio
*	Disponibilità di parcheggi su area di proprietà privata adiacente o distante dal locale del pubblico esercizio non più di 50 m.l. La distanza sarà calcolata secondo il percorso lineare più breve.	1 punto per ogni posto max 20 punti
*	Servizi igienici esclusivamente riservati ai portatori di handicap	3
*	Abbattimento barriere architettoniche	5
*	Insonorizzazione integrale dei locali di somministrazione (certificata da tecnico competente) con pannelli fonoisolanti che garantiscano all'esterno e negli ambienti confinanti una emissione inferiore al 10% dei limiti di legge.	15
*	Possesso di dispositivi certificati per il risparmio energetico: acqua, gas, energia elettrica (o fonti alternative)	5
*	Ubicazione esercizio in unità immobiliare indipendente o in fabbricato non a destinazione d'uso residenziale.	15
*	Ubicazione esercizio in unità immobiliare posta in fabbricato di riconosciuto valore architettonico così classificato ai sensi dell'articolo 46 delle vigenti Norme Tecniche di Attuazione del P.R.G. ..	15
*	Disponibilità di sale contigue all'area di somministrazione.	2
	Disponibilità di area privata attrezzata per somministrazione all'aperto.	2 fino a mq 20 4 oltre 20 mq
	Disponibilità impianto locali per fumatori conforme alla normativa vigente	10
	Servizi igienici a disposizione dei clienti aggiuntivi al numero minimo previsto dalla normativa.	6
	Presenza di sistema di pagamento elettronico.	2
	Climatizzazione dei locali di somministrazione attestata da tecnico competente.	7
	Somministrazione di prodotti per celiaci.	3
	Presenza nel menù di prodotti dei presidi regionali Slow Food della Toscana	2
	Adesione a protocolli Vetrina Toscana e Toscana a Tavola	2
	Adesione Centro Commerciale Naturale	2
	Utilizzo preferenziale di vino e olio di produzione provinciale.	2
	Menù e prezzi anche in lingua straniera	1 punto per ogni lingua max 3 punti
	Apertura di almeno 15 giorni in luglio	5
	Apertura di almeno 15 giorni in agosto	5
	Apertura di almeno 15 giorni in gennaio	5
	Apertura domenicale e festiva.	8
	Punto internet gratuito.	2
	Superficie di somministrazione di almeno 1,5 mq per ogni posto a sedere (con almeno 20 posti a sedere).	7
	Somministrazione di alimenti freschi con esclusione di alimenti precotti (es. primi piatti, pasticceria ecc.).	3
Totale		158
Totale complessivo		181