Tabella dei Requisiti Comunali degli esercizi di somministrazione ai sensi dell'art.42bis della L.R.28/2005						
	Requisiti	PUNTEGGI ATTRIBUITI	**Zona 1**	**Zona 2**	**Zona 3**	**Zona 4**
			Capoluogo CCN, Lucignano, Ponte d'Arbia	Agricola, Ville di Corsano, Radi e Grotti	Capoluogo periferia, Ponte a Tressa, More di Cuna	Artigianale
1	Utilizzo di apparecchiature e strumenti per il risparmio energetico:lampade a basso consumo, isolamento termico, regolatori di temperatura ambientale, impianti per lo spegnimento automatico delle luci, impianti fotovoltaici ecc.	3	40	50	60	70
2	Individuazione di idonei spazi all'interno del locale o in aree private di prossimità per lo stoccaggio del materiale da riciclare.	4				
3	Attività a servizio di strutture destinate all'erogazione di servizi pubblici di fruizione in campo ambientale, culturale, sportivo, etc. Publicizzazione delle iniziative dell'Amministrazione Comunale e/o diffusione di informazioni di interesse per la collettività mediante apposite strutture, depliant, materiale illustrativo nel rispetto delle indicazioni impartite dalla Amministrazione Comunale.	2				
4	Superficie di somministrazione di almeno 1,5 mq per ogni posto a sedere	3				
5	Disponibilità di parcheggi su area di proprietà privata adiacente o distante dal locale di P.E non più di 50 ml – Fino a 5 posti	2				
	Disponibilità di parcheggi su area di proprietà privata adiacente o distante dal locale di P.E non più di 50 ml – Oltre 5 posti	4				
6	Servizi igienici a disposizione dei clienti aggiuntivi al numero minimo previsto dalla normativa.	4				
7	Immobili adeguati alla normativa per portatori di handicap, se non già prescritto (esclusi servizi igienici)	5				
8	Insonorizzazione dei locali (certificata da tecnico competente)	4				

9	Allestimento di area esterna per somministrazione con arredi adeguati alle caratteristiche dell'area.	2				
10	Sala distinta per fumatori	4				
11	Area interna o esterna al locale attrezzata per l'intrattenimento e la somministrazione ai bambini	5				
12	Menù a disposizione del cliente o elenco dei prodotti offerti tradotti in Inglese	3				
	Menù a disposizione del cliente o elenco dei prodotti offerti tradotti in altre lingue diverse dall'inglese(1 punto per ogni lingua max 3 punti)	3				
13	Divise per il personale	2				
14	Presenza di zone attrezzate per il cambio dei neonati	4				
15	Carta dei vini con almeno 1 vino prodotto nel territorio del Comune	2				
16	Eliminazione dal menù della voce “pane e coperto”.	3				
17	Eliminazione dal menù della voce “servizio”.	3				

18	Sito internet dedicato all'attività di somministrazione		2				
19	Certificazione di qualità dei servizi offerti secondo standard riconosciuti ISO e/o EMAS		4				
20	Somministrazione di menu' per celiaci		9				
21	Indicazione sul menù della presenza di eventuali prodotti eventualmente allergizzanti		4				
22	Attestato di qualifica di partecipazione a corsi professionalizzanti nel settore alimentare organizzati da organizzazioni di categoria o enti pubblici o soggetti autorizzati, posseduto dal titolare o da un addetto (punteggio attribuito per ogni attestato)		1				
23	Apertura annuale (apertura minima di 310 giorni/anno - si intendono escluse dal conteggio le chiusure infrasettimanali)		4				
24	Conoscenza di almeno una lingua straniera, tra Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo, da parte del titolare o di un dipendente		2				
25	Esposizione dei prezzi all'esterno dell'esercizio con chiara indicazione degli stessi		2				
26	Offerta specializzata di prodotti non presenti e non serviti in altri P.E. della medesima zona.	in forma non prevalente	2				
		in forma prevalente	8				
	Totale		**100**	**PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE**			