DEFINZIONE DETTAGLIATA DEI REQUISITI COMUNALI DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

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.

Si intende applicato su tutte i vani dell'esercizio, anche locali accessori nonché pertinenze esterne utilizzabili dallo stesso. Le lampade a basso consumo si intendono soltanto quelle commercialmente vendute a tale scopo certificate e con caratteristiche previste da norma. L'isolamento termico dovrà essere valutato anche da eventuale pratica edilizia e/o certificazione energetica dell'edificio che ne attesta le caratteristiche ai fini del risparmio energetico. I regolatori di temperatura ambientale dovranno essere presenti su ogni ambiente destinato ad una funzione diversa dall'altro (per esempio il locale di deposito merci potrà avere un termostato distinto da quello di preparazione cibi ed entrambi diverso da quello dove ha accesso il pubblico). Si intendono impianti per lo spegnimento automatico delle luci quelli temporizzati, crepuscolari o a riconoscimento di presenza.

2. Individuazione di idonei spazi all'interno del locale o in aree private di prossimità per lo stoccaggio del materiale da riciclare.

Si intende un unico spazio individuato in cui siano presenti appositi contenitori per lo stoccaggio ai fini della raccolta differenziata distinti in base alle tipologie date dall'ente gestore del servizio nel Comune. Questi dovranno essere disponibili ed utilizzabili agevolmente anche dagli avventori.

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.

Si intende, a titolo esemplificativo, tenere a disposizione del pubblico gli orari dei servizi pubblici, i biglietti dell'autobus e di tutti gli eventi organizzati nel comune. Il proprietario e/o il gestore e/o conduttore dovrà mettere a disposizione dei sistemi (come ad es. dispenser e/o sito internet di cui al punto 20 dove esporre al pubblico in modo chiaro e visibile depliant etc. inoltre dovrà tenerne cura eliminando quelli ormai non più in uso o scaduti.

4. Superficie di somministrazione di almeno 1,5 mq per ogni posto a sedere.

Si intende per superficie quella utile alla fruizione del cliente pertanto libera e sgombera da ogni arredo fatta eccezione per sedie, tavoli e mensole.

5. Disponibilità di parcheggi su area di proprietà privata adiacente o distante dal locale di P.E. non più di 50 ml.

Si intende la piena disponibilità per la fruizione esclusiva degli autoveicoli dei clienti e gli stalli di sosta dovranno essere individuati con apposita segnaletica stradale. La disponibilità di cui sopra dovrà essere dimostrata tramite idoneo titolo quale ad es. proprietà, locazione, autorizzazione condominiale etc.

6. Servizi igienici a disposizione dei clienti aggiuntivi al numero minimo previsto dalla normativa.

Si ritiene di fare riferimento alla norma locale come ad es. il regolamento di igiene.

7. Immobili adeguati alla normativa per portatori di handicap, se non già prescritto (esclusi servizi igienici)

Si ritiene di fare riferimento alla normativa in materia.

8. Insonorizzazione dei locali (certificata da tecnico competente)

Si ritiene di fare riferimento alla normativa in materia.

9. Allestimento di area esterna per somministrazione con arredi adeguati alle caratteristiche dell'area.

Si intende una area per la quale oltre che essere rispondente ai requisiti igienico sanitari tramite apposita "notifica"; la stessa dovrà essere allestita tramite arredi confacenti a ridurre eventuali disagi dovuti dalla posizione della stessa (ad es. in caso di area attigua o vicina ad una strada dovranno essere utilizzati sistemi che distinguono l'area a disposizione dei clienti da quella pubblica). Gli arredi dovranno essere, per estetica, in armonia alla tipologia di quelli pubblici o privati già presenti. E' fatta salva la disponibilità dell'area che deve essere dimostrata tramite idoneo titolo quale ad es. proprietà, locazione, autorizzazione condominiale etc. Inoltre è fatto salvo il possesso del titolo abilitativo necessario per gli allestimenti del caso.

10. Sala distinta per fumatori

Si ritiene di fare riferimento alla normativa in materia.

11. Area interna o esterna al locale attrezzata per l'intrattenimento e la somministrazione ai bambini

Apposita area ben contraddistinta da quella normalmente utilizzata dagli altri utenti, tramite apposito arredo che per caratteristiche sia adeguato ai bambini (ad esempio le dimensioni degli arredi dovranno essere adeguati alla statura dei bambini, inoltre si ritiene che l'area sia composta da almeno un tavolino e sedie nonché eventuale seggiolone). Per intrattenimento si intende l'area stessa munita di giochi per bambini (purché non elettronici che rientrano in una normativa specifica) di un numero superiore o pari a due giochi che possa incentivare il bambino nell'operare una scelta di gradimento. Per l'area esterna è fatta salva la disponibilità dell'area che deve essere dimostrata tramite idoneo titolo quale ad es. proprietà, locazione, autorizzazione condominiale etc.

12. Menù a disposizione del cliente o elenco dei prodotti offerti, tradotti anche in altre lingue.

La traduzione dovrà essere riportata immediatamente sotto la voce in italiano e con riferimento alla medesima indicazione di prezzo. La traduzione si intende dovuta per tutti i tipi di menù o carte o elenchi dei prodotti offerti nell'esercizio.
Per la traduzione in inglese si assegnano 3 punti. Per la traduzione in altre lingue diverse dall'inglese si assegna 1 punto per ogni lingua sino ad un massimo di 3 punti.

13. Divise per il personale

Si intende un abbigliamento che contraddistingue gli operatori per elementi comuni che può essere completo oppure composto da un unico capo che veste la parte superiore del corpo come ad es. felpa, camicia, maglietta, golf e grembiule nel rispetto di quanto previsto dall'art. 42 del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e successive modifiche.

14. Presenza di zone attrezzate per il cambio dei neonati

Si intende un'area appositamente dedicata anche se destinata ad altro uso purché facilmente accessibile ed igienicamente idonea, attrezzata con apposito fasciatoio e lavabo munito di accessori per sapone etc. (ad esempio il locale può essere individuato nell'antibagno).

15. Carta dei vini con almeno 1 vino locale

Al menù dovrà essere associata un elenco che contenga almeno 1 vino locale, da intendersi prodotto nel territorio del Comune di Monteroni d'Arbia.

16. Eliminazione dal menù della voce "pane e coperto"

Sul menù non dovrà essere presente la voce di "pane e coperto" e pertanto l'esercente non può richiedere il pagamento anche tramite altre forme il medesimo servizio.

17. Eliminazione dal menù della voce "servizio"

Sul menù non dovrà essere presente la voce "servizio" e pertanto l'esercente non può richiedere il pagamento anche tramite altre forme il medesimo.

18. Sito internet dedicato all'attività di somministrazione

Il titolare dovrà attivare un sito internet che contenga le informazioni utili sull'attività svolta e ne pubblicizzi le caratteristiche comprese quelle relative ai requisiti descritti nel presente documento e con maggiore precisione alle attività ricomprese ai punti 3, 12 e 22 qual'ora effettuati; inoltre l'inserimento dei dati e la gestione dovrà essere a completa cura del gestore.

19. Certificazione di qualità dei servizi offerti secondo standard riconosciuti ISO e/o EMAS

Si ritiene di fare riferimento alla normativa in materia.

20. Somministrazione di menù per celiaci

Il gestore dovrà adeguare secondo la normativa vigente i locali ed i metodi produttivi per la conseguente somministrazione di alimenti e bevande per celiaci dei prodotti elencati in apposito menù a disposizione del cliente. Inoltre si dovrà dimostrare che il preposto o altri soggetti addetti alla somministrazione posseggano le qualità professionali a tale scopo (ad esempio aver seguito apposito corso con il conseguimento di eventuale attestato).

21. Indicazione sul menù della eventuale presenza di sostanze alimentari allergizzanti

Dovranno essere segnalati sul menù i piatti contenenti, tra gli ingredienti, i prodotti comunemente riconosciuti dalla scienza medica come fattori che sono potenzialmente causa di reazioni allergiche.

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).

Nella medesima fattispecie è ricompreso sia il corso per l'ottenimento del requisito professionale sia ulteriori e diversi corsi nel settore alimentare. Potrà esservi ricompreso anche quello al punto precedente.

23. Apertura annuale (apertura minima di 310 giorni/anno - si intendono escluse dal conteggio le chiusure infrasettimanali).

Si intende l'orario di apertura esposto e pubblicizzato come da normativa all'esterno del locale e comunicato al comune.

24. Conoscenza di almeno una lingua straniera, tra Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo, da parte del titolare o di un dipendente).

Sarà sufficiente, al fine di ottenere il punteggio necessario, produrre una autocerticazione in merito alla conoscenza della lingua.

25. Esposizione dei prezzi all'esterno dell'esercizio con chiara indicazione degli stessi.

I prezzi di tutti i prodotti offerti al pubblico dovranno essere ben visibili e leggibili dall'esterno del locale.

26. Offerta specializzata di prodotti non presenti e non serviti in altri P.E. della medesima zona.

Si intendono quei prodotto che in altri pubblici esercizi ricompresi nella medesima zona non vengono somministrati. Ovviamente il requisito rimane inalterato se nel mercato subentra un altro esercizio che offre il medesimo prodotto.
Si intende attribuire 8 punti se in prevalenza l'esercizio offre i suddetti prodotti, diversamente si attribuiscono 2 punti.