

marca
da bollo
da €
14,62

Spett.le Comune di Riomaggiore
Ufficio Commercio e Attività Produttive

OGGETTO: RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE DI PUBBLICO ESERCIZIO PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____

residente a _____ c.a.p. _____

in Via/P.za _____ n° _____

di nazionalità _____ tel.: _____

in nome e per conto della soc.tà: _____

Iscritta al Registro Imprese della C.C.I.A.A. della Spezia col nr.: _____

opp.:

titolare della ditta individuale: _____

con sede a _____ Via _____

Codice Fiscale nr. _____ P. IVA nr. _____

CHIEDE

il rilascio di autorizzazione per l'attività di pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande, da denominarsi _____, nei locali siti in Riomaggiore

_____ con superficie di somministrazione pari a mq. _____.

A tal fine, in base al D.P.R. 445/2000 art. 47, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione od uso di atti falsi richiamate dagli artt. 75 e 76 del sopra citato D.P.R.

DICHIARA

di possedere i sotto riportati **requisiti minimi obbligatori** per gli esercizi di somministrazione di cui ai "Parametri di qualità" del "Piano per la somministrazione di alimenti e bevande ai sensi della L.R. 2 gennaio 2007 n. 1", adottato dal Comune con Delibera di C.C. n. 30 del 10/04/2009, così come modificato dalla Delibera di C.C. n. 24 del 05/07/2012:

a) I menù coi relativi prezzi devono essere redatti in duplice lingua (italiano/inglese) e collocati in maniera ben visibile, oltre al relativo listino dei prezzi, tanto all'esterno dei locali (in caso di servizio ai tavoli, su ogni tavolo approntato per il servizio dovrà essere collocato menù in duplice lingua comprensivo delle bevande) che all'interno degli stessi. I menù dovranno essere compilati in maniera tale da favorire il massimo della trasparenza a favore dei consumatori anche in merito alla comprensione dei cibi forniti ed alle caratteristiche degli stessi (ad es., se si tratti di prodotti freschi,

congelati, surgelati, precotti, o conservati).

b) Il personale deve essere dotato di abbigliamento identificativo del locale.

c) Adesione ai progetti di raccolta differenziata dei rifiuti secondo le modalità predisposte dall'Amministrazione Comunale.

d) Utilizzo e promozione di almeno un vino di tre aziende agricole del territorio comunale.

DICHIARA INOLTRE DI POSSEDERE I SEGUENTI REQUISITI:

(barrare le relative caselle)

Requisiti oggettivi (* vedi nota a pag.4)

- Presenza di un servizio igienico adeguato alla normativa per disabili (requisito prioritario).
- Climatizzazione del locale attestata da tecnico competente (requisito accessorio).
- Insonorizzazione dei locali con pannelli fono isolanti - certificata da tecnico competente (requisito prioritario).
- Disponibilità di area privata o in concessione attrezzata per somministrazione all'aperto – superficie di almeno 15 mq. (requisito accessorio).
- Presenza di sistema di pagamento elettronico (requisito prioritario).
- Somministrazione di prodotti per celiaci e diabetici (requisito accessorio).
- Cucina fortemente legata al territorio con la somministrazione di piatti tipici della tradizione locale (requisito prioritario).
- Utilizzo di prodotti provenienti da zone limitrofe e considerati “a filiera corta” (requisito prioritario).
- Somministrazione di alimenti freschi con esclusione di alimenti precotti, es. primi piatti, pasticceria, ecc. (requisito prioritario).
- Adesione alle iniziative di valorizzazione del territorio organizzate o patrocinate formalmente dall'Amministrazione Comunale, comprese quelle promosse dal Parco Nazionale delle Cinque Terre in accordo col Comune (requisito prioritario).
- Pubblicizzazione delle iniziative dell'Amministrazione Comunale e/o diffusione di informazioni di interesse per la collettività mediante depliant e materiale illustrativo (requisito accessorio).
- Punto di connessione WIFI (requisito accessorio).
- Apertura domenicale e festiva per almeno 45 giornate annue (requisito prioritario).
- Apertura giornaliera di almeno 8 ore (requisito prioritario).
- Apertura di almeno 320 giorni l'anno, comprensivi della eventuale chiusura settimanale (requisito prioritario).

- Utilizzo di materiali biocompatibili, es. vernici ecologiche, legno non trattato chimicamente, ecc. (requisito accessorio).
- Utilizzo di fonti rinnovabili di energia, certificato da tecnico competente (requisito accessorio).
- Superficie di somministrazione all'interno dei locali pari a minimo 20 mq. (requisito prioritario).
- Carta dei vini contenente i prodotti di almeno 5 aziende agricole del territorio delle Cinque Terre (requisito accessorio).
- Utilizzo di acqua naturizzata (requisito prioritario).
- Menù per bambini (requisito accessorio).
- Menù a prezzo fisso (requisito prioritario).

Requisiti soggettivi (* vedi nota a pag. 4)

- Precedente esperienza nel settore da parte del titolare della ditta individuale - non si computano i due anni laddove questi siano stati considerati per maturare il requisito professionale di cui alla L.R. n. 1/2007 (requisito prioritario).
(specificare di seguito).....
.....
.....
.....
- Attestato di frequenza da parte del titolare o del legale rappresentante, purchè socio(in caso di società), a corsi di specializzazione nella somministrazione presso enti di formazione riconosciuti diversi da quelli necessari per l'ottenimento dei requisiti professionali di cui all'art. 13 del T.U.C. (requisito prioritario).
(specificare di seguito):.....
.....
.....
.....
- Imprenditoria giovanile: a)ditta individuale: titolare dell'attività di età inferiore ai 35 anni; b)società di persone: almeno la metà dei soci, compreso il legale rappresentante della società, di età inferiore ai 35 anni; c)società di capitali: i soggetti che rappresentano almeno il 50% del capitale sociale di età inferiore ai 35 anni. (requisito accessorio).
(specificare di seguito).....
.....
.....
.....
- Imprenditoria femminile: a)ditta individuale: titolare dell'attività di sesso femminile; b)società di persone: almeno la metà dei soci compreso il legale rappresentante della società è di sesso femminile; c) società di capitali: i soggetti che rappresentano almeno il 50% del capitale sociale sono di sesso femminile (requisito accessorio).

(specificare di seguito).....
.....
.....
.....

- Conoscenza di almeno una lingua straniera europea da parte di persona addetta al contatto col pubblico (sia essa il titolare, un dipendente od un collaboratore) comprovata da diploma o attestato di frequenza a corsi di lingue, rilasciato da Istituti o Scuole riconosciuti (requisito prioritario).

(specificare di seguito).....
.....
.....
.....

- Assunzione di personale qualificato che abbia frequentato appositi corsi di formazione per la somministrazione di alimenti e bevande presso enti riconosciuti, oppure con certificata pregressa esperienza nel settore della somministrazione (requisito prioritario).

.....
.....
.....
.....

**nota: il rilascio di nuove autorizzazioni ed i trasferimenti nelle varie zone in cui è suddiviso il territorio comunale sono subordinati al possesso, da parte dei richiedenti, oltre che dei requisiti minimi obbligatori per gli esercizi di somministrazione dei "Parametri di qualità" del presente piano, dei seguenti requisiti minimi d'accesso:*

ZONA TERRITORIO COMUNALE	NR. MINIMO REQUISITI PRIORITARI	NR. MINIMO REQUISITI ACCESSORI
ZONA A	10(dei quali almeno 1 soggettivo)	5
ZONA B	7	3
ZONA C	5	2

IL SOTTOSCRITTO DICHIARA INFINE:

- di essere in possesso dei requisiti morali di cui al T.U.L.P.S. approvato con R. D. 773/31 ed all'art.71 del D. Lgs.vo n. 59/2010, e che nei confronti del sottoscritto non sussistono le cause di divieto, decadenza o sospensione indicate dall'art. 10 della Legge 575/65(antimafia);
- di essere in possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 71 del D. Lgs.vo n. 59/2010 in quanto*(specificare in virtù di quale titolo)*.....
.....
.....;
- di essere a conoscenza del disposto dell'art. 52 della L.R. n. 1/2007, del D.C.R. n. 5/2008 e del "Piano per la somministrazione di alimenti e bevande ai sensi della L.R. 2 gennaio 2007

n. 1", adottato dal Comune con Delibera di C.C. n. 30 del 10/04/2009, ed in particolare del fatto che l'attività dovrà essere esercitata nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di inquinamento acustico, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi e di sorvegliabilità dei locali.

IL SOTTOSCRITTO SI IMPEGNA ALTRESI':

a presentare al competente Dipartimento di Prevenzione della ASL, entro la data di effettivo avvio dell'attività che verrà comunicata al Comune, la notifica di inizio attività di cui all'art.6 Reg. CE 852/2004, secondo quanto previsto dalla D.G.R. 21.04.2011 N. 411,"Recepimento Linee guida applicative del Reg. 852/2004/CE – Accordo – Rep. atti n. 59/CSR del 29.04.2010.", pubblicata sul BURL 8 giugno 2011 N. 23.

AUTORIZZA

il Comune di Riomaggiore a trattare, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs.vo n. 196/2003, i dati personali raccolti anche con strumenti informatici esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente istanza viene avanzata.

Allega:

1. fotocopia documento di identità in corso di validità del dichiarante;
2. copia titolo professionale.

Luogo e data

Firmato
Il dichiarante
