



COMUNE DI GENOVA

Allegato “3”

Punteggio relativo ai parametri strutturali posseduti dal locale:

	<u>PARAMETRI STRUTTURALI DEL LOCALE</u>	<u>PUNTEGGIO</u>	<u>REQUISITI POSSEDUTI</u> (barrare casella)	<u>PUNTEGGIO ACQUISITO</u>
D	Servizi igienici aggiuntivi rispetto a quelli previsti dalla normativa vigente	1 punto in più per ogni servizio fino a limite di 2		
A	Raccolta rifiuti differenziata in apposito spazio chiuso o aperto, separato dalla superficie di somministrazione, minimo di mq.5	4		
D	Insonorizzazione	4		
D	Risparmio energetico: impianti solari per acqua sanitaria e energia elettrica fotovoltaica e/o altre forme di energia rinnovabile con producibilità annua minima di 10KWh per ogni mq.di superficie utile, salvo relazione tecnica che evidenzia necessità minori.	4		
D	Risparmio energetico: sostituzione serramenti con trasmittanze di legge vigente,	2	☐	
	intonaco isolante nei locali di somministrazione,	2	☐	
	refasamento oltre legge	2	☐	
D	Aria condizionata (pompa di calore con inverter)	1		
D	Disposizione di spazio privato separato dalla zona di somministrazione in cui fumare, munito di adeguato impianto di aspirazione minimo di 10 mq.	3		
D	Interventi non obbligatori per migliorare l'accessibilità del locale per le persone con ridotta capacità motoria	3		
	PUNTEGGIO MASSIMO	27		
	Punteggio totale acquisito per il locale			

A= dichiarazione da rilasciarsi per mezzo di autocertificazione



COMUNE DI GENOVA

D= dichiarazione che attesti il possesso del requisito richiesto dal vigente piano rilasciata da tecnico abilitato

Punteggio relativo ai parametri accessori posseduti dal locale :

	<u>PARAMETRI ACCESSORI</u>	<u>PUNTEGGIO</u>	<u>REQUISITI POSSEDUTI</u> (barrare casella)	<u>PUNTEGGIO ACQUISITO</u>
A	Area espositiva non inferiore a 1 mq. per pubblicizzare eventi, manifestazioni culturali, tematiche ecc. utilizzabile dal Comune di Genova / info point turistici	2		
A	Parcheggi destinati alla clientela Disponibilità di parcheggi destinati alla clientela in area privata nelle immediate adiacenze del locale, massimo a 100 mt dall'attività.	3		
A	Area destinata a guardaroba non inferiore ad 1 mq	1		
A	Copertura wifi	4		
A	Servizi accessori per bambini (zona fasciatoio di superficie minima di mq. 1,5 o area ludica attrezzata, interna o esterna, purché annessa al locale, di superficie minima di mq. 8)	3		
A	Test dell'alcool con rilevatore alcolometrico qualificato a disposizione gratuita dei clienti per le attività che chiudono prima delle 24.	4		
A	Divise uniformi per il personale	2		
A	Non installare all'interno dell'esercizio "Slot machine" e/o apparecchi equivalenti.	4		
	PUNTEGGIO MASSIMO	23		
	Punteggio totale acquisito per il locale			

A= dichiarazione da rilasciarsi per mezzo di autocertificazione

D= dichiarazione che attesti il possesso del requisito richiesto dal vigente piano rilasciata da tecnico abilitato



COMUNE DI GENOVA

Punteggio relativo ai parametri di conduzione aziendale:

	<u>PARAMETRI DI CONDUZIONE AZIENDALE</u>	<u>PUNTEGGIO</u>	<u>REQUISITI POSSEDUTI</u> (barrare casella)	<u>PUNTEGGIO ACQUISITO</u>
A	Attestato di partecipazione a corsi professionali del settore de quo per il responsabile del locale, tenuti da Enti Pubblici e/o riconosciuti in aggiunta a quanto previsto dall'art. 13 comma 1 del Legge Regionale n. 1 del 2.1.07 (anche corsi specifici per gestione immediata di pronto soccorso sanitario) Aver frequentato con esito positivo un corso con esame finale di aggiornamento professionale in materia enogastronomica, compresi corsi da sommelier e barman, da parte del soggetto in possesso del requisito professionale, in aggiunta al titolo che ne documenta il possesso del requisito professionale necessario per esercitare l'attività. In alternativa aver gestito in qualità di titolare o come socio lavoratore o delegato per almeno 5 anni continuativi un'attività di somministrazione alimenti e bevande	2 punti per un singolo corso, 4 punti in presenza di più corsi o nel caso dello svolgimento dell'attività per almeno 5 anni		
A	Orario di apertura al pubblico obbligatoria (minimo 8 ore al giorno anche non continue)	2		
A	Apertura dell'attività per almeno 300 giorni all'anno	2		
A	Orario anticipato di chiusura serale (entro le ore 24)	2		
A	Apertura nella fascia diurna (8-18) indipendentemente dall'orario scelto	3		
A	Apertura festiva garantita almeno in: -10 domeniche all'anno calendarizzate -20 domeniche all'anno calendarizzate -30 domeniche all'anno calendarizzate	1 2 3		
A	Non somministrare superalcolici	1		
A	Menù in tre o più lingue	2		
A	Somministrazione prevalente di prodotti DOP – IGP – S.T.G. - Equo Solidale	1		
A	Proposte gastronomiche tipiche liguri (almeno 4 scelte)	3		
A	Proposte gastronomiche tipiche di altre regioni italiane	1		
A	Menù per intolleranze alimentari	4		
	PUNTEGGIO MASSIMO	28		
	Punteggio totale acquisito per il locale			

A= dichiarazione da rilasciarsi per mezzo di autocertificazione

D= dichiarazione che attesti il possesso del requisito richiesto dal vigente piano rilasciata da tecnico abilitato