

Il sottoscritto, sotto la propria responsabilità, consapevole delle conseguenze penali previste degli artt. 46, 47 e 76 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 e di quella di cui all'art. 21 della legge 07.08.1990 n. 241 in caso di dichiarazioni mendaci o false attestazioni, ai sensi dell'art 3 del D.P.R. 300/92:

DICHIARA

- di aver preso visione del bando per l'assegnazione di autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande approvato con Determina di Capo Area VIII n. 58 del 08/03/2016 nonché del Regolamento di cui alla Delibera di C.C. n. 4/2012 e di accettarne le relative clausole;
- di non aver riportato condanne penali ostative allo svolgimento dell'attività (artt. 11 e 92 TULPS n. 773/31 e art. 71 del D. lgs 59/2010);
- che non sussistono nei propri confronti cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 (antimafia) e successive modifiche;
- di aver assolto agli obblighi di cui all'art. 12 del TULPS – R.D. 18 giugno 1931 (istruzione dei figli);
- (solo per le società) che la società è stata regolarmente costituita in data con atto n. presso il notaio.....
- di non partecipare al bando per l'assegnazione di autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande sotto altra forma ovvero in forma societaria qualora abbia partecipato in forma individuale, o viceversa in forma individuale qualora abbia partecipato in forma societaria;
- essere in possesso del permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari rilasciato il dalla Questura di in corso di validità fino al

DICHIARA INOLTRE

che i locali per i quali si partecipa al bando e nei quali si intende svolgere l'attività, sono siti in..... via..... n....., e possiedono i seguenti requisiti minimi obbligatori:

A) dotazione delle misure di abbattimento delle barriere architettoniche dei locali per i diversamente abili (dichiarata in apposita relazione tecnica allegata).

B) equilibrato riparto tra la superficie destinata alla somministrazione e la superficie complessiva dell'esercizio.

- la superficie di somministrazione cui i clienti hanno libero accesso deve essere pari ad almeno il 40% della superficie totale dell'esercizio.

C) adeguati spazi funzionali alla gestione differenziata ed igienica dei rifiuti.

D) superficie minima dell'esercizio mq 50 per ristoranti; mq 35 per bar.

E) esposizione al pubblico all'esterno dei locali del menù anche in lingua inglese in quanto trattasi di Comune a vocazione turistica ed all'interno di materiale di promozione turistica prodotto da questo Comune.

1) Per superficie di somministrazione dell'esercizio è da intendersi quella dei locali in cui si esercita l'attività, misurati da muro a muro, compresi gli scaffali, banchi ed altre eventuali attrezzature; restano escluse soltanto le cucine, i depositi, gli uffici, i servizi, la superficie all'aperto.

2) Per superficie totale dell'esercizio s'intende quella comprensiva dei locali in cui si esercita l'attività, nonché dei locali destinati alla preparazione e dei servizi igienici con esclusione delle superfici all'aperto o chiuse con strutture precarie.

FIRMA

.....

Ai fini dell'attribuzione del punteggio

DICHIARA INOLTRE

(barrare le caselle di interesse):

CRITERI STRUTTURALI	PUNTEGGIO
<input type="checkbox"/> A) dotazione di sala di somministrazione di almeno 80 mq	10 PUNTI
<input type="checkbox"/> B) presenza di area attrezzata per i bambini;	
<input type="checkbox"/> fasciatoio	5 PUNTI
<input type="checkbox"/> angolo per allattamento	5 PUNTI
<input type="checkbox"/> area (anche esterna) attrezzata per l'intrattenimento dei bambini	5 PUNTI
<input type="checkbox"/> C) abbattimento delle barriere architettoniche:	
<input type="checkbox"/> accessibilità alla totalità dei locali da parte dei soggetti diversamente abili	10 PUNTI
<input type="checkbox"/> D) Ubicazione dei locali in aree con minore presenze di esercizi di somministrazione (distanza minima pedonale fra gli esercizi di almeno 100 metri.	20 PUNTI
<input type="checkbox"/> E) Installazione di Sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso e sistemi anti intrusione con allarme acustico	5 PUNTI
<input type="checkbox"/> F) Area a parcheggio pertinente al locale .	20 PUNTI
PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE:	20 PUNTI

CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI	PUNTEGGIO
<input type="checkbox"/> A) Abbinamento con altre attività quali librerie-gallerie d'arte o altre attività di vendita con una progettazione innovativa;	15 PUNTI
<input type="checkbox"/> B) Valorizzazione delle produzioni tipiche locali attraverso l'utilizzo dei prodotti alimentari DOP e IGP e dei vini DOC DOCG in esercizi del tipo "Osterie", "Trattorie tipiche" e similari;	20 PUNTI
<input type="checkbox"/> C) Esercizi che in convenzione con l'Amministrazione pubblica propongano prezzi, rispetto a quelli normalmente praticati dall'esercente, per favorire giovani, studenti universitari, ecc.....(1)	
<input type="checkbox"/> - Sconti dal 5% al 10%	5 PUNTI
<input type="checkbox"/> - Sconti dall'11% al 15%	10 PUNTI
<input type="checkbox"/> D) Esercizi che propongono nel loro menu cibi idonei a persone con intolleranze alimentari – con obbligo di frequentazione di apposito corso ASP ;	10 PUNTI
<input type="checkbox"/> E) Servizi per bambini: mezze porzioni/menu'/colazioni per bambini (1)	5 PUNTI
<input type="checkbox"/> F) Servizio di somministrazione al tavolo senza maggiorazione e/o coperto;	5 PUNTI
<input type="checkbox"/> G) Conoscenza di almeno una lingua straniera da parte di almeno una unità di personale addetto, attestata da idonea documentazione (Diploma di scuola di grado superiore dal quale si evinca l'insegnamento quinquennale della lingua oppure attestato corrispondente almeno al livello B1 del CEF (Common European Framework of reference for languages) rilasciato da Istituti linguistici riconosciuti):	
<input type="checkbox"/> - inglese	5 PUNTI
<input type="checkbox"/> - francese e/o tedesco e/o spagnolo	5 PUNTI
<input type="checkbox"/> H) Criteri professionali:	

1) possesso del diploma di scuola alberghiera: <input type="checkbox"/> - <i>Diploma di qualifica professionale di durata triennale:</i> “Operatore settore cucina”; “Operatore settore sala”; <input type="checkbox"/> - <i>Diploma di maturità di durata quinquennale:</i> “tecnico di servizi di ristorazione”; 	10 PUNTI 15 PUNTI
2) frequenza di specifico corso di aggiornamento professionale (del tipo BARMAN-SOMMELIER-CUCINA TIPICA) nell’ultimo quinquennio: <input type="checkbox"/> - almeno 60 ore; <input type="checkbox"/> - da 60 a 90 ore <input type="checkbox"/> - oltre 90 ore	3 PUNTI 7 PUNTI 10 PUNTI
D) progetti presentati da: <input type="checkbox"/> - imprese giovanili, così come definite dalla Legge n. 95/95 <input type="checkbox"/> - imprese a prevalente partecipazione femminile così come previsto dal D.L.gs198/2006, art. 53 comma 1 lett. a)	5 PUNTI 5 PUNTI
PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE PER I CRITERI GESTIONALI E PROFESSIONALI:	35 PUNTI

(1) per i punti C, E, il titolare è tenuto a darne adeguata informazione al consumatore, mediante apposizione di cartelli, vetrofanie e similari all'atto del rilascio dell'autorizzazione.

DICHIARA INOLTRE

- 1 – di accettare incondizionatamente le clausole del bando di che trattasi;
- 2 – di essere a conoscenza ed accettare che sono fatti salvi eventuali motivi ostativi al rilascio delle autorizzazioni alla somministrazione di alimenti e bevande sopravvenuti successivamente alla data di pubblicazione del bando;
- 3 – di sollevare, nel caso del superiore punto 2, l'Amministrazione da ogni responsabilità da eventuali danni di qualsiasi natura che dovessero derivare direttamente ed indirettamente a terzi o subiti per effetto del verificarsi dalle citate condizioni di cui al superiore punto 2, assumendosi integralmente tutti gli oneri e le responsabilità relative.

Allega alla presente:

- copia agibilità dei locali (o autocertificazione degli estremi);
- dichiarazione che l'immobile non ha subito modifiche rispetto all'agibilità rilasciata;
- destinazione d'uso bottega;
- atto di proprietà o preliminare di contratto di affitto dei locali (a seguito dell'aggiudicazione dovrà essere prodotto il contratto di affitto registrato);
- una copia della planimetria dei locali che rappresenti il progetto definitivo da realizzarsi, completa di arredi ed attrezzature ed eventuali spazi destinati alle attività collaterali dichiarate (a seguito di aggiudicazione saranno richieste altre copie);
- eventuale dichiarazione sostitutiva di certificato della Camera di Commercio se trattasi di società resa dal legale rappresentante;
- autocertificazione dei requisiti morali da parte di tutti i soci o del solo titolare se trattasi di ditta individuale o di S.r.l.;
- copia requisito professionale per l'esercizio dell'attività così come previsto dal decreto legislativo n.59 del 26/03/2010;
- autocertificazione del carico familiare;
- relazione tecnica sull'abbattimento delle barriere architettoniche;
- autorizzazione allo scarico intestata al proprietario;
- fotocopia del permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari in corso di validità;
- dichiarazione d'impegno ad ottenere i requisiti mancanti entro sei mesi dalla data di pubblicazione della graduatoria;
- copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

Data.....

Firma

