

CRITERI DI QUALITA' PER L'APERTURA DI ESERCIZI DELLA SOMMINISTRAZIONE
NELLE ZONE TUTELATE.

Criteri di qualità		Punteggio Centro Storico e CUC
1	Attestato di partecipazione del titolare (o del gestore se non coincidente con il primo) a corsi professionalizzanti aggiuntivi rispetto a quelli già previsti o esperienza del titolare (o del gestore se non coincidente con il primo) di almeno 5 anni nel settore somministrazione di alimenti e bevande.	10
2	Conoscenza del titolare (o del gestore se non coincidente con il primo) di almeno una lingua straniera dell'Unione Europea attestata da titoli di studio rilasciati da istituti a ciò abilitati.	10
3	Bagni destinati al pubblico separati per i due sessi	5
4	Wi-fi gratuito ed efficiente destinato al pubblico	10
5	Area giochi per bambini opportunamente attrezzata, di ampiezza corrispondente ad almeno il 10% della superficie di somministrazione, per tutti gli esercizi.	10
6	Assenza di videogiochi o apparecchi automatici	20
7	Insonorizzazione dei locali, certificata da tecnico abilitato, con pannelli fonoassorbenti che garantiscano all'esterno e negli ambienti confinanti una emissione inferiore al 10% dei limiti di legge.	30
8	Interventi di miglioramento della classe energetica dell'edificio	20
9	Climatizzazione del locale, attestata da tecnico abilitato.	10
10	Videosorveglianza esterna del locale riportata nel progetto presentato	10
11	Descrizione nelle targhette (nei banchi espositivi o nel menù) di tutti gli ingredienti usati e della loro provenienza.	10
12	Menù con offerta esplicita di prodotti tipici locali (dop, doc, igt.) .	10
13	Presenza di menù in diverse lingue (min. 2) all'interno e all'esterno del locale.	15
14	Somministrazione di menù per celiaci e diabetici	5
15	Personale con abbigliamento distintivo dell'esercizio	5
TOTALE		180

PUNTEGGIO MINIMO RICHIESTO: 120