



5	Apertura su aree non servite nel raggio di m. 200 (Duecento)	10	0	
6	Apertura in prossimità (entro m. 200 – Duecento – misurati sul percorso pedonale più breve) di importanti funzioni pubbliche come scuole, ospedali, centri sanitari, o di significativa consistenza produttiva.	0	5	
7	Appartenenza alla zona prevista nel piano di riqualificazione del Centro Storico, come da planimetria allegata	10	0	

	<b>Tabella 3 – Requisiti strutturali</b>	Punteggio per ambito		
		Centro antico	Città moderna	Punteggio dichiarato
8	Dotazione di una superficie di somministrazione di minimo m. 30 (Trenta), con una superficie aggiuntiva minima di 1/5 dedicata ai locali di conservazione e preparazione, fino a m. 15 (Quindici), oltre il quale il requisito si intende sempre raggiunto.	20	20	
9	Dotazione di servizi igienici in quantità di almeno 1 (Uno) per uomini ed 1 (Uno) per donna, di cui almeno 1 (Uno) con i requisiti di accessibilità per i diversamente abili (il punteggio raddoppia per ogni bagno aggiuntivo) separati da quelli degli addetti.	20 il punteggio raddoppia per ogni bagno aggiuntivo	0	
10	Individuazione di idonei spazi all'interno del locale o in aree private per la raccolta differenziata e lo stoccaggio.	10	10	
11	Dotazione di servizi ed attrezzature per favorire la accessibilità e fruibilità del servizio ai diversamente abili (es. tavoli idonei, menù braille,) e per infanti (es. seggioloni, fasciatoio, scaldalatte, etc.)	20	20	
12	Certificazione rilasciata da tecnico abilitato, relativa alle opere specificatamente orientate alla insonorizzazione, oltre i requisiti di legge.	20	10	
13	Disponibilità di spazi privati esterni destinati alla somministrazione.	10	10	
14	Presenza di spazi dedicati all'intrattenimento dei bambini.	10	10	
15	Ricorso a tecnologie ed impianti volti alla riduzione del consumo energetico ed all'impiego di fonti energetiche rinnovabili	20	10	

	<b>Tabella 4 – Requisiti gestionali</b>	Punteggio per ambito		
		Centro antico	Città moderna	Punteggio dichiarato
16	Presenza nel menù di almeno il 30% di prodotti regionali e/o tipici e regionali (rif.to elenco ARSIA) e presenza e/o impiego nel menù di ricette o produzioni locali in quantità pari almeno al 20% degli alimenti offerti.	5	2	
17	Area wireless free	5	2	

18	Servizio di somministrazione al tavolo e messa a disposizione del coperto senza maggiorazione.	5	2	
19	Presenza di menù in italiano e in inglese	5	2	
20	Orari di esercizio estesi (oltre le 10 ore).	5	2	
21	Adesione a programmi specifici dell'A.C. per l'uso dei parcheggi e agevolazioni al servizio di trasporto pubblico locale.	5	2	
22	Partecipazione, debitamente documentata dalle firme di presenza, dei titolari degli esercizi di somministrazione, intenzionati ad installare all'interno dei locali apparecchi per il gioco lecito, ai corsi di formazione e aggiornamento di cui all'art. 7 della L.R. 57/2013, promossi dalla Azienda USL Toscana Centro in raccordo con il Comune e finalizzati alla conoscenza generale della normativa in materia di gioco lecito e alla conoscenza e prevenzione dei rischi connessi al gioco patologico.	0	2	
23	Partecipazione e volontaria adesione dei titolari partecipanti ai corsi di cui sopra ai test di autovalutazione, somministrati al termine dei corsi medesimi, e loro superamento, per comprovare l'avvenuta presa di conoscenza generale della normativa in materia di gioco lecito e dei rischi connessi al gioco patologico.	0	5	
24	Partecipazione, debitamente documentata dalle firme di presenza, di tutto il personale di sala degli esercizi di somministrazione, ove si intende installare apparecchi per il gioco lecito negli esercizi stessi, ai corsi di formazione e aggiornamento di cui all'art. 7 della L.R. 57/2013, promossi dalla Azienda USL Toscana Centro in raccordo con il Comune e finalizzati alla conoscenza generale della normativa in materia di gioco lecito e alla conoscenza e prevenzione dei rischi connessi al gioco patologico.	0	2	
25	Partecipazione e volontaria adesione di tutto il personale di sala partecipante ai corsi di cui sopra ai test di autovalutazione, somministrati al termine dei corsi medesimi, e loro superamento, per comprovare l'avvenuta presa di conoscenza generale della normativa in materia di gioco lecito e dei rischi connessi al gioco patologico.	0	5	
26	Sottoscrizione di atto di impegno alla non installazione di apparecchi per il gioco nel locale di somministrazione che ne è privo.	0	10	
27	Sottoscrizione di atto di impegno alla dismissione degli apparecchi per il gioco già installati all'interno del locale di somministrazione, in caso di subentro.	10	10	

<b>Punteggio totale ottenuto</b> alle tabelle 2, 3 e 4	Minimo 75 punti	
--	-----------------	--

**Il/la sottoscritto/a dichiara di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n° 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.**

---

Da compilare, firmare digitalmente e allegare alla  
Segnalazione Certificata di Inizio dell'Attività  
da inviare al SUEAP tramite il Sistema Telematico di Accettazione Regionale (STAR)

---