

ALLEGATO A) al piano di localizzazione dei pubblici esercizi

DETERMINAZIONE PUNTEGGI CRITERI

<p>Zona centro; zona ponente; zona levante; zona arenile.</p>	<p>CARATTERISTICHE STRUTTURALI OBBLIGATORIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'esercizio di somministrazione non potrà avere dimensioni della superficie di somministrazione inferiore a mq. 30 (potrà essere consentito derogare al requisito della dimensione minima dell'esercizio nella Zona Arenile qualora il rispetto di tale requisito sia in contrasto con i vincoli della normativa demaniale), - l'abbattimento delle barriere architettoniche per l'accesso dei soggetti diversamente abili, - impianto di riscaldamento e condizionamento, - canna fumaria a tetto nel caso di attività con forno a legna, - certificazione corretto smaltimento dei fumi e dei vapori per le altre attività di ristorazione. <p>REQUISITI SANITARI OBBLIGATORI:</p> <p>Gli esercizi destinati alla somministrazione, fatte salve le indicazioni di cui al regolamento CE n. 852, devono essere dotati delle seguenti caratteristiche minime:</p> <p>a) nel caso di locale che somministra solo bevande e cibi freddi o precotti :</p> <ul style="list-style-type: none"> - n. 1 servizio igienico adeguato alla normativa sulle persone diversamente abili dotato di antibagno in cui sarà collocato un lavabo che deve disporre di acqua corrente calda e fredda, materiale idoneo per lavarsi le mani ed un igienico sistema di asciugatura, - sistema di aerazione forzata per il locale bagno in caso di mancanza del ricambio naturale dell'aria, - un ulteriore lavabo per il lavaggio degli alimenti e la sciacquatura delle stoviglie, solitamente collocato nel bancone bar; <p>b) nel caso di locale che effettua attività di ristorazione :</p> <ul style="list-style-type: none"> - n. 1 servizio igienico riservato alla clientela adeguato alla normativa sulle persone diversamente abili dotato di antibagno in cui sarà collocato un lavabo che deve disporre di acqua corrente calda e fredda, materiale idoneo per lavarsi le mani ed un igienico sistema di asciugatura, - n. 1 servizio igienico riservato al personale dell'esercizio dotato di antibagno in cui sarà collocato un lavabo che deve disporre di acqua corrente calda e fredda, materiale idoneo per lavarsi le mani ed un igienico sistema di asciugatura, - sistema di aerazione forzata per il locale bagno in caso di mancanza del ricambio naturale dell'aria, - un locale o area spogliatoio, - un locale preparazione dotato dei seguenti reparti: preparazione alimenti – cottura – lavaggio.
<p>Zona centro; zona ponente (esclusa frazione Ranzi); zona levante; zona arenile.</p>	<p>PUNTEGGI PARAMETRI QUALITATIVI FACOLTATIVI</p> <p>a) Superficie di somministrazione del locale oltre quella minima di cui al punto a) dell'art. 6: da mq 31 a mq 70 punti 20 oltre mq 71 punti 60</p> <p>b) numero di servizi igienici aggiuntivi al primo a disposizione della clientela: punti 10</p> <p>c) presenza del reparto area fumatori (a norma di legge) punti 50</p> <p>d) adeguamenti strutturali aggiuntivi per la fruizione dei servizi da parte di soggetti diversamente abili rispetto a quelli obbligatori di cui ai punti b) e c) del precedente articolo punti 5 per ogni accorgimento</p> <p>e) uscite di sicurezza punti 30</p> <p>f) in sonorizzazione del locale: punti 60</p>

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">g) Impianto per la rinnovazione automatica dell'aria:
punti 10h) Impianti per il risparmio energetico
punti 30i) la dotazione di parcheggi per la clientela pari ad almeno 2 posti
punti 50;j) posteggi riservati alla clientela oltre a quelli di cui al punto i)
punti 10 per ogni posteggio aggiuntivok) canna fumaria a tetto nel caso di attività diversa da esercizio con forno a legna
punti 50 |
|--|---|