



COMUNE DI NAPOLI

Area Sviluppo Economico

Servizio Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)

Allegato 3 CG 1: Criterio gestionale 1 - per le pratiche telematiche SUAP di attività di somministrazione in Zona “A” (Centro Storico) zona “B” (Buffer zone) (ovvero “somministrazione al pubblico di alimenti in zone tutelate”);

Il presente *template* di allegato obbligatorio è previsto dal Titolo IV – Individuazione dei criteri qualitativi - Capo II – Criteri gestionali Art. 9 – **Attività di somministrazione** - Zone A e B del piano e relativi punteggi. PUNTI del Piano per la programmazione delle aperture degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, di produzione di alimenti e di vicinato con consumo immediato sul posto nel centro storico di Napoli, sito Unesco, e nelle aree della cd. Buffer zone. (Piano d’ora in poi).

Il tecnico abilitato:

Nome:	
Cognome:	
Iscritto all'albo dei:	
Del Comune di:	
Con numero d'iscrizione:	
Altro:	

In qualità di tecnico abilitato sotto la propria responsabilità, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, che quanto riportato nella presente relazione/elaborato tecnico corrisponde al vero, sulla base di accertamenti effettuati, documentazione disponibile e sopralluoghi eseguiti

DICHIARA

di essere consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci

ASSEVERA

L'attività produttiva d'interesse rispetta le specifiche elencate nella seguente tabella e viste con “SP”:

Id	Criterio gestionale	Criterio rispettato? [SI/NO]	Punti
1	L'attività ha superficie di somministrazione/vendita compresa tra 30 e 75 mq.		10
2	Attività ha superficie di somministrazione/vendita compresa tra 76 e 150 mq;		20
3	Attività con superficie di somministrazione/vendita superiori o uguale a 150 mq.		30
4	Almeno 2 servizi igienici destinati al pubblico (solo se non già obbligatorio per legge o dall'art. 22 del presente Piano). a. Nel caso la presenza di due o più servizi igienici sia previsto come requisito strutturale dall'art. 22, il punteggio verrà attribuito se presente un ulteriore servizio igienico destinato esclusivamente ai disabili.		10
5	Messa a disposizione anche ai non clienti, in maniera gratuita, dei servizi igienici con apposizione di apposita cartellonistica all'ingresso del locale.		20
6	Disponibilità di posti a sedere in misura non inferiore a un posto ogni 1,5 mq. Netti di superficie di somministrazione.		15

SUAP del Comune di Napoli

Piazza Cavour, 42 - 80100 Napoli - II piano - Tel. 081 7953054

suap@pec.comune.napoli.it - suaponline@comune.napoli.it - www.comune.napoli.it/suap

Codice Protocollo Informatico e-Grammata 11.11.0.0.0

7	Insonorizzazione dei locali, certificata da tecnico iscritto all'albo professionale, realizzata anche con pannelli fonoisolanti che garantiscano all'esterno e negli ambienti confinanti una emissione inferiore al 10% dei limiti di legge.		30
8	Climatizzazione del locale.		30
9	Utilizzo di apparecchiature e strumenti per il risparmio energetico (ad es.: impianti per lo spegnimento automatico delle luci) o utilizzo di energie rinnovabili.		25
10	Installazione di canna fumaria a tetto <i>conforme</i> alla normativa vigente e autorizzata dalle autorità paesaggistiche competenti. (20 punti) Ove l'installazione a tetto risulti strutturalmente o paesaggisticamente impossibile per vincoli accertati, installazione di sistemi alternativi certificati di abbattimento fumi e odori quali impianti a umido/idro-filtri con contestuale obbligo di tenuta di un registro di manutenzione e sostituzione filtri semestrale, asseverato da tecnico abilitato. (Con punteggio ridotto del 50% ovvero 10 punti)		20/10
11	Chiusura entro le ore 24.00.		40
12	Assenza di videogiochi o apparecchi automatici/slot (solo per attività di bar).		25
13	Adesione ai progetti di raccolta differenziata dei rifiuti istituiti dall'Amministrazione in collaborazione con il gestore del servizio.		5
14	Utilizzo dei prodotti alimentari DOP e IGP locali; Utilizzo dei vini DOC DOCG locali; Utilizzo dei prodotti alimentari tipici locali e dei prodotti a <i>km 0</i> ; Utilizzo dei prodotti provenienti da agricoltura biologica.		5
15	Parcheggio a disposizione dei clienti		5
16	Servizio di vigilanza esterna dei locali dopo le ore 22.00		30

Dalla somma dei punteggi abbinati ai criteri gestionali rispettati dall'attività d'interesse si ricava il seguente Punteggio totale relativo ai criteri gestionali: PCG1 TOTALE = ____

Attenzione

L'Art. 12 – Valutazione dei criteri gestionali (capo II) del Piano stabilisce che:

1. I criteri gestionali sono valutati mediante attribuzione di punteggi differenziati (10, 15, 20, 30, 40 punti) in base alla rilevanza dell'indicatore.
2. Per l'apertura e l'ampliamento/riduzione di superficie di un esercizio di somministrazione, produzione di alimenti e di vicinato con consumo immediato sul posto è necessario:
 - a. **Soddisfare i requisiti strutturali obbligatori;**
 - b. **Raggiungere il punteggio minimo gestionale secondo le aree di seguito elencate**

Ambito procedimentale	Zona	Punteggio
Somministrazione	Zona A – Area 1	≥ 120 punti (superficie totale > 150 mq) ≥ 90 punti (superficie totale ≤ 150 mq)
	Zona A – Area 2	≥ 110 punti (superficie totale > 150 mq) ≥ 80 punti (superficie totale ≤ 150 mq)
	Zona A – Area	≥ 100 punti (superficie totale > 150 mq)

Laboratorio con o senza attività di vicinato alimentare	3	≥ 70 punti (superficie totale ≤ 150 mq)
	Zona B – <i>Buffer zone</i>	≥ 90 punti (superficie totale > 150 mq) ≥ 60 punti (superficie totale ≤ 150 mq)
	Zona A – Area 1	≥ 80 punti
	Zona A – Area 2	≥ 60 punti
	Zona A – Area 3	≥ 50 punti
	Zona B – <i>Buffer zone</i>	≥ 40 punti

Attenzione

Si ricordano anche i seguenti articoli utili alla presentazione della pratica d'interesse

Art. 13 - Attività ammesse e non ammesse in zona "A"

1. Sono ritenute incompatibili le attività di somministrazione di alimenti e bevande, produzione e vicinato alimentare con consumo immediato sul posto che non sono in possesso dei requisiti previsti dagli articoli 7-12 del Piano.
2. È vietata la somministrazione e vendita di alimenti e bevande mediante distributori automatici.
3. Nella strada di San Gregorio Armeno è ammessa la sola attività di produzione e vendita di prodotti dell'arte presepiale e dei pastori;
4. Nella strada di Port'Alba è ammessa la sola attività librai.

Art. 14 - Attività ammesse e non ammesse in Zona B cd. "Buffer zone"

1. Nelle aree *Buffer zone*, come definite dal presente piano e perimetrate nella cartografia allegata, sono ritenute incompatibili le attività di somministrazione, produzione e vicinato alimentare con consumo immediato sul posto che non sono in possesso dei requisiti previsti dagli articoli 7-12 del Piano.

Documento sottoscritto digitalmente ai sensi del D.lgs. 82/2005 (CAD).