



COMUNE DI NAPOLI

Area Sviluppo Economico

Servizio Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)

**Allegato 4 CG2: Criterio gestionale 2 per le pratiche telematiche SUAP di [attività di laboratorio] con o senza [attività di vicinato alimentare in Zona “A” (Centro Storico) zona “B” (Buffer zone)].**

**(N.B. in caso di vicinato alimentare è possibile esercitare il consumo immediato sul posto).**

Il presente *template* di allegato obbligatorio è previsto dal Titolo IV – Individuazione dei criteri qualitativi - Capo II – Criteri strutturali – Art. 10 – **Attività di laboratorio con o senza attività di vicinato alimentare** - 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 vistate con “SP”:

| <b>Id</b> | <b>Criterio gestionale</b>                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Criterio rispettato?<br/>[SI/NO]</b> | <b>Punti</b> |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------|
| 1         | Insonorizzazione dei locali cucina/laboratorio, 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. |                                         | 20           |
| 2         | Installazione di cappa a carbone attivo priva di sfiato verso l’esterno.                                                                                                                                                                                        |                                         | 20           |
| 3         | Utilizzo di sistemi per il risparmio idrico (ad es.: differenziazione flusso di scarico dei wc, rubinetti provvisti di sensori, recupero acqua di riciclo degli impianti frigoriferi)                                                                           |                                         | 30           |
| 4         | Utilizzo di apparecchiature e strumenti per il risparmio energetico (ad es.: impianti per lo spegnimento automatico delle luci) o utilizzo di energie rinnovabili.                                                                                              |                                         | 30           |
| 5         | Parcheggio a disposizione dei clienti.                                                                                                                                                                                                                          |                                         | 20           |
| 6         | Chiusura entro le ore 24.00.                                                                                                                                                                                                                                    |                                         | 30           |
| 7         | Adesione ai progetti di raccolta differenziata dei rifiuti istituiti dall’Amministrazione in collaborazione con il gestore del servizio.                                                                                                                        |                                         | 5            |

SUAP del Comune di Napoli

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

[suap@pec.comune.napoli.it](mailto:suap@pec.comune.napoli.it) - [suaponline@comune.napoli.it](mailto:suaponline@comune.napoli.it) - [www.comune.napoli.it/suap](http://www.comune.napoli.it/suap)

Codice Protocollo Informatico e-Grammata 11.11.0.0.0

Dalla somma dei punteggi abbinati ai criteri gestionali rispettati dall'attività d'interesse si ricava il seguente Punteggio totale relativo ai criteri gestionali: PCG2 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)<br>≥ 90 punti (superficie totale ≤ 150 mq) |
|                                                         | Zona A – Area 2      | ≥ 110 punti (superficie totale > 150 mq)<br>≥ 80 punti (superficie totale ≤ 150 mq) |
|                                                         | Zona A – Area 3      | ≥ 100 punti (superficie totale > 150 mq)<br>≥ 70 punti (superficie totale ≤ 150 mq) |
|                                                         | Zona B – Buffer zone | ≥ 90 punti (superficie totale > 150 mq)<br>≥ 60 punti (superficie totale ≤ 150 mq)  |
| Laboratorio con o senza attività di vicinato alimentare | Zona A – Area 1      | ≥ 80 punti                                                                          |
|                                                         | Zona A – Area 2      | ≥ 60 punti                                                                          |
|                                                         | Zona A – Area 3      | ≥ 50 punti                                                                          |
|                                                         | Zona B – Buffer zone | ≥ 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).***