

	CRITERI DI QUALITA'	PUNTI
1	Attestato di partecipazione del titolare o del legale rappresentante in caso di società (o di gestore se non coincidente con il primo) a uno o più corsi di specializzazione professionale nel settore della somministrazione di alimenti e bevande	10
2	Possesso di attestato di formazione in materia di Sicurezza e Prevenzione di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. da parte del titolare o del legale rappresentante in caso di società (o di gestore se non coincidente con il primo o di almeno un addetto), conseguito in seguito alla partecipazione ad un corso della durata non inferiore alle 8 ore	10
3	Bagni destinati al pubblico separati per i due sessi	20
4	Pulizia costante dei bagni e presenza di fasciatoio negli stessi	10
5	Area giochi per bambini coperta e scoperta opportunamente attrezzata e a norma con gli standard di sicurezza vigenti, di ampiezza corrispondente ad almeno il 10% della superficie di somministrazione, per gli esercizi con superficie totale del locale > 250 mq	5
6	Numero di posti a sedere in ragione di un posto a sedere ogni 1,5 mq di superficie di somministrazione	10
7	Insonorizzazione dei locali, certificata da un 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	40
8	Climatizzazione del locale	10
9	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)	15
10	Utilizzo di apparecchiature e strumenti per il risparmio energetico (ad es.: impianti per lo spegnimento automatico delle luci) o utilizzo di energie rinnovabili	15
11	Disponibilità di parcheggi su area di proprietà privata adiacente o distante dal pubblico esercizio non più di 300 metri lineari non inferiore alla superficie di somministrazione	30
12	Assenza di videogiochi o apparecchi automatici	10
13	Descrizione nelle targhette (nei banchi espositivi o nel menù) di tutti gli ingredienti usati e della loro provenienza	5
14	Presenza di menù in diverse lingue e possibilità di pagamento elettronico	5
15	Servizio di vigilanza esterna dei locali durante l'orario di apertura	5