



Interventi di Riqualificazione con
Ampliamento dell'Attività Ricettiva
"STELLA POLARE"

Marina di Montalto - Lungomare Harmine n° 58a

**PROCEDURA SUAP IN VARIANTE AL
P.R.G. AI SENSI ART. 8 DEL D.P.R. N°
160/10 PER ATTIVITÀ PRODUTTIVA**

N.C.E.U. - Fg 88 part.90 sub 9- cat.C/1

- Relazione Aziendale Attività Ricettiva e Implemento

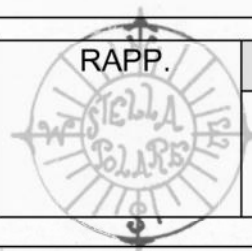
"STELLA POLARE"

PROPRIETÀ : POLI

DATA

13/05/2022

RAPP.



DOC

05

PROGETTISTA

Arch. Carla Pasqualini

PSQ CRL 54D60 C447H

COLLABORATORI

Arch. Arnaldo Vicari

Geom. Vinicio Cesetti

RICHIEDENTE

"Stella Polare di

Poli Aldo & C. S.a.s."

P.Iva: 01211550569



PROGETTO DI VARIANTE PARZIALE
VIA TIRRENA N. 6 MONTALTO DI CASTRO VITERBO TEL. 0766/899865



**RELAZIONE AZIENDALE
(Ciclo Produttivo)**

OGGETTO: Interventi di Riqualificazione con Ampliamento dell'Attività Ricettiva **“STELLA POLARE”** sita in Marina di Montalto - Lungomare Harmine n° 58/A - per **“Ristorazione e Servizi Case Vacanze”** - **procedura SUAP in Variante al P.R.G. ai sensi art. 8 del D.P.R. n° 160/10 per Attività Produttive**

Committenti : Poli Aldo - Mattu Anna.

Gestore Attività: Società *“Stella Polare di Poli Aldo & C. S.a.s.”*

A. DESCRIZIONE ATTIVITÀ ESISTENTE: Ristorante - Bar-Tavola Calda

La presente relazione descrive l'attività commerciale di Ristorante - bar - tavola calda che si espleta nello stabile denominato *“Stella Polare”* di proprietà del Sig. Poli Aldo (nato a Canino, VT, il 27/04/1944) e della consorte Sig.ra Mattu Anna (nata a Fonni, NU, il 28/07/1958), sito a Montalto Marina in Via Lungomare Harmine n° 58/A,

distinto al Catasto fabbricati con i seguenti identificativi :

- foglio n° 90 particella n° 88 sub. 9 - categoria C/1 - classe 5 – consistenza 588 m² – superficie catastale 580 m² – Rendita Euro 10.835,68

L'attività in essere è suddivisa in :

- **ristorante**, garantendo attualmente per quanto riguarda l'attività di ristorazione circa n. 80 coperti con cucina attrezzata ad oggi per circa n. 120 coperti;
- **bar**
- **tavola calda.**

I titolari, durante la stagione primavera-estate, dove il lavoro risulta sensibilmente incrementato utilizzano in **sala ristorante** n. 4 unità lavorative, **in cucina** altre n. 4 unità lavorative e nella tavola calda n. 1 unità lavorative, per un **totale di n. 9 unità lavorative.**

L'attuale ciclo lavorativo include le operazioni di :

- 1) Ricezione e stoccaggio delle merci:

Questa fase del ciclo di lavoro prevede il ricevimento delle merci a fronte di un ordine di acquisto. L'addetto provvede quindi a riporre il materiale nell'apposita area, dopo aver controllato la congruità tra ordine di acquisto e merce ricevuta. Negli spazi a temperatura controllata



(frigoriferi, celle frigo, freezers) vengono stoccate le merci deperibili. A seconda delle modalità di conservazione del prodotto (temperatura di conservazione) viene scelto il luogo di stoccaggio.

Nei locali a temperatura ambiente e/o freschi ed asciutti, in genere opportunamente attrezzati con scaffalature, armadi e simili, vengono conservati prodotti non deperibili. In tali locali sono in genere riposti anche materiali di imballo, per la conservazione e per il confezionamento dei cibi.

In appositi spazi, o comunque in posti chiaramente identificati, vengono riposti i prodotti per la pulizia e la sanificazione.

2) Mondatura, lavaggio, taglio cibi:

Gli addetti in questa fase del ciclo lavorativo si occupano della preparazione dei cibi, prima che questi vengano direttamente serviti e/o cotti, quindi, somministrati oppure conservati per essere usati in un secondo momento. Le verdure vengono mondate e lavate, quindi destinate alla fase successiva, cioè il servizio e/o la conservazione e/o la cottura. La frutta è lavata, eventualmente porzionata, quindi servita o conservata in attesa di servizio successivo. Sia la verdura che la frutta possono necessitare di essere tagliate, sbucciate, affettate prima di essere ulteriormente lavorate. In questa fase altro cibo che necessita di preparazione è il pesce che deve essere, là ove occorre, eviscerato, lavato, eventualmente sezionato, quindi conservato o destinato alla cottura.

3) Preparazione di piatti freddi:

Per la preparazione di piatti freddi, ci si riferisce in genere alla preparazione di antipasti, insalate, insalate di pasta, insalate di riso, piatti freddi a base di carne o pesce, contorni freddi, macedonie. A monte ovviamente c'è la preparazione degli ingredienti che devono essere sminuzzati, affettati, tagliati (pane, salumi, verdure, ecc.). Per i piatti freddi veri e propri c'è prima la cottura di alcuni ingredienti come la pasta, il riso, le verdure, quindi il raffreddamento per poi procedere alla preparazione del piatto.

4) Preparazione di piatti caldi:

I piatti caldi preparati sono i più disparati, dai tradizionali primi piatti (pasta, riso, minestre, passate, ecc.), secondi piatti (carne, pesce, ecc.), contorni (verdure cotte servite calde, patate, ecc.) alla pizza, ai supplì, calzoni, crocchette, frittelle varie, ecc. Gli ingredienti destinati alla preparazione del piatto finale sono molteplici e necessitano in genere di una preparazione preliminare dopodiché si procede alla cottura che può essere fatta sui fornelli oppure in forno.



5) Servizio bevande e pasti:

L'attività consiste nel preparare i tavoli e nel servire bevande e pietanze. Il servizio può essere svolto al banco oppure ai tavoli; nel servizio ai tavoli in genere l'addetto trasporta ciò che deve essere servito direttamente nel piatto o nel recipiente o avvalendosi di un vassoio.

B. IMPLEMENTAZIONE ATTIVITÀ : Razionalizzazione Ristorante – Alloggi “Case Vacanza” – Servizi per l'accoglienza

E' intenzione dei titolari stessi implementare, adeguare ergo investire nell'attività suddetta anche dal punto di vista di ricettività extralberghiera, facendola diventare di fatto una Struttura per Casa Vacanze, cioè alloggi con servizi dedicati, con conseguenti modifiche nella distribuzione ed organizzazione funzionale dei servizi annessi alla ristorazione, che andranno ad interessare il vano cucina ed i servizi connessi, introducendo anche la sala a servizio dell'accoglienza, al fine di migliorare la dotazione dei servizi accessori, nonché l'inserimento di un alloggiò accessibile per i diversamente abili. al piano terra, mediante la trasformazione di una cella frigo e deposito.

Detta trasformazione migliorerà le caratteristiche ricettive, quelle tipologico funzionali relative all'accoglienza dei clienti, caratteristica che ha sempre contraddistinto l'operato del Sig. Aldo Poli nel settore professionale della ristorazione, con la relativa e conseguente creazione di nuovi posti di lavoro, considerando che l'iniziativa implica inevitabilmente un aumento del numero di addetti coinvolti nel processo produttivo.

A tale proposito, con la trasformazione da **ristorante, bar, tavola calda**, in **alloggi** con servizi dedicati a disposizione della clientela è stato calcolato, tenendo presente i dati statistici relativi ai cambiamenti ottenuti da altre attività a Marina di Montalto che hanno subito recentemente interventi di implementazione simili, che l'attività implementata comporta **un incremento minimo di n. 5 unità lavorative** rispetto alle unità precedentemente citate. Difatti la cucina sarebbe modificata e quindi attrezzata in modo da garantire di coprire le esigenze derivanti dall'aumento fisiologico della quantità di lavoro da espletare in sala, sia per l'introduzione della sala dedicata all'accoglienza a servizio degli alloggi, con un incremento di coperti di circa il 10%, oltre agli addetti necessari per mantenere il servizio delle camere in corretto stato di pulizia e funzionalità in relazione a quelle componenti che necessitano interventi di manutenzione quotidiana.

Inoltre avere a disposizione degli alloggi autonomi permetterà la destagionalizzazione della vacanza, in considerazione che il nostro territorio è vivibilissimo in tutte le stagioni, per il suo clima estremamente favorevole.



Tale indirizzo è stato individuato in considerazione che i dati statistici sia a livello locale che nazionale, suffragate dalle richieste della clientela, indicano la preferenza, in una zona altamente antropizzata quale è quella del Centro Balneare in cui si trova il locale in questione, per questo tipo di strutture al tradizionale servizio alberghiero di Hotel, in quanto aggiunge una libertà di orari e di godere di spazi privati, soprattutto a seguire ad una pandemia ed alle conseguenti misure di sicurezza ed igieniche rese necessarie.

La nuova struttura, relativa agli alloggi per “*Casa Vacanza*”, rispetta i requisiti minimi strutturali e funzionali previsti per gli alloggi, di cui di cui all’Allegato 4, della norma regionale di indirizzo per Strutture Ricettive extra alberghiere (*Regolamento Regionale n° 8 del 07/08/2015*), per Case e Appartamenti per Vacanze in forma imprenditoriale, nonché la normativa vigente in materia edilizia ed igienico sanitaria, prevedendo le seguenti dotazioni e servizi offerti:

- **SERVIZIO BAR:**
reso anche nelle residenze, a disposizione dalla prima colazione fino a tarda notte;
- **SERVIZIO PULIZIA:**
pulizia giornaliera garantita con cambio biancheria da letto ogni tre giorni o su richiesta del cliente a tutela dell’ambiente;
- **SERVIZIO LAVANDERIA:**
su richiesta del cliente;
- **LINGUE ESTERE:**
almeno due lingue con preferenza su Inglese e Francese, non si esclude la possibilità del tedesco;
- **SERVIZI VARI:**
servizio internet, fax e fotocopiatrice riservato agli alloggiati.
- **SALE E AREE COMUNI PER L’ACCOGLIENZA :**
a supporto degli alloggi viene offerto il servizio ristorante convenzionato per i clienti della struttura con un soggiorno comune, una sala bar, una sala prima colazione, dedicati;
- **SERVIZI IGIENICI E BAGNI al PUBBLICO:**
al piano terra sono individuati i blocchi servizi comuni distinti per sesso ed uno separato accessibile ai diversamente abili .

I n° 4 Alloggi prevista per la Struttura delle “*Case Vacanza*” saranno tutti dotati di:

- **Soggiorno/angolo cottura**
Dotati di attrezzatura completa (lavello per stoviglie – piano cottura – forno a microonde – frigorifero – televisore con rete TV satellitare) – divano/letto – sedute – scrivania – armadio guardaroba



- **3,00 mq ≤ superficie Bagno ≤ 5,00**

Completo di 4 elementi di arredo e accessori (lavabo – wc – bidet – doccia; asciugacapelli – cestino rifiuti – specchio)

- **Camera letto**

Dotata di letto – comodino con punto luce per ogni posto letto – armadio – specchio – cestino rifiuti – lampade – cassetta di sicurezza – letto aggiunto su richiesta

- **Parcheggio riservato**

Ogni alloggio è dotato di n° 1 posto auto ubicato sul lungomare nelle immediate prossimità della struttura

C. OBIETTIVI DELLA PROPOSTA DI RIQUALIFICAZIONE

Pertanto la trasformazione che i titolari Poli Aldo e Mattu Anna, hanno intenzione di realizzare nella loro struttura commerciale turistico ricettiva “Stella Polare” comporterà oltre all’incremento di posti di lavoro già citato un adeguamento ai migliori standard richiesti dal mercato in espansione con conseguente miglioramento dei servizi offerti alla clientela durante tutto l’arco dell’anno.

L’implementazione dell’attività consentirà di gestire in forma imprenditoriale il settore ricettivo, nel rispetto di tutti gli adempimenti previsti dalla normativa amministrativa e fiscale e contributiva, qualificando la Struttura con la possibilità di fornire servizi aggiuntivi alla clientela, con tipologia diversificata da quella tipicamente alberghiera.

Difatti in sintonia con gli indirizzi normativi di riferimento, sarà possibile fornire, in aggiunta ai servizi classici offerti dalle case vacanze (*preclusi alle ordinarie locazioni turistiche*) quali ad esempio:

- * Il servizio di pulizia dell’alloggio al momento dell’inizio e del termine dell’alloggio;
- * Il servizio di cambio periodico della biancheria;
- * La messa a disposizione di uno o più posti spiaggia, con la relativa attrezzatura;
- * La messa a disposizione di una sala dedicata all’accoglienza ed alle necessità degli alloggi come sala polivalente;

Anche servizi aggiuntivi qualificati, come ad esempio:

- * L’organizzazione di tour enogastronomici, turistici o di altra natura, visite guidate sul territorio .

E’ proprio la possibilità di offrire ai clienti questi servizi che rende propria l’attività di una casa vacanze e che per questo la rende un’attività tipicamente imprenditoriale (*a differenza delle normali locazioni turistiche, che possono essere gestite in forma non imprenditoriale*).

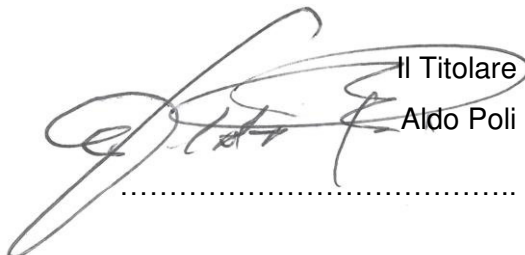


Stella Polare

Marina di Montalto (VT) – L.Mare Harmine n° 58/A : Riqualificazione ed Ampliamento Attività
Ricettiva – Procedimento SUAP ai sensi art. 8 D.P.R. n° 160/2010

Le case e gli appartamenti per vacanze possono inoltre avvalersi di strumenti di promozione-commercializzazione tramite piattaforme elettroniche anche gestite da terzi, e ciò consente di ampliare l'eco delle richieste/offerte.

Montalto di Castro, il 13 maggio 2022


Il Titolare
Aldo Poli
.....


Il tecnico
Il Tecnico
Firmata Digitalmente
Geom. Vinicio Cesetti
.....