



Comune di **SANT'ANGELO IN VADO**

Provincia di Pesaro e Urbino

**60° MOSTRA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO DELLE MARCHE:
PUNTI TEMPORANEI DI SOMMINISTRAZIONE
ALIMENTI E BEVANDE
(RISTORANTINI E STUZZICHERIE)**

Si comunica che **il termine ultimo** per informare l'amministrazione di una eventuale apertura di stuzzicheria o ristorante all'interno della 60° Mostra nazionale del tartufo bianco pregiato delle Marche **è fissato per lunedì 07 settembre 2023.**

Per formalizzare la richiesta è necessario consegnare l'allegato modulo debitamente compilato all'ufficio protocollo del comune.

IL SINDACO
(f.to dott. Stefano Parri)

**Comunicazione attivazione punto temporaneo di somministrazione di alimenti e bevande
60° Mostra nazionale del tartufo bianco pregiato delle Marche**

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a _____, il _____ residente in _____
Via _____, n. _____, in qualità di RESPONSABILE
dell'attività RISTORANTINO/STUZZICHERIA (*barrare la voce che non interessa*)
denominata _____
situata in via _____ n° _____
e-mail _____
recapito telefonico _____

(tutti i campi di cui sopra sono OBBLIGATORI)

consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni mendaci (art. 76 DRP 445/2000);

DICHIARA

- Che rimarrà aperto nei seguenti giorni 7-8, 14-15, 21-22 e 29 (solo pranzo) ottobre 2023;
- Di essere consapevole che la tariffa per l'apertura è:
 - €. 1.200,00 + iva per spazi con superficie utile superiore a 100 mq
 - €. 900,00+ iva per spazi con superficie utile fino a 100 mq compresie che la stessa dovrà essere versata entro il 02/10/2023.
- I kW assorbiti _____ (max.9 kW) ;
- Di rispettare quanto previsto dall'allegato "B" della deliberazione della Giunta Comunale n.99 del 08/08/2023;

(firma)

Da consegnare all'ufficio protocollo (1° piano) entro il giorno 07/09/2023.

Criteria e modalità di gestione dei punti temporanei di Somministrazione Alimenti e Bevande (Ristorantini e Stuzzicherie) durante lo svolgimento della 60^a Mostra Nazionale del Tartufo Bianco di Sant'Angelo in Vado (PU)

1. I Ristorantini e le Stuzzicherie, autorizzati temporaneamente per il periodo di svolgimento della manifestazione di cui sopra, (da qui in poi denominati "Locali SAB") possono essere gestiti da Ristoratori o Catering in regola con la licenza di esercizio e/o da Associazioni senza scopo di lucro (gruppi sportivi, associazioni culturali, etc.) e da privati;
2. Ogni gestore deve provvedere autonomamente all'ottenimento delle autorizzazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività (SCIA e NIA) richiedendole presso lo sportello SUAP dell'Unione Montana;
3. L'amministrazione è sollevata da ogni responsabilità che sarà esclusivamente in capo al soggetto gestore;
4. Ogni Locale SAB dovrà indicare chiaramente e per iscritto un proprio responsabile e nel caso dei ristorantini dovranno essere forniti due nominativi di responsabili: uno per la cucina e uno per la sala;
5. Tutti i Locali SAB dovranno cessare ogni tipo di vendita e/o mescolata alle ore 01:30 fino a far defluire completamente le persone dal proprio locale entro le ore 02:30. Pertanto, è fatto divieto di far affluire persone nel lasso di tempo che va dalle 01:30 alle 02:30. La musica all'interno del locale dovrà avere un volume limitato e dovrà terminare alle 02:30;
6. La vendita e mescolata di bevande in bicchieri e bottiglie di vetro è ammessa solo per la consumazione al tavolo, al di fuori di tale casistica è vietata;
7. Nei Locali SAB è fatto divieto assoluto di vendere alcolici – di qualsiasi gradazione - ai minori di 18 anni ed è consentita la somministrazione di bevande con contenuto alcolico non superiore a 21° (artt. 60 e 61, L.R. 27/2009);
8. Per la gestione dei Locali SAB ci si deve attenere alle normative sanitarie in materia di igiene, norme sull'autocontrollo (HACCP) e alle vigenti norme in materia di occupazione del suolo pubblico e sulle regole emanate dal comune di Sant'Angelo in Vado, anche in materia di ordine pubblico;
9. Per i locali SAB dove si intende svolgere il punto ristoro, il soggetto organizzatore non entra in merito alle condizioni d'affitto che devono essere stipulate privatamente ed in comune accordo tra le parti. I gestori devono corrispondere al comune a titolo di rimborso spese per l'attivazione del servizio di sicurezza, del servizio di smaltimento rifiuti, pulizia urbana e utenze necessarie non diversamente attivabili le seguenti somme:
 - cantine/stuzzicherie fino a 100 mq utili €. 900,00 + iva
 - cantine/stuzzicherie oltre ai 100 mq utili €. 1.200,00 + iva
10. Ogni punto deve esporre all'esterno un esaustivo menù con relativi prezzi. Per il Tartufo Bianco il prezzo si considera sulla base della quotazione del mercato (che può variare di settimana in settimana).
11. I menù e relativi prezzi dovranno essere comunicati all'organizzazione nei tempi e modi segnalati per consentire idonee forme di controllo e vigilanza;
12. Ogni Locale SAB che intende vendere alimenti con Tartufo Bianco, sulla base della richiesta dei clienti, si deve munire di bilancia di precisione e deve comunicarne, preventivamente, il prezzo al cliente;
13. Ogni Locale SAB deve utilizzare esclusivamente attrezzature elettriche a norma CE;
14. Ogni Locale SAB deve utilizzare prodotti monouso biodegradabili. Possono utilizzare prodotti che richiedono l'uso di lavastoviglie solo in presenza delle idonee attrezzature con le caratteristiche richieste dalla normativa HACCP.
15. Ogni Locale SAB deve obbligatoriamente svolgere attività di smaltimento differenziato dei rifiuti prodotti per la gestione della propria attività. Ogni punto è inoltre responsabile dei rifiuti prodotti che dovranno essere gestiti in maniera coordinata con gli operatori ecologici comunali e con la società Marche multiservizi.
16. Ogni Locale SAB non può svolgere spettacoli musicali o di altra natura all'esterno della propria struttura, senza autorizzazione del soggetto organizzatore. Il divieto è legato a motivi di sicurezza

- oltre che ad evitare eventuali sovrapposizioni con il programma generale della manifestazione. Gli spettacoli musicali dovranno, comunque, terminare alle ore 01:30;
17. Ogni Locale SAB deve regolarizzare autonomamente la posizione SIAE qualora volesse usufruire di musica in filodiffusione.
 18. Ogni Locale SAB deve essere dotato di estintori in un numero proporzionale alla grandezza dei locali, sulla base della normativa vigente;
 19. Ogni Locale SAB è tenuto ad affiggere, in modo ben visibile, copia del programma della manifestazione e di tutte le comunicazioni provenienti dalla segreteria organizzativa che variano di settimana in settimana.
 20. L'apertura dei locali è permessa nelle seguenti giornate:
 - Sabato 7 e domenica 8;
 - Sabato 14 e domenica 15;
 - Sabato 21 e domenica 22;
 - Domenica 29 solo a pranzo.