

PER LA CONCESSIONE IN USO DEL LOCALE DI PROPRIETÀ COMUNALE DA DESTINARE A CANTINA ENOGASTRONIMICA DURANTE LA 62° MOSTRA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO DELLE MARCHE

Il sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il
giorno _____ residente a _____ via _____

C.F. _____

Nella Sua qualità di _____ dell'attività commerciale
denominata _____ con sede in _____

via _____ C.F. _____

P.IVA _____ Tel _____

E-mail _____

CHIEDE

LA CONCESSIONE IN USO DEL LOCALE DI PROPRIETÀ COMUNALE DA DESTINARE A CANTINA ENOGASTRONIMICA NELLE GIORNATE

- 11-12 ottobre 2025,
- 18-19 ottobre 2025,
- 25-26 ottobre 2025,
- 31 ottobre 2025 solo cena,
- 1 novembre 2025 solo cena, 2 novembre 2025 solo pranzo;

DICHIARA

(consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni mendaci ai sensi dell'art. 76 DRP 445/2000):

- di possedere i requisiti per contrarre con la pubblica amministrazione;
- di possedere i requisiti professionali di cui al punto 4 del bando;
- di essere in regola con l'assolvimento degli obblighi di regolarità contributiva (DURC);
- di accettare e attenersi alle prescrizioni e agli adempimenti richiesti e riportate al punto 5 e 6 del bando;
- di accettare i criteri stabiliti dalla Giunta Comunale con deliberazione n. 74 del 27/06/2025; allegato sub B "*criteri e modalità di gestione die punti temporanei di somministrazione alimenti e bevande (ristorantini e stuzzicherie)*" per la parte relativa ai punti :2, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 e 20;
- di garantire l'apertura al pubblico almeno:
 - il sabato, orario pomeridiano e serale
 - domenica intera giornata, dal mattino

OFFRE

-la seguente percentuale di rialzo, rispetto al canone di € 1.200+iva dovuto per la concessione: _____

-importo offerto rialzato in cifre _____

Data

Firma

Allegare documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore

Criteria e modalità di gestione dei punti temporanei di Somministrazione Alimenti e Bevande (Ristorantini e Stuzzicherie) durante lo svolgimento della 62^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 che abbiano i requisiti necessari sulla base della normativa vigente anche in materia fiscale e igienico sanitaria;
2. Ogni gestore deve provvedere autonomamente all'ottenimento delle autorizzazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività (SCIA e NIA e ogni altro documento necessario sulla base della normativa vigente) 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 01:30;
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), alle vigenti norme in materia fiscale e di occupazione del suolo pubblico oltre alle regole emanate dal comune di Sant'Angelo in Vado 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 €. 900,00 + iva
 - cantine/stuzzicherie oltre ai 100 mq €. 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.
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 11 e domenica 12 ottobre 2025;
 - Sabato 18 e domenica 19 ottobre 2025;
 - Sabato 25 e domenica 26 ottobre 2025;
 - Venerdì 31 ottobre 2025;
 - Sabato 1 novembre 2025 solo cena;
 - Domenica 2 novembre solo a pranzo.