

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'

(art. 47 Decreto Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445)

.....I..... sottoscritt.....

nat..... ail

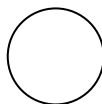
DICHIARA

ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazione falsa o comunque non corrispondente al vero:

- che l'esercizio _____
_____ (indicare attività e insegna)
situato in _____
possiede i requisiti di cui all'Allegato 1 al regolamento di esecuzione della legge provinciale 14/07/2000 n. 9 per la classificazione con n. _____ stelle;
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, con strumenti cartacei e con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

L' esercente

_____ (1)
(data)



Visto: Il Pubblico ufficiale ricevente*

(1) Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta e presentata, unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore, a mezzo posta, tramite incaricato oppure via fax.

* Dipendente addetto a ricevere la documentazione, quando la dichiarazione gli sia sottoscritta dinanzi.

Allegati:

fotocopia documento di identità in corso di validità qualora la firma non venga apposta in presente del funzionario

Art. 76 "Norme Penali"

1. Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi peristi dal presente testo unico è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia.
2. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad un falso.
3. Le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli articoli 46 e 47 e le dichiarazioni rese per conto delle persone indicate nell'art. 4, comma 2 (chi si trovi in una situazione di impedimento temporaneo), sono considerate come fatte a pubblico ufficiale.
4. Se i reati indicati nei commi 1, 2 e 3 sono commessi per ottenere la nomina ad un pubblico ufficio o l'autorizzazione all'esercizio di una professione o arte, il giudice, nei casi più gravi, può applicare l'interdizione temporanea dai pubblici uffici o dalla professione o arte.

Allegato 1 al regolamento di esecuzione della legge provinciale 14/07/2000 n. 9.

A) REQUISITI PER LA CLASSIFICAZIONE DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI BEVANDE

(restano comunque fermi i requisiti previsti in materia igienico-sanitaria; per gli esercizi di cui all'articolo 2, comma 1, lettera b), numero 2 della legge si prescinde dai requisiti relativi alle bevande alcoliche)

5 STELLE	4 STELLE	3 STELLE	2 STELLE	1 STELLA
<p>1. Attrezzature, mobilio e arredamento generale in perfetto stato e di qualità superiore</p> <p>2. Biancheria da tavola, cristalleria, argenteria e stoviglieria uniformi, in perfetto stato e di qualità superiore</p> <p>3. Servizio effettuato da un barman con piena conoscenza del ricettario delle bevande composte e da personale professionalmente qualificato in numero più che adeguato ai posti a sedere (di norma almeno un cameriere per ogni 25 posti) ed alla clientela</p> <p>4. Personale fornito di divisa uniforme, elegante e distinta per categorie di personale</p> <p>5. Servizio garantito in almeno tre lingue straniere</p> <p>6. Vasto assortimento di liquori, grappe e vini trentini, nazionali ed esteri</p> <p>7. Vasto assortimento di specialità di ottima gelateria e pasticceria fresche</p> <p>8. Servizio di guardaroba con spazi appositamente attrezzati e personale addetto</p> <p>9. Bar collocato in locale apposito</p> <p>10. Presenza di almeno una sala separata riservata ai non fumatori</p> <p>11. Adeguati servizi igienici separati e distinti per sesso con antigabinetto separato e distinto per sesso dotati di sistemi automatici di apertura dell'acqua e di accensione delle luci</p> <p>12. Impianto di riscaldamento</p> <p>13. Impianto di condizionamento dell'aria</p> <p>14. Impianto telefonico per i clienti in cabina o in zona comunque a tal fine destinata e riservata</p>	<p>1. Attrezzature, mobilio e arredamento generale in perfetto stato e di qualità superiore</p> <p>2. Biancheria da tavola, dotazioni da tavola, e stoviglieria in perfetto stato e di qualità superiore con disponibilità di cristalleria e argenteria</p> <p>3. Servizio effettuato da un barman con piena conoscenza del ricettario delle bevande composte e da personale professionalmente qualificato in numero più che adeguato ai posti a sedere (di norma almeno un cameriere per ogni 40 posti) ed alla clientela</p> <p>4. Personale fornito di divisa uniforme ed elegante</p> <p>5. Servizio garantito in almeno due lingue straniere</p> <p>6. Buon assortimento di liquori, grappe e vini trentini, nazionali ed esteri</p> <p>7. Buon assortimento di specialità di ottima gelateria e pasticceria fresche</p> <p>8. Servizio di guardaroba con spazi appositamente attrezzati</p> <p>9. Bar collocato in locale apposito</p> <p>10. Presenza di almeno una sala separata riservata ai non fumatori</p> <p>11. Adeguati servizi igienici separati e distinti per sesso con antigabinetto separato e distinto per sesso dotati di sistemi automatici di apertura dell'acqua e di accensione delle luci</p> <p>12. Impianto di riscaldamento</p> <p>13. Impianto di condizionamento dell'aria per gli esercizi ubicati ad altitudine inferiore a 500 metri s.l.m.</p> <p>14. Impianto telefonico per i clienti in cabina o in zona comunque a tal fine destinata e riservata</p>	<p>1. Attrezzature, mobilio e arredamento generale in ottimo stato e di ottima qualità</p> <p>2. Biancheria da tavola, dotazioni da tavola e stoviglieria in ottimo stato e di ottima qualità</p> <p>3. Servizio effettuato da personale qualificato in numero adeguato ai posti a sedere ed alla clientela</p> <p>4. Personale fornito di divisa uniforme e sufficientemente elegante</p> <p>5. Servizio garantito in almeno una lingua straniera</p> <p>6. Sufficiente assortimento di liquori, grappe e vini trentini, nazionali ed esteri</p> <p>7. Sufficiente assortimento di gelateria o pasticceria fresca</p> <p>8. Servizio di guardaroba per gli esercizi annessi ad attività prevalente di ballo (discoteche)</p> <p>9. Bar collocato in locale destinato anche ad altri servizi per i clienti</p> <p>10. Presenza di zone delimitate riservate ai non fumatori</p> <p>11. Adeguati servizi igienici separati e distinti per sesso con antigabinetto anche comune</p> <p>12. Impianto di riscaldamento</p> <p>13. Impianto telefonico per i clienti</p>	<p>1. Attrezzature, mobilio e arredamento generale in buono stato e di buona qualità</p> <p>2. Biancheria da tavola, dotazioni da tavola e stoviglieria in buono stato e di buona qualità</p> <p>3. Servizio effettuato da personale adeguato</p> <p>4. Assortimento di liquori, grappe e vini</p> <p>5. Gelateria o pasticceria anche preconfezionata</p> <p>6. Bar collocato in locale destinato anche ad altri servizi per i clienti</p> <p>7. Adeguati servizi igienici separati e distinti per sesso; nei centri commerciali i servizi per il pubblico possono essere costituiti dai servizi dei centri stessi</p> <p>8. Impianto di riscaldamento</p> <p>9. Impianto telefonico per i clienti</p>	<p>1. Attrezzature, mobilio e arredamento generale in sufficiente stato e di sufficiente qualità</p> <p>2. Biancheria da tavola, dotazioni da tavola e stoviglieria in sufficiente stato e di sufficiente qualità</p> <p>3. Servizio effettuato anche dal solo titolare</p> <p>4. Assortimento di bevande</p> <p>5. Bar collocato in locale destinato anche ad altri servizi per i clienti</p> <p>6. Adeguati servizi igienici; nei centri commerciali i servizi per il pubblico possono essere costituiti dai servizi dei centri stessi</p> <p>7. Impianto di riscaldamento</p> <p>8. Impianto telefonico per i clienti</p>

B) REQUISITI PER LA CLASSIFICAZIONE DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI PASTI

(restano comunque fermi i requisiti previsti in materia igienico-sanitaria. Per gli esercizi di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), numero 2 della legge la cucina tradizionale è sostituita da un posto di lavoro adeguato per la tipologia dei piatti proposti e per l'eventuale riscaldamento degli stessi ed il menù previsto per la classificazione ad 1, 2 e 3 stelle è sostituito con un menù comprendente una sufficiente, buona e ottima varietà di piatti; per gli esercizi di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), numero 3 della legge la cucina tradizionale è sostituita dal posto di lavoro per la preparazione delle pizze e dal forno, il cuoco è sostituito con il pizzaiolo ed il menù previsto per la classifica ad 1, 2 e 3 stelle è sostituito con un menù comprendente rispettivamente una sufficiente, buona e ottima varietà di pizze)

5 STELLE	4 STELLE	3 STELLE	2 STELLE	1 STELLA
<p>1. Attrezzature, mobilio e arredamento generale in perfetto stato e di qualità superiore</p> <p>2. Biancheria da tavola, cristalleria, argenteria e stoviglie uniformi, in perfetto stato e di qualità superiore</p> <p>3. Servizio di cucina diretto da uno chef, coadiuvato da cuochi capipartite e da personale professionalmente qualificato in numero adeguato per garantire la migliore efficienza del servizio stesso</p> <p>4. Servizio di sala effettuato da un direttore di sala, da un sommelier e da personale professionalmente qualificato in numero più che adeguato ai posti a sedere (di norma almeno un cameriere per ogni 25 posti)</p> <p>5. Personale fornito di divisa uniforme, elegante e distinta per categorie di personale</p> <p>6. Servizio garantito in almeno tre lingue straniere</p> <p>7. Menù comprendente piatti di cucina nazionale ed internazionale che includa le specialità tipiche locali composto come minimo da: - 5 antipasti - 10 primi piatti - 10 secondi piatti con relativi contorni - 5 qualità di formaggi - notevole varietà di frutta fresca - carrello di dolci freschi - disponibilità menù per bambini - carta dei vini comprendente vini pregiati e di annata trentini italiani ed esteri</p> <p>8. Servizio di guardaroba con spazi appositamente attrezzati e personale addetto</p> <p>9. Sala ristorante collocata in locale apposito munito degli accorgimenti necessari per limitare l'inquinamento acustico</p> <p>10. Presenza di almeno una sala separata riservata ai fumatori</p> <p>11. Adeguata cucina</p> <p>12. Adeguati servizi igienici separati e distinti per sesso con antigabinetto separato e distinto per sesso dotato di sistemi automatici di apertura dell'acqua e di accensione delle luci</p> <p>13. Impianto di riscaldamento</p> <p>14. Impianto di condizionamento dell'aria</p> <p>15. Impianto telefonico per i clienti in cabina o in zona comunque a tal fine destinata e riservata</p> <p>16. Servizio telefax in locale apposito</p> <p>17. Servizio segreteria e custodia apparecchi telefonici portatili</p> <p>18. Disponibilità seggiolini per bambini</p>	<p>1. Attrezzature, mobilio e arredamento generale in perfetto stato e di qualità superiore</p> <p>2. Biancheria da tavola, dotazioni da tavola, e stoviglie in perfetto stato e di qualità superiore con disponibilità di cristalleria e argenteria</p> <p>3. Servizio di cucina diretto da uno chef coadiuvato da cuochi capipartite e dal personale subalterno necessario</p> <p>4. Servizio di sala effettuato da un direttore di sala e da personale professionalmente qualificato in numero più che adeguato ai posti a sedere (di norma almeno un cameriere per ogni 40 posti)</p> <p>5. Personale fornito di divisa uniforme ed elegante</p> <p>6. Servizio garantito in almeno due lingue straniere</p> <p>7. Menù comprendente piatti di cucina nazionale ed internazionale e che includa almeno qualche specialità tipica locale composto come minimo da: - 2 antipasti - 5 primi piatti - 5 secondi piatti con relativi contorni - 3 qualità di formaggi - varietà di frutta fresca - varietà di dolci freschi - disponibilità menù per bambini - carta dei vini comprendente vini pregiati trentini, italiani ed esteri</p> <p>8. Servizio di guardaroba con spazi appositamente attrezzati</p> <p>9. Sala ristorante collocata in locale apposito munito degli accorgimenti necessari per limitare l'inquinamento acustico</p> <p>10. Presenza di almeno una sala separata riservata ai fumatori</p> <p>11. Adeguata cucina</p> <p>12. Adeguati servizi igienici separati e distinti per sesso con antigabinetto separato e distinto per sesso dotato di sistemi automatici di apertura dell'acqua e di accensione delle luci</p> <p>13. Impianto di riscaldamento</p> <p>14. Impianto di condizionamento dell'aria per gli esercizi ubicati ad altitudine inferiore a 500 metri s.l.m.</p> <p>15. Impianto telefonico per i clienti in cabina o in zona comunque a tal fine destinata e riservata</p> <p>16. Servizio telefax</p> <p>17. Disponibilità seggiolini per bambini</p>	<p>1. Attrezzature, mobilio e arredamento generale in ottimo stato e di ottima qualità</p> <p>2. Biancheria da tavola, dotazioni da tavola e stoviglie in ottimo stato e di ottima qualità</p> <p>3. Servizio di cucina effettuato da un cuoco e dal personale subalterno necessario</p> <p>4. Servizio di sala effettuato da personale qualificato in numero adeguato ai posti a sedere</p> <p>5. Personale fornito di divisa uniforme e sufficientemente elegante</p> <p>6. Servizio garantito in almeno una lingua straniera</p> <p>7. Menù comprendente piatti di cucina nazionale e che includa alcune specialità tipiche locali composto come minimo da: - 1 antipasto - 3 primi piatti - 3 secondi piatti con relativi contorni - 1 qualità di formaggio - frutta e dolci freschi - disponibilità di mini-menù per bambini - carta dei vini comprendente vini trentini, italiani ed esteri</p> <p>8. Servizio di guardaroba per gli esercizi annessi ad attività prevalente di ballo (discoteche)</p> <p>9. Sala ristorante collocata in locale apposito</p> <p>10. Adeguata cucina</p> <p>11. Adeguati servizi igienici separati e distinti per sesso con antigabinetto anche comune</p> <p>12. Impianto di riscaldamento</p> <p>13. Impianto telefonico per i clienti</p> <p>14. Disponibilità seggiolini per bambini</p>	<p>1. Attrezzature, mobilio e arredamento generale in buono stato e di buona qualità</p> <p>2. Biancheria da tavola, dotazioni da tavola e stoviglie in buono stato e di buona qualità</p> <p>3. Servizio di cucina effettuato da un cuoco</p> <p>4. Servizio di sala effettuato da personale adeguato</p> <p>5. Menù comprendente come minimo: - 1 antipasto - 2 primi piatti - 2 secondi piatti con relativi contorni - frutta o dolce - un discreto assortimento di vino e bevande</p> <p>6. Sala ristorante collocata in locale destinato anche ad altri servizi per i clienti</p> <p>7. Adeguata cucina</p> <p>8. Adeguati servizi igienici separati e distinti per sesso</p> <p>9. Impianto di riscaldamento</p> <p>10. Impianto telefonico per i clienti</p>	<p>1. Attrezzature, mobilio e arredamento generale in sufficiente stato e di sufficiente qualità</p> <p>2. Biancheria da tavola, dotazioni da tavola e stoviglie in sufficiente stato e di sufficiente qualità</p> <p>3. Servizio effettuato anche dal solo titolare</p> <p>4. Menù comprendente come minimo: - 1 primo piatto - 1 secondo piatto con relativo contorno - un sufficiente assortimento di vini e bevande</p> <p>5. Sala ristorante collocata in locale destinato anche ad altri servizi per i clienti</p> <p>6. Adeguata cucina</p> <p>7. Adeguati servizi igienici</p> <p>8. Impianto di riscaldamento</p> <p>9. Impianto telefonico per i clienti</p>