|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Repubblica ItalianaREPUBBLICA ITALIANA | UEFONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE:REGIONE UMBRIA | APPROCCIO LEADERLEADER |

****

**Allegato B**

**A GAL Media Valle del Tevere**

*info@pec.mediavalletevere.it*

**Autodichiarazione ai sensi del DPR 445/2000**

Il/La sottoscritto/a nato/a a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_prov.

il residente a in Via/Piazza n. \_\_\_

C.F. ;

in qualità di *(compilare la voce che interessa)*: □ Titolare □ Legale rappresentante

della impresa

con sede legale in Via/Piazza \_\_\_\_\_\_\_n. \_

C.F. o P.I. ;

 Mail tel.

 e

 con sede operativa in Via/Piazza n.

 Denominazione ditta \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dei benefici eventualmente conseguiti (ai sensi del D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità

**DICHIARA**

* + 1. di essere in regola con quanto previsto all’art. 3.1.2 del disciplinare:
			1. **PROPOSTA ENOGASTRONOMICA**
* Nel menù è presente **almeno una percentuale pari al 50% di piatti o prodotti (numero)** identificati negli allegati da A a D, opportunamente segnalati e identificati con la dicitura PAT- DOP- IGP- locale.
* Il ristorante ha una percentuale di approvvigionamento regionale (si intenda di prodotti di aziende produttrici della regione) **pari al 70% in valore (per agriturismi pari al 85%)**.
* Il ristorante garantisce almeno 4 menu diversificati, nel corso di un anno solare, in base alla stagionalità. Il requisito potrà esser soddisfatto attraverso l’elaborazione di almeno 4 menu chiaramente identificati (es menu invernale, primaverile, estivo, autunnale, che racchiude tutta l’offerta), oppure attraverso la presenza di un menu della stagione (tipo menu del giorno che si aggiunge al menu di base standard e fisso). Nel primo caso i piatti, **almeno 3,** con prodotti esclusivamente di stagione saranno identificati con un simbolo condiviso.
* E’ presente una lista dell'olio con **almeno 3 diverse tipologie** di provenienza regionale, per agriturismi può essere solo uno, se autoprodotto. L’olio dovrà essere servito tramite appositi contenitori che non consentano manomissione o contaminazione (es tappo anti rabbocco)
* E’ presente una carta dei vini-birre-liquori-distillati umbri dedicata alle specialità Umbre, con indicazione di eventuale DOP-IGP.

Il sottoscritto dichiara inoltre di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all’art.10 della legge 675/96 (Privacy) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell’ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

*Allegare documento in corso di validità.*

………………..lì………………….

Firma (per esteso e leggibile)