**Allegato B**

**PIANO AZIENDALE  
ATTIVITÀ DI ITTITURISMO**

Il sottoscritto:

*Cognome:* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *Nome:* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Nato a*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *in data*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Codice Fiscale:* | | | | | | | | | | | | | | | | |

ha elaborato il presente Piano Aziendale, allegato alla Segnalazione Certificata di Inizio Attività di ittiturismo.

A tale riguardo, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazioni mendaci e di falsità in atti, così come stabilito dall’articolo 76 del D.P.R. n. 445/2000, nonché di quanto previsto dall’articolo 75 del medesimo D.P.R. n. 445/2000, dichiara quanto segue:

1. **ANAGRAFICA DELL’IMPRESA ITTICA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ragione sociale / Denominazione |  | | |
| Legale Rappresentante |  | | |
| Sede Legale (Comune; indirizzo) |  | | |
| Sede Operativa (Comune; indirizzo) |  | | |
| Codice Fiscale |  | | |
| Partita IVA |  | | |
| Telefono |  | | |
| E-mail |  | | |
| Sito web |  | | |
| Forma giuridica | 🞎 Ditta individuale | | |
| 🞎 Società di persone | | |
| 🞎 Società di capitali | | |
| 🞎 Società cooperativa | | |
| 🞎 Altro (specificare) | | |
| Iscrizione Registro Imprese CCIAA | Numero: | Data: | |
| Iscrizione Registro Imprese Pesca | Numero: | Data: | Parte: |

1. **ATTIVITÀ DI PESCA** 🞎 SÌ 🞎 NO

Tipo di pesca praticata:

🞎 costiera locale

🞎 costiera ravvicinata

🞎 mediterranea (o di altura)

🞎 oltre gli Stretti (od oceanica)

Numero di imbarcazioni armate: \_\_\_\_\_\_

Informazioni relative a ciascuna imbarcazione:

|  |  |
| --- | --- |
| **IMBARCAZIONE N. 1** | |
| Denominazione imbarcazione |  |
| Numero UE CFR (*Common Fleet Register*) |  |
| Numero di immatricolazione |  |
| Compartimento marittimo di iscrizione |  |
| Porto base |  |
| Stazza GT |  |
| Lunghezza fuori tutto LOA |  |
| Potenza del motore principale in kW |  |
| Sistemi di pesca autorizzati |  |
| Sistema di pesca prevalente |  |
| Attrezzo principale |  |
| Attrezzi secondari |  |
| Quantitativo sbarcato annuo (1)  eventualmente distinto per tipologie |  |

*(1) valore medio riferito agli ultimi 3 anni*

|  |  |
| --- | --- |
| **IMBARCAZIONE N. 2** | |
| Denominazione imbarcazione |  |
| Numero UE CFR (*Common Fleet Register*) |  |
| Numero di immatricolazione |  |
| Compartimento marittimo di iscrizione |  |
| Porto base |  |
| Stazza GT |  |
| Lunghezza fuori tutto LOA |  |
| Potenza del motore principale in kW |  |
| Sistemi di pesca autorizzati |  |
| Sistema di pesca prevalente |  |
| Attrezzo principale |  |
| Attrezzi secondari |  |
| Quantitativo sbarcato annuo (1)  eventualmente distinto per tipologie |  |

*(1) valore medio riferito agli ultimi 3 anni*

1. **ATTIVITÀ DI ACQUACOLTURA IN MARE** 🞎 SÌ 🞎 NO

Numero di imbarcazioni armate: \_\_\_\_\_\_

Informazioni relative a ciascuna imbarcazione:

|  |  |
| --- | --- |
| Denominazione imbarcazione |  |
| Numero UE CFR (*Common Fleet Register*) |  |
| Numero di immatricolazione |  |
| Compartimento marittimo di iscrizione |  |
| Porto base |  |
| Stazza GT |  |
| Lunghezza fuori tutto LOA |  |
| Potenza del motore principale in kW |  |

Numero di impianti di acquacoltura: \_\_\_\_\_\_

Informazioni relative a ciascun impianto di acquacoltura:

|  |  |
| --- | --- |
| Codice identificativo  della concessione marittima |  |
| Specie allevate |  |
| Sistema di allevamento |  |
| Produzione annua (1) |  |
| Unità di personale impiegate (1) |  |
| Ore-persona totali annue (2) |  |
| Descrizione sintetica dell’impianto |  |

*(1) valore medio riferito agli ultimi 3 anni*

*(2) “ora-persona” = ora di lavoro effettuata da un’unità di personale;*

*“ore-persona totali annue” = somma di tutte le ore lavorative effettuate da tutte le unità di personale impiegate in un anno;*

*il valore da indicare è la media riferita agli ultimi 3 anni.*

1. **ATTIVITÀ DI ACQUACOLTURA IN ACQUA DOLCE** 🞎 SÌ 🞎 NO

Numero di impianti di acquacoltura: \_\_\_\_\_\_

Informazioni relative a ciascun impianto di acquacoltura:

|  |  |
| --- | --- |
| Ubicazione  (indirizzo, comune, provincia) |  |
| Specie allevate |  |
| Sistema di allevamento |  |
| Produzione annua (1) |  |
| Unità di personale impiegate (1) |  |
| Ore-persona totali annue (2) |  |
| Descrizione sintetica dell’impianto |  |

*(1) valore medio riferito agli ultimi 3 anni*

*(2) “ora-persona” = ora di lavoro effettuata da un’unità di personale;*

*“ore-persona totali annue” = somma di tutte le ore lavorative effettuate da tutte le unità di personale impiegate in un anno;*

*il valore da indicare è la media riferita agli ultimi 3 anni.*

1. **ITTITURISMO**

**5.1) SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI**  🞎 SÌ 🞎 NO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Numero massimo di posti a tavola | Al coperto: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | All’aperto: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Periodo di apertura annuale n. 1:  dal \_\_\_\_/\_\_\_\_ al \_\_\_\_/\_\_\_\_  numero giorni di apertura: \_\_\_\_ | 🞎 Lunedì  🞎 Martedì  🞎 Mercoledì  🞎 Giovedì  🞎 Venerdì  🞎 Sabato  🞎 Domenica | 🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena |
| Periodo di apertura annuale n. 2:  dal \_\_\_\_/\_\_\_\_ al \_\_\_\_/\_\_\_\_  numero giorni di apertura: \_\_\_\_ | 🞎 Lunedì  🞎 Martedì  🞎 Mercoledì  🞎 Giovedì  🞎 Venerdì  🞎 Sabato  🞎 Domenica | 🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena |
| Periodo di apertura annuale n. 3:  dal \_\_\_\_/\_\_\_\_ al \_\_\_\_/\_\_\_\_  numero giorni di apertura: \_\_\_\_ | 🞎 Lunedì  🞎 Martedì  🞎 Mercoledì  🞎 Giovedì  🞎 Venerdì  🞎 Sabato  🞎 Domenica | 🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena  🞎 pranzo 🞎 cena |

*N.B. i periodi di apertura sono comunicati annualmente al Comune ai sensi dell’art. 12, c. 5, lett. c) del R.R. Le eventuali variazioni sono comunicate ai sensi dell’art. 9 del R.R.*

Numero totale annuo previsto di pasti: \_\_\_\_\_\_\_

Quantitativo totale annuo previsto di materia prima ittica impiegata: kg \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Quantitativo annuo previsto di materia prima ittica di provenienza aziendale impiegata: kg \_\_\_\_\_\_\_\_

IMMOBILI UTILIZZATI:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Comune  Indirizzo | Fg. | Mapp. | Sub. | Titolo di disponibilità | Sup. netta  (m²) | Posti a tavola |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| *sommano* | | | | |  |  |

**5.2) OSPITALITÀ**  🞎 SÌ 🞎 NO

|  |  |
| --- | --- |
| Numero camere singole: | \_\_\_\_\_\_ con bagno \_\_\_\_\_\_ senza bagno |
| Numero camere doppie | \_\_\_\_\_\_ con bagno \_\_\_\_\_\_ senza bagno |
| Numero camere triple | \_\_\_\_\_\_ con bagno \_\_\_\_\_\_ senza bagno |
| Numero unità abitative indipendenti | \_\_\_\_\_\_ |
| Numero totale di posti letto: | \_\_\_\_\_\_ |
| Periodo di apertura annuale n. 1:  dal \_\_\_\_/\_\_\_\_ al \_\_\_\_/\_\_\_\_  numero giorni di apertura: \_\_\_\_  colazione: 🞎 SÌ 🞎 NO | 🞎 Lunedì  🞎 Martedì  🞎 Mercoledì  🞎 Giovedì  🞎 Venerdì  🞎 Sabato  🞎 Domenica |
| Periodo di apertura annuale n. 2:  dal \_\_\_\_/\_\_\_\_ al \_\_\_\_/\_\_\_\_  numero giorni di apertura: \_\_\_\_  colazione: 🞎 SÌ 🞎 NO | 🞎 Lunedì  🞎 Martedì  🞎 Mercoledì  🞎 Giovedì  🞎 Venerdì  🞎 Sabato  🞎 Domenica |
| Periodo di apertura annuale n. 3:  dal \_\_\_\_/\_\_\_\_ al \_\_\_\_/\_\_\_\_  numero giorni di apertura: \_\_\_\_  colazione: 🞎 SÌ 🞎 NO | 🞎 Lunedì  🞎 Martedì  🞎 Mercoledì  🞎 Giovedì  🞎 Venerdì  🞎 Sabato  🞎 Domenica |

*N.B. i periodi di apertura sono comunicati annualmente al Comune ai sensi dell’art. 12, c. 5, lett. c) del R.R. Le eventuali variazioni sono comunicate ai sensi dell’art. 9 del R.R.*

IMMOBILI UTILIZZATI:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Comune  Indirizzo | Fg. | Mapp. | Sub. | Titolo di disponibilità | Sup. netta  (m²) | Posti  letto |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| *sommano* | | | | |  |  |

**5.3) ATTIVITÀ DIDATTICHE, RICREATIVE, CULTURALI E DI SERVIZI, FINALIZZATE ALLA CORRETTA FRUIZIONE DEGLI ECOSISTEMI E DELLE RISORSE DELLA PESCA E ALLA VALORIZZAZIONE DEGLI ASPETTI SOCIO-CULTURALI DELLE IMPRESE ITTICHE:**

**ATTIVITÀ DIDATTICHE** 🞎 SÌ 🞎 NO

DESCRIZIONE:

**ATTIVITÀ RICREATIVE** 🞎 SÌ 🞎 NO

DESCRIZIONE:

**ATTIVITÀ CULTURALI** 🞎 SÌ 🞎 NO

DESCRIZIONE:

**ATTIVITÀ DI SERVIZI** 🞎 SÌ 🞎 NO

DESCRIZIONE:

**5.4) PERSONALE IMPIEGATO NELL’ITTITURISMO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Unità di personale impiegate (1) |  | |
| Ore-persona annue (2) | Per somministrazione alimenti = |  |
| Per ospitalità = |  |
| Per attività didattiche, ricreative, culturali e di servizi = |  |
| Ore-persona totali annue = |  |
| Verifica del rapporto di prevalenza  (solo per acquacoltori): |  | |

*(1) valore medio previsto nei periodi di apertura dell’attività di ittiturismo*

*(2) “ora-persona” = ora di lavoro effettuata da un’unità di personale;*

*“ore-persona totali annue” = somma di tutte le ore lavorative effettuate in un anno da tutte le unità di personale impiegate nell’ittiturismo;*

*il valore da indicare è la media riferita agli ultimi 3 anni.*

**5.5) RELAZIONE INTEGRATIVA E DESCRITTIVA DELL’ATTIVITÀ DI ITTITURISMO**