

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO NOTORIO
ai sensi del DPR 28/12/2000 n. 455.
MANIFESTAZIONE A PREMI denominata "BUSTA GIUSTA"

Il sottoscritto Castelnovo Corrado nato a Lecco (LC) il 22/03/1967 e residente a Crema (CO), frazione San Vito, cod. fisc. CST CRD 67C22 E507O in qualità di legale rappresentante della società "La Baia srl", consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità,

DICHIARA CHE:

L'operazione a premi denominata "NATALE ANTICIPATO" è disciplinata dal seguente regolamento:

NATALE ANTICIPATO

Regolamento manifestazione a premio esclusa

1. Soggetto promotore

LA BAIÀ SRL con sede in Crema (CO), frazione San Vito, Codice Fiscale, P.IVA e N. Iscrizione Registro delle Imprese di Como: 02132470135 – posta elettronica certificata: labaiasrl@legalmail.it, esercente l'attività di ristorante e bar, legalmente rappresentata dal presidente del Consiglio di Amministrazione Castelnovo Corrado, nato a Lecco (LC) il 22/03/1967, residente a Crema (CO), frazione di San Vito – C.F. CST CRD 67C22 E507O

2. Denominazione

Nome della operazione a premi: NATALE ANTICIPATO

3. Durata

Dal 01.09.2021 al 01.11.2021;

4. Destinatari

Chi può partecipare all'operazione a premi: tutti i consumatori finali che effettuano consumazione di due pasti (pranzi o cene) presso il ristorante "La Baia" durante il periodo di durata dell'operazione.

5. Ambito territoriale

Italia, presso il Ristorante La Baia® in Crema loc. San Vito

6. Pubblicità

- *Manifesto presente al Ristorante La Baia® disponibile a tutti gli avventori.*
- *Attraverso contenuti pubblicati sui Social Media (Facebook e Instagram).*
- *Tramite l'invio di email marketing a tema sul database di contatti iscritti alla newsletter del Ristorante La Baia®.*

7. Disponibilità del regolamento

Il regolamento in originale, viene conservato presso la sede de “La Baia” per tutta la durata della manifestazione e per i 12 mesi successivi alla sua conclusione.

8. Modalità di svolgimento dell'operazione a premi

Promozione valida dal 01 settembre al 01 novembre 2021.

Dal 01 settembre al 30 settembre, ad ogni tavolo viene offerto di pescare una busta sigillata contenente un premio segreto. Può essere pescata una sola busta per tavolo. Perché sia possibile riscattare il premio segreto al suo interno, la busta deve rimanere chiusa. Dal 01 ottobre al 01 novembre, il possessore della busta premio tornando al ristorante può ricevere il premio contenuto al suo interno. Può essere aperta solo una busta per tavolo. Perché la promozione sia valida la busta va aperta di fronte ad una persona dello staff del Ristorante La Baia®.

9. Accettazione del regolamento

La partecipazione a questa manifestazione comporta l'accettazione incondizionata di tutte le clausole del presente regolamento

10. Premi

- **N. 1/uno Buono del valore di 1000€** da utilizzare su una spesa successiva nel medesimo punto vendita Ristorante La Baia®
Dettaglio: *il buono del valore di 1000€ sarà valido fino al 30/09/2022 per una consumazione al ristorante. L'importo potrà essere utilizzato in un'unica soluzione oppure scaglionato in più riprese fino a raggiungere l'intero ammontare.*
- **N. 3/tre Buoni del valore di 500€** da utilizzare su una spesa successiva nel medesimo punto vendita Ristorante La Baia®
Dettaglio: *il buono del valore di 500€ sarà valido fino al 30/09/2022 per una consumazione al ristorante. L'importo potrà essere utilizzato in un'unica soluzione oppure scaglionato in più riprese fino a raggiungere l'intero ammontare.*
- **N. 20/venti Buoni del valore di 50€** da utilizzare su una spesa successiva nel medesimo punto vendita Ristorante La Baia®

Dettaglio: il buono del valore di 50€ sarà valido fino al 30/09/2022 per una consumazione al ristorante. L'importo potrà essere utilizzato in un'unica soluzione oppure scaglionato in più riprese fino a raggiungere l'intero ammontare.

- **N. 14/quattordici Quercus – Selezione Bianca casa KLET** in bottiglia da 5l

Dettaglio: Il marchio Quercus è sinonimo di uno stile di vino moderno – fresco, con sentori di frutta e dal gusto pieno. I vini Quercus si sposano con i piatti della cucina mediterranea preparati con svariati ingredienti di stagione, i quali rappresentano la base di un'alimentazione sana. Formato da 5l.

- **N. 36/trentasei Roero Arneis DOCG – Az. Agricola Malvirà** in bottiglia da 5l

Dettaglio: Tradizione familiare, esperienza e profondo rispetto per la terra sono i principi guida di Malvirà. Le diverse esposizioni dei vigneti e le caratteristiche peculiari dei terreni consentono di produrre vini dal carattere ben definito, che esprimono nel bicchiere il senso autentico del Roero: una terra di soli 420 km quadrati situati alla sinistra del fiume Tanaro, a nord di Alba, in Piemonte. Formato da 5l.

- **N. 76/settantasei Timoncello® – Il Liquore del Lago di Como** in bottiglia da 0,70l

Dettaglio: Timoncello® è il Liquore del Lago di Como che riscopre una ricetta originale dei primi del '900. Baldassare Castelnovo, oste a Civate, decise di lavorare a una sua personale ricetta per portare l'apprezzatissimo liquore di limoni sul territorio del Lago. Un abbinamento balsamico, rinfrescante e delicato che permette di apprezzare l'Erba di Pèss: simbolo del Lago di Como. Così viene chiamato il timo in queste zone, un'erba aromatica da sempre molto utilizzata dai pescatori laghée per condire i piatti a base di pesce di lago. Un prodotto naturale ottenuto dall'infusione di Limoni Italiani IGT e di Timo del Lago. Senza l'aggiunta di additivi, conservanti, coloranti o allergeni.

- **N. 150/centocinquanta Medeghino – Il salame del Pirata di Musso**

Dettaglio: Il salame che prende il nome dal famoso condottiero che nel '500 fece della Rocca di Musso il suo pericolosissimo covo sul Lago di Como. Gian Giacomo Medici, detto Medeghino, obbligò i macellai di Dongo a produrre insaccati per il suo castello. In particolare, il pirata andava matto per un certo tipo di salame, particolarmente saporito e di dimensioni ridotte che usava mangiare in un paio di bocconi. Oggi, la Macelleria Mazzucchi di Dongo lo insacca in esclusiva per il Ristorante La Baia® curando la lavorazione tradizionale delle materie prime senza ricorrere a ingredienti chimici o a trattamenti conservanti di origine non naturale. Il salame Medeghino mantiene le sue origini storiche e la produzione locale donghese... ma senza la minaccia incombente della spada del pirata De Medici.

- **N. 1200/milleduecento Malvasia – Villa Dugo in bottiglie da 0,75l**

Dettaglio: Azienda, a nord di Gorizia fondata nel 1782 da una vigna denominata “Meja”. I fratelli Alessio, Giuseppe e Rinaldo hanno deciso di consolidare le caratteristiche organolettiche che i terreni del Collio, difficilida coltivare e ricchi di sali minerali, sanno trasmettere a vini unici al mondo.

11. Termine di consegna

Tutti i premi saranno consegnati ai vincitori dopo la regolare apertura della busta.

12. Privacy

I dati personali rilasciati dai vincitori verranno trattati nel rispetto di quanto previsto dal Art. 13 GDPR – Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (UE/2016/679) e della normativa italiana in vigore. Gli interessati potranno revocare il consenso al trattamento dei dati per le finalità indicate ed esercitare i loro diritti in ogni momento inviando una mail a: info@ristorantelabaia.it

13. Note finali

Tutta la documentazione relativa all’operazione in oggetto verrà debitamente custodita, fino al compimento di un anno dalla data di conclusione dell’operazione, presso la sede dell’attività: Ristorante “La Baia srl”, Crema (CO), frazione di San Vito.

Luogo e Data	Timbro e firma del promotore
--------------	------------------------------