



MARCHIO DI QUALITÀ
OSPITALITÀ ITALIANA – TUSCIA VITERBESE
RISTORANTE



SCHEDA DI ADESIONE
(restituire al Ce.F.A.S. fax 0761.345974)

DATI STRUTTURA		
Nome e Cognome titolare/responsabile:		
Denominazione Ditta:		
Nome Ristorante:		
Indirizzo (via/p.zza):		N°
Cap:	Comune:	Prov:
Località:		
Tel.:	Fax:	
Email:	Sito Web:	
Eventuali certificazione possedute		- Sistemi di qualità: _____
- Sistema ambientale: _____		- Altro: _____
Eventuali certificazioni possedute:		- Sistemi di qualità:
- Sistema ambientale:		- Altro
Fatturato relativo all'ultimo anno (indicare quale): Euro		
Informazioni per raggiungere la struttura: (consigliabile allegare brochure)		
CARATTERISTICHE STRUTTURA		
Rispetto normativa sulla sicurezza sul lavoro	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
Il personale dispone di divisa/abbigliamento identificabile	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
Toilette Uomo/Donna	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
Menu stampato	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
Carta dei vini	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
Aria condizionata	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
Applicazione di un sistema di autocontrollo igienico sanitario (haccp)	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
Sistema di depurazione e ricambio dell'aria	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
Adeguamento art. 51 legge 3/ 2003 (tutela salute dei non fumatori)	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
Presenza di un parcheggio	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	

Carte di credito:	<input type="checkbox"/> American Express	<input type="checkbox"/> Carta Aura	<input type="checkbox"/> Mastercard	<input type="checkbox"/> JCB
	<input type="checkbox"/> Diners Club	<input type="checkbox"/> Eurocard	<input type="checkbox"/> Visa	
	<input type="checkbox"/> PagoBancomat	<input type="checkbox"/> Maestro	<input type="checkbox"/> CartaSi	
Anno avvio attività		Anno ultima ristrutturazione		
Periodo di apertura della Struttura				
<input type="checkbox"/> Annuale <input type="checkbox"/> Stagionale (indicare il periodo dal al)				
Giorno di chiusura		Prezzo: min max:		
Coperti n°.....		Coperti esterni n°.....		Tavoli n°.....
				Tavoli esterni n°.....
Sale n°.....	Superficie delle sale 1) mq.....		2) mq	3) mq
	4) mq			
Superficie degli spazi esterni				
Prevalente tipologia di clienti: <input type="checkbox"/> Turismo <input type="checkbox"/> Affari <input type="checkbox"/> Residenziale				
Prevalente area di provenienza: <input type="checkbox"/> Locale <input type="checkbox"/> Europea				
<input type="checkbox"/> Nazionale <input type="checkbox"/> Extra-europea				

Proprietà: <input type="checkbox"/> Proprietà diretta <input type="checkbox"/> Gestione in affitto			
Tipo di gestione: <input type="checkbox"/> Manageriale <input type="checkbox"/> Familiare			
ADDETTI	Totale (valore assoluto)	Stagionali (%)	Fissi (%)
N. Dirigenti/manager			
Totale Dipendenti			

DEFINIZIONE TIPOLOGICA: segnali in quale di queste tipologie si inserisce il Suo ristorante

- Ristorante gourmet** (Il tratto caratteristico dei ristoranti che appartengono a questa tipologia è la presenza di un menù-degustazione, nell'ambito di una offerta più ampia).
- Ristorante internazionale** (si contraddistingue per la presenza nel menù di piatti 'internazionali', ossia di piatti comuni ai ristoranti di diversi Paesi (prosciutto, salmone, filetto al pepe verde, ecc..).L'offerta è adatta ad una clientela internazionale che non cerca caratterizzazioni forti della cucina. La ristorazione alberghiera in genere potrebbe appartenere a questa categoria)
- Ristorante classico italiano** (rientrano in questa tipologia di ristorazione tutti quei locali che presentano un'offerta gastronomica in linea con la tradizione italiana ma senza particolari connotazioni di tipicità. Anche la carta dei vini non è territorialmente caratterizzata preferendo prodotti assai diffusi a livello nazionale.)
- Ristorante tipico regionale** (ristorante nel quale la cucina è fortemente legata al territorio sia per i prodotti utilizzati che per i "piatti". Anche la carta dei vini presenta una decisa territorializzazione.)
- Ristorante pizzeria** (si tratta di un locale nel quale la pizza non soltanto integra l'offerta gastronomica ma rappresenta anche un prodotto di punta dell'esercizio. E' importante la presenza del forno a legna.)

Il sottoscritto Titolare/Rappresentante Legale della Struttura di cui sopra, chiede di aderire al Progetto "Marchio di Qualità Ospitalità Italiana – Tuscia Viterbese".

Data: _____ **Timbro e Firma** _____

Informativa e consenso al trattamento dei dati ai sensi del Decreto Legislativo n. 196/2003.

La società ISNART S.c.p.a. ed il Ce.F.A.S. Le garantiscono che tutte le risposte da Lei fornite resteranno assolutamente riservate e saranno usate solo ai fini del corretto svolgimento del progetto, nel pieno rispetto del D.Lgs 196/2003 sulla tutela della Privacy.

La informiamo di quanto segue:

1. Il trattamento a cui saranno sottoposti tutti i dati personali richiesti e/o acquisiti è diretto al solo fine di partecipazione al progetto "Marchio di Qualità"
2. La comunicazione di tali dati è facoltativa, tuttavia la mancata comunicazione non renderà possibile la partecipazione al progetto;
nella Sua qualità di interessato, gode dei diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs 196/2003, tra cui:
 - a. ottenere la conferma dell'esistenza o meno in archivio dei dati personali che La riguardano ed averne comunicazione in forma intelligibile;
 - b. avere conoscenza della loro origine, della logica e delle finalità su cui si basa il trattamento;
3. Qualsiasi richiesta o comunicazione in merito può essere inoltrata scrivendo a ISNART scpa – Corso d'Italia, 92 – 00198 Roma, indicando come riferimento progetto "Marchio di Qualità" o al Ce.F.A.S. Viale Trieste 127 – 01100 VITERBO

Il/La sottoscritto/a, acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento, presta il suo consenso per il trattamento dei dati necessari allo svolgimento delle operazioni indicate nell'informativa.

Data: _____ **Timbro e Firma** _____

Nota: La Commissione di Valutazione/ Isnart si riserva di valutare la scheda compilata in base ai requisiti di adesione al progetto.

Restano escluse dall'iniziativa le seguenti imprese ristorative: self-service, pizzerie pure, pubs, bar con ristoro, fast-food (ristorazione veloce), ristoranti che offrono cucina solo straniera, ristoranti che non hanno licenza di pubblico esercizio.