



CITTÀ DI CHIVASSO  
CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

**ISTANZA RELATIVA ALL'AVVISO PUBBLICO PER L'ATTIVITÀ DI  
SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE ALL'INTERNO DELLA FIERA DEL  
BEATO ANGELO CARLETTI DEL 28/08/2024**

**OFFERTA TECNICO QUALITATIVA**

IL/LA SOTTOSCRITTO/A.....

UBICATA IN COMUNE DI ..... PROV. ....

VIA ..... CAP ..... TEL.....

E-MAIL ..... P.IVA.....

COD. FISCALE..... ISCRIZ. CCIAA DI .....

N.REA ..... DEL .....

AUTORIZZAZ. SANITARIA/NOTIFICA REG. CE 852/2004 ..... N./PROT.....

DEL ..... PRESENTATA AL COMUNE DI .....

IN DATA .....

**SI IMPEGNA IRREVOCABILMENTE AD ATTUARE IL SEGUENTE PROGETTO DI  
SOMMINISTRAZIONE:**

**CRITERIO 1: VARIETÀ DEGLI ALIMENTI PROPOSTI**

Tipologia alimento	N° proposte diverse
Primi piatti – Piatti unici	
Contorni	
Panini	
Dolci	

A titolo esemplificativo:

- I primi piatti o piatti unici possono comprendere: agnolotti, ravioli, trippa, pizza, ecc.
- I contorni possono comprendere: patate, verdure, torte salate, ecc.
- I panini comprendono ogni tipo di pane, di cialda o focaccia imbottita

**CRITERIO 2: VALUTAZIONE MENÙ**

<b>PRIMI PIATTI – PIATTI UNICI</b>				
<b>N.</b>	<b>Nome alimento</b>	<b>Ingredienti usati</b>	<b>Grammi per porzione</b>	<b>Prezzo al pubblico</b>

Ad integrazione di quanto sopra deve essere fatta per ogni singola pietanza una descrizione della tecnica di manipolazione e di cottura con tempi e temperature ben definite.

**CRITERIO 2: VALUTAZIONE MENÙ**

<b>CONTORNI</b>				
<b>N.</b>	<b>Nome alimento</b>	<b>Ingredienti usati</b>	<b>Grammi per porzione</b>	<b>Prezzo al pubblico</b>

Ad integrazione di quanto sopra deve essere fatta per ogni singola pietanza una descrizione della tecnica di manipolazione e di cottura con tempi e temperature ben definite.

**CRITERIO 2: VALUTAZIONE MENÙ**

<b>PANINI</b>				
<b>N.</b>	<b>Nome alimento</b>	<b>Ingredienti usati</b>	<b>Grammi per porzione</b>	<b>Prezzo al pubblico</b>

Ad integrazione di quanto sopra deve essere fatta per ogni singola pietanza una descrizione della tecnica di manipolazione e di cottura con tempi e temperature ben definite.

**CRITERIO 2: VALUTAZIONE MENÙ**

<b>DOLCI</b>				
<b>N.</b>	<b>Nome alimento</b>	<b>Ingredienti usati</b>	<b>Grammi per porzione</b>	<b>Prezzo al pubblico</b>

Ad integrazione di quanto sopra deve essere fatta per ogni singola pietanza una descrizione della tecnica di manipolazione e di cottura con tempi e temperature ben definite.

### CRITERIO 3: PERSONE IMPEGNATE NEL SERVIZIO

Totale persone presenti durante l'effettuazione del servizio <b>In Cucina – preparazione e somministrazione</b> <b>Numero</b> _____
Totale persone <b>IN PIU'</b> presenti durante l'effettuazione del servizio <b>Per aiuto gestione tavoli</b> <b>Numero</b> _____

#### Informativa ai sensi art. 13 Regolamento UE 2016/679 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati)

La informiamo che i dati raccolti saranno trattati ai sensi della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Chivasso, che lei potrà contattare ai seguenti riferimenti:

- Telefono: 01191151
- Indirizzo Email: [protocollo@comune.chivasso.to.it](mailto:protocollo@comune.chivasso.to.it) o indirizzo PEC: [protocollo@pec.comune.chivasso.to.it](mailto:protocollo@pec.comune.chivasso.to.it)

Potrà altresì contattare il Responsabile della protezione dei dati al seguente indirizzo di posta elettronica: [dpo@comune.chivasso.to.it](mailto:dpo@comune.chivasso.to.it)

Il trattamento dei dati personali raccolti viene effettuato per finalità connesse all'esecuzione di compiti di interesse pubblico e per l'esercizio di pubblici poteri, nonché per adempiere ad eventuali obblighi di legge (ai sensi dell'art. 6 par. 1 lettera e del Regolamento 2016/679), nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

I dati raccolti:

- sono trattati da personale del comune appositamente autorizzato e/o da ditte e professionisti esterni individuati Responsabili del trattamento dal Comune stesso in modalità cartacea e digitale;
- sono conservati per il tempo necessario allo svolgimento del procedimento in oggetto e nel rispetto degli obblighi di legge correlati;
- sono soggetti a comunicazione e/o a diffusione esclusivamente in adempimento ad obblighi previsti dalla legge o da regolamenti e non sono soggetti a trasferimento a paesi terzi

Potrà far valere i suoi diritti di accesso, rettifica, cancellazione e limitazione al trattamento nei casi previsti dalla normativa vigente. Ha inoltre diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la Privacy.

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

\_\_\_\_\_  
(timbro e firma)