



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

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

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

CONTORNI				
N.	Nome alimento	Ingredienti usati	Grammi per porzione	Prezzo al pubblico

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

PANINI				
N.	Nome alimento	Ingredienti usati	Grammi per porzione	Prezzo al pubblico

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

DOLCI				
N.	Nome alimento	Ingredienti usati	Grammi per porzione	Prezzo al pubblico

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

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 o indirizzo PEC: 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

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)