|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Ospitalità Italiana, la Qualità in SicurezzaIMPRESE RISTORATIVE **MODULO DI PARTECIPAZIONE** | ***Immagine che contiene testo  Descrizione generata automaticamente*** |



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | Il/La sottoscritto/a…………….………………………………………………. legale rappresentante di ……………………………………………………………………………………………………………, natura giuridica……………………………………………………………………………………………………………….. | | CHIEDE  di partecipare al bando “*Ospitalità Italiana, la Qualità in Sicurezza*”  pubblicato da Unioncamere Calabria | | | | | | | | |
| **DATI GENERALI** | | | | | | | |
| Nome Ristorante: | | | | | | | |
| Definizione della tipologia  (indicare una opzione) | ** Ristorante gourmet**  Il tratto caratteristico dei ristoranti che appartengono a questa tipologia è la presenza di un menù-degustazione, personalizzazione di ricette, cantina con 60 etichette, numero coperti non superiore ai 30, presenza di una brigata di cucina, composta da almeno 3 elementi.  ** Ristorante internazionale**  Si contraddistingue per la presenza nel menù di piatti ‘internazionali’, ossia piatti comuni ai ristoranti di diversi Paesi (prosciutto, salmone, filetto al pepe verde, ecc...) 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 diffusi a livello nazionale.  ** Ristorante tipico regionale**  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, con almeno 1 etichetta per ogni d.o.c. riconosciuta sul territorio medesimo.  ** Ristorante pizzeria**  Si tratta di un locale nel quale la pizza non soltanto integra l’offerta gastronomica ma rappresenta un prodotto di punta dell’esercizio. E’ importante la presenza del forno a legna. | | | | | | |
| Via/p.zza | | | | | | n. | |
| CAP | Comune | | | | | | Prov. |
| Località | | Coordinate GPS: | | | | | |
| Tel. | | | Fax. | | | | |
| Indirizzo e-mail da pubblicare (stampe, sito): | | | | | | | |
| Indirizzo e-mail per contatto diretto: | | | | | | | |
| Sito Web: | | | | | | | |
| **PERIODO DI APERTURA**   Annuale  Stagionale (da ......................... a ..........................) | | | | | | | |
| Periodo di ferie Da ………………………A ………………… | | | | | | | |
| **GESTIONE** | | | | | | | |
| Nome e Cognome titolare/responsabile: | | | | | | | |
| Nome e Cognome del Responsabile Qualità (se diverso dal titolare): | | | | | | | |
| Denominazione Azienda: | | | | | | | |
| C.F.: | | | | | P.IVA: | | |
| Giorno di chiusura: …………………  ..……………….. | | | |  Pranzo  Cena  Tutto il giorno | | | | |
| **PAGAMENTI DIGITALI**  Carte di credito/Bancomat  Mobile Payment (Wechat, Satispay, Alipay, ApplePay etc.)  Altro Nessuno | | | | | | | |
| **SERVIZI GENERALI** | | | | | | | |
|  Miniclub  Parcheggio  Rete WI-FI  Servizi per disabili | | | | | | | |

|  |
| --- |
| Il/La sottoscritto/a…………….………………………………………………. legale rappresentante di ……………………………………………………………………………………………………………, |
| **DICHIARA**  **di essere in possesso di tutti i requisiti e prerequisiti previsi dall’art. 1 del bando “*Ospitalità Italiana, la Qualità in Sicurezza*” pubblicato da Unioncamere Calabria** |

**Informazioni per il coinvolgimento in attività promozionali**

Le strutture che otterranno l’attestazione *Ospitalità Italiana la Qualità in Sicurezza* potranno essere inserite/segnalate all’interno di attività promozionali *(guide cartacee e/o elettroniche, campagne social, web, etc…)* che Isnart realizzerà in proprio o in collaborazione con altri soggetti. L’inserimento non comporta oneri per l’azienda e rientra tra le azioni promozionali messe in atto da Isnart per le strutture assegnatarie. L’azienda, pertanto, assieme con la presente richiesta di partecipazione autorizza a che, tutte o alcune delle informazioni presenti in questo modulo, siano usate nelle suddette attività promozionali.

**Condizioni generali per il rilascio di Ospitalità Italiana la Qualità in Sicurezza**

Le condizioni generali sono quelle riportate dal bando di Unioncamere Calabria.

Per l’attività di audit, a seguito del superamento del punteggio minimo previsto nel self assessment (quest’ultimo operato dall’azienda in completa autonomia), ISNART scpa incaricherà un ente di certificazione che opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012. L’azienda, con la sottoscrizione della presente domanda, si impegna ad un confronto con il valutatore e accetta di presentare e, ove richiesto, rendere disponibili, durante l’audit svolto da remoto, tutti gli elementi informativi e di valutazione che si rendessero necessari, per verificare i servizi, i comportamenti tenuti (anche con dimostrazione a video in real time) e la documentazione posseduta (fatture, foto, video, brochure, biglietti da visita, etc.), necessari al buon esito dell’audit.

La presente dichiarazione è resa ai sensi del DPR445/2000 – Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa.

Il Titolare/Rappresentante legale della Struttura:

**Data ………………………….. Timbro e Firma ………………….…………………………….**

Si approva espressamente e per iscritto ai sensi degli art. 1341 e 1342 del Codice Civile la clausola che prevede nel foro di Roma il foro competente in via esclusiva per le eventuali controversie.

**Data ………………………….. Timbro e Firma ………………….…………………………….**

**NB**: Isnart si riserva di valutare la scheda compilata in base ai requisiti di adesione all’iniziativa. La scheda non completa in tutte le sue parti non potrà essere considerata valida.

**Informativa sul trattamento dei dati ai sensi dell’art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679**

Ai sensi dell’art. 13 del D. Lgs. 196/2003 (di seguito “Codice Privacy”) e dell’art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 (di seguito “GDPR 2016/679”), recante disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, desideriamo informarLa che i dati personali da Lei forniti formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza cui è tenuta ISNART S.c.p.A.

**Titolare del trattamento**

Il Titolare del trattamento è Isnart S.c.p.A. con sede legale in Piazza Sallustio, 21- 00187 Roma.

**Finalità del trattamento**

I dati personali da Lei forniti sono necessari per la gestione della Sua partecipazione all’iniziativa Ospitalità Italiana, la Qualità in Sicurezza. La mancata comunicazione di tali dati non renderà possibile la partecipazione all’iniziativa.

Ove volesse restare in contatto con noi e rimanere informato in merito alle nostre iniziative, Le chiediamo il consenso **facoltativo** affinché i suoi dati siano inseriti nella nostra mailing list e possa ricevere informazioni periodiche da ISNART. In qualsiasi momento potrà richiederne la cancellazione.

**Base giuridica del trattamento**

Il Titolare del Trattamento tratta i dati dell’interessato lecitamente:

a) per adempiere o per esigere l’adempimento di specifici obblighi contrattuali o per eseguire specifici compiti previsti dalla normativa comunitaria, da leggi o da regolamenti;

b) sulla base del consenso esplicito per le ulteriori finalità (ad es. invio informazioni periodiche);

c) anche al di fuori dei casi di cui alle lettere a) e b), in conformità alla legge e per scopi determinati e legittimi.

**Modalità di trattamento e conservazione**

Il trattamento sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dall’art. 32 del GDPR 2016/679 e dall’Allegato B del D.Lgs. 196/2003 (artt. 33-36 del Codice) in materia di misure di sicurezza, ad opera di soggetti responsabili appositamente individuati, quali le Camere di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, e in ottemperanza a quanto previsto dagli art. 28 e 29 GDPR 2016/ 679.

Le segnaliamo che, nel rispetto dei principi di liceità, limitazione delle finalità e minimizzazione dei dati, ai sensi dell’art. 5 GDPR 2016/679, i Suoi dati personali saranno conservati fino ai due anni successivi al venir meno del motivo alla base del conferimento (ad es. per mancato riconoscimento dell’attestazione o per seguenti ritiro o rinuncia). Dopo questo periodo, i Suoi dati personali saranno irreversibilmente distrutti. Tutti i dati personali da noi detenuti per l’invio delle informazioni periodiche saranno conservati fino a quando non ci comunicherà che non desidera più ricevere tali informazioni.

**Ambito di comunicazione e diffusione**

Informiamo che i dati raccolti saranno comunicati, previo Suo esplicito consenso fornito in calce alla presente, a soggetti terzi esclusivamente collegati alle iniziative promozionali adottate nell’ambito dell’iniziativa Ospitalità Italiana, la Qualità in Sicurezza. A titolo esemplificativo, i soggetti interessati potranno essere enti promotori del turismo, altri enti del sistema camerale o onlus.

Saranno altresì ottemperate le comunicazioni necessarie che possono comportare il trasferimento di dati ad enti pubblici o ad altri soggetti per l’adempimento degli obblighi di legge.

**Trasferimento dei dati personali**

I Suoi dati non saranno trasferiti né in Stati membri dell’Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all’Unione Europea.

**Esistenza di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione**

ISNART non adotta alcun processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione, di cui all’articolo 22, paragrafi 1 e 4, del Regolamento UE n. 679/2016.

**Quali sono i Suoi diritti?**

In ogni momento, Lei potrà esercitare, ai sensi dell’art. 7 del D.Lgs. 196/2003 e degli articoli dal 15 al 22 del Regolamento UE n. 2016/679, il diritto di:

chiedere la conferma dell’esistenza o meno di propri dati personali;

1. ottenere le indicazioni circa le finalità del trattamento, le categorie dei dati personali, i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati e, quando possibile, il periodo di conservazione;
2. ottenere la rettifica e la cancellazione dei dati;
3. ottenere la limitazione del trattamento;
4. ottenere la portabilità dei dati, ossia riceverli da un titolare del trattamento, in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico, e trasmetterli ad un altro titolare del trattamento senza impedimenti;
5. opporsi al trattamento in qualsiasi momento ed anche nel caso di trattamento per finalità di marketing diretto;
6. opporsi ad un processo decisionale automatizzato relativo alle persone ﬁsiche, compresa la profilazione.
7. chiedere al titolare del trattamento l’accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;
8. revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca;
9. proporre reclamo a un’autorità di controllo.

L'apposita istanza è presentata contattando il Responsabile della protezione dei dati presso ISNART (ISNART S.C.p.A. - Responsabile della Protezione dei dati personali, Via Lucullo 8, 00187 Roma, email: dpo@isnart.it).

Io sottoscritto/a dichiaro di aver ricevuto l’informativa che precede.

**Data ………………………….. Firma ………………….…………………………….**

Io sottoscritto/a alla luce dell’informativa ricevuta

◻︎esprimo il consenso ◻NON esprimo il consenso affinché i dati personali siano comunicati esclusivamente a soggetti partner di Isnart nell’ambito di attività promozionali collegate all’iniziativa Ospitalità Italiana, la Qualità in Sicurezza.

**Data ………………………….. Firma ………………….…………………………….**

◻︎esprimo il consenso ◻NON esprimo il consenso al trattamento dei miei dati personali, al fine di ricevere informazioni periodiche da ISNART.

**Data ………………………….. Firma ………………….…………………………….**

**N.B.: ALLEGARE COPIA DEL DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO DEL FIRMATARIO**