

SCHEDA DI ADESIONE

DATI GENERALI	
Nome Ristorante:	
Definizione della tipologia (indicare una opzione)	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>



		<p>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.</p>	
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)	
Anno avvio attività:		Ultima ristrutturazione:	
Periodo di ferie		Da	A
Prevalente tipologia di clienti:		Turismo	Residenziale
		Affari	
Prevalente area di provenienza:		Locale/Regionale	Europea
Extra-Europea		Nazionale	
SEGNALAZIONE GUIDE TURISTICHE			
DeAgostini		Anno	
Espresso		Michelin
Gambero Rosso		.	Touring
		.	Veronelli
		.	Anno
	
GESTIONE			



Nome e Cognome titolare/responsabile:			
Nome e Cognome del Responsabile Qualità (se diverso dal titolare):			
Denominazione Azienda:			
C.F.:		P.IVA:	
REQUISITI			
Il personale dispone di divisa/abbigliamento identificabile	Si	No	
Adeguamento art. 51 legge 3/ 2003 (tutela salute dei non fumatori)	Si	No	
Toilette Uomo/Donna	Si	No	
Carta dei vini	Si	No	
Carta menu	Si	No	
Aria condizionata	Si	No	
Applicazione D. Lgs. 193/07 (ex haccp)	Si	No	
Rispetto D. Lgs. 81/2008 (ex 626/94)	Si	No	
Sistema di depurazione e ricambio dell'aria	Si	No	
Menu specifici (bambini, turistico, celiaci, etc)	Si	No	
Giorno di chiusura:	Pranzo	Cena	Tutto il giorno
.....			
Prenotazione obbligatoria:			<input type="checkbox"/> Si
<input type="checkbox"/> No			
Coperti interni n.		Coperti esterni n.	
Tipo di locale			
<input type="checkbox"/> Ristorante d'albergo	<input type="checkbox"/> Trattoria	<input type="checkbox"/> Osteria	<input type="checkbox"/> Pizzeria
<input type="checkbox"/> Ristorante			
Tipo di edificio			
<input type="checkbox"/> Moderno	<input type="checkbox"/> D'epoca	<input type="checkbox"/> Rustico	
Menu e carte disponibili			
<input type="checkbox"/> Menu degustazione celiaci	<input type="checkbox"/> Menu vegetariano	<input type="checkbox"/> Menu per	
<input type="checkbox"/> Carta dei vini degli oli	<input type="checkbox"/> Carta dei formaggi	<input type="checkbox"/> Carta	
<input type="checkbox"/> carta dei dolci delle acque	<input type="checkbox"/> Carta dei distillati	<input type="checkbox"/> Carta	



Specialità			
<input type="checkbox"/> cacciagione	<input type="checkbox"/> formaggi	<input type="checkbox"/> oca	
<input type="checkbox"/> tartufi			
<input type="checkbox"/> carne	<input type="checkbox"/> lumache	<input type="checkbox"/> pesce	
<input type="checkbox"/> rane			
<input type="checkbox"/> dolci	<input type="checkbox"/> macrobiotica	<input type="checkbox"/> primi	
<input type="checkbox"/> salumi			
Cantina			
<input type="checkbox"/> Vini regionali		<input type="checkbox"/> Vini italiani	
<input type="checkbox"/> Vini esteri			
Costo menu (3 portate vini esclusi)	Min	€	Max
€			
Costo medio menu degustazione	€	Costo medio menu bambini	
..... €			
CARTE DI CREDITO			
<input type="checkbox"/> Tutte	<input type="checkbox"/> Le principali	<input type="checkbox"/> Nessun servizio	
SERVIZI INTRATTENIMENTO NELLE VICINANZE		SERVIZI GENERALI	
Giochi per bambini	Parco/Giardino	Aria condizionata	Miniclub
		Bar/Caffè	Postazione
		Internet	
		Parcheggio	Rete WI-FI
		Parcheggio interno	Servizi per disabili
		Parcheggio esterno	

Informazioni per l'inserimento in guide cartacee e/o elettroniche

Isnart in proprio o in collaborazione con editori terzi, permetterà alle strutture che otterranno il marchio Ospitalità Italiana di essere inserite/segnalate all'interno di guide cartacee e/o elettroniche. Tale inserimento è a titolo completamente gratuito poiché rientra tra le azioni promozionali messe in atto da Isnart per le strutture certificate. Alcune delle informazioni presenti in questo modulo, saranno pertanto riportate nella suddetta guida.

Condizioni generali per il rilascio del marchio Ospitalità Italiana

- L'attività di valutazione per il rilascio del marchio è disciplinata dal "Regolamento per il rilascio e l'uso del logo marchio Ospitalità Italiana" consegnato unitamente alla presente scheda a formarne parte integrante e che la struttura richiedente si impegna a rispettare, dichiarando altresì di approvare espressamente la clausola del regolamento stesso che prevede nel foro di Roma il foro competente in via esclusiva per le eventuali controversie.
- ISNART scpa incaricherà per l'attività di verifica presso le strutture un ente di certificazione che opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012. L'operatore, sottoscrivendo la presente domanda, si impegna ad accogliere il



valutatore, anche in forma mystery guest, e accetta di presentare e, ove richiesto, rendere disponibili i servizi e tutto il materiale (fatture, foto, brochure, biglietti da visita, etc.) necessario al buon esito della visita.

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

.....

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

La società ISNART scpa, nella persona del responsabile consigliere delegato Maria Stella Marini, Le garantisce 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:

13. Il trattamento a cui saranno sottoposti tutti i dati personali richiesti e/o acquisiti è diretto al solo fine di partecipazione al progetto marchio Ospitalità Italiana
14. 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;
15. Qualsiasi richiesta o comunicazione in merito può essere inoltrata scrivendo a ISNART scpa – Corso d'Italia, 92 – 00198 Roma, indicando come riferimento progetto marchio Ospitalità Italiana



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

.....

NB: La Commissione di Valutazione/Isnat 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. La scheda non completa in tutte le sue parti non potrà essere considerata valida.

ALLEGATO 2

