

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 60, presenza di uno chef che ha ottenuto riconoscimenti nazionali e/o internazionali. 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 10 etichette del territorio. 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/Piazza	n.
CAP	Comune Prov.
Località	
Tel.	Fax.
Indirizzo email da pubblicare (stampe, sito):	
Indirizzo email per contatto diretto:	
Sito Web:	
Periodo di apertura della struttura	☐ Annuale ☐ Stagionale (indicare il periodo: dal al)
Anno avvio attività:	Anno ultima ristrutturazione:
Collocazione generica	☐ Mare ☐ Campagna ☐ Città ☐ Panoramica ☐ Lago ☐ Collina ☐ Centro città ☐ Periferia ☐ Terme ☐ Montagna ☐ Centro storico ☐ Isolata
Prevalente tipologia di clienti:	☐ Turismo ☐ Residenziale ☐ Affari
Prevalente area di provenienza:	☐ Locale/Regionale ☐ Nazionale ☐ Europea ☐ Extra-Europea
GESTIONE	
Titolare/Responsabile:	nome cognome
Denominazione Azienda:	
N° REA di iscrizione alla C.C.I.A.A.	

SEGNALAZIONE IN GUIDE NAZIONALI		REQUISITI	
☐ Espresso ☐ Gambero Rosso ☐ Michelin ☐ Touring Club ☐ Veronelli	Anno	Il personale dispone di divisa/abbigliamento identificabile ☐ Sì ☐ No Adeguamento art. 51 legge 3/ 2003 (tutela salute dei non fumatori) ☐ Sì ☐ No Toilette Uomo/Donna ☐ Sì ☐ No Carta dei vini ☐ Sì ☐ No Carta menu ☐ Sì ☐ No Carte di credito ☐ Sì ☐ No Aria condizionata ☐ Sì ☐ No Sistema di depurazione e ricambio dell'aria ☐ Sì ☐ No Rispetto D. Lgs. 81/2008 (ex 626/94) ☐ Sì ☐ No Menu specifici (bambini, turistico, celiaci, etc) ☐ Sì ☐ No Applicazione Reg. 852/04 (ex haccp) ☐ Sì ☐ No	
Giorno di chiusura:		☐ Pranzo ☐ Cena ☐ Tutto il giorno	
Periodo di ferie Da		A	
Coperti: Interni		Esterni	
Tavoli: Interni		Esterni	
Sale: n. Superficie mq		Superficie esterna: mq	
Costo medio menu (3 portate vini esclusi) Min € Max €			
Costo medio menu degustazione€			
Costo medio menu bambini€			
Tipo di cucina (max 3 risposte) ☐ classica ☐ di altre regioni (specificare) ☐ del territorio ☐ etnica ☐ creativa ☐ internazionale ☐ di ricerca ☐ vegetariana ☐ fusion ☐ mediterranea			
Specialità ☐ carne ☐ cacciagione ☐ pesce ☐ formaggi ☐ primi ☐ macrobiotica ☐ tartufi ☐ lumache ☐ dolci ☐ salumi ☐ oca ☐ rane			
CARTE DI CREDITO			
☐ American Express ☐ BancoPosta ☐ Carta Aura ☐ Diners Club ☐ Eurocard ☐ JCB ☐ Mastercard ☐ CartaSi ☐ Pagobancomat ☐ Maestro ☐ Bankamericard ☐ Visa ☐ Le principali ☐ Tutte			
SERVIZI INTRATTENIMENTO NELLE VICINANZE			
☐ Giochi per bambini ☐ Locali di intrattenimento ☐ Spiaggia privata ☐ Parco/Giardino ☐ Musica e Spettacoli ☐ Degustazione ☐ Golf nelle vicinanze ☐ Altro.....			
SERVIZI GENERALI			
☐ Ammessi animali ☐ Aria condizionata ☐ Bar/Caffè ☐ Parcheggio ☐ Pizzeria ☐ Miniclub ☐ Attrezzature per bambini ☐ Sala banchetti ☐ Sala fumatori ☐ Terrazza ☐ Servizi per disabili ☐ Maxischermo ☐ Tavoli all'aperto ☐ Tv satellitare ☐ Dehors ☐ Postazione internet ☐ Rete WI-FI ☐ Prenotazione On Line ☐ Prenotazione Obbligatoria ☐ Altro			

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 opererà in conformità alla norma UNI CEI EN 45011.
- Con la sottoscrizione della presente domanda la struttura accetta le condizioni riportate nel "Regolamento per il rilascio e l'uso del logo marchio Ospitalità Italiana".
- L'operatore, sottoscrivendo la presente domanda, si impegna ad accogliere il valutatore e accetta di fornire tutto il materiale necessario al buon esito della visita (fatture, foto, brochure, biglietti da visita, etc..)

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 dott. Giovanni Antonio Cocco, 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:

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 Ospitalità Italiana
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 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

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.

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

La scheda non completa in tutte le sue parti non potrà essere considerata valida.

Informazioni per l'inserimento nella guida De Agostini Alberghi e Ristoranti 2011

Isnart in collaborazione con la De Agostini permetterà alle strutture che otterranno il marchio Ospitalità Italiana 2011 di essere inserite all'interno della guida Alberghi e Ristoranti 2011. Tale inserimento è a titolo completamente gratuito poiché rientra tra le azioni promozionali messe in atto da Isnart per le strutture certificate.

Come espressamente richiesto dalla De Agostini, Vi chiediamo cortesemente di completare tutti i campi seguenti, pena l'eliminazione della struttura dalla suddetta guida.

Dati per la costruzione del testo					
Numero dipendenti in cucina.....				Numero dipendenti in sala.....	
Tipo di locale					
☐ Ristorante	☐ Trattoria	☐ Osteria	☐ Pizzeria	☐ Ristorante d'albergo	
Edificio					
☐ Moderno	☐ D'epoca	☐ Rustico			
Ambiente (max 2 risposte)					
☐ Elegante	☐ Classico	☐ Rustico	☐ Moderno	☐ Intimo	
Specialità/menu tipo					
Antipasto:			Primo:		
Secondo:			Dessert:		
Menu disponibili					
☐ Menu degustazione	☐ Menu vegetariano	☐ Menu per celiaci	☐ Menu per bambini	☐ Carta dei vini	☐ Carta dei distillati
☐ Carta dei formaggi	☐ Carta dei dolci	☐ Carta degli oli	☐ Carta acque minerali		
Cantina – etichette disponibili n.....					
☐ Vini regionali	☐ Vini italiani	☐ Vini esteri			
Prodotti fatti in casa					
☐ Pane	☐ Pasta	☐ Dolci			
Note					