

ALLEGATO

**RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA DEGLI IMPIANTI E DEL CICLO DI LAVORAZIONE PER
MANIFESTAZIONI TEMPORANEE - FIERE, FESTIVAL, SAGRE POPOLARI**

Il Responsabile dell'attività di preparazione e somministrazione è il Sig.

tel. che ha frequentato il corso ed è in possesso dell'attestato di formazione previsto dalla Legge Regionale 11/2003 e dalla Delib. G.R. 342/2004

ELENCO DI ALIMENTI E BEVANDE CHE VERRANNO SOMMINISTRATI DURANTE LA MANIFESTAZIONE

Consumazione sul posto Somministrazione da asporto	Prodotti in proprio	Prodotti da altra ditta fornitrice	Descrizione della tipologia delle preparazioni (es. preparata sul posto, acquistata da ...)
<input type="checkbox"/> Bevande varie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Tigelle/Crescentine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Piadina Romagnola/crescione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Gnocco fritto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Panini farciti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Salumi, Formaggi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Primi Piatti con pasta fresca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Primi Piatti con pasta confezionata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Secondi Piatti a base di carne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Secondi Piatti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Sughii/Condimenti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Pasticceria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Gelati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Altri dessert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>

In caso di ristorazione indicare il n. di pasti che si intende produrre giornalmente .

Indicare le attrezzature disponibili barrando le caselle interessate:

- lavello erogante acqua potabile n. piani di lavoro n. frigorifero n.
- congelatore n. abbattitore temperatura n. lavastoviglie n.
- attrezzature per la conservazione a caldo o a freddo dei cibi cucinati n.

sono disponibili servizi igienici ad uso del personale? SI NO

Consumazione sul posto

Somministrazione da asporto

Firma del Responsabile per accettazione _____¹

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI - (Art. 13 del Reg. UE n .2016/679 del 27 aprile 2016)

Il Reg. UE n. 2016/679 del 27 aprile 2016 stabilisce norme relative alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali. Pertanto, come previsto dall'art.13 del Regolamento, si forniscono le seguenti informazioni: <https://auwordpress.lepida.it/informativa-privacy>

¹In caso di firma autografa allegare copia del documento di identità