

# Da Compilare e inviare tramite e-mail a info@fornoroberto.it

INFORMAZIONI GENERALI										
<b>Ragione Sociale *:</b>						<b>Partita IVA* :</b>				
<b>Indirizzo *:</b>						<b>Codice Fiscale* :</b>				
<b>CAP*:</b>			<b>Città* :</b>				<b>Prov*:</b>			
<b>Nome Commerciale</b> <i>(es. nome presente sull'insegna)</i>										
<b>Legale rappresentante*:</b>	<input type="checkbox"/> Sig.	<input type="checkbox"/> Dott.					<b>Nato a:</b>			
	<input type="checkbox"/> Sig.ra	<input type="checkbox"/> Dott.ssa					<b>Prov*:</b>		<b>il:</b>	
<b>Responsabile HACCP*:</b>	<input type="checkbox"/> Sig.	<input type="checkbox"/> Dott.					<b>Nato a:</b>			
	<input type="checkbox"/> Sig.ra	<input type="checkbox"/> Dott.ssa								
<b>Tipologia di esercizio:</b>	<input type="checkbox"/> Bar	<input type="checkbox"/> Supermercato	<input type="checkbox"/> Pasticceria	<input type="checkbox"/> Caseificio						
	<input type="checkbox"/> Ristorante	<input type="checkbox"/> Discount	<input type="checkbox"/> Pescheria	<input type="checkbox"/> Grossista alimenti						
	<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Rosticceria	<input type="checkbox"/> Macelleria	<input type="checkbox"/> Trasporto alimenti	<input type="checkbox"/> Altro:					
	<input type="checkbox"/> Alimentari	<input type="checkbox"/> Gelateria	<input type="checkbox"/> Salumificio	<input type="checkbox"/> Mattatoio						
<b>Prodotti somministrati:</b>	<input type="checkbox"/> Prodotti di caffetteria				<input type="checkbox"/> Tramezzini produzione propria				<input type="checkbox"/> Alimenti crudi a base di carne	
	<input type="checkbox"/> Cocktail, vini e bevande alla spina				<input type="checkbox"/> Panini, toast, tramezzini confezionati				<input type="checkbox"/> Alimenti cotti a base di pesce	
	<input type="checkbox"/> Frullati con preparati in bustine				<input type="checkbox"/> Panini produzione propria				<input type="checkbox"/> Alimenti crudi a base di pesce	
	<input type="checkbox"/> Frappè				<input type="checkbox"/> Pane acquistato confezionato				<input type="checkbox"/> Salumi stagionati	
	<input type="checkbox"/> Gelati confezionati				<input type="checkbox"/> Pane produzione propria				<input type="checkbox"/> Salumi freschi	
	<input type="checkbox"/> Gelati non confezionati prod. propria				<input type="checkbox"/> Pane acquistato sfuso				<input type="checkbox"/> Salumi cotti	
	<input type="checkbox"/> Gelati non confezionati acquistati da terzi				<input type="checkbox"/> Pizza acquistata confezionata				<input type="checkbox"/> Formaggi a pasta dura	
	<input type="checkbox"/> Dolciumi confezionati				<input type="checkbox"/> Pizza produzione propria al taglio				<input type="checkbox"/> Formaggi a pasta morbida	
	<input type="checkbox"/> Prodotti di pasticceria fresca (acquistati)				<input type="checkbox"/> Pizza produzione propria al piatto				<input type="checkbox"/> Verdure cotte	
	<input type="checkbox"/> Prodotti di pasticceria fresca (prod. propria)				<input type="checkbox"/> Pizza acquistata sfusa				<input type="checkbox"/> Verdure crude	
	<input type="checkbox"/> Prodotti di pasticceria secca (acquistati)				<input type="checkbox"/> Pasta fresca produzione propria				<input type="checkbox"/> Prodotti di frittura	
	<input type="checkbox"/> Prodotti di pasticceria secca (prod. propria)				<input type="checkbox"/> Alimenti cotti a base di carne				<input type="checkbox"/> _____	
<b>Ubicazione laboratorio:</b>	<input type="checkbox"/> Via - <input type="checkbox"/> Corso - <input type="checkbox"/> Piazza						<b>Città:</b>			
	<b>Prov:</b>			<b>Telefono:</b>			<b>Fax:</b>			

<b>MAGAZZINO (compila questa sezione se è presente il locale magazzino)</b>			
<b>E' presente un locale magazzino?</b>		<input type="checkbox"/> <b>SI</b>	- <input type="checkbox"/> <b>NO</b>
<b>Attrezzature presenti</b> <i>(elencare tutte le attrezzature presenti nel magazzino, es. Scaffalatura metallica, frigoriferi, ecc...)</i>			
<b>OSSERVAZIONI</b>	<b>PRESCRIZIONI</b>	<b>SI / NO</b>	<b>NOTE</b>
<b>Scaffalature</b>	Solide e lavabili prodotti sollevati dal pavimento (20cm)	<input type="checkbox"/> <b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b>	
<b>Pavimenti e porte</b>	Lavabili e disinfettabili, non assorbenti	<input type="checkbox"/> <b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b>	
<b>Finestre</b>	Reticelle protettive	<input type="checkbox"/> <b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b>	
<b>Frigoriferi/Congelatori</b>	Dotati di termometro	<input type="checkbox"/> <b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b>	
<b>Celle frigorifere</b>	Dotati di pavimento antiscivolo, angoli arrotondati e termometro	<input type="checkbox"/> <b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b>	
<b>NOTE:</b>			

ZONA COTTURA ALIMENTI / LABORATORIO (compila questa sezione se è presente il laboratorio)			
E' presente un locale laboratorio?		<input type="checkbox"/> SI	- <input type="checkbox"/> NO
<b>Attrezzature presenti</b> <i>(elencare tutte le attrezzature presenti nel magazzino, es. Scaffalatura metallica, frigoriferi, ecc...)</i>			
OSSERVAZIONI	PRESCRIZIONI	SI / NO	NOTE
<b>Condensa o Muffa</b>	Evitata	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Contaminazione crociata</b>	Impedita (frigoriferi separati per tipologia di alimenti oppure all'interno dello stesso frigorifero le diverse tipologie di alimenti sono separati per ripiani)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Detersivi</b>	In ambiente separato	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Finestre</b>	Reticelle protettive	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Frigoriferi/Congelatori</b>	Con termometri	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Lavabi interni con comandi a pedale o a fotocellula</b>	Presenti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Pareti</b>	Levigate e non assorbenti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
	Lavabile e disinfettabile ad h non inferiore a 2 mt dal pavimento	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
	Spigoli arrotondati	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Pavimenti</b>	Lavigati e non assorbenti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Piani di lavoro</b>	Lavabili e disinfettabili	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Porte</b>	Lavabili e disinfettabili	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Refrigerazione</b>	Rapida (abbattitore di temperatura)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Residui alimentari</b>	Allontanati rapidamente	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Contenitori portarifiuti</b>	Con coperchio / richiudibili	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Aerazione locale</b>	Garantire un sufficiente ricambio d'aria	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Soffitti ed attrezzature poste in alto</b>	Evitare sporcizia e condensa	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Illuminazione naturale o artificiale</b>	Adeguate in ogni posto di lavoro, per mettere in evidenza eventuali variazioni di colore negli alimenti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Strumenti di lavoro</b>	Facili da pulire e da disinfettare	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>NOTE:</b>			

ZONA VENDITA/SOMMINISTRAZIONE			
<b>Attrezzature presenti</b> <i>(elencare tutte le attrezzature presenti nella zona vendita, es. Macchina per caffè, Espositori a temperatura controllata, ecc...)</i>			
<b>OSSERVAZIONI</b>	<b>PRESCRIZIONI</b>	<b>SI / NO</b>	<b>NOTE</b>
<b>Aerazione</b>	Garantire un sufficiente ricambio d'aria	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Pavimenti e porte</b>	Lavabili e disinfettabili, non assorbenti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>Frigoriferi/Congelatori</b>	Dotati di termometro	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
<b>NOTE:</b>			

DISPOSITIVI FRIGORIFERI (descrivere tutti i frigoriferi presenti in azienda)					
NR.	TIPOLOGIA ALIMENTI CONSERVATI			UBICAZIONE	
<b>Frigo/Congelatore n. 1</b>	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
<b>Frigo/Congelatore n. 2</b>	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
<b>Frigo/Congelatore n. 3</b>	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
<b>Frigo/Congelatore n. 4</b>	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
<b>Frigo/Congelatore n. 5</b>	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione

<b>Frigo/Congelatore n. 6</b>	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
<b>Frigo/Congelatore n. 7</b>	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
<b>Frigo/Congelatore n. 8</b>	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
<b>Frigo/Congelatore n. 9</b>	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione
<b>Frigo/Congelatore n. 10</b>	<input type="checkbox"/> Carne fresca <input type="checkbox"/> Produzione carne (da cuocere) <input type="checkbox"/> Salumi stagionati <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Formaggi e latticini <input type="checkbox"/> Pesce e prodotti ittici <input type="checkbox"/> Frutta e verdure <input type="checkbox"/> Salse e sughi	<input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Cucina <input type="checkbox"/> Magazzino	<input type="checkbox"/> Zona bar <input type="checkbox"/> Sala somministrazione

SERVIZI IGIENICI AD USO DEL PERSONALE / SPOGLIATOIO			
OSSERVAZIONI	PRESCRIZIONI	SI / NO	NOTE
Spogliatoio	Presenza dello spogliatoio	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
	Dove si trova lo spogliatoio <input type="checkbox"/> Nell'antibagno - <input type="checkbox"/> E' una stanza a sé - <input type="checkbox"/> Altro:		
Armadietti	Scomparti separati per indumenti personali e da lavoro	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Pavimenti, pareti e porte	Non assorbenti, lavabili e disinfettabili	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Lavabo	Rubinetti a comando non manuale	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
	Asciugamani monouso	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
	Sapone liquido	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Servizi igienici	Non comunicabili direttamente con gli ambienti adibiti a lavorazione e vendita	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Erogazione scarico wc non manuale	Pedale o fotocellula	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
L' impianto è allacciato all' acquedotto comunale		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
NOTE:			

PRODOTTI DI PULIZIA	
Dove vengono stoccati i prodotti per la pulizia?	<input type="checkbox"/> Armadietti a chiusura - <input type="checkbox"/> Ambiente separato - <input type="checkbox"/> Altro:

<b>SERVIZI IGIENICI AD USO DEL PERSONALE / SPOGLIATOIO</b>		
<b>PRESCRIZIONI</b>	<b>SI / NO</b>	<b>NOTE</b>
Monitoraggio di parassiti con impegno di trappole adesive	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Esecuzione periodica di trattamenti con prodotti chimici	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Contratto stipulato con Ditta specializzata nelle disinfestazioni	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Il nome della ditta è:

<b>CONSIDERAZIONI FINALI O EVENTUALI AGGIUNTE</b>

PERSONA DA CONTATTARE			
Nome*:		Cognome*:	Telefono*:
E-mail*:			Username skype (possiamo contattarti anche tramite Skype):

DATI FATTURAZIONE			
Ragione Sociale*:			
Partita IVA*:	Codice Univoco*	Codice Fiscale*:	
Sede Legale*:			Città*:
CAP*:	Prov*:	Telefono*:	

DATI PER LA SPEDIZIONE			
Ragione Sociale*:			
Indirizzo*:			Città*:
CAP*:	Prov*:	Telefono*:	

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/03, si informa che i dati personali raccolti nell'ambito della presente richiesta verranno utilizzati in accordo alle disposizioni dell'art. 11 del succitato decreto esclusivamente per i fini direttamente connessi all'emissione di offerte/preventivi e/o all'inoltro di informazioni. Tali dati saranno oggetto di trasmissione a enti collegati che si occuperanno esclusivamente dell'elaborazione degli stessi per l'erogazione del servizio richiesto. I dati raccolti potranno essere trattati internamente, in forma anonima, per scopi statistici. Il mancato consenso non ci consente di processare la richiesta. L'interessato ha diritto in qualsiasi momento di esercitare le facoltà di cui all'art. 7 con le modalità previste dagli artt. 8, 9 e 10 del summenzionato Decreto.

Li ...../...../.....

Do il consenso

Non do il consenso

**Timbro e firma**