

Codice A2009A

D.D. 30 marzo 2021, n. 61

**Aggiornamento delle griglie di valutazione del paragrafo 4 e della modulistica dell'Allegato alla DGR n. 43-2598 del 18/12/2020 recante il progetto "Percorso di qualità "Best Bar in Piemonte- BBiP" rivolto agli esercizi piemontesi di somministrazione di alimenti e bevande - categoria "bar".**



**ATTO DD 61/A2009A/2021**

**DEL 30/03/2021**

**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE  
A2000A - CULTURA, TURISMO E COMMERCIO  
A2009A - Commercio e terziario**

**OGGETTO:** Aggiornamento delle griglie di valutazione del paragrafo 4 e della modulistica dell'Allegato alla DGR n. 43-2598 del 18/12/2020 recante il progetto "Percorso di qualità "Best Bar in Piemonte- BBiP" rivolto agli esercizi piemontesi di somministrazione di alimenti e bevande – categoria "bar".

Premesso che:

la Giunta regionale con deliberazione n. 43-2598 del 18/12/2020 ha approvato, in sostituzione dell'Allegato alla DGR 10-6405/2018, il progetto "Percorso di qualità "Best Bar in Piemonte- BBiP" rivolto agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande appartenenti alle tipologie bar caffetteria, bar pasticceria, bar gelateria, bar gastronomico e locale serale, prevedendo al paragrafo 3, comma 2, tra i presupposti obbligatori per l'iscrizione nell'Elenco regionale "Best Bar in Piemonte", il presupposto indicato al punto 14) attinente alla messa in sicurezza dei luoghi di lavoro e di accesso al pubblico delle suddette tipologie "bar" per prevenire e contrastare la diffusione dell'epidemia da Covid-19 e al comma 4, per le imprese già iscritte ai sensi della D.G.R. n. 10-6405/2018, l'obbligo di ottemperare a detto presupposto obbligatorio per il mantenimento dell'iscrizione nel citato Elenco;

in riferimento a tale presupposto obbligatorio, sono stati inseriti specifici items nelle griglie di valutazione indicate nell'Allegato alla D.G.R. n. 43-2598/2020 al paragrafo 4 e nei fac-simili di domanda per l'iscrizione nell'Elenco regionale e per il mantenimento di iscrizione nello stesso.

Dato atto che il progetto di qualità "Best Bar in Piemonte" è stato predisposto in collaborazione con Confcommercio Piemonte e Confesercenti Piemonte ai quali è stata affidata la gestione tramite apposite convenzioni.

Vista la mail del 10/03/2021, prot. n. 2317/A2009A del 15/03/2021, con la quale Confcommercio

Piemonte ha chiesto di modificare la modulistica dell'Allegato alla D.G.R. n. 43-2598 del 18/12/2020, in particolare alcuni items riferiti al presupposto obbligatorio di cui al punto 14) del paragrafo 3 comma 2, indicati nelle griglie di valutazione denominate "B.AREA INTERNA-SALE" e "C.AREA INTERNA – BAGNI".

Accertato che risulta conseguentemente necessario adeguare anche gli items delle griglie di valutazione denominate "B.AREA INTERNA-SALE" e "C.AREA INTERNA-BAGNI" indicate nel paragrafo 4 dell'Allegato alla D.G.R. n. 43-2598/2020, in quanto identiche a quelle presenti nella modulistica sopra citata.

Ritenuto opportuno aggiornare le griglie di valutazione denominate "B.AREA INTERNA-SALE" e "C.AREA INTERNA-BAGNI" del paragrafo 4 e della modulistica dell'Allegato alla D.G.R. n. 43-2598 del 18/12/2020, come indicate nell'allegato alla presente per farne parte integrante, Allegato A.

Vista la D.G.R. n. 43-2598 del 18/12/2020 con la quale è stabilito che l'aggiornamento del progetto e della modulistica possa avvenire con provvedimento del Dirigente del Settore regionale Commercio e Terziario.

In accordo con le Associazioni di categoria più rappresentative a livello regionale del settore commercio.

Attestata la regolarità amministrativa del presente atto ai sensi della D.G.R. n. 1 – 4046 del 17//10/2016.

Attestato che il presente atto non comporta alcun onere a carico del bilancio regionale ai sensi della D.G.R. n. 1-4046 del 17/10/2016.

Tutto ciò premesso,

IL DIRIGENTE

Richiamati i seguenti riferimenti normativi:

- la legge n. 241/1990 e s.m.i. "Nuove norme sul procedimento amministrativo";
- la l.r. n. 14/2014 "Norme sul procedimento amministrativo e disposizioni in materia di semplificazione";
- la l.r. n. 38/2006 e s.m.i. "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande";
- il d.lgs n. 165/2001 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche";
- la l.r. n. 23/2008 e s.m.i. "Disciplina dell'organizzazione degli Uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza ed il personale";
- il Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27/04/2016 "Regolamento generale sulla protezione dei dati";
- la DGR 37-1051 del 21 febbraio 2020 di approvazione del Piano Triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza per gli anni 2020-2022 della Regione Piemonte;
- la D.G.R. n. 43-2598 del 18/12/2020 "L.R. 38/2006, articolo 1, comma 1. Approvazione, in sostituzione dell'allegato alla DGR 10-6405 del 26.01.2018, del progetto "Percorso di qualità "Best Bar in Piemonte- BBiP" rivolto agli esercizi piemontesi di somministrazione

di alimenti e bevande - categoria "bar" e disposizioni sulla fase sperimentale a livello regionale".

*determina*

- di aggiornare le griglie di valutazione denominate "B.AREA INTERNA-SALE" e "C.AREA INTERNA-BAGNI" del paragrafo 4 e della modulistica dell'Allegato alla D.G.R. n. 43-2598 del 18/12/2020, come indicate nell'allegato alla presente per farne parte integrante, Allegato A.

Ai sensi della L. 241/1990 e s.m.i., avverso la presente determinazione è ammesso il ricorso giurisdizionale innanzi al TAR entro 60 giorni dalla data di comunicazione o piena conoscenza dell'atto, ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 dalla suddetta, ovvero l'azione innanzi al Giudice Ordinario, per tutelare un diritto soggettivo, entro il termine di prescrizione previsto dal Codice Civile.

La presente determinazione sarà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della l.r. n. 22/2010.

IL DIRIGENTE (A2009A - Commercio e terziario)  
Firmato digitalmente da Claudio Marocco

Allegato

**Aggiornamento delle griglie di valutazione denominate “B.AREA INTERNA-SALE” e “C.A-REA INTERNA-BAGNI” del paragrafo 4 e della modulistica dell’Allegato alla D.G.R. n. 43-2598 del 18/12/2020**

<b>B. AREA INTERNA - SALE</b>				
		SI	NO	NOTE
L	I prezzi sono esposti in modo visibile (prodotti alimentari, piatti e bevande)			
L	I supporti di comunicazione, i cartelli e le istruzioni per la clientela sono ben visibili e curati			
C	Arredi in buono stato di conservazione			
C	Arredi antichi			
C	Arredi con design particolare			
L	Presenza cartello vietato fumare all'ingresso			
C	Presenza di area fumatori			
C	Presenza quotidiani e/o riviste e/o libri a disposizione			
C	Presenza di condizionatore			
L	Presenza del menù			
P	Menù e listino prezzi anche in lingua inglese			
C	Menù anche in altra lingua			
C	Presenza di impianto di diffusione musicale			
C	Presenza di impianto video			
C	Presenza zona dedicata per aperitivo			
C	Supporti, arredi e attrezzature per aperitivo			
C	Presenza zona dedicata per servizio di ristorazione			
L	Sono esposte le tabelle relative ai gradi alcolemici in modo visibile (per locali aperti oltre la mezzanotte)			
L	Disponibilità di etilometro all'uscita del locale (per locali aperti oltre la mezzanotte)			
C	Accesso verso il tavolo adeguato per disabili (1 mt. larghezza corridoio, spazio tra tavoli min. 90 cm., spazio per manovre carrozzina 140x140 cm)			
C	Accesso al tavolo adeguato per disabili (altezza da terra min. 70 cm, assenza di traverse)			
L	Presenza di estintori opportunamente segnalati			
L	Presenza cassetta/pacchetto primo soccorso			
C	Presenza defibrillatore			
P	Assenza di apparecchi per il gioco d'azzardo lecito			
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana del locale, da ripetersi più volte al giorno, in particolare delle porte, maniglie, pavimenti, superfici varie come tavolini, sedie, banconi, ecc. con utilizzo di etanolo (alcool etilico) al 70% o ipoclorito di sodio diluito allo 0,1%, dopo la pulizia con un detergente neutro, secondo quanto previsto dalle specifiche linee guida nazionali e regionali in			

	materia.			
C	Sanificazione e igienizzazione quotidiana del locale, da ripetersi più volte al giorno, in particolare delle porte, maniglie, pavimenti, superfici varie come tavolini, sedie, banconi, ecc. con l'impiego di lampade UV.			
P/L	Uso di dispositivi di protezione individuale, quali, mascherine Ffp2 e Ffp3 e chirurgiche, guanti, visiere e occhiali protettivi, calzari, tute .			
C	Presenza di dispositivi di sicurezza atti a garantire ai lavoratori e ai clienti la distanza di sicurezza interpersonale quali, barriere e pannelli protettivi.			
P/L	Presenza di dispenser igienizzanti per le mani a disposizione dei dipendenti e della clientela.			
C	Presenza di dispenser automatici igienizzanti per le mani a disposizione dei dipendenti e della clientela.			

<b>C. AREA INTERNA - BAGNI</b>				
		SI	NO	NOTE
C	Presenza sacchetti igienici			
C	Presenza copri asse usa e getta o altri sistemi protettivi/sanificanti			
L/C	Presenza bagno per disabili			
C	Presenza di bagni separati per uomini/donne			
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana dei locali adibiti a bagno con disinfettanti, da ripetere più volte al giorno.			
C	Presenza di dispenser automatici igienizzanti per le mani a disposizione dei dipendenti e della clientela.			

**Fac-simile  
DOMANDA DI INSERIMENTO**

**NELL'ELENCO REGIONALE  
"PERCORSO DI QUALITÀ "BEST BAR IN PIEMONTE" DEGLI ESERCIZI PIEMONTESI DI  
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE – CATEGORIA BAR"**

  \_L   SOTTOSCRITT \_\_\_\_\_  
in qualità di titolare o legale rappresentante dell'impresa (Denominazione o Ragione Sociale)

avente forma giuridica:

Ditta individuale                       S.a.s.                       S.n.c.                       Consorzio   
S.p.a.                       S.r.l.                       S.r.l. unipersonale                       Soc. Coop. a.r.l.

iscritta alla CCIAA di \_\_\_\_\_  
Cod. Fiscale /P.IVA \_\_\_\_\_ data costituzione \_\_\_\_\_

con sede legale nel Comune di \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Fraz. \_\_\_\_\_ Via (Viale, Piazza, Corso) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

e sede operativa (se diversa dalla sede legale) nel Comune di \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ Fraz. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Via (Viale, Piazza, Corso) \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

con denominazione (insegna) \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Mail \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_

Indirizzo sito Web \_\_\_\_\_

Indirizzi social \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

l'inserimento nell'Elenco del Percorso di Qualità "Best Bar in Piemonte" degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande appartenenti alla categoria "bar"

per la tipologia

<p>1. Bar caffetteria <input type="checkbox"/></p> <p>2. Bar gastronomico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lunch bar con cucina <input type="checkbox"/></li> <li>• Lunch bar senza cucina <input type="checkbox"/></li> <li>• Bar generalista <input type="checkbox"/></li> <li>• Bar multiproposta <input type="checkbox"/></li> <li>• Altro _____ <input type="checkbox"/></li> </ul>	<p>3. Bar pasticceria <input type="checkbox"/></p> <p>4. Bar gelateria <input type="checkbox"/></p> <p>5. Locale serale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evening Bar <input type="checkbox"/></li> <li>• Evening Bar con intrattenimento e spettacolo <input type="checkbox"/></li> <li>• Birreria <input type="checkbox"/></li> <li>• Wine Bar <input type="checkbox"/></li> <li>• Altro _____ <input type="checkbox"/></li> </ul>
--	---

DICHIARA

- che il proprio codice fiscale è | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
- di essere nat \_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ Sesso: M  F
- di essere residente nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_  
Via (Viale, Piazza, Corso) \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- di non avere prescrizioni pendenti da parte di Enti terzi di controllo in materia di sicurezza, igiene e sanità (es. ASL, NAS,...)
- di impegnarsi a rispettare i presupposti obbligatori relativi al Percorso di Qualità “Best Bar in Piemonte” degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande appartenenti alla categoria “bar” secondo le prescrizione definite nella D.G.R. n. 43-2598 del 18 dicembre 2020,<sup>1</sup>

**A1 DI ESSERE UN**

- a) ESERCIZIO DI TIPOLOGIA 1 ai sensi del Decreto della Presidente della Giunta Regionale 3 marzo 2008, n. 2/R: somministrazione di bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, toast, piadine e prodotti simili, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento;
- b) ESERCIZIO DI TIPOLOGIA 2 ai sensi del Decreto della Presidente della Giunta Regionale 3 marzo 2008, n. 2/R: somministrazione di alimenti di cui alla lettera a) e, in aggiunta, prodotti di gastronomia da intendersi come:
  1. alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
  2. piatti semplici preparati con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;
  3. preparazione e somministrazione di alimenti quali kebab, hot dog, patatine fritte, crepes e simili preparazioni, in considerazione del fatto che vengono utilizzate attrezzature precipue;
- c) ESERCIZIO DI TIPOLOGIA 3 ai sensi del Decreto della Presidente della Giunta Regionale 3 marzo 2008, n. 2/R: somministrazione di alimenti di cui alle lettere a) e b), con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce e/o tavola calda;
- d) ESERCIZI DI TIPOLOGIA 4 ai sensi del Decreto della Presidente della Giunta Regionale 3 marzo 2008, n. 2/R: (attività di “bar” unita alla) attività di preparazione alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale.

**A2 DI ESSERE UN BAR**

indipendente  in catena   
inserito in altra attività no  sì  (specificare \_\_\_\_\_)

**A3 DI AVERE IL SEGUENTE ORARIO SETTIMANALE DI APERTURA AL PUBBLICO:**

<sup>1</sup>In funzione delle caratteristiche strutturali del locale o del progetto di concept aziendale sono ammesse deroghe dal rispetto del sopra citato punto 6 (servizio baby friendly). In funzione del progetto di concept aziendale sono ammesse deroghe dal rispetto del sopra citato punto 8..

	Orario apertura	Orario chiusura	Orario pausa
DOMENICA			.../...
LUNEDI'			.../...
MARTEDI'			.../...
MERCOLEDI'			.../...
GIOVEDI'			.../...
VENERDI'			.../...
SABATO			.../...

**A4** DI AVERE LA SEGUENTE CAPIENZA DI POSTI: \_\_\_\_\_  
di cui, a sedere: \_\_\_\_\_ all'interno \_\_\_\_\_ all'esterno

**A5** SUPERFICIE IN METRI QUADRATI

Area somministrazione mq. \_\_\_\_\_ Area cucina mq. \_\_\_\_\_  
Area laboratorio mq. \_\_\_\_\_ Area locale magazzino mq. \_\_\_\_\_  
Area dehor mq. \_\_\_\_\_ Area giochi/riunioni/incontri mq. \_\_\_\_\_  
Area intrattenimento mq. \_\_\_\_\_

**A5bis** SERVIZI IGIENICI

Numero bagni \_\_\_\_\_ di cui int. \_\_\_\_\_ e/o est. \_\_\_\_\_  
Bagni per disabili \_\_\_\_\_

**A5ter** GIOCHI PRESENTI

Biliardo \_\_\_\_\_  
Calciobalilla \_\_\_\_\_  
Flipper \_\_\_\_\_  
Ping Pong \_\_\_\_\_  
Carte da gioco \_\_\_\_\_  
Altro \_\_\_\_\_

**A6** QUANTE PERSONE LAVORANO NEL BAR

Titolare e soci che partecipano all'attività n. \_\_\_\_\_ Dipendenti n. \_\_\_\_\_  
Apprendisti n. \_\_\_\_\_ Familiari collaboratori n. \_\_\_\_\_

**A7** FIGURE PROFESSIONALI PRESENTI

Bar manager n. \_\_\_\_\_ Barista/barman n. \_\_\_\_\_ Cameriere n. \_\_\_\_\_  
Pasticcere n. \_\_\_\_\_ Gelatiere n. \_\_\_\_\_ Chef n. \_\_\_\_\_  
Sommelier n. \_\_\_\_\_ Impiegati n. \_\_\_\_\_ Altro \_\_\_\_\_

**A7bis** DI ESSERE IN POSSESSO DEL SEGUENTE TITOLO DI STUDIO

- scuola primaria di primo grado  scuola secondaria di primo grado  
 scuola secondaria di secondo grado \_\_\_\_\_  
 specializzazione post diploma \_\_\_\_\_  
 laurea \_\_\_\_\_  specializzazione post laurea \_\_\_\_\_

**A8** DI AVER FREQUENTATO I SEGUENTI CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

CORSO	MESE e ANNO INIZIO	DURATA in ore	PRINCIPALI MATERIE STUDIATE

**A9** DI AVER FREQUENTATO I SEGUENTI CORSI DI SPECIALIZZAZIONE



CORSO	MESE e ANNO INIZIO	DURATA in ore	SPECIALIZZAZIONE

**A10** DI AVERE LE SEGUENTI ESPERIENZE LAVORATIVE SIGNIFICATIVE NEL SETTORE DELLA SOMMINISTRAZIONE E DELL'ACCOGLIENZA TURISTICA

---



---



---

**A11** EVENTUALE CONSEGUIMENTO DI CERTIFICAZIONE DI QUALITA' \_\_\_\_\_

**A12** EVENTUALE CONSEGUIMENTO DI UN MARCHIO DI QUALITA' (es. del sistema camerale, ecc.) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Luogo e data*

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Nome e cognome \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELL'ART. 13 GDPR 2016/679

Si informa che i dati personali forniti al Centro di Assistenza Tecnica ..... saranno trattati secondo quanto previsto dal "Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento Generale sulla Protezione dei dati)", di seguito "GDPR".

I dati personali suindicati verranno raccolti e trattati nel rispetto dei principi di correttezza, liceità e tutela della riservatezza, anche con modalità informatiche ed esclusivamente per le finalità relative alla procedura contenuta nella presente domanda, inclusa l'attività promozionale, anche con finalità di accoglienza turistica, connessa al "Percorso di Qualità "Best Bar in Piemonte- BBiP", nel corso della quale vengono acquisiti dal Centro di Assistenza Tecnica ..... Il trattamento è finalizzato all'espletamento di quanto stabilito dalla l.r. n. 38/2006 e s.m.i. e dalla D.G.R. n. 43-2598 del 18 dicembre 2020,

L'acquisizione dei suddetti dati personali ed il relativo trattamento sono obbligatori in relazione alle finalità sopra descritte; ne consegue che l'eventuale rifiuto a fornirli potrà determinare l'impossibilità del Titolare del trattamento ad espletare le funzioni inerenti il procedimento amministrativo suindicato.

Il dato di contatto del Responsabile della protezione dati (data protection officer = DPO) è:  
.....

Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Centro di Assistenza Tecnica .....  
.....

Il Responsabile (esterno) del trattamento è il .....

I dati personali saranno trattati esclusivamente da soggetti incaricati e da Responsabili (esterni) individuati dal Titolare o da soggetti incaricati individuati dal Responsabile (esterno), autorizzati ed istruiti in tal senso, adottando tutte quelle misure tecniche ed organizzative adeguate per tutelare i diritti, le libertà e i legittimi interessi riconosciuti per legge agli interessati.

I suddetti dati, resi anonimi, potranno essere utilizzati anche per finalità statistiche (d.lgs. 281/1999 e successive modifiche e integrazioni).

I dati personali saranno conservati per il periodo stabilito dal Centro di Assistenza Tecnica ..... per il periodo di.....

I suddetti dati non saranno in alcun modo oggetto di trasferimento in un Paese terzo extra europeo, né di comunicazione a terzi fuori dai casi previsti dalla normativa in vigore, né di processi decisionali automatizzati compresa la profilazione.

I dati personali saranno comunicati alla Regione Piemonte, Direzione Competitività del Sistema Regionale, Settore Commercio e Terziario, per l'inserimento/rinnovo nell'Elenco regionale "Best Bar in Piemonte - BBiP" dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, categoria "bar".

I dati personali potranno, inoltre, essere comunicati ai seguenti soggetti:

- Autorità con finalità ispettive o di vigilanza o Autorità giudiziaria nei casi previsti dalla legge
- società incaricate della riscossione coattiva dei crediti (SORIS s.p.a.) nei casi di mancato pagamento degli importi dovuti all'Amministrazione
- soggetti privati richiedenti l'accesso documentale (art. 22 ss. legge 241/1990) o l'accesso civico (art. 5 d.lgs. 33/2013), nei limiti e con le modalità previsti dalla legge
- soggetti pubblici, in adempimento degli obblighi di certificazione o in attuazione del principio di leale cooperazione istituzionale (art. 22, c. 5 legge 241/1990)
- altre direzioni/settori della Regione Piemonte per gli adempimenti di legge o per lo svolgimento delle attività istituzionali di competenza;
- (altro).....

Gli interessati potranno esercitare i diritti previsti dagli artt. da 15 a 22 del GDPR, quali: la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati personali e la loro messa a disposizione in forma intellegibile; avere la conoscenza delle finalità su cui si basa il trattamento; ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o la limitazione o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettifica o, se vi è interesse, l'integrazione dei dati; opporsi, per motivi legittimi, al trattamento stesso, rivolgendosi al Titolare, al Responsabile della protezione dati (DPO) o al Responsabile del trattamento, tramite i contatti di cui sopra o il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente.

Firma per presa visione

---

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELL'ART. 14 GDPR 2016/679

Si informa che i dati personali forniti alla Regione Piemonte per l'inserimento/rinnovo nell'Elenco regionale "Best Bar in Piemonte – BBiP" degli esercizi di somministrazione appartenenti alla categoria "bar", integrati e trasmessi dal medesimo (o dall'eventuale soggetto terzo delegato), saranno trattati secondo quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679 "relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati)".

Ai sensi dell'art. 14 (Informazioni da fornire qualora i dati personali non siano stati ottenuti presso l'interessato) del Regolamento UE 2016/679, Le forniamo, pertanto, le seguenti informazioni:

- i dati personali a Lei riferiti (cognome, nome, e codice fiscale) saranno raccolti e trattati dalla Regione Piemonte nel rispetto dei principi di correttezza, liceità e tutela della riservatezza, con modalità informatiche ed esclusivamente per le finalità del trattamento cui gli stessi sono destinati;
- nello specifico il trattamento dei dati personali a Lei riferiti è finalizzato all'espletamento delle funzioni istituzionali definite dalla l.r. n. 38/2006 e s.m.i. e dalla D.G.R. n. 43-2598 del 18 dicembre 2020,
- i dati personali a Lei riferiti saranno resi disponibili, attraverso applicativi gestiti dal CSI Piemonte;
- il conferimento dei Suoi dati ed il relativo trattamento sono obbligatori in relazione alle finalità sopra descritte; ne consegue che l'eventuale rifiuto a fornirli determinerà l'impossibilità del Titolare del trattamento ad erogare il servizio richiesto;

per la Regione Piemonte:

- i dati di contatto del Responsabile della protezione dati (DPO) sono [dpo@regione.piemonte.it](mailto:dpo@regione.piemonte.it), piazza Castello 165, 10121 Torino;
- il Titolare del trattamento dei dati personali è la Giunta regionale, il Delegato al trattamento dei dati è il Responsabile del Settore Commercio e Terziario;
- il Responsabile esterno del trattamento è il CSI Piemonte;
- i Suoi dati saranno trattati esclusivamente da soggetti incaricati e Responsabili esterni individuati dal Titolare, autorizzati ed istruiti in tal senso, adottando tutte quelle misure tecniche ed organizzative adeguate per tutelare i diritti, le libertà e i legittimi interessi che Le sono riconosciuti per legge in qualità di Interessato;

i Suoi dati personali:

- resi anonimi, potranno essere utilizzati anche per finalità statistiche (D.Lgs. 281/1999 e s.m.i.);
- saranno utilizzati con strumenti informatici e telematici al solo fine di fornire il servizio richiesto e, per tale ragione, saranno conservati esclusivamente per il periodo in cui lo stesso sarà attivo;
- non saranno in alcun modo oggetto di trasferimento in un Paese terzo extra europeo, né di comunicazione a terzi fuori dai casi previsti dalla normativa in vigore, né di processi decisionali automatizzati compresa la profilazione.

Si informa che potrà esercitare i diritti previsti dagli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE 679/2016, quali: la conferma dell'esistenza o meno dei suoi dati personali e la loro messa a disposizione in forma intellegibile; avere la conoscenza delle finalità su cui si basa il trattamento; ottenere la can-

cellazione, la trasformazione in forma anonima o la limitazione o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettifica o, se vi è interesse, l'integrazione dei dati; opporsi, per motivi legittimi, al trattamento stesso, rivolgendosi al Titolare, al Responsabile della protezione dati (DPO) o al Responsabile del trattamento, tramite i contatti di cui sopra o il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente.

La presente informativa è resa esclusivamente per la fase di competenza della Regione Piemonte, senza effetti per le fasi del procedimento di competenza di altri Enti istituzionali.

Firma per presa visione

---

#### DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA:

- modulo 1 "caratteristiche descrittive dell'attività" compilato;
- copia di un documento di identità in corso di validità;
- copia o rif. della licenza/autorizzazione amministrativa/SCIA;
- copia o rif. dell'autorizzazione sanitaria;
- visura camerale;
- attestato di frequenza e profitto del corso di formazione di aggiornamento professionale triennale rivolto agli operatori in attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande;
- eventuale attestato di partecipazione al corso di formazione e aggiornamento professionale sulla celiachia rilasciato dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Piemonte e Valle d'Aosta;
- altri corsi di formazione e/o qualifiche in ambito alimentare;
- apposita documentazione attestante la conoscenza della lingua inglese;
- foto dell'esterno / interno / insegna dell'esercizio;
- Guida ai Servizi dell'azienda.

**MODULO 1**
**“CARATTERISTICHE DESCRITTIVE DELLE ATTIVITÀ”**

*(da allegare alla domanda)*

- A. Area esterna
- B. Area interna – sale
- C. Area interna – bagni
- D. Servizio
- E. Gestione cibi e bevande
- F. Autocontrollo
- G. Promozione e tradizione
- H. Organizzazione generale
- I. Aspetti ambientali

Le Griglie di valutazione sottostanti prendono in considerazione l’esperienza del cliente a contatto con l’esercizio, con particolare riferimento alla qualità del servizio erogato e sono suddivise nei seguenti aspetti (item):

(Legenda della prima colonna di sinistra )

P - item riferito ai presupposti obbligatori

L - item riferito agli obblighi di legge

C - item riferito alle caratteristiche del locale

A. AREA ESTERNA				
		SI	NO	NOTE
C	Insegna in buono stato e visibile			
L	Presenza informazioni su orari e giorni chiusura esercizio			
C	Presenza informazioni su orari e giorni chiusura esercizio in inglese			
C	Presenza dehor/tavolini esterni			
C	Dehor/zona tavolini esterna riscaldata in inverno			
L	Presenza prezzi dei prodotti/alimenti			
C	Ingresso accessibile da disabili (es. rampe, servoscala, percorso sul retro,...)			
C	Esercizio ubicato in dimora storica/locale storico			
C	Vetrina gelati per vendita diretta ai passanti			
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana, da ripetersi più volte al giorno, dei tavolini e delle sedie con l’utilizzo di etanolo (alcool etilico) al 70% dopo la pulizia con un detergente neutro, secondo quanto previsto dalle			

specifiche linee guida nazionali e regionali in materia.			
--	--	--	--

<b>B. AREA INTERNA - SALE</b>				
		SI	NO	NOTE
L	I prezzi sono esposti in modo visibile (prodotti alimentari, piatti e bevande)			
L	I supporti di comunicazione, i cartelli e le istruzioni per la clientela sono ben visibili e curati			
C	Arredi in buono stato di conservazione			
C	Arredi antichi			
C	Arredi con design particolare			
L	Presenza cartello vietato fumare all'ingresso			
C	Presenza di area fumatori			
C	Presenza quotidiani e/o riviste e/o libri a disposizione			
C	Presenza di condizionatore			
L	Presenza del menù			
P	Menù e listino prezzi anche in lingua inglese			
C	Menù anche in altra lingua			
C	Presenza di impianto di diffusione musicale			
C	Presenza di impianto video			
C	Presenza zona dedicata per aperitivo			
C	Supporti, arredi e attrezzature per aperitivo			
C	Presenza zona dedicata per servizio di ristorazione			
L	Sono esposte le tabelle relative ai gradi alcolemici in modo visibile (per locali aperti oltre la mezzanotte)			
L	Disponibilità di etilometro all'uscita del locale (per locali aperti oltre la mezzanotte)			
C	Accesso verso il tavolo adeguato per disabili (1 mt. larghezza corridoio, spazio tra tavoli min. 90 cm., spazio per manovre carrozzina 140x140 cm)			
C	Accesso al tavolo adeguato per disabili (altezza da terra min. 70 cm, assenza di traverse)			
L	Presenza di estintori opportunamente segnalati			
L	Presenza cassetta/pacchetto primo soccorso			
C	Presenza defibrillatore			
P	Assenza di apparecchi per il gioco d'azzardo lecito			
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana del locale, da ripetersi più volte al giorno, in particolare delle porte, maniglie, pavimenti, superfici varie come tavolini, sedie, banconi, ecc. con utilizzo di etanolo (alcol etilico) al 70% o ipoclorito di sodio diluito allo 0,1%, dopo la pulizia con un detergente neutro, secondo quanto previsto dalle specifiche linee guida nazionali e regionali in materia.			
C	Sanificazione e igienizzazione quotidiana del locale, da ripetersi più volte al giorno, in particolare delle porte, maniglie, pavimenti, superfici varie come tavolini, sedie, banconi, ecc. con l'impiego di lampade UV.			
P/L	Uso di dispositivi di protezione individuale, quali, ma-			

	schermine Ffp2 e Ffp3 e chirurgiche, guanti, visiere e occhiali protettivi, calzari, tute .			
C	Presenza di dispositivi di sicurezza atti a garantire ai lavoratori e ai clienti la distanza di sicurezza interpersonale quali, barriere e pannelli protettivi.			
P/L	Presenza di dispenser igienizzanti per le mani a disposizione dei dipendenti e della clientela.			
C	Presenza di dispenser automatici igienizzanti per le mani a disposizione dei dipendenti e della clientela.			

<b>C. AREA INTERNA - BAGNI</b>				
		SI	NO	NOTE
C	Presenza sacchetti igienici			
C	Presenza copri asse usa e getta o altri sistemi protettivi/sanificanti			
L/C	Presenza bagno per disabili			
C	Presenza di bagni separati per uomini/donne			
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana dei locali adibiti a bagno con disinfettanti, da ripetere più volte al giorno.			
C	Presenza di dispenser automatici igienizzanti per le mani a disposizione dei dipendenti e della clientela.			

<b>D. SERVIZIO</b>				
		SI	NO	NOTE
P	Conoscenza base lingua inglese (produrre apposita documentazione)			
C	La tipologia di servizio comprende anche la modalità "self service"			
C	La tipologia di servizio comprende solo la modalità "self service"			
P	Abbigliamento del personale consono/divisa			
P/L	Uso da parte del personale addetto al servizio di dispositivi di protezione individuale quali, ad esempio, mascherine Ffp2 e Ffp3 e chirurgiche, guanti, visiere e occhiali protettivi, ecc., secondo quanto previsto dalle specifiche linee guida nazionali e regionali in materia.			

<b>E. GESTIONE CIBI E BEVANDE</b>				
		SI	NO	NOTE
C	Vengono eseguite preparazioni alimentari a vista			
C	Presenza di "piatti"/preparazioni alimentari "della casa"			
C	Presenza di bevande "della casa"			
L	Gli alimenti/piatti deperibili sono esposti in ambiente/vetrina refrigerati			
L	E' presente cartello visibile con ingredienti/allergeni del-			

	le singole preparazioni/piatti			
C	Il personale è in grado di fornire le informazioni richieste sugli ingredienti di una portata/preparazione			
L	Presenza di adeguati sistemi di copertura per alimenti			
L	Alimenti non confezionati esposti protetti dal contatto con il pubblico			
C	Panini/tramezzini, ecc. sono identificati con apposito cartellino			
C	Presenza di alimenti/piatti per specifiche patologie (es. celiachia)			
C	Le diete per specifiche patologie sono dettagliate di indicazioni e istruzioni per la clientela			

<b>F. AUTOCONTROLLO</b>				
		SI	NO	NOTE
L	E' presente un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP			
L	Il piano di autocontrollo viene osservato in ogni sua parte			

<b>G. PROMOZIONE E TRADIZIONE</b>				
		SI	NO	NOTE
P	Presenza sito web e/o pagine social dedicati all'azienda, aggiornati			
P	Sito almeno in doppia lingua (inglese)			
P	Sito esaustivo nelle informazioni e servizi offerti			
P	Presenza sul sito web dei link istituzionali turistici			
P	Utilizzo delle pagine social per il rilancio delle iniziative turistiche locali			
P	Elenco prodotti tipici e/o locali "caratterizzanti" utilizzati, chiaramente indicati alla clientela			
P	Il personale è a conoscenza dell'origine dei prodotti e degli ingredienti utilizzati, nel caso in cui siano importanti per denotare un legame particolare con il territorio			
C	Eventuali elementi storici/architettonici/di design della struttura sono valorizzati attraverso specifici documenti/strumenti a disposizione della clientela			
C	Presenza di vista panoramica/naturalistica			
C	Presenza di vista su scorci storici			
C	Presenza di sistemi di fidelizzazione della clientela/offerte			
C	Il personale conosce i principali avvenimenti storici e folcloristici dei luoghi circostanti			
C	Il personale conosce i principali eventi e manifestazioni tipici del luogo			
P	Presenza nel locale di materiale informativo (anche multimediale) del proprio territorio e di quello regionale (es. musei, manifestazioni, avvenimenti specifici, cartine, ecc.)			



<b>H. ORGANIZZAZIONE GENERALE</b>				
		SI	NO	NOTE
P	E' presente il servizio di connettività (Wi-fi) gratuito, in zone servite con copertura di rete			
P	E' presente il servizio baby friendly (ad es. fasciatoio, seggiolone, bollitore, ecc.) dedicato alle famiglie con bambini			
C	E' presente materiale (ad es. fogli da disegno, pennarelli, giocattoli, ecc.) dedicato alle famiglie con bambini			
P	E' presente il servizio di pagamento con moneta elettronica			
C	E' prevista l'accoglienza di gruppi turistici fino a 15 persone			
C	E' prevista l'accoglienza di gruppi turistici da 16 a 25 persone			
C	E' prevista l'accoglienza di gruppi turistici oltre le 25 persone			
C	E' prevista l'accoglienza di scolaresche			
C	E' previsto l'ingresso di animali da compagnia			
C	E' presente uno spazio dedicabile a riunioni/piccoli eventi			
C	Esiste la disponibilità a organizzare rinfreschi/feste dedicate (es. compleanni, ecc.)			
C	E' a disposizione il "sacchetto di cortesia viaggio"			
C	E' a disposizione un "pacchetto tipicità – ricordi del territorio"			
C	Esiste un'apposita area giochi esterna attrezzata			

<b>I. ASPETTI AMBIENTALI</b>				
		SI	NO	NOTE
L	Viene effettuata la raccolta differenziata, in accordo con quanto previsto dal Comune			
P	Basso carico ambientale - L'esercizio rispetta almeno uno dei seguenti requisiti: impiego esclusivo di lampade a basso consumo; sistemi di dosaggio detersivi/sapone; tra i prodotti per la pulizia utilizzati almeno 2 presentano marchio europeo Ecolabel; uso esclusivo di carta igienica Ecolabel; acquisto di elettrodomestici a risparmio energetico; sensori automatici di spegnimento luci nei servizi igienici; erogatori d'acqua con sistema automatico di chiusura			
C	Utilizzo di prodotti a "filiera corta"			

### **Presupposti obbligatori**

I presupposti obbligatori sono punti imprescindibili per l'inserimento nell'Elenco regionale del Percorso di Qualità "Best Bar in Piemonte" degli esercizi piemontesi di somministrazione di alimenti e bevande – categoria bar.

Essi sono:

1. Realizzazione di un sito internet e/o di pagine social dedicati all'azienda
2. Menu, listino prezzi e sito internet tradotti in inglese
3. Servizio connettività wi-fi gratuito (in zone servite con copertura di rete)
4. Disponibilità dell'impresa a mettere a disposizione del consumatore materiale informativo predisposto da Agenzie Turistiche Locali e/o Enti locali ovvero presenza di totem o device elettronici collegati a piattaforme di promozione turistica del territorio
5. Conoscenza base lingua inglese (produrre apposita documentazione)
6. Servizio baby friendly (spazio dedicato al cambio e alla preparazione del pasto dei neonati)
7. Servizio pagamento con moneta elettronica
8. Somministrazione di prodotti regionali piemontesi
9. Basso carico ambientale
10. Abbigliamento consono / divisa
11. Assenza di apparecchi per il gioco d'azzardo lecito
12. Guida ai servizi in formato cartaceo e pubblicata sul sito web/pagine social
13. Partecipazione a un evento formativo e informativo annuale svolto in forma seminariale o di convegno, finalizzato all'approfondimento del tema dell'accoglienza del cliente-consumatore nel rispetto dei contenuti del progetto.
14. Messa in sicurezza dei luoghi di lavoro e di accesso al pubblico per prevenire e contrastare la diffusione dell'epidemia da Covid-19 attraverso la sanificazione e igienizzazione degli ambienti, l'uso di dispositivi di protezione individuale e l'installazione di dispositivi di sicurezza atti a garantire ai dipendenti e alla clientela la distanza di sicurezza interpersonale.

In funzione delle caratteristiche strutturali del locale o del progetto di concept aziendale sono ammesse deroghe dal rispetto del sopra citato punto 6. In funzione del progetto di concept aziendale sono ammesse deroghe dal rispetto del sopra citato punto 8.

**Fac-simile**

**SUPPLEMENTO DI DOMANDA**

**RIVOLTO AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE – CATEGORIA  
“BAR” GIA’ ISCRITTI NELL’ELENCO REGIONALE “PERCORSO DI QUALITÀ “BEST BAR IN  
PIEMONTE” AI SENSI DELLA D.G.R. N. 10- 6405 DEL 26/01/2018**

  L   SOTTOSCRITT \_\_\_\_\_  
in qualità di titolare o legale rappresentante dell’impresa (Denominazione o Ragione Sociale)

*(Compilare solo in caso di variazione dei dati)*

avente forma giuridica:

Ditta individuale                       S.a.s.                       S.n.c.                       Consorzio   
S.p.a.                       S.r.l.                       S.r.l. unipersonale                       Soc. Coop. a.r.l.

iscritta alla CCIAA di \_\_\_\_\_  
Cod. Fiscale /P.IVA \_\_\_\_\_ data costituzione \_\_\_\_\_

con sede legale nel Comune di \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_  
Fraz. \_\_\_\_\_ Via (Viale, Piazza, Corso) \_\_\_\_\_  
N. \_\_\_\_\_

e sede operativa (se diversa dalla sede legale) nel Comune di \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ Fraz. \_\_\_\_\_  
Via (Viale, Piazza, Corso) \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

con denominazione (insegna) \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Mail \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_

Indirizzo sito Web \_\_\_\_\_

Indirizzi social \_\_\_\_\_

iscritta nell’Elenco regionale Percorso di Qualità “Best Bar in Piemonte” in data \_\_\_\_\_  
con il codice di iscrizione n. \_\_\_\_\_

consapevole delle responsabilità penali in caso di dichiarazioni non veritiere, ai sensi del D.P.R.  
445/2000 e sotto la propria personale responsabilità:

**DICHIARA**

di aver ottemperato al presupposto obbligatorio indicato al paragrafo 3 punto 14) dell’Allegato alla  
D.G.R. n. 43-2598 del 18 dicembre 2020, relativo al Percorso di Qualità “Best Bar in Piemonte”, ai  
fini del mantenimento dell’iscrizione nell’Elenco regionale Percorso di Qualità “Best Bar in Piemon-  
te”.

\_\_\_\_\_  
*Luogo e data*

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Nome e cognome \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELL'ART. 13 GDPR 2016/679

Si informa che i dati personali forniti al Centro di Assistenza Tecnica ..... saranno trattati secondo quanto previsto dal "Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento Generale sulla Protezione dei dati)", di seguito "GDPR".

I dati personali suindicati verranno raccolti e trattati nel rispetto dei principi di correttezza, liceità e tutela della riservatezza, anche con modalità informatiche ed esclusivamente per le finalità relative alla procedura contenuta nella presente domanda, inclusa l'attività promozionale, anche con finalità di accoglienza turistica, connessa al "Percorso di Qualità "Best Bar in Piemonte- BBiP", nel corso della quale vengono acquisiti dal Centro di Assistenza Tecnica ..... Il trattamento è finalizzato all'espletamento di quanto stabilito dalla l.r. n. 38/2006 e s.m.i. e dalla D.G.R. n. 43-2598 del 18 dicembre 2020,

L'acquisizione dei suddetti dati personali ed il relativo trattamento sono obbligatori in relazione alle finalità sopra descritte; ne consegue che l'eventuale rifiuto a fornirli potrà determinare l'impossibilità del Titolare del trattamento ad espletare le funzioni inerenti il procedimento amministrativo suindicato.

Il dato di contatto del Responsabile della protezione dati (data protection officer = DPO) è:  
.....

Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Centro di Assistenza Tecnica .....  
.....

Il Responsabile (esterno) del trattamento è il .....

I dati personali saranno trattati esclusivamente da soggetti incaricati e da Responsabili (esterni) individuati dal Titolare o da soggetti incaricati individuati dal Responsabile (esterno), autorizzati ed istruiti in tal senso, adottando tutte quelle misure tecniche ed organizzative adeguate per tutelare i diritti, le libertà e i legittimi interessi riconosciuti per legge agli interessati.

I suddetti dati, resi anonimi, potranno essere utilizzati anche per finalità statistiche (d.lgs. 281/1999 e successive modifiche e integrazioni).

I dati personali saranno conservati per il periodo stabilito dal Centro di Assistenza Tecnica ..... per il periodo di.....

I suddetti dati non saranno in alcun modo oggetto di trasferimento in un Paese terzo extra europeo, né di comunicazione a terzi fuori dai casi previsti dalla normativa in vigore, né di processi decisionali automatizzati compresa la profilazione.

I dati personali saranno comunicati alla Regione Piemonte, Direzione Competitività del Sistema Regionale, Settore Commercio e Terziario, per l'inserimento/rinnovo nell'Elenco regionale "Best Bar in Piemonte - BBiP" dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, categoria "bar".

I dati personali potranno, inoltre, essere comunicati ai seguenti soggetti:

- Autorità con finalità ispettive o di vigilanza o Autorità giudiziaria nei casi previsti dalla legge
- società incaricate della riscossione coattiva dei crediti (SORIS s.p.a.) nei casi di mancato pagamento degli importi dovuti all'Amministrazione
- soggetti privati richiedenti l'accesso documentale (artt. 22 ss. legge 241/1990) o l'accesso civico (art. 5 d.lgs. 33/2013), nei limiti e con le modalità previsti dalla legge
- soggetti pubblici, in adempimento degli obblighi di certificazione o in attuazione del principio di leale cooperazione istituzionale (art. 22, c. 5 legge 241/1990)
- altre direzioni/settori della Regione Piemonte per gli adempimenti di legge o per lo svolgimento delle attività istituzionali di competenza;
- (altro).....

Gli interessati potranno esercitare i diritti previsti dagli artt. da 15 a 22 del GDPR, quali: la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati personali e la loro messa a disposizione in forma intellegibile; avere la conoscenza delle finalità su cui si basa il trattamento; ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o la limitazione o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettifica o, se vi è interesse, l'integrazione dei dati; opporsi, per motivi legittimi, al trattamento stesso, rivolgendosi al Titolare, al Responsabile della protezione dati (DPO) o al Responsabile del trattamento, tramite i contatti di cui sopra o il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente.

Firma per presa visione

---

\*\*\*

#### INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELL'ART. 14 GDPR 2016/679

Si informa che che i dati personali forniti alla Regione Piemonte per l'inserimento/rinnovo nell'Elenco regionale "Best Bar in Piemonte – BBiP" degli esercizi di somministrazione appartenenti alla categoria "bar", integrati e trasmessi dal medesimo (o dall'eventuale soggetto terzo delegato), saranno trattati secondo quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679 "relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati)".

Ai sensi dell'art. 14 (*Informazioni da fornire qualora i dati personali non siano stati ottenuti presso l'interessato*) del Regolamento UE 2016/679, Le forniamo, pertanto, le seguenti informazioni:

- i dati personali a Lei riferiti (cognome, nome, e codice fiscale) saranno raccolti e trattati dalla Regione Piemonte nel rispetto dei principi di correttezza, liceità e tutela della riservatezza, con modalità informatiche ed esclusivamente per le finalità del trattamento cui gli stessi sono destinati;
- nello specifico il trattamento dei dati personali a Lei riferiti è finalizzato all'espletamento delle funzioni istituzionali definite dalla l.r. n. 38/2006 e s.m.i. e dalla D.G.R. n. 43-2598 del 18 dicembre 2020;

- i dati personali a Lei riferiti saranno resi disponibili, attraverso applicativi gestiti dal CSI Piemonte;
- il conferimento dei Suoi dati ed il relativo trattamento sono obbligatori in relazione alle finalità sopra descritte; ne consegue che l'eventuale rifiuto a fornirli determinerà l'impossibilità del Titolare del trattamento ad erogare il servizio richiesto;

per la Regione Piemonte:

- i dati di contatto del Responsabile della protezione dati (DPO) sono [dpo@regione.piemonte.it](mailto:dpo@regione.piemonte.it), piazza Castello 165, 10121 Torino;
- il Titolare del trattamento dei dati personali è la Giunta regionale, il Delegato al trattamento dei dati è il Responsabile del Settore Commercio e Terziario;
- il Responsabile esterno del trattamento è il CSI Piemonte;
- i Suoi dati saranno trattati esclusivamente da soggetti incaricati e Responsabili esterni individuati dal Titolare, autorizzati ed istruiti in tal senso, adottando tutte quelle misure tecniche ed organizzative adeguate per tutelare i diritti, le libertà e i legittimi interessi che Le sono riconosciuti per legge in qualità di Interessato;

i Suoi dati personali:

- resi anonimi, potranno essere utilizzati anche per finalità statistiche (D.Lgs. 281/1999 e s.m.i.);
- saranno utilizzati con strumenti informatici e telematici al solo fine di fornire il servizio richiesto e, per tale ragione, saranno conservati esclusivamente per il periodo in cui lo stesso sarà attivo;
- non saranno in alcun modo oggetto di trasferimento in un Paese terzo extra europeo, né di comunicazione a terzi fuori dai casi previsti dalla normativa in vigore, né di processi decisionali automatizzati compresa la profilazione.

Si informa che potrà esercitare i diritti previsti dagli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE 679/2016, quali: la conferma dell'esistenza o meno dei suoi dati personali e la loro messa a disposizione in forma intellegibile; avere la conoscenza delle finalità su cui si basa il trattamento; ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o la limitazione o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettifica o, se vi è interesse, l'integrazione dei dati; opporsi, per motivi legittimi, al trattamento stesso, rivolgendosi al Titolare, al Responsabile della protezione dati (DPO) o al Responsabile del trattamento, tramite i contatti di cui sopra o il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente.

La presente informativa è resa esclusivamente per la fase di competenza della Regione Piemonte, senza effetti per le fasi del procedimento di competenza di altri Enti istituzionali.

Firma per presa visione

---

#### DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA:

- modulo 1 "caratteristiche descrittive dell'attività riferite al presupposto obbligatorio di cui al paragrafo 3, punto 14 dell'Allegato alla D.G.R. n. 43-2598 del 18 dicembre 2020" compilato;
- copia di un documento di identità in corso di validità, in caso di variazione del titolare/legale rappresentante;

- Guida ai Servizi dell'azienda aggiornata in relazione alla messa in sicurezza dei luoghi di lavoro e di accesso al pubblico per prevenire e contrastare la diffusione dell'epidemia da Covid-19.

**MODULO 1**

**“CARATTERISTICHE DESCRITTIVE DELLE ATTIVITÀ RIFERITE AL PRESUPPOSTO OBBLIGATORIO DI CUI AL PARAGRAFO 3 PUNTO 14) DELLA D.G.R. N. 43-2598 DEL 18 DICEMBRE 2020”**

*(da allegare alla domanda)*

- A. Area esterna
- B. Area interna – sale
- C. Area interna – bagni
- D. Servizio

Le Griglie di valutazione sottostanti, estrapolate da quelle indicate al paragrafo 4 dell'Allegato alla D.G.R. n. 43-2598 del 18 dicembre 2020, prendono in considerazione esclusivamente il presupposto obbligatorio di cui al paragrafo 3 punto 14) e si riferiscono alla messa in sicurezza dei luoghi di lavoro e di accesso al pubblico per prevenire e contrastare la diffusione dell'epidemia da Covid-19 attraverso la sanificazione e igienizzazione degli ambienti, l'uso di dispositivi di protezione individuale e l'installazione di dispositivi di sicurezza atti a garantire ai dipendenti e alla clientela la distanza di sicurezza interpersonale. Detto presupposto è condizione imprescindibile per il mantenimento dell'iscrizione dell'esercizio di somministrazione, avvenuta ai sensi della D.G.R. n. 10-6405 del 26/01/2018, nell'Elenco regionale del Percorso di Qualità “Best Bar in Piemonte”.

(Legenda della prima colonna di sinistra )

P - item riferito ai presupposti obbligatori

L - item riferito agli obblighi di legge

C – item riferito alle caratteristiche del locale

<b>A. AREA ESTERNA</b>				
		SI	NO	NOTE
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana, da ripetersi più volte al giorno, dei tavolini e delle sedie con l'utilizzo di etanolo (alcool etilico) al 70% dopo la pulizia con un detergente neutro, secondo quanto previsto dalle specifiche linee guida nazionali e regionali in materia.			

<b>B. AREA INTERNA - SALE</b>				
		SI	NO	NOTE
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana del locale, da ripetersi più volte al giorno, in particolare delle porte, maniglie, pavimenti, superfici varie come tavolini, sedie, banconi, ecc. con utilizzo di etanolo (alcool etilico) al 70% o ipoclorito di sodio diluito allo 0,1%, dopo la pulizia con un detergente neutro, secondo quanto previsto dalle specifiche linee guida nazionali e regionali in materia.			
C	Sanificazione e igienizzazione quotidiana del locale, da ripetersi più volte al giorno, in particolare delle porte, maniglie, pavimenti, superfici varie come tavolini, sedie, banconi, ecc. con l'impiego di lampade UV.			
P/L	Uso di dispositivi di protezione individuale, quali, mascherine Ffp2 e Ffp3 e chirurgiche, guanti, visiere e occhiali protettivi, calzari, tute .			
C	Presenza di dispositivi di sicurezza atti a garantire ai lavoratori e ai clienti la distanza di sicurezza interpersonale quali, barriere e pannelli protettivi.			
P/L	Presenza di dispenser igienizzanti per le mani a disposizione dei dipendenti e della clientela.			
C	Presenza di dispenser automatici igienizzanti per le mani a disposizione dei dipendenti e della clientela.			

<b>C. AREA INTERNA - BAGNI</b>				
		SI	NO	NOTE
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana dei locali adibiti a bagno con disinfettanti, da ripetere più volte al giorno.			
C	Presenza di dispenser automatici igienizzanti per le mani a disposizione dei dipendenti e della clientela.			

<b>D. SERVIZIO</b>				
		SI	NO	NOTE
P/L	Uso da parte del personale addetto al servizio di dispositivi di protezione individuale quali, ad esempio, mascherine Ffp2 e Ffp3 e chirurgiche, guanti, visiere e occhiali protettivi, ecc., secondo quanto previsto dalle specifiche linee guida nazionali e regionali in materia.			