

Alla cortese attenzione

Responsabile HACCP

**Oggetto: invio preventivo per realizzazione Corso di Formazione sull'Igiene Alimentare secondo quanto previsto dal Regolamento CE 852**

ID: PREVHACCP SIT2012

Egregio Signore/Gentile Signora,

Come indicato sul sito [www.lucabazzani.com](http://www.lucabazzani.com), sono a inviarVi la mia proposta per la progettazione e realizzazione di un Corso di Formazione HACCP (ex Libretto Sanitario), secondo quanto prescritto dal Regolamento CE 852. Il presente preventivo include i seguenti servizi:

- Progettazione del corso;
- Esecuzione di un intervento formativo per Alimentaristi di ore 4 presso Vs Sede in qualsiasi località delle Province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lodi, Mantova, Milano, Monza, Pavia e Varese in data da concordarsi (massimo numero di partecipanti: 15 – nel caso il numero di partecipanti sia superiore a 15 sarà necessario predisporre più sessioni formative, sempre con un tetto di 15 partecipanti a sessione; tale fatto comporta la moltiplicazione del costo di seguito proposto per il numero di sessioni previste);
- Fornitura del materiale didattico (slide presentate durante la Formazione);
- Esecuzione e correzione di test di verifica;
- Rilascio della documentazione di avvenuta formazione in forma cartacea (registri e attestazioni).

Tutto quanto non espressamente dichiarato tra le voci sopra riportate, richiede un preventivo ed accettazione a parte.

I servizi precedentemente menzionati sono proposti a un prezzo normalmente pari a 450€ +IVA per ogni sessione con un massimo di 15 partecipanti ma UNICAMENTE nel caso di iscrizione online dal sito [www.lucabazzani.com](http://www.lucabazzani.com) con il presente modulo, Vi propongo

**400€ +IVA per sessione da massimo 15 partecipanti.**

Il pagamento è da effettuarsi tramite bonifico bancario 30 gg DDFMM dalla data di emissione della fattura, che verrà emessa in occasione dello svolgimento del corso di formazione, o con altra modalità da concordarsi preventivamente. Si rammenta che la documentazione (attestazione e registri) verrà fornita SOLO in seguito all'avvenuto pagamento, onde evitare spiacevoli inconvenienti.

Per lo svolgimento del corso sarà necessaria una **sala opportunamente attrezzata** (se necessario, il proiettore e il telo per le proiezioni vengono portati dal formatore) presso la Vs Sede.

Dalla ricevuta della conferma d'ordine verrà concordata la data di svolgimento dell'intervento di formazione entro 90 giorni lavorativi, in base alle Vs esigenze e alle mie disponibilità. I tempi di realizzazione sopra riportati sono calcolati prendendo in considerazione il caso più sfavorevole. Decaduto tale termine, sarà necessario redigere e accettare un nuovo preventivo.

Per accettare il preventivo (valido fino al 31/12/2012) qui presentato è sufficiente rispedire via fax al numero (+39)0302055026 oppure via e-mail all'indirizzo [info@lucabazzani.com](mailto:info@lucabazzani.com) oppure via PEC a [comunicazioni@pec.lucabazzani.com](mailto:comunicazioni@pec.lucabazzani.com) (SOLO da caselle PEC) le ultime 2 pagine del presente documento con i dati dell'Azienda con firma e timbro aziendale e l'elenco dei partecipanti. Compilare la pagina successiva con i dati dei partecipanti al fine di preparare la documentazione necessaria per lo svolgimento del corso. Per ogni eventuale chiarimento, sono sempre a Vs disposizione. Vi ringrazio per la cortese attenzione e colgo l'occasione per augurarVi Buon Lavoro e porgerVi

Distinti saluti.

Brescia, 22/01/2012



AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003, recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e successive modifiche, si informa che i dati personali/aziendali acquisiti in occasione dei rapporti commerciali finalizzati alla presentazione di offerte e/o alla formazione di rapporti contrattuali saranno trattati nel rispetto delle garanzie di riservatezza e delle misure di sicurezza previste dalla normativa vigente, attraverso strumenti manuali, informatici e telematici.

In relazione ai suddetti trattamenti, si informa che sono richieste le seguenti informazioni:

Dati personali/aziendali raccolti

I dati raccolti sono:

1. Dati identificativi (nome, cognome, ragione o denominazione sociale, indirizzo, telefono, fax, e-mail, ecc.);
  2. Dati relativi alla posizione economica e/o all'attività economica e commerciale (dati bancari).
- Questi dati sono da Lei forniti direttamente, ovvero possono essere raccolti presso terzi autonomi titolari del trattamento (ad esempio presso società di informazioni commerciali o banche dati pubbliche per dati relativi alla solvibilità finanziaria).

Finalità del trattamento

I Suoi dati personali, saranno trattati unicamente per le seguenti finalità:

1. erogare i servizi richiesti;
2. assicurare l'assistenza tecnica, in relazione ai prodotti e ai servizi richiesti;
3. gestire i reclami e i contenziosi;
5. provvedere alla fatturazione, all'amministrazione e alla gestione contabile del contratto;
6. prevenire eventuali attività illecite, nonché, fornire le informazioni richieste alle Autorità Competenti;
7. tutela ed eventuale recupero del crediti, anche attraverso soggetti terzi (Agenzie/Società di recupero crediti) ai quali saranno comunicati i dati necessari per tali scopi;
8. cessione del credito a Società autorizzate;
9. eseguire altri obblighi derivanti dal contratto o dalla legislazione vigente, eventualmente con l'ausilio di terzi.

La informiamo, altresì, che il conferimento dei Suoi dati per tali finalità è indispensabile poiché, l'assenza di alcuni o di tutti i dati necessari, potrebbe implicare l'impossibilità di fornirLe la corretta e completa prestazione dei servizi richiesti ovvero la loro fruizione.

I Suoi dati personali potranno essere altresì trattati, col Suo previo consenso, per le seguenti ulteriori finalità funzionali all'attività:

- a) elaborazioni di studi e ricerche statistiche e di mercato;
- b) invio di materiale pubblicitario/informativo/promozionale e di aggiornamenti su iniziative ed offerte;
- c) invio comunicazioni commerciali interattive;
- d) effettuare rilevazioni sul grado di soddisfazione della clientela in relazione alla qualità dei servizi forniti.

ID: PREVHACCPSIT2012

Ragione Sociale: \_\_\_\_\_

Partita IVA: \_\_\_\_\_

Codice Fiscale: \_\_\_\_\_

Via (Sede Operativa): \_\_\_\_\_

Città (Sede Operativa): \_\_\_\_\_

Provincia (Sede Operativa): \_\_\_\_\_

Numero telefono (Sede Operativa): \_\_\_\_\_

Referente da contattare: \_\_\_\_\_

Numero sessioni (massimo 15 partecipanti a sessione): \_\_\_\_\_

Totale preventivo: (400€ + IVA) \* \_\_\_\_\_ SESSIONI = \_\_\_\_\_ € + IVA

DA COMPILARE SOLO SE LA SEDE SOCIALE E' DIFFERENTE DALLA SEDE OPERATIVA:

Via (Sede Sociale): \_\_\_\_\_

Città (Sede Sociale): \_\_\_\_\_

Provincia (Sede Sociale): \_\_\_\_\_

Per accettazione di quanto riportato nelle pagine precedenti (ivi incluse le condizioni relative al trattamento dei dati), apporre firma e timbro aziendale sulla riga sottostante da parte del Datore di Lavoro o di persona delegata. Inviare SOLO la pagina presente e la successiva via fax al numero (+39)0302055026 o via e-mail all'indirizzo [info@lucabazzani.com](mailto:info@lucabazzani.com) oppure via PEC a [comunicazioni@pec.lucabazzani.com](mailto:comunicazioni@pec.lucabazzani.com) .

Luogo e Data

Firma e timbro per accettazione

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ELENCO ISCRITTI PREVHACCP SIT2012

NUMERO	NOME COGNOME	CODICE FISCALE	RINNOVO
1			<input type="checkbox"/>
2			<input type="checkbox"/>
3			<input type="checkbox"/>
4			<input type="checkbox"/>
5			<input type="checkbox"/>
6			<input type="checkbox"/>
7			<input type="checkbox"/>
8			<input type="checkbox"/>
9			<input type="checkbox"/>
10			<input type="checkbox"/>
11			<input type="checkbox"/>
12			<input type="checkbox"/>
13			<input type="checkbox"/>
14			<input type="checkbox"/>
15			<input type="checkbox"/>
16			<input type="checkbox"/>
17			<input type="checkbox"/>
18			<input type="checkbox"/>
19			<input type="checkbox"/>
20			<input type="checkbox"/>
21			<input type="checkbox"/>
22			<input type="checkbox"/>
23			<input type="checkbox"/>
24			<input type="checkbox"/>
25			<input type="checkbox"/>
26			<input type="checkbox"/>
27			<input type="checkbox"/>
28			<input type="checkbox"/>
29			<input type="checkbox"/>
30			<input type="checkbox"/>