

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN "ON THE ROAD"

Seleccionar el tipo de horno utilizado



HORNO DE LEÑA NEAPOLITANO



HORNOS A GAS CERTIFICADOS

Acunto Napoli Marana Forni Marra Forni Manna Forni
 Stefano Ferrara Forni Valoriani Di Vicino Forno Santo



HORNOS ELÉCTRICOS CERTIFICADOS

Scugnizzonapoletano Masaniello Manna Bakestone Esmach

Persona autorizada.....

Dueño / Gerente de la Pizzería

Ubicada en Provincia País

Dirección Código postal

Teléfono fijo:..... Teléfono móvil:.....

Correo electrónico (Para publicar).....

Sitio webFacebook.....

Instagram.....

Nombre del primer Pizzero.....

Las siguiente información no serán revelada, pero se mantendrán para nuestro registro:

Teléfono móvil del propietario.....

Correo electrónico del propietario.....

DATOS FISCALES Y LEGALES DE LA EMPRESA:

Nombre de la empresa

Ubicada en..... Provincia País

Dirección Código postal.

Firma digital.....Codice Destinatario.....

Número de CIF/DNI..... n° LICENCIA DE AYUNTAMIENTO

Pide:

- ser registrado en la Associazione Verace Pizza Napoletana como miembro afiliado
- convertirse en miembro de la Associazione Verace Pizza Napoletana

y se compromete a:

- a aceptar, respetar y promover la tradición de la Vera Pizza napolitana siguiendo estrictamente la especificación de la Disciplinaria;
- Incluir en el menú de la pizzería la "Verdadera pizza napolitana" como producto de excelencia..

Sello de la empresa y firma de aceptación

Sello de la empresa y firma de aceptación.

- Permite el procesamiento de datos de conformidad con el Reglamento de la UE 2016/679 – GDPR

A continuación se muestra un extracto de nuestro estatuto con los requisitos necesarios y las principales obligaciones de la AVPN y del Afiliado que son la base para formar parte de nuestra Asociación; Además, en las siguientes páginas encontrará el listado de documentos que se deben entregar al momento de solicitar la inscripción.

Requerimientos básicos Hornos:

De leña: La pizza debe cocinarse en un horno napolitano, según nuestra especificación registrada internacional.

Gas: los hornos deben estar necesariamente entre los aprobados por AVPN

Eléctrico: los hornos deben estar necesariamente entre los homologados por la AVPN

Ingredientes adecuados: harina 00, tomate pelado San Marzano o tomate pelado italiano, fior di latte, mozzarella STG o mozzarella de búfala DOP Campania, albahaca fresca, sal y levadura de cerveza fresca. Solo se permiten ingredientes frescos, naturales y sin tratar.

Técnica adecuada: Trabajado a mano o con amasadora, banco de trabajo adecuado (normalmente mármol), temperatura del horno (unos 450 ° G), manipulación siguiendo la técnica napolitana, preparación de la pizza con la misma técnica, etc.

El afiliado se compromete a incluir y promover la "verdadera pizza napolitana" como se indica en nuestra especificación dentro de su menú y su oferta gastronómica.

La visita de verificación es un informe de un representante designado por la Asociación que verifica que los ingredientes, la técnica y el producto final se ajustan a la tradición. En cualquier caso, nos reservamos el derecho, de acuerdo con la normativa, a realizar controles periódicos por medio de uno de nuestros representantes para verificar, en interés de todos los miembros, la calidad constante de la producción de pizzas en las empresas asociadas.

Se requiere que cada restaurante cumpla con las reglas de la asociación. Además, cada restaurante debe pagar una tarifa de membresía única (se puede requerir una tarifa voluntaria anualmente para tarifas de secretariado, servicios de sitio web) a la VPN o sus delegaciones.

En consecuencia, la cuota de membresía no es válida para locales nuevos u otros del mismo grupo, ni la membresía es transferible de un lugar a otro. Más bien, cada empresa individual se evalúa y se registra como afiliada por separado. En caso de incumplimiento por parte de uno o más de sus restaurantes, la asociación VPN se reserva el derecho de suspender o revocar la membresía de forma individual o colectiva.

Obligaciones de la Asociación

La asociación se compromete a:

1. Promocionar y publicitar la marca Verace Pizza Napoletana y sus actividades con eventos, conferencias y ferias y todo lo que pueda ser útil para lograr los objetivos de la asociación;
2. Para garantizar el cumplimiento de la disciplina de los miembros y la formación de los propios miembros;
3. Brindar asistencia técnica para facilitar el cumplimiento de la especificación;
4. Seleccionar las empresas cuyas herramientas, materiales y productos cumplan con los requisitos de la especificación;
5. Organizar sesiones informativas para los gerentes de las empresas asociadas;
6. Organizar y promover cursos de formación para pizzeros;
7. Informar a los miembros sobre el trabajo y las iniciativas emprendidas por la asociación.



8. La Asociación también se compromete a reconocer el derecho de tanteo para la participación en eventos organizados, incluidos los convenios en todo el mundo, así como a proporcionar información sobre los acuerdos celebrados con empresas asociadas.

Obligaciones de los Afiliados

Los afiliados se comprometen a:

1. mostrar claramente la marca de la asociación dentro de sus instalaciones y, cuando sea posible, en el exterior de su negocio y exclusivamente en ese lugar;
2. Incluir en sus menús los tipos de pizza promocionados por la especificación "Verdadera pizza napolitana" para prepararlos y servirlos cumpliendo estrictamente las reglas de la especificación AVPN, incluido el proceso de producción y los ingredientes..
3. El responsable de la actividad debe conocer la Verdadera Pizza Napolitana y sus ingredientes.
4. El pizzero será reconocido por AVPN y, en el caso de reemplazo del pizzero reconocido, el responsable de la actividad deberá notificar inmediatamente a la asociación del cambio.
5. La asociación acepta la membresía de los asociados a otras asociaciones siempre que no estén en competencia o en conflicto con los objetivos y reglas de la Asociación
6. Los socios están obligados a comunicar y pactar con la asociación cualquier actividad promocional o publicitaria, participación en ferias, cursos de formación, creación de concursos regionales y nacionales y todo lo relacionado con la pizza, y que involucre directamente o indirectamente a la propia asociación.
7. Le invitamos a devolver copia de este firmada y sellada por el dueño o representante legal de la empresa además del formulario adjunto debidamente cumplimentado.
8. Los socios están obligados a elaborar la masa en un laboratorio equipado, cumpliendo con los requisitos sanitarios e higiénicos establecidos por la normativa de su país.

Documentación requerida para solicitud de inscripción a la Associazione Verace Pizza Napoletana

Esta es la lista de material informativo y la documentación necesaria para adjuntar:

- 1) Formulario a completar con datos de la pizzería (Adjunto);
- 2) Fotocopia de la licencia administrativa
- 3) Logotipo de la empresa en Jpeg (300 dpi) o Pdf (para sitio web y publicaciones)
- 4) Video de la preparación de la pizza (masa, staglio / preparación de las bolas, manipulación y cocción hasta la presentación final de la pizza).
 - i) Deberá indicar detalladamente las dosis de los ingredientes utilizados para la masa y los tiempos y métodos de fermentación.
 - ii) También debe proporcionarnos fotografías (también en CD en soporte digital a 300 dpi) de:
 - 1) Foto del camión;
 - 2) Foto del propietario o administradores y del pizzero;
 - 3) Foto de la pizza servida en el plato.

Puede enviarnos la documentación por correo ordinario o por correo electrónico.

Saludos cordiales y buen trabajo
Associazione Verace Pizza Napoletana

Data:

Modulo d'iscrizione / Enrolment Form

Nome e Cognome / First and Last Name:	
Data e luogo di nascita/ Date and place of birth:	
Città/City:	Paese/Country:
Indirizzo/ Address:	CAP/Zip code:
Telefono/ Phone Number:	Fax:
Cellulare/ Mobile Phone:	
E-Mail/ Mail Address:	
Lingue Parlate/Spoken languages:	
Taglia maglietta/ T-shirt size:	Taglia Pantaloni/Pants Size:
Azienda in cui si svolge il proprio lavoro/Current Employer:	
Nome datore di lavoro /Employer	
Name.....	Città/City
Precedenti aziende dove si è fatta esperienza / Previous Restaurant Experience	
1)	
2)	
3)	
Eventi a cui si è partecipato / Events participated in	
1)	
2)	
Corsi eseguiti / Professional courses completed	
1)	
2)	

La informiamo che ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 "l'Associazione Verace Pizza Napoletana" procederà al trattamento dei dati da Lei forniti nel rispetto della normativa in materia di tutela del trattamento dei dati personali, e che lei potrà in qualsiasi momento chiedere la cancellazione dai nostri archivi.

The Associazione Verace Pizza Napoletana will strive to protect the privacy of your personal information and will not share this information with any third parties. Please notify us if at any point you would like to be removed from the database.

Firma

Napoli,.....
