



TIVOLI FORMA S.r.l.-unipersonale

I.L. e F.P. "A. Rosmini"

Sede legale: 00019 Tivoli Viale Mannelli n. 9

Capitale Sociale € 25.000,00

R.E.A. n. 1238379

Codice Fiscale e Partita IVA: 10511931007

Prot. 2026-TV-000236 del 11/02/2026

LETTERA D'INCARICO PROFESSIONALE

CIG. BASEAF74CE

La **Tivoli Forma srl** unipersonale, con sede in, Viale Mannelli n. 9 – 00019 Tivoli-RM C.F./P.IVA 10511931007 nella persona dell'Amministratore Unico Prof.ssa Laura Maria Giovannelli, di seguito indicata come la **Committente**

CONFERISCE

Allo CHEF **GIAN MARCO BIANCHI** con sede in ===0MISSIS=== C.F. BNCGMR85R29H501E mail: gianmarco.bianchi85@gmail.com indicato come **Professionista**.

Il seguente incarico professionale, è disciplinato dai seguenti articoli ed accettato dal professionista mediante sottoscrizione della presente lettera di incarico.

1. Oggetto e complessità dell'incarico:

Il seguente incarico viene conferito al professionista per espletare attività di: **dimostrazione culinaria all'interno del laboratorio del settore ristorazione della Tivoli Forma Srl** nell'ambito della dimostrazioni culinarie che svolgerà all'interno del laboratorio di cucina per i nostri corsi autorizzati dalla Città Metropolitana Roma Capitale per l'A.F.25/26 con le determinazioni dirigenziali Regione Lazio R.U. G16238/2025 e R.U 5214/2025 che si svolgeranno presso la sede del Committente.

L'incarico conferito, le prestazioni necessarie al suo assolvimento, il suo grado di complessità, nonché tutte le informazioni utili circa gli oneri ipotizzabili fino alla sua conclusione, sono state indicate sulla base degli elementi raccolti nel corso dell'incontro preliminare con il Cliente.

Il compenso pattuito nella misura indicata all'art. 4 è stato determinato in funzione delle prestazioni ipotizzabili alla data del conferimento e indicate nello specifico articolo.

2. Esecuzione dell'incarico

Il Professionista si impegna ad eseguire l'incarico conferito dal Cliente nel rispetto degli artt. 2229 e ss. del codice civile.

In caso di mancata preventiva comunicazione che permetta l'adeguata sostituzione del professionista, verrà applicata una penale economica. Il tempo minimo di comunicazione per la sostituzione è di 5 (cinque) giorni lavorativi e determinerà la sostituzione definitiva del docente.

In caso di mancata comunicazione nei tempi indicati, sarà applicata una penale di € 200,00 (duecento/00) per l'interruzione del servizio formativo.

3. Decorrenza e durata dell'incarico

Il conferimento dell'incarico decorre dalla sottoscrizione della presente lettera di incarico fino al termine dei lavori.

4 Compensi, spese e contributi

Per lo svolgimento delle prestazioni oggetto del presente incarico, al Professionista spettano:

- € 1.200,00 (milleduecento/00) per la giornata del 28/01/2026 a fronte di regolare fattura/ricevuta al netto degli oneri previdenziali se dovuti, per la prestazione ricevuta presso la Tivoli Forma Srl. Il pagamento avverrà dietro presentazione della fattura da parte del Professionista - ovvero mediante bonifico bancario a 60 gg. d.f. f.m.

00019 TIVOLI (RM) -Viale Mannelli, 9 Tel. 0774/31.991

00010 VILLA ADRIANA (RM) -Via Umbria, 5 Tel 0774/531134 – 0774/382133

00036 PALESTRINA (RM) – Via Madonna delle Grazie, 6/8 Tel. 06.86291828 - 06.39376486

e-mail: cfprosmini@tivoliforma.it - sito web: www.tivoliforma.it

Pag. 1 a 3



Certificato N° 14277/06/S



TIVOLI FORMA S.r.l.-unipersonale

I.I. e F.P. "A. Rosmini"

Sede legale: 00019 Tivoli Viale Mannelli n. 9

Capitale Sociale € 25.000,00

R.E.A. n. 1238379

Codice Fiscale e Partita IVA: 10511931007

4. Obblighi del Professionista

Diligenza. Con l'assunzione dell'incarico, il Professionista si impegna a prestare la propria opera usando la diligenza richiesta dalla natura dell'attività esercitata, dalle leggi e dalle norme deontologiche della professione. Nello svolgimento dell'attività professionale egli deve usare la normale diligenza richiesta dalla professione e valutata con riguardo alla natura dell'attività esercitata (art. 1176 c2 c.c.).

Patto di non-concorrenza: Premesso che, ai sensi dell'art. 2105 del Codice Civile il prestatore di lavoro non deve trattare affari, per conto proprio o di terzi, in concorrenza con la Committente, né divulgare notizie attinenti all'organizzazione e ai metodi di produzione dell'impresa, o farne uso in modo da poter recare ad essa pregiudizio.

Segreto professionale: Il Professionista rispetta il segreto professionale non divulgando fatti o informazioni di cui è venuto a conoscenza in relazione all'esecuzione dell'incarico; né degli stessi può essere fatto uso, sia nel proprio che nell'altrui interesse, curando e vigilando che anche i collaboratori, i dipendenti o qualsiasi altro soggetto a lui riferibile, mantengano lo stesso segreto professionale. Le eventuali segnalazioni di operazioni sospette effettuate non costituiscono violazione degli obblighi di segretezza, del segreto professionale o di eventuali restrizioni alla comunicazione di informazioni imposte in sede contrattuale o da disposizioni legislative, regolamentari o amministrative e, se poste in essere per le finalità ivi previste e in buona fede, non comportano responsabilità di alcun tipo.

Trasparenza: Il Professionista si impegna a comunicare alla Committente le informazioni in ordine all'esecuzione dell'incarico, all'esistenza di conflitti di interesse fra il Professionista e il Cliente, nonché a comunicare, preventivamente e per iscritto nominativi, ruoli, funzioni e compiti del personale di cui intende avvalersi per l'espletamento dell'incarico. "Il professionista dichiara di conoscere le prescrizioni contenute nel Modello Organizzativo ai sensi del D. Lgs. 231/01, del Codice Etico e del Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e Trasparenza adottati dall'Ente, messi a Disposizione presso ogni Sede e dichiara, inoltre, di accettarlo integralmente, astenendosi da comportamenti ad esse contrari. L'inosservanza da parte del collaboratore dell'impegno assunto nei precedenti paragrafi determina un inadempimento grave del presente contratto e costituisce motivo o di risoluzione di diritto dello stesso ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 cod. civ."

"Dichiaro di essere consapevole che la soc. TIVOLIFORMA SRL è tenuta ex d.lgs. 33/2013 art. 15 e 15 bis a pubblicare il mio curriculum vitae sul proprio sito istituzionale www.tivoliforma.it sez. Amministrazione Trasparente e per questo mi impegno a trasmetterlo immediatamente privo di fotografia e dati personali sensibili."

Tivoli, 11/02/2026

Tivoli Forma srl

Prof.ssa Laura Maria Giovannelli



Per Accettazione

Il Professionista

00019 TIVOLI (RM) -Viale Mannelli, 9 Tel. 0774/31.991

00010 VILLA ADRIANA (RM) -Via Umbria, 5 Tel 0774/531134 - 0774/382133

00036 PALESTRINA (RM) - Via Madonna delle Grazie, 6/8 Tel. 06.86291828 - 06.39376486

e-mail: cfprosmini@tivoliforma.it - sito web: www.tivoliforma.it

Pag. 2 a 3



Certificato N° 14277/06/S



TIVOLI FORMA S.r.l.-unipersonale

I.I. e F.P. "A. Rosmini"

Sede legale: 00019 Tivoli Viale Mannelli n. 9

Capitale Sociale € 25.000,00

R.E.A. n. 1238379

Codice Fiscale e Partita IVA: 10511931007

Ai sensi del Regolamento (UE) 679/2016 (GDPR) del D.Lgs. n. 196/2003 e D.Lgs n. 101/2018, La informiamo che il trattamento dei dati personali forniti o comunque acquisiti dall'Amministrazione di Tivoli Forma s.r.l.- Unipersonale è finalizzato unicamente all'espletamento di attività inerenti il procedimento di assunzione e successivamente di gestione del personale a contratto, nel rispetto della normativa specifica citata e delle disposizioni dei Contratti Collettivi di lavoro.

I Suoi dati personali potranno essere comunicati ai seguenti soggetti:

Pubbliche Amministrazioni;

Istituti di credito per il pagamento;

Società di servizi informatici o di archiviazione;

Servizi pubblici, Società, Professionisti di supporto ad attività di gestione;

Se riterrà che il trattamento dei Suoi dati personali avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento, ha il diritto di proporre reclamo a Tivoli Forma s.r.l.- Unipersonale, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento). L'apposita istanza potrà essere presentata utilizzando i riferimenti di seguito riportati

Il titolare del trattamento:

Tivoli Forma s.r.l. – Unipersonale

Viale Mannelli, 9 – 00019 Tivoli (Roma)

recapito telefonico: 0774 31991

www.tivoliforma - : postmaster@pec.tivoliforma.it

Il responsabile della Protezione dati (RPD): EU Service Srl - recapito telefonico: 0774 903270 e-mail rpd@euroservice.it

Per accettazione

00019 TIVOLI (RM) -Viale Mannelli, 9 Tel. 0774/31.991

00010 VILLA ADRIANA (RM) –Via Umbria, 5 Tel 0774/531134 – 0774/382133

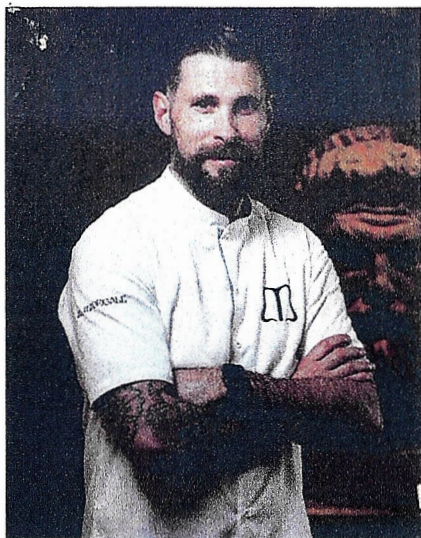
00036 PALESTRINA (RM) – Via Madonna delle Grazie, 6/8 Tel. 06.86291828 - 06.39376486

e-mail: cfprosmini@tivoliforma.it - sito web: www.tivoliforma.it

Pag. 3 a 3



Certificato N° 14277/06/S



GIAN MARCO BIANCHI

Born in Rome on 29/10/1985

Email: gianmarco.bianchi85@gmail.com

Cell: (+39)3382200647

WORK EXPERIENCE:

Executive Chef

Al Madrigale 1 Michelin - Tivoli (Roma)*

1st October 2024 - Ongoing

My tasks are:

- Al Madrigale fine dining restaurant with 1 Michelin star, 16 covers and a team of 7 people
- Teaching, coaching and mentoring the members of the team
- Organise the daily operations as shifts and orders
- Control of food cost and personal cost
- Business budget management
- Purchase management
- Develop and create new menus in collaboration with the Chef Daniele Lippi **
- Check the daily preparations and verify that the standards are always those required
- Quality standard control
- HACCP standard control

Chef de Cuisine

Acquolina 2 Michelin - Executive Chef Daniele Lippi - Rome (Italy)*

15th February 2022 - 30th September 2024

My tasks were:

- Teaching, coaching and mentoring the members of the team
- Organize and schedule the team to cover the services required for our guests
- Manage a team of 7 people from the mise en place to the service
- Develop and create new menus in collaboration with the Executive Chef Daniele Lippi **
- Organise the daily operations as shifts and orders
- Check the daily preparations and verify that the standards are always those required
- Periodically check the standards required by the sanitary protocol
- Purchase management
- Food cost control
- HACCP standard control
- Quality standard control

Internship

Atelier Moessmer by Norbert Niederkofler 3 Michelin - Brunico (Italy)*

1st August 2024 - 15th September 2024

- Chef & Owner Norbert Niederkofler ***
- 20th in the World's 50 Best Restaurants 2024
- I worked in a team of 20 people

Executive Chef

Acquaviva restaurant & Astura Palace Hotel 4 Superior - Under the culinary direction of Chef Daniele Lippi 2* Michelin - Nettuno (Roma)*

1st June 2020 - 5th February 2022

My tasks were:

- Acquaviva fine dining restaurant under culinary supervision of Chef Daniele Lippi 2* Michelin with 35 covers and a team of 6 people
- Astura Palace Hotel 4* Superior with 57 rooms
- Organize and schedule the team to cover the services required for our guests
- Teaching, coaching and mentoring the members of the team
- Purchase management
- Food cost and personal cost control
- Business budget management
- Menu development with the Chef Daniele Lippi **
- Quality standard control
- HACCP standard control

Internship

Eleven Madison Park 3 Michelin - New York (U.S.A.)*

15th March 2020 - 31th May 2020

- Chef & Co-Owner Daniel Humm ***
- 1st in the World's 50 Best Restaurants 2017
- I worked in a team of 40 people

Sous Chef

La Bottega del Buon Caffè 1 Michelin - Florence (Italy)*

10th March 2019 - 10th March 2020

My tasks were:

- Manage a team of 10 people from the mise en place to service
- Develop and create new menus in collaboration with the Executive Chef
- Organise the daily operations as shifts and orders

- Check the daily preparation and verify that the standards were always those required
- Periodically check the standards required by the sanctionary protocol
- Food cost control
- Purchase management

Internship

Schloss Schauenstein by Andreas Caminada 3 Michelin - Fürstenu (Switzerland)*

10th September 2018 - 10th November 2018

- Chef & Owner Andreas Caminada ***
- 52th in the World's 50 Best Restaurants 2024
- I worked in a team of 10 people

Chef de Partie

La Sirlola 2 Michelin - San Cassiano (Italy)*

1st March 2018 - 5th March 2019

My tasks were:

- Manage the meat and fish station with two commis chefs
- Processing meat and fish according to required standards
- Processing the sauces according to required standards
- Prepare the daily mise en place and verify that the standards were always those required
- Develop and create with the Executive Chef and the Sous Chef new menu
- Clean and set up the station

Internship

Alinea 3 Michelin - Chicago (U.S.A.)*

4th January 2018 - 1st March 2018

- Chef & Owner Grant Achatz ***
- 34th in the World's 50 Best Restaurants 2018
- I worked in a team of 35 people

Pastry Chef de Partie

Acquolina 1 Michelin - Rome (Italy)*

15th July 2017 - 31st December 2017

My tasks were:

- Manage the pastry station with two commis chefs
- Prepare the daily mise en place and verify that the standards were always those required
- Develop and create with the Executive Chef and the Sous Chef the new dessert menus
- Clean and set up the station

Internship

Maaemo 3 Michelin - Oslo (Norway)*

1st April 2017 - 15th July 2017

- Chef & Owner Esben Holmboe Bang ***
- 35th in the World's 50 Best Restaurant 2017
- I worked in a team of 25 people

Chef de Partie

Il Convivio Troiani 1 Michelin (Chef & Owner Angelo Troiani) - Rome (Italy)*

1st December 2012 - 1st April 2017

My tasks were:

- Manage the meat and fish station with two commis chefs
- Processing meat and fish according to required standards
- Processing the sauces according to required standards
- Prepare the daily mise en place and verify that the standards were always those required
- Develop and create with the Executive Chef and the Sous Chef new menus
- Clean and set up the station

Codice Appalto (Univoco)		Stato Procedura	Data Creazione
PCP-20260211-04084		Pubblicato	11/02/2026, 11:02:32
N. Lotti		Importo Procedura	Fase
1		1000	Affidamento
Oggetto			
DIMOSTRAZIONE CULINARIA SETTORE RISTORAZIONE			

Prosegui Procedura →

Lotti associati



CIG	Stato	Fase	Oggetto	Operazioni
BASEAF74CE	Aggiudicato	Affidamento	DIMOSTRAZIONE CULINARIA SETTORE RISTORAZIONE	⋮

