



**MOVIMENTO
CONSUMATORI**

Comitato Regionale Piemonte

“INSIEME CON RESPONSABILITÀ” *

BANDO PER

***IMPRESA PIEMONTESE DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E
IMPRESA ARTIGIANE ALIMENTARI CON SPAZI ADIBITI AL CONSUMO DEI
PRODOTTI VENDUTI***

***"Progetto realizzato nell'ambito del programma generale di intervento 2009 della Regione Piemonte con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico"**

1. PREMESSA

Il presente bando, parte del progetto del Movimento Consumatori Piemonte “Insieme con responsabilità”, è lo strumento con il quale la scrivente associazione selezionerà le attività di somministrazione di alimenti e bevande piemontesi, gli agriturismo, le gastronomie con possibilità di consumare i prodotti venduti presso il punto vendita, che si dichiareranno disponibili ad intraprendere un percorso di responsabilità sociale d’impresa, volto all’alleggerimento dell’impronta ecologica e sociale dell’impresa aderente.

Inoltre il presente bando disciplina le norme di conferimento, per tali attività (ristoranti, trattorie, agriturismi, negozi di vendita di specialità gastronomiche trasformate in proprio, ecc.) del marchio relativo al progetto denominato “Insieme con Responsabilità”, attraverso il rispetto o l’adeguamento progressivo ad una serie di criteri e linee guida.

Il progetto si compone di due fasi: la prima, in cui verranno individuate le imprese che possiedono già parte dei requisiti fondamentali; la seconda, in cui si procede al conferimento del marchio del progetto, e si redige, con ogni azienda, un cronoprogramma di crescita e adeguamento ad ulteriori parametri.

Informazioni sul bando possono essere richieste al Movimento Consumatori Comitato Regionale Piemontese: Via san Secondo 3, 10128 Torino Tel. 011-5069546 Fax 011-5611416 e-mail: insieme.con.responsabilita@movimentoconsumatori.to.it.

Il bando e la relativa modulistica sono consultabili sul sito internet del Movimento Consumatori Comitato Regionale Piemontese www.movimentoconsumatori.to.it.

2. FINALITA’

Il bando è finalizzato all’individuazione di ristoratori e gastronomie da inserire nel progetto “Insieme con Responsabilità – Il percorso: la responsabilità sociale d’impresa nella ristorazione in Piemonte”, progetto volto alla intrapresa di un percorso, da parte dell’associazione promotrice e dei suoi partner, di “alleggerimento” dell’impronta ecologica e sociale dell’azienda e di reindirizzamento di tale investimento a fini commerciali.

Il percorso ha come scopo la diffusione di stili di vita fondati sulla riduzione degli sprechi, dei rifiuti, sull’uso responsabile delle risorse, e sullo sviluppo di tecnologie che accrescono l’efficienza energetica. Particolare attenzione viene prestata alla trasparenza nei confronti del consumatore, per quanto riguarda la formazione del prezzo, la redazione del menu, l’indicazione dello stato degli alimenti e della loro provenienza.

3. PROGETTO “INSIEME CON RESPONSABILITA’, PARTE II: La responsabilità sociale d’impresa nella ristorazione in Piemonte”

All’interno del progetto verranno individuati i ristoratori e le gastronomie che saranno in grado di soddisfare i requisiti fondamentali per il conferimento del marchio; verrà poi valutata la loro disponibilità nell’impegnarsi formalmente al perseguimento di obiettivi ulteriori, stabiliti in concerto con la scrivente associazione, attraverso la redazione ed il rispetto di un cronoprogramma specifico di adeguamento.

I ristoratori e le gastronomie selezionate, nel numero di quattro in questa prima edizione del 2010, saranno tenuti al rispetto degli impegni sottoscritti, e verrà conferito loro un marchio da apporre tramite vetrofanie presso il proprio esercizio, ed eventuali altri simboli di immagine coordinata distintivi del progetto, specifici per la tipologia di attività esercitata; inoltre, nell’ambito della formazione e informazione al consumatore, verranno stampati materiali di comunicazione quali tovagliette, menu, brochure o libretti informativi, attraverso i quali sarà illustrato il progetto, in particolare per quanto riguarda le misure adottate da ogni esercente per l’alleggerimento dell’impronta ecologica.

4. DESTINATARI

Sono destinatari del presente bando le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande iscritti al registro delle imprese di cui all’art. 8 della Legge n.580 del 1993, , identificate in riferimento alla Legge regionale n. 38 del 2006; gli agriturismo, ai sensi della Legge n. 730 del 1985 e della Legge regionale n. 38 del 1995; le imprese artigiane operanti in ambito alimentare (gastronomie), ai sensi della Legge n. 443 del 1985 e D.P.R. n. 558 del 1999, con possibilità di consumare i prodotti venduti presso il punto vendita, ai sensi della Legge 248 del 2006, Titolo I, art. 3 comma f-bis.

Ulteriori presupposti per l’accesso al bando sono:

- Le imprese che partecipano al bando devono essere costituite da almeno 30 giorni alla data di apertura del presente bando.
- Presenza di autorizzazione sanitaria

Verranno selezionate quattro imprese, in modo da rappresentare le differenti tipologie di attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e di trasformazione(ristoranti, trattorie, agriturismo, gastronomie).

5. DISCIPLINARE

Le imprese che parteciperanno al presente bando devono impegnarsi a:

- Rispettare i criteri fondamentali individuati e riportati in rosso nella tabella “A”
- Impegnarsi formalmente all’adeguamento ad ulteriori criteri, come da cronoprogrammi che verranno appositamente realizzati

- Permettere e collaborare alle attività di verifica del rispetto delle misure adottate, nonché del progressivo adeguamento ai nuovi criteri, da parte del Movimento Consumatori Piemonte
- Organizzare almeno un evento presso il proprio esercizio commerciale, nel quale l'imprenditore incontrerà i consumatori, le istituzioni, le associazioni di categoria, per presentare il progetto, alimentare la conoscenza reciproca e rafforzare in maniera più diretta gli impegni presi tra le parti

Il venire meno dei requisiti determina l'esclusione dal progetto.

6. PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande, redatte su apposito modello allegato al bando, devono pervenire, a mezzo posta (racc. a/r) o recapitate a mano, alla sede del Movimento Consumatori Comitato Regionale Piemontese, Via San Secondo 3, 10128 Torino, entro e non oltre le ore 12.00 del 31 marzo 2010.

Le domande devono essere accompagnate dalla seguente documentazione:

- Allegato 1 compilato – “domanda di adesione”
- Relazione tecnica sull'impresa descrittiva, da cui emergano oltre ai dati di performance (dipendenti, fatturato, ecc.), le eventuali esperienze maturate nel settore della ristorazione, soprattutto per quanto riguarda l'utilizzo di prodotti locali, produzione in proprio, utilizzo di materie prime biologiche, vendita diretta di alimenti trasformati, possesso di certificazioni, progetti in corso, integrazione con iniziative analoghe, ogni altra informazione ritenuta utile alla valutazione dell'azienda.

7. SELEZIONE DELLE IMPRESE

Entro 30 giorni dalla data di chiusura del bando il Movimento Consumatori Piemonte effettua la valutazione delle domande.

Sulla base delle domande ritenute idonee verrà stilata una graduatoria delle imprese. Verranno selezionate quattro imprese. Tutte le imprese in graduatoria potranno partecipare alla seconda fase del progetto, in relazione al tipo di servizio offerto. Verrà data preferenza alle imprese che, oltre ai criteri ritenuti fondamentali come da tabella “B”, dimostreranno di avere il maggior numero di requisiti non immediatamente obbligatori.

E' obiettivo del Movimento Consumatori sperimentare questo percorso di responsabilità sociale di impresa su tipologie differenti di attività di somministrazione di alimenti e bevande; ciò comporterà, all'atto di verifica e selezione delle imprese che hanno partecipato al bando, l'esclusione di alcune di esse seppure con un punteggio superiore ad altre di tipologia differente, con insindacabile giudizio dell'associazione, in maniera da garantire una effettiva eterogeneità delle stesse, a rappresentanza del variegato panorama della ristorazione.

8. TABELLA "A" –CRITERI DI PRIORITA' E PUNTEGGI PER LA VALUTAZIONE DEI PROGETTI

	GRUPPO DI CRITERI DI PRIORITA'	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
1	<i>Rispetto criteri obbligatori</i>	Il punteggio viene attribuito se il ristoratore è in possesso dei requisiti richiesti secondo i criteri fondamentali come da tabella "B"	20 punti se vengono rispettati tutti i criteri – 10 punti se viene rispettato il 70% dei criteri, congiuntamente a dichiarazione di adeguamento entro il 1° giugno 2010
2	<i>Rispetto criteri facoltativi</i>	Il punteggio viene attribuito in relazione al numero di ulteriori criteri già in possesso del ristoratore, secondo il valore attribuito a ciascun criterio, come da relativa tabella	5 o 3 punti per ogni criterio soddisfatto- vedi tabella
3	<i>Disponibilità adeguamento ulteriori criteri facoltativi</i>	Il punteggio viene attribuito in relazione alla disponibilità del ristoratore ad adeguarsi ad ulteriori criteri, redigendo dichiarazione di impegno da allegare alla domanda (categoria I: minimo 3 criteri facoltativi se non ne vengono già soddisfatti altri – minimo 1 criterio facoltativo se ne vengono già soddisfatti tre, come da punto 2; categoria II: minimo 1 criterio facoltativo; categoria III: minimo 1 criterio facoltativo)	5 punti per la dichiarazione di impegno all'adeguamento dei criteri facoltativi minimi 5 punti per ogni categoria, per la dichiarazione di impegno ad adeguarsi a criteri facoltativi in numero maggiore di quelli minimi (per un massimo di 20 punti)
4	<i>Disponibilità a visite ed eventi presso l'esercizio a conclusione del progetto</i>	Il punteggio viene attribuito in base alla disponibilità ad effettuare incontri e degustazioni con i consumatori	5 punti per i ristoratori che organizzano più di un incontro di presentazione e degustazione dei propri prodotti, per ogni incontro oltre al primo (per un massimo di 10 punti).

9. TABELLA “B” – CRITERI – descrizione analitica (rosso: criteri obbligatori – verde: criteri facoltativi)

I. RIDUZIONE DELL'IMPRONTA ECOLOGICA	Efficienza energetica	Riduzione degli sprechi- Responsabilità nell'uso delle risorse	Provenienza materie prime
	<p>Utilizzo lampade a basso consumo energetico (nel locale devono essere utilizzate lampade a basso consumo per l'80% del totale) 5pt A</p>	<p>Raccolta differenziata – oli esausti (raccolta differenziata secondo piano comunale, indicando ed informando il cliente su quali prodotti venga effettuata-raccolta tappi di sughero e conferimento a centro di raccolta per bioedilizia – contenitori differenziati di raccolta rifiuti interni al locale) E</p>	<p>Filiera corta (materie prime acquistate direttamente dal produttore, per le quali deve essere specificata la percentuale media sul totale di quelle utilizzate, e per le quali deve essere conservata documentazione di provenienza) L</p>
	<p>Isolamento termico locali (infissi con vetri doppi, utilizzo di materiali isolanti nelle pareti e nel soffitto, assenza di spifferi o infiltrazioni) 5pt B</p>	<p>Utilizzo acqua da rete idrica filtrata o acque minerali locali (acqua della rete idrica opportunamente filtrata ed eventualmente addizionata di anidride carbonica, oppure approvvigionamento con acque provenienti da sorgenti locali, situate nel territorio provinciale o regionale) 5pt F</p>	<p>Produzione e/o trasformazione in proprio – non uso di preparati industriali (materie prime prodotte e/o trasformate direttamente dall'azienda di ristorazione, per le quali deve essere indicata la percentuale media sul totale dei prodotti utilizzati, in relazione a preparati industriali) 5pt M</p>
	<p>Utilizzo energie rinnovabili (presenza di solare termico o pannelli fotovoltaici – contratti di fornitura energia elettrica 'verde' certificata es. RECS) 5pt C</p>	<p>Utilizzo detersivi biodegradabili e riduzione dei consumi(utilizzo di detersivi con basso impatto ambientale, biodegradabili, sia per lavaggio stoviglie che per igienizzazione dei locali-indicare tipologia e marca in relazione all'uso – uso medio –certificazione marchio Ecolabel; servizi igienici comuni dotati di dosatore di sapone a chiusura anti manomissione) 3pt G</p>	<p>Produzioni locali (si privilegia l'utilizzo di produzioni locali – provinciali e regionali – per le quali deve essere specificata la percentuale sul totale dei prodotti utilizzati) 5pt N</p>
	<p>Sensore spegnimento luci – apposizione cartelli di spegnimento luci quando non necessarie (utilizzo di temporizzatori dove non è necessaria una illuminazione)</p>	<p>Possibilità di asporto per alimenti e bevande non terminati (fornitura di apposito sacchetto per alimenti adibito all'asporto dei cibi non consumati, nonché di tappo per l'asporto delle bevande eventualmente non</p>	<p>Stagionalità (i prodotti ortofruitticoli somministrati devono provenire da colture di stagione, onde evitare l'abuso di prodotti surgelati e importati, per i quali deve essere indicata la percentuale media sul totale dei</p>

	continua) 3pt D	terminate) H	prodotti utilizzati) O
		Riduzione imballaggi o biodegradabili o riciclabili (assenza di imballaggi, riduzione del packaging, utilizzo di confezioni biodegradabili o riciclabili, ed eventuale raccolta differenziata interna al locale per le confezioni dei prodotti venduti e somministrati, somministrazione di zucchero con dispenser con dosatore anti-manomissione) 5pt I	Biologico - Lotta integrata – commercio equo e solidale (utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica o da lotta integrata – specificare la percentuale media sul totale dei prodotti utilizzati – certificazione dei fornitori) 5pt P
		Riduzione dei consumi idrici (installazione di rompigitto aerati per i rubinetti RA) 3pt K	
II. TRASPARENZA E SERVIZI PER IL CONSUMATORE	Trasparenza composizione menu	Servizi supplementari	Convenzioni
	Denominazione piatto (indicazione del nome della ricetta; nel caso di nome di fantasia, è necessario specificare gli ingredienti principali utili all'identificazione della ricetta) A	Alimentazione senza glutine per celiaci (somministrazione e preparazione di alimenti senza glutine, previa frequentazione corso e certificazione AIC, su prenotazione) 5pt E	Elenco eventuali convenzioni (affissione di cartello con l'indicazione di eventuali convenzioni con enti e associazioni e relative condizioni) 3pt K
	Indicazioni ingredienti/tipologia ingredienti e materie prime/conservazione (indicazione, su menu o apposito libro 'ingredienti' o su altro supporto informativo, della composizione delle ricette, delle modalità di conservazione del prodotto –fresco, surgelato, conserva, essiccato, ecc.) B	Preparazione piatti per vegetariani (disponibilità in menu di piatti vegetariani e vegani – possibilità di preparazione, su prenotazione, di pasti completi per vegetariani e vegani) 5pt F	Menu in lingua inglese/francese o personale in grado di fornire indicazioni in lingua straniera (redazione di una copia del menu in lingua inglese e altre eventuali lingue straniere – in alternativa, disponibilità da parte di un operatore nel tradurre e descrivere i piatti somministrati in lingua inglese e altra lingua straniera) L
	Prezzo (indicazione del prezzo affiancata alla ricetta, in maniera da garantire una immediata e chiara visibilità al	Accesso diversamente abili (presenza di strutture atte a garantire l'accesso ai locali e servizi da parte di persone	

	consumatore) C	diversamente abili) G	
	Indicazione provenienza /distanza provenienza (indicazione della distanza di produzione delle materie prime principali, con eventuale indicazione della provenienza e del produttore, su menu, libro ingredienti consultabile dal cliente, o altro supporto) D	Seggiolone, fasciatoio, scaldavivande per bambini (disponibilità di seggiolone e fasciatoio per infanti- disponibilità scaldavivande o forno microonde per riscaldare alimenti portati da casa per gli infanti) H	
		Piatti per bambini (presenza nel menu di piatti preparati per bambini, con quantità adeguate, e seguendo principi nutrizionali forniti da esperti consulenti) 5pt I	
III. ETICA, LAVORO, SICUREZZA	Rispetto norme sicurezza nei luoghi di lavoro e Organizzazione aziendale	Struttura	Sicurezza alimentare
	TUSL – D. Lgs 81/08 (rispetto normativa vigente – Testo unico sicurezza sul lavoro) A	Ambiente esterno: segnalazione adeguata, illuminazione, posti auto (segnalazione adeguata attraverso insegne e cartelli, buona illuminazione delle aree adiacenti e di competenza del locale, eventuale disponibilità di posti auto riservati a clienti o dipendenti, o parcheggio pubblico nelle vicinanze) 3pt C	Piano aziendale di autocontrollo secondo principi HACCP (Reg. CE 852, 853, 854 del 2004) (redazione di eventuale piano aziendale di autocontrollo con indicazione di criticità e misure atte a superare tali eventi, al fine di garantire al consumatore finale e al lavoratore l’adeguata sicurezza degli alimenti sia nelle fasi di preparazione e lavorazione che di somministrazione) 5pt F
	Redazione organigramma di massima (redazione di organigramma in cui vengono specificati in linea di massima, e compatibilmente con il tipo di attività, i compiti e le relative responsabilità del personale, nonché eventuali obblighi	Ambiente interno: temperatura adeguata, igiene, buono stato di arredi e stoviglie (temperatura interna e igiene adeguate, in ottemperanza a eventuali regolamenti comunali e normative vigenti, che garantisca condizioni adeguate per la permanenza del cliente e per lo svolgimento dell’attività	Rintracciabilità (Reg. CE n. 78/2002, art. 18 comma 2) Conservazione documentazione e registrazione informazioni (possibilità di ripercorrere la filiera produttiva fino all’origine della materia prima, con relativa documentazione appositamente conservata ed esibibile per eventuali verifiche. Eventuale

	derivanti dal rispetto delle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e sulla sicurezza alimentare) 5pt B	lavorativa dell'operatore) D	descrizione della filiera su menu, libro ingredienti, o altro supporto idoneo) G
		Arredi che non contengono solventi (certificazione relativa ad arredi che non contengono solventi) 3pt E	