

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 continua) 3pt D</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 terminate) H</p> | <p>Stagionalità (i prodotti ortofrutticoli 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 prodotti utilizzati) O</p> |
| | | | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | | <p>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</p> | <p>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</p> |
| | | <p>Riduzione dei consumi idrici (installazione di rompigetto aerati per i rubinetti RA) 3pt K</p> | |
| II. TRASPARENZA E SERVIZI PER IL CONSUMATORE | Trasparenza composizione menu | Servizi supplementari | Convenzioni |
| | <p>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</p> | <p>Alimentazione senza glutine per celiaci (somministrazione e preparazione di alimenti senza glutine, previa frequentazione corso e certificazione AIC, su prenotazione) 5pt E</p> | <p>Elenco eventuali convenzioni (affissione di cartello con l'indicazione di eventuali convenzioni con enti e associazioni e relative condizioni) 3pt K</p> |
| | <p>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</p> | <p>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</p> | <p>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</p> |
| | <p>Prezzo (indicazione del prezzo affiancata alla ricetta, in maniera da garantire una immediata e chiara visibilità al consumatore) C</p> | <p>Accesso diversamente abili (presenza di strutture atte a garantire l'accesso ai locali e servizi da parte di persone diversamente abili) G</p> | |

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