

ALLEGATO N. 2 al Capitolato Tecnico

ESERCIZI MINIMI DA CONVENZIONARE SUL TERRITORIO – MARCHIO ECORISTORAZIONE TRENINO O CONFORME AI CRITERI OBBLIGATORI PREVISTI DAL MARCHIO

Il **numero minimo di locali** richiesti sul territorio provinciale che siano in possesso del marchio o che rispettino **tutti** i criteri obbligatori di cui al marchio "Ecoristorazione Trentino" con cui stipulare la convenzione **è pari a 12 (dodici)**.

I criteri obbligatori per l'ottenimento del marchio "Ecoristorazione Trentino" e le relative modalità di verifica, stabiliti dalla deliberazione della Giunta provinciale n. 46 del 20 gennaio 2012 e dal disciplinare Ecoristorazione Trentino, sono di seguito riportati per pronta disponibilità nei punti salienti:

CRITERIO A1:

Menù a filiera trentina

Garantire e promuovere una proposta di "menù a filiera trentina" composta da almeno tre portate (ad es. un primo piatto, un secondo piatto e un dessert) oppure almeno 3 pizze, preparate con almeno 2 ingredienti principali derivanti da filiera trentina*. È obbligatorio consigliare in abbinamento a tali portate o pizze almeno un vino o una birra derivanti da filiera trentina. E' inoltre obbligatorio comunicare l'origine del/gli ingrediente/i principali derivanti da filiera trentina esplicitandone la provenienza. Nel caso degli esercizi ristorativi ubicati all'interno di Comuni che confinano con Comuni non trentini, il 50% degli ingredienti principali possono essere acquistati direttamente da un produttore locale (o consorzio di produttori locali**), anche se non trentino. In tal caso, andrà inerita nel menù la seguente dicitura: "Nel menù a filiera trentina, possono essere impiegati fino al 50% di prodotti non trentini, purché acquistati direttamente da produttori locali collocati a un massimo di 30 Km dall'esercizio: in questo modo, manteniamo attivo l'impegno di ridurre i trasporti".

- * con "ingrediente derivante da filiera trentina" si identifica un alimento o una bevanda la cui filiera sia interamente composta da operatori trentini (allevatori, coltivatori, trasformatori, fornitori, distributori). In particolare, sono riconosciuti come ingredienti derivanti da filiera trentina anche i prodotti in possesso del marchio Qualità Trentino e i prodotti DOP (alimenti e vini) e IGP (solo vini) assegnati alla Provincia autonoma di Trento dall'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (www.politicheagricole.it).
- ** con produttore locale si identifica un'impresa agricola che coltivi e produca alimenti o allevi e macelli animali in un raggio di 30 km. in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo; con consorzio di produttori locali s'intende un soggetto giuridico che associ produttori locali, a sua volta collocato entro il raggio di 30 km. in linea d'aria dalla sede dell'esercizio ristorativo.

Documenti da presentare:

- Prove della provenienza dei prodotti indicati come "a filiera trentina" (o da produttore locale) all'interno del menù consistenti in una copia della fattura oppure della bolla d'acquisto oppure di analogo ricevuta, con autodichiarazione del fornitore attestante la filiera trentina (o la produzione locale entro 30 Km. dall'esercizio)
- Copia del menù (anche in formato digitale)
- Dichiarare la presenza di un'adeguata fornitura dei prodotti in magazzino
- In caso di aggiudicazione, la stazione appaltante procederà alla verifica in loco del requisito. I ristoranti di Hotel devono fornire come prova copia di tutti i menù proposti ai clienti durante la settimana.

CRITERIO A2:**Alimenti biologici**

Inserire nel menù almeno 3 tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.

Documenti da presentare:

- Copia della fattura oppure della bolla d'acquisto oppure di analogo ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto biologico
- Presenza del marchio "da agricoltura biologica" sulle confezioni dei prodotti
- Copia del menù
- Dichiarare la presenza dei prodotti in magazzino
- In caso di aggiudicazione, la stazione appaltante procederà alla verifica in loco del requisito.

CRITERIO B1:**Confezioni monodose**

Eliminare, ove non richieste per legge, tutte le confezioni monodose, ad eccezione di: zucchero (se in bustine monodose di carta), maionese, ketchup, senape, salse da condimento, infusi e cialde per il caffè decaffeinato non in plastica.

Documenti da presentare:

- Copia della fattura oppure della bolla d'acquisto oppure di analogo ricevuta che attesti l'acquisto dei prodotti
- Dichiarare l'assenza di prodotti monodose e la presenza dei prodotti pluridose in magazzino
- In caso di aggiudicazione, la stazione appaltante procederà alla verifica in loco del requisito.

CRITERIO B2:**Prodotti monouso**

Eliminare tutte le stoviglie monouso (bicchieri, piatti, forchette, ecc.).

Documenti da presentare:

- Dichiarare l'assenza dei prodotti monouso in magazzino e la presenza dei prodotti lavabili nelle cucine
- In caso di aggiudicazione, la stazione appaltante procederà alla verifica in loco del requisito.

- CRITERIO B3:**Asporto cibo non consumato**

Offrire ai clienti la possibilità di portare a casa cibo e bevande avanzate utilizzando l'apposito contenitore indicato dalla Provincia Autonoma di Trento (o simili), comunicando tale possibilità in forma scritta ed evidente.

Documenti da presentare:

- Copia del menù
- Dichiarare la presenza delle vaschette in magazzino
- In caso di aggiudicazione, la stazione appaltante procederà alla verifica in loco del requisito.

CRITERIO B5:**Acqua da bere**

Informare il cliente della possibilità di richiedere acqua di rete specificandolo nel menù e, come eventuale unica alternativa all'acqua di rete, offrire acqua in bottiglia esclusivamente di vetro con vuoto a rendere da filiera trentina (naturale e frizzante).

Documenti da presentare:

- Copia della fattura oppure della bolla d'acquisto oppure di analogo ricevuta che attesti l'acquisto dell'acqua minerale in bottiglia
- Copia del menù
- Dichiarare la presenza delle bottiglie in vetro con il vuoto a rendere in magazzino e la presenza dei contenitori con cui si serve l'acqua del rubinetto
- In caso di aggiudicazione, la stazione appaltante procederà alla verifica in loco del requisito.

CRITERIO C3:

Illuminazione

Utilizzare solo sistemi di illuminazione a rendimento energetico di classe A (Direttiva 98/11/CE).

Documenti da presentare:

- Copia della fattura oppure della bolla d'acquisto oppure di analogo ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto a risparmio energetico
- Dichiarare la presenza dei prodotti in magazzino e nell'esercizio
- In caso di aggiudicazione, la stazione appaltante procederà alla verifica in loco del requisito.

CRITERIO E1:

Prodotti per le pulizie

Utilizzare per le pulizie almeno 2 linee di prodotti ecologiche certificate (Ecolabel o etichetta ambientale assimilabile), identificate tra: detersivo pavimenti, detersivo piatti, detersivo lavastoviglie, detersivo superfici, panni lavapavimenti e superfici, sgrassatori, detergente lavamani e detergente lavamani professionale.

Documenti da presentare:

- Copia della fattura oppure della bolla d'acquisto oppure di analogo ricevuta che attesti l'acquisto del prodotto ecologico
- Dichiarare la presenza dei prodotti in magazzino
- In caso di aggiudicazione, la stazione appaltante procederà alla verifica in loco del requisito.

Il possesso del marchio "Ecoristorazione Trentino" vale come mezzo di prova della conformità a tutti i suddetti criteri.