



Comune di Venezia
Domanda di adesione al progetto
VENEZIA SOSTENIBILE

Protocollo n°

Fascicolo n°

Area AMBIENTE

Modulo di autovalutazione per la sostenibilità ambientale

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE CON CUCINA PROPRIA (ristoranti)

Il/la sottoscritto/a,

Cognome

Nome

titolare

legale rappresentante

avente titolo, o in possesso di altro diritto reale *

* quale (specificare)

dell'impresa

consapevole che quanti desiderano prendere parte all'iniziativa per l'Area Ambiente devono dichiarare il rispetto di tutti i requisiti obbligatori (in grassetto contrassegnati con *) e un numero di requisiti facoltativi a scelta tra quelli di seguito indicati, fino al raggiungimento di un minimo di **9 punti**,

DICHIARA

di possedere i seguenti requisiti:

A) AREA ENERGIA

***A1) Regolazione della temperatura interna a seconda dell'uso, e comunque in modi più virtuosi rispetto ai seguenti limiti (almeno 1°C di differenza): in inverno <19°C, in estate >26°C**

Si No

Descrizione e commenti

***A2) Gestione dei punti di accesso ai locali e ai punti di areazione per evitare dispersioni di calore (es finestre e porte chiuse se l'impianto di riscaldamento/raffrescamento è in funzione)**

Si No

Descrizione e commenti

A3) Presenza di sensori di prossimità per controllo impianto di illuminazione nei bagni e negli altri locali poco frequentati

Si No

PUNTEGGIO: 2

Descrizione e commenti

***A4) Presenza di lampade a basso consumo o a led in almeno il 70% dei punti luce**

Si No

Descrizione e commenti

***A5) Utilizzo di elettrodomestici ad alta efficienza energetica (classe A+ o equivalenti)**

Si No

Descrizione e commenti

A6) Stipula di contratti per la fornitura di energia prodotta da fonti rinnovabili, per una quota minima del 80%

PUNTEGGIO:1

Si No

Descrizione e commenti

B) AREA RIFIUTI

*B1) Utilizzo di sacchi trasparenti per la raccolta differenziata

Si No

Descrizione e commenti

B2) Presenza di bidoncini per la raccolta differenziata da parte degli utenti all'interno dei locali

PUNTEGGIO:1

Si No

Descrizione e commenti

***B3) Non utilizzo di stoviglie usa e getta, sostituite con quelle lavabili, o eventualmente con stoviglie compostabili**

Si No

Descrizione e commenti

***B4) Non utilizzo, ove non richieste per legge, di tutte le confezioni monodose (es zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, infusi e cialde per il caffè decaffeinato non in plastica, etc)**

Si No

Descrizione e commenti

***B5) Servire bibite alla spina o comunque non in lattina**

Si No

Descrizione e commenti

***B6) adesione al progetto del Comune di Venezia di recupero dell'olio alimentare usato per produrre biodiesel**

Si No

Descrizione e commenti

B7) Prevista donazione delle eccedenze di cibo a fine giornata in alternativa al conferimento nella frazione umido

PUNTEGGIO:2

Si No

Descrizione e commenti

C) AREA ACQUA

***C1) Servire di default acqua di rete (opportunamente pubblicizzata), e solo su esplicita richiesta acqua minerale in bottiglia di vetro con vuoto a rendere proveniente da fonti e stabilimenti quanto più possibile a km 0 (regionale)**

Si No

Descrizione e commenti

***C2) Presenza in bagni e cucine di rubinetti con riduttori di flusso, controllo a pedale, a fotocellula o a tempo.**

Si No

Descrizione e commenti

C3) Presenza di doppio scarico nei wc, o eventualmente di sistemi di riduzione del volume dello sciacquone a 5-6 litri

PUNTEGGIO: 2

Si No

Descrizione e commenti

C4) realizzazione di un sistema di recupero dell'acqua piovana e quindi di riutilizzo per gli scarichi dei WC e/o degli impianti di irrigazione aree a verde, oppure adozione di sistemi di riciclo delle acque di scarico

(la soddisfazione di questo requisito sostituisce 3 requisiti obbligatori dell'area acqua)

Si No

Descrizione e commenti

D) AREA ALIMENTI E BEVANDE

***D1) utilizzo di caffè del commercio equo-solidale al 100%; per gli altri alimenti presenza di almeno di 2 piatti realizzati con ingredienti (principali) biologici e/o equo-solidali segnalati sul menu**

Si No

Descrizione e commenti

***D2) Per la preparazione dei pasti utilizzo di almeno il 70% (in peso) di frutta e verdura fresca di stagione, segnalati sul menu**

Si No

Descrizione e commenti

***D3) per la preparazione dei pasti utilizzo di almeno il 70% di prodotti a km0 (provenienza inferiore a 100 km o comunque regionale), segnalati sul menu**

Si No

Descrizione e commenti

D4) Non utilizzo di insaccati, carne e pesce provenienti da allevamenti intensivi

PUNTEGGIO:1

Si No

Descrizione e commenti

D5) Presenza di almeno un menu vegano/vegetariano

PUNTEGGIO: 1

Si No

Descrizione e commenti

D6) Segnalazione ai clienti della possibilità di asportare il proprio cibo avanzato e fornitura di appositi contenitori

PUNTEGGIO:2

Si No

Descrizione e commenti

E) AREA PRODOTTI PULIZIE E IGIENE PERSONALE

E1) Nei bagni e nelle cucine presenza dei dosatori per il sapone

PUNTEGGIO:1

Si No

Descrizione e commenti

***E2) per le pulizie, lavaggi e igiene personale utilizzo di prodotti ecolabel (o equivalenti) e/o ad alta concentrazione o ricaricabili**

Si No

Descrizione e commenti

E3) Per le pulizie e per l'igiene personale, utilizzo di prodotti non testati su animali, opportunamente pubblicizzati

PUNTEGGIO:2

Si No

Descrizione e commenti

***E4) Nei servizi di lavanderia utilizzo di prodotti ecolabel (o equivalenti) e/o ad alta concentrazione o ricaricabili**

Si No

Descrizione e commenti

***E5) Utilizzo di carta igienica in carta riciclata e ecolabel (o equivalenti)**

Si No

Descrizione e commenti

E6) Dotazione dei bagni di asciugamani elettrici o salviette in carta riciclata e ecolabel (o equivalenti)

PUNTEGGIO:1

Si No

Descrizione e commenti

***E7) Utilizzare salviette e tovaglie lavabili, o in alternativa salviette e tovaglie in carta riciclata e ecolabel (o equivalenti)**

Si No

Descrizione e commenti

F) AREA MOBILITÀ

***F1) Informazione ai clienti della possibilità di raggiungere l'esercizio, ove possibile, con i mezzi di trasporto pubblico, biciclette, car sharing o altre forme di mobilità sostenibile**

Si No

Descrizione e commenti

G) AREA INFORMAZIONE E FORMAZIONE

G1) Presenza di spazi informativi su iniziative di carattere ambientale che si svolgono in città
PUNTEGGIO:1

Si No

Descrizione e commenti

G2) Presenza di momenti di sensibilizzazione e informazione dei clienti sui comportamenti ambientalmente sostenibili e su come ciascuno possa ridurre gli impatti ambientali sulla città (es. raccolta differenziata, uso acqua pubblica, uso mezzi pubblici, etc.)

PUNTEGGIO:1

Si No

Descrizione e commenti

***G3) Attività di formazione dello staff attraverso cartelli e avvisi o veri e propri corsi di formazione delle corrette modalità di gestione ambientale dell'attività (es riduzione consumi energia, acqua, prodotti chimici, corretta raccolta differenziata, ecc.) commisurata alle dimensioni del soggetto richiedente**

Si No

Descrizione e commenti

IL COMUNE DI VENEZIA E I PROMOTORI DEL PROGETTO VENEZIA SOSTENIBILE declinano ogni responsabilità circa la veridicità delle informazioni fornite nel presente modulo dai partecipanti al progetto e si riservano la possibilità di richiedere materiale e documentazione a supporto di quanto sopra dichiarato.

Responsabile di riferimento

Cognome

Nome

Telefono

E-mail

Data

Timbro e firma