



PROGETTO “CARTA QUALITA’ PNDB”


Richiesta della concessione d’uso del marchio

Settore RISTORAZIONE Menù del Parco

Richiedente:

Riservato all’Ufficio

Codice:

 PARCO NAZIONALE DOLOMITI BELLUNESI	SGA - SGQ ISO 14001:1996 EN ISO 9001:2000	Rev. 07 del 25/08/2004
	Ristorazione	
	P_749_M07	Pag. 2 di 7

1. REQUISITI PER LA CONCESSIONE D'USO DEL MARCHIO AI RISTORANTI

1.1 PREMESSA

Il Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, nello spirito della Legge n° 394 del 6.12.91, promuove le attività economiche del territorio sensibili alla tutela dell'ambiente.

Per il settore della ristorazione il Parco intende creare una rete dei ristoranti che s'impegnano a tutelare il territorio e valorizzare le tradizioni locali.

1.2 OBIETTIVI

I principali obiettivi sono:

- valorizzare la cultura e i prodotti locali;
- sensibilizzare sia gli operatori che i turisti a tutelare l'ambiente;
- migliorare la qualità dell'offerta.

1.3 CAMPO DI APPLICAZIONE

Possono richiedere la concessione d'uso del marchio del PNDB tutti i ristoranti che ricadono all'interno dell'area dei 15 Comuni del Parco.

Specifiche iniziative potranno appositamente essere autorizzate anche al di fuori di tale territorio.

1.4 Menù del Parco

Il Progetto "Menù del Parco" tende alla diffusione dei prodotti ecologici e tipici del territorio del Parco sia nel territorio dei 15 comuni, sia dovunque se ne ravvisi l'opportunità.

L'azione punta, quindi, alla valorizzazione economica compatibile del territorio del Parco, grazie al potenziamento dell'economia indotta dalla presenza dell'area protetta, ma è volta anche ad ottenere benefici ecologici sul territorio con la produzione compatibile di risorse.

Il Menù del Parco, pertanto, non è una forma di concessione del marchio ad una struttura di ristorazione, bensì l'approvazione di un Menù con prodotti già certificati dal Parco, di cui il singolo esercizio garantisce la regolare somministrazione.


3. Ristorazione

3.1 Prodotti locali.

Nell'offerta ristorativa vengono introdotti i seguenti prodotti locali:

- Ortaggi;
- Legumi (Fagiolo di Lamon e Fagiolo Gialet);
- Frutta (mele, noci e marroni);
- Formaggi (Nostrano grasso, Nostrano semigrasso, Schiz); Burro di malga;
- Orzo;
- Salumi e carni lavorate (Salame bellunese, Soppressa bellunese, Figadet, Pendole, carne de Fea Afumegada, Bondiola)
- Carni fresche, in particolare carne di pecora (razza Alpagota e Lamonese) e bovini allevati all'aperto;
- Miele e dolciumi;
- Pane e prodotti da forno;
- Vino e birra;
- Liquori.
-

Tali prodotti devono provenire da aziende localizzate nell'area dei 15 Comuni del Parco e già certificati dal Parco.

 PARCO NAZIONALE DOLOMITI BELLUNESI	SGA - SGQ ISO 14001:1996 EN ISO 9001:2000	Rev. 07 del 25/08/2004
	Ristorazione	
	P_749_M07	Pag. 3 di 7

3.2 Piatti tipici

Il menù deve contenere almeno il 40% di piatti della tradizione culinaria locale, che devono essere opportunamente segnalati.

3.3 Per le preparazioni gastronomiche a base di ortofrutta o carni, impiegare prevalentemente prodotti freschi.

3.4 Nel menù devono essere regolarmente inseriti piatti vegetariani, segnalati.

3.5 Oltre il 50% dei vini in lista devono essere del Veneto.

3.6 E' di grande rilevanza l'utilizzo di prodotti biologici, di provenienza locale/regionale.

3. SCHEDA DI RACCOLTA DEI REQUISITI OBBLIGATORI

1. Attività produttive		
Requisiti obbligatori		Spazio riservato al valutatore
1.1 Rispetto delle norme relative alla categoria economica di appartenenza	SI NO	
1.2 Rispetto della normativa relativa all'HACCP (D.L. 155/97)	SI NO	

2.9 Approvvigionamento idrico e smaltimento delle acque di scarico		
2.9.1 Dispositivi di autoregolazione del risciacquo nei bagni per il pubblico	SI NO	
2.9.2 Installazione di aeromiscelatori e di doccette con dispositivi di arresto.	SI NO	
2.9.3 Cassette per lo sciacquone dotate di dispositivo di bloccaggio.	SI NO	
2.9.4 Manutenzione e controllo periodico dei luoghi di prelievo	SI NO	
2.10 Pulizia e igiene		
2.10.1 Impiego di detersivi e detergenti biodegradabili.	SI NO	
2.10.2 Uso di carta igienica e asciugamano di carta riciclata, o almeno di carta sbiancata senza cloro.	SI NO	
2.11 Riciclaggio e smaltimento dei rifiuti		
2.11.1 Separazione delle seguenti tipologie di rifiuti: organici, carte e cartone, vetro, plastica, lattine.	SI NO	
2.11.2 Installazione di un separatore di grassi nei casi previsti dalle norme vigenti, o raccolta differenziata degli oli e dei grassi alimentari usati e consegna ai consorzi autorizzati allo smaltimento.	SI NO	
2.11.3 Utilizzo, per quanto possibile, di vuoti a rendere o contenitori riutilizzabili per alimenti e bevande	SI NO	
2.11.4 Utilizzo di confezioni monoporzione solo per i prodotti da forno secchi.	SI NO	
2.11.5 Non utilizzo di piatti e posate "usa e getta"	SI NO	
2.11.6 Utilizzo di asciugamani di stoffa in rotolone autobloccante nei bagni per il pubblico	SI NO	
2.11.7 Utilizzo di carta igienica e salviette di carta ecologica	SI NO	



3. Area Ristorazione


Requisiti obbligatori		Spazio riservato al valutatore
3.1 Introduzione nell'offerta ristorativa di prodotti locali	SI NO	
3.2 Il menù presenta pietanze tipiche, adeguatamente segnalate	SI NO	
3.3 Per le preparazioni gastronomiche a base di ortofrutta o carni, impiegare prevalentemente prodotti freschi	SI NO	
3.4 Nel menù devono essere regolarmente inseriti piatti vegetariani.	SI NO	
3.5 Oltre il 50% dei vini di provenienza regionale	SI NO	
3.6 Prodotti biologici	SI NO	

4. Trasporti e viabilità

Requisiti obbligatori		Spazio riservato al valutatore
4.1 Disponibilità degli orari dei servizi di trasporto pubblico	SI NO	
4.2 Le aree di sosta e parcheggio sono ombreggiate con alberature a foglia caduca	SI NO	
4.3 Confinare i parcheggi in aree dedicate	SI NO	

5. Comunicazione

Requisiti obbligatori		Spazio riservato al valutatore
5.1 Il personale impiegato viene informato sui contenuti della "Carta Qualità"	SI NO	
5.2 I fornitori e i terzisti vengono informati sui contenuti della "Carta Qualità"	SI NO	
5.3 I clienti vengono informati sui contenuti della "Carta Qualità"	SI NO	
5.4 La percezione e i suggerimenti dei clienti sull'introduzione della "Carta" vengono adeguatamente raccolti	SI NO	
5.5 Esposizione della carta tematica del PNDB.	SI NO	
5.6 Disponibilità di materiale informativo turistico e sul PNDB	SI NO	

 PARCO NAZIONALE DOLOMITI BELLUNESI	SGA - SGQ ISO 14001:1996 EN ISO 9001:2000	Rev. 07 del 25/08/2004
	Ristorazione	
	P_749_M07	Pag. 5 di 7

4. RICHIESTA DELLA CONCESSIONE D'USO DEL MARCHIO Adesione al "Menù del Parco"

Ditta

Ragione sociale		Partita IVA	
Sede legale			
Via			N° civico
Città		CAP	Prov.
Tel.	Fax	e-mail	
Sede Operativa (se diversa dalla sede legale)			
Via			N° civico
Città		CAP	Prov.
Tel.	Fax	e-mail	Sito WEB

Rappresentante Legale

Nome	Cognome	Codice fiscale
-------------	----------------	-----------------------

Referente della ditta per il Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi

Nome	Cognome
-------------	----------------

Il sottoscritto, consapevole delle sanzioni previste dalla legge penale (art. 76 DPR 28/12/2000 n. 445), per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, richiede l'uso del Marchio del PNDB per il Menù del Parco e dichiara che:

- i servizi per i quali viene richiesto l'uso del marchio, sono ottenuti ed erogati nel rispetto dei requisiti per attività di ristorazione definiti nell'ambito della Carta Qualità del PNDB;
- le informazioni contenute nelle schede allegate sono complete e corrispondono alle attività svolte.

Il Rappresentante Legale
(timbro e firma)



5. DICHIARAZIONE INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

DICHIARAZIONE INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D. LGS. del 30.06.2003 N. 196 (CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI)

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/03 recante disposizioni per la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, Il Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi (di seguito denominato PNDB) con sede legale in Feltre (BL) in Piazzale Zancanaro, 1, in qualità di Titolare del trattamento dei dati personali, è tenuta a fornire le seguenti informazioni riguardanti l'utilizzo dei dati stessi.

Finalità del trattamento

I dati personali sono trattati nell'ambito della normale attività del PNDB e secondo le seguenti finalità:

- coerenti con le attività del PNDB (es. raccolta dati per statistiche);
- promozione dei prodotti del PNDB;
- svolgimento di pubbliche relazioni.

Modalità di trattamento dei dati

In relazione alle indicate finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali e informatici con logiche strettamente correlate alle finalità stesse e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

Comunicazione e diffusione dei dati

Nell'ambito di tale trattamento, i dati personali dei soci potranno essere comunicati a:

- Istituti di Ricerca, Università, Scuole
- Ministeri, Regioni, Comuni
- Soggetti incaricati della gestione di operazioni di pagamento/incasso, ivi inclusi enti bancari e finanziari
- Giornali, televisioni ed altri mezzi di comunicazione

Diritti di cui all'art. 7

L'art. 7 del Decreto conferisce ai cittadini l'esercizio di specifici diritti. In particolare, l'interessato può ottenere dal Titolare la conferma dell'esistenza o no di propri dati personali e che tali dati vengano messi a sua disposizione in forma intellegibile. L'interessato può altresì chiedere di conoscere l'origine dei dati nonché la logica e le finalità su cui si basa il trattamento; di ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge nonché l'aggiornamento, la rettificazione, o se vi è interesse, l'integrazione dei dati; di opporsi, per motivi legittimi, al trattamento stesso.

L'Ente Parco, in qualità di Ente Pubblico, non è tenuto a richiedere il consenso dell'interessato: l'eventuale richiesta di cancellazione dei dati deve essere formalizzata per iscritto e comporta l'immediata esclusione dal circuito Carta Qualità.



ESITO DELLA VALUTAZIONE

A cura del PNDB

Valutazione di sintesi

Proposta del valutatore:

Luogo:.....

Data:.....

Valutatore

.....
(timbro e firma)