

# ALLEGATO 1

## REQUISITI PER ATTIVITA' RICETTIVE CON RISTORAZIONE **VERIFICA INIZIALE**

### 1. Aspetti ambientali

#### 1.1 Generale

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 1	L'esercizio dispone di una licenza di esercizio o di un parere del Servizio turismo?		
O 2	L'esercizio dispone di un parere positivo del Servizio antincendio (se applicabile)?		
O 3.	L'esercizio dispone di un'autorizzazione sanitaria?		
O 4.	L'esercizio dispone di un documento di valutazione dei rischi igienici ai sensi della normativa HACCP?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 5.	Vengono curate le aree verdi (anche balconi e terrazzi) presenti intorno allo stabile? (2= sono presenti fiori su finestre e balconi, e la struttura ha un giardino curato; 1= sono presenti fiori su finestre e balconi, anche se la struttura non ha un giardino; 0= la struttura non presenta cura del verde)			

**PUNTEGGIO MINIMO  
REQUISITI  
FACOLTATIVI**

**0**

#### 1.2 Scarichi

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
<b><i>In caso di scarico in pubblica fognatura:</i></b>			
O 6.	Esiste un'autorizzazione allo scarico in pubblica fognatura o, in mancanza della stessa, ricevuta del pagamento del canone di fognatura?		
<b><i>In caso di scarico in acque superficiali o nel suolo:</i></b>			
O 7.	L'albergo dispone di un'autorizzazione allo scarico nel suolo o in acque superficiali a seconda dei casi?		

O 8.	L'albergo dispone di un sistema di trattamento delle acque? <a href="#">Art. 16, T.U.</a>		
O 9.	Vengono rispettati i limiti di accettabilità previsti dalla normativa a seconda del tipo di trattamento utilizzato? <a href="#">limiti di accettabilità Tab. E e F del T.U. e Dlgs 152/99, tab. 3 o 4</a>		

<b>REQUISITI FACOLTATIVI</b>		<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
F 10.	Il cambio asciugamani avviene solo su richiesta degli ospiti? (2= è presente una comunicazione "motivante"; 1= è presente una comunicazione "standard"; 0= il cambio è effettuato automaticamente)			
F 11.	È stato installato un separatore di grassi? (2= la struttura ha un separatore di grassi con evidenza della manutenzione effettuata; 1= la struttura ha un separatore di grassi senza evidenza della manutenzione effettuata; 0= la struttura non ha un separatore di grassi)			

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI</b>	<b>1</b>
---	----------

### **1.3 Rifiuti**

<b>REQUISITI OBBLIGATORI</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>
O 12.	Vengono raccolte in modo separato le tipologie di rifiuti previste dal sistema di raccolta differenziata del Comprensorio?		
O 13.	Se non vengono utilizzati i contenitori del Comprensorio, i contenitori centrali di raccolta dei rifiuti (ad es. in cortile o altro) hanno caratteristiche tali da impedire la fuoriuscita del contenuto?		
O 14.	Gli oli/grassi di frittura vengono smaltiti attraverso una ditta autorizzata? Viene tenuta la documentazione dell'avvenuto smaltimento?		
O 15.	Le cartucce e i toner provenienti dagli uffici vengono raccolti in modo separato e consegnati ad una ditta specializzata per il recupero o restituiti al fornitore?		
O 16.	Gli altri rifiuti urbani pericolosi presenti in azienda (come ad es. piccole batterie, lampade al neon, medicinali scaduti, residui di vernici ecc.) vengono raccolti in modo separato e conferiti al centro di raccolta comunale o comprensoriale?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 17.	I contenitori dei rifiuti all'interno della cucina o in altre aree dell'albergo sono contrassegnati con il contenuto? (2= i contenitori sono contrassegnati in tutta la struttura; 1= i contenitori sono contrassegnati solo in cucina; 0= i contenitori non sono contrassegnati)			
F 18.	Esiste un sistema di raccolta differenziata dei rifiuti anche all'interno delle camere, sul quale vengono informati gli ospiti? (2= esiste un sistema di raccolta con sensibilizzazione specifica del cliente; 1= esiste un sistema di raccolta senza sensibilizzazione specifica del cliente; 0= non esiste un sistema di raccolta)			
F 19.	Sono state definite responsabilità specifiche tra il personale della cucina e di pulizia per il controllo dell'efficacia della raccolta differenziata? Verrà intervistato il personale in tal senso (2= responsabilità definite sia tra il personale di cucina che di pulizia; 1= responsabilità definite soltanto tra il personale di cucina o di pulizia; 0= non ci sono responsabilità definite)			

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI</b>	<b>3</b>
---	----------

#### **1.4 Emissioni**

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 20.	L'impianto termico (se con potenzialità maggiore di 30.000 KCal/h) è stato denunciato al Comune territorialmente competente? Ne è stato effettuato il collaudo?		
O 21.	L'impianto viene sottoposto a manutenzione periodica annotata sul libretto di centrale e a verifiche sulle emissioni in atmosfera?		
O 22.	Vengono utilizzati esclusivamente i combustibili ammessi o vi è una autorizzazione specifica al riguardo? (Si andrà a verificare il contenuto max. di zolfo del 0,2% per il gasolio sulla fattura del fornitore) <a href="#">Art. 6, DPGP 31-103/leg del 10.11.1998</a>		

O 23.	Nel caso in cui l'impianto abbia una potenzialità termica superiore a 200.000 Kcal/h, la conduzione dello stesso viene affidata ad una persona in possesso di un patentino di abilitazione? <a href="#">Art. 11, T.U.</a>		
O 24.	<i>Omissis</i>		
O 25.	Gli impianti di areazione/condizionamento presenti all'interno dell'albergo vengono sottoposti a regolare manutenzione e sostituzione dei filtri?		
O 26.	<i>Omissis</i>		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 27.	Viene controllato che il rendimento della caldaia sia perlomeno 90%? <i>(2= rendimento &gt;91%; 1= rendimento &gt;90%; 0= rendimento &lt;90%)</i>			
F 28.	Per l'impianto di illuminazione esterna dell'edificio sono stati adottati sistemi atti ad evitare effetti di inquinamento luminoso? <i>(2= insegna in metallo/legno con sfondo illuminato; 1= insegna luminosa colorata di piccole dimensioni; 0= insegna luminosa colorata di grandi dimensioni)</i>			

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI</b>	<b>1</b>
---	----------

### 1.5 Risorse idriche

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
<i>In caso di approvvigionamento idrico autonomo:</i>			
O 29.	Esiste la concessione per l'utilizzo della fonte o del pozzo oppure ne è stata fatta la denuncia?		
O 30.	È stato installato un contatore che misura la quantità di acqua prelevata?		
O 31.	L'acqua dispone di un giudizio di potabilità oppure viene comunicato agli ospiti che l'acqua non è potabile?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 32.	I dati sui consumi di acqua vengono contabilizzati? <i>(2= sono stati calcolati indicatori specifici, come ad es. consumo/presenza; 1= sono stati raccolti dati soltanto in termini assoluti; 0= non sono stati raccolti dati)</i>			

F 33.	Sono stati installati dei temporizzatori o dei riduttori di flusso sulle docce o sui rubinetti per diminuire le portate degli stessi? (2= presenti in tutta la struttura; 1= presenti soltanto in parte della struttura; 0= non sono presenti)			
F 34.	Sono stati installati dispositivi di arresto dell'acqua negli sciacquoni? (2= presenti in tutta la struttura; 1= presenti solo in parte della struttura; 0= non sono presenti)			
F 35.	Esistono regole interne che garantiscono la pulizia dei servizi? (2= le regole sono documentate; 1= le regole si evincono dalle interviste con il personale; 0= non sono presenti)			

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI</b>	<b>4</b>
---	----------

### **1.6 Gestione prodotti pericolosi**

<b>REQUISITI OBBLIGATORI</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b><i>In caso di serbatoio interrato di gasolio:</i></b>			
O 36.	Il serbatoio è stato sistemato in un apposito involucro o struttura che formi uno strato assolutamente impermeabile (se successivo al 13.12.1978)? (certificato di collaudo o prova di tenuta)		
O 37.	L'installazione del serbatoio è stata comunicata all'APPA, al Servizio Antincendio e al Comune competente o è comunque presente nel CPI?		
<b><i>In caso di serbatoio di gas propano liquido (GPL):</i></b>			
O 38.	Il serbatoio risponde ai requisiti tecnici previsti dalla normativa vigente (distanze da fabbricati, recinzioni ecc.) ed è compreso nel CPI?		
<b><i>Altri prodotti pericolosi (ovvero tutti i prodotti con simbolo di pericolo su sfondo arancione):</i></b>			
O 39.	Sono state sostituite le eventuali sostanze lesive dell'ozono vietate (ad es. R12) presenti negli impianti di refrigerazione? (il tipo di freon è indicato con una targhetta sul compressore o deve essere documentato con una dichiarazione dell'impiantista)		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 40.	Esistono dati specifici sui consumi di detersivi e/o di prodotti chimici utilizzati in piscina? (2= sono stati calcolati indicatori specifici come ad es. consumo/presenza; 1= sono stati raccolti dati soltanto in termini assoluti; 0= non sono stati raccolti dati)			
F 41.	I prodotti pericolosi sono stoccati in modo da non provocare danni all'ambiente (ad es. su vasche di contenimento)? (2= i sistemi di contenimento sono presenti soltanto per tutti i detersivi; 1= i sistemi di contenimento sono presenti soltanto per parte dei detersivi; 0= non vi sono sistemi di contenimento)			
F 42.	Sono presenti sistemi di dosaggio automatico del detersivo per le lavastoviglie? (2= è presente il sistema di dosaggio con dichiarazione scritta della ditta installatrice riguardo alle percentuali di dosaggio; 1= è presente il sistema di dosaggio senza dichiarazione scritta della ditta installatrice riguardo alle percentuali di dosaggio; 0= non è presente il sistema di dosaggio)			
F 43.	Vengono utilizzate tipologie di detersivi alternative (esclusi i detersivi per lavastoviglie) che provochino un minore impatto sull'ambiente (con particolare riferimento a cloro e tensioattivi), come ad es. detersivi all'aceto? (2= l'utilizzo dei detersivi è superiore al 30% (calcolato in base alle fatture d'acquisto); 1= l'utilizzo dei detersivi è inferiore al 30% (calcolato in base alle fatture d'acquisto); 0= non sono presenti tali detersivi)			
F 44.	In presenza di un serbatoio interrato, sono stati presi alcuni accorgimenti in caso di fuoriuscita di gasolio? (2= sono state codificate regole scritte con il fornitore; 1= sono presenti sacchi di segatura, sabbia o kit assorbimento; 0= non sono stati raccolti dati)			
F 45	<i>Omissis</i>			
F 46.	D'inverno viene evitato l'utilizzo di sale nell'ambito delle pertinenze della struttura? (2= non viene utilizzato nulla; 1= viene utilizzato il sale "ecologico" presente in commercio; 0= viene utilizzato)			

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI</b>	<b>6</b>
---	----------

### 1.7 Gestione energetica

<b>REQUISITI FACOLTATIVI</b>		<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
F 47.	I consumi energetici (energia elettrica, gasolio ecc.) vengono raccolti in modo sistematico?  (2= sono stati calcolati indicatori specifici come ad es. consumo/presenza; 1= sono stati raccolti dati soltanto in termini assoluti; 0= non sono stati raccolti dati)			
F 48.	Esistono termostati in ogni singola camera o settori dell'albergo o la regolazione della caldaia avviene in base alla temperatura esterna?  (2= presenti in tutta la struttura; 1= presenti solo in parte della struttura; 0= non sono presenti)			
F 49.	Vengono utilizzate finestre isolanti o altri sistemi per l'isolazione dell'edificio?  (2= presenti in tutta la struttura; 1= presenti solo in parte della struttura; 0= non sono presenti)			
F 50.	Esistono sistemi di recupero del calore, ad es. presso l'impianto di condizionamento o nelle celle frigorifere?			
F 51.	La temperatura dell'acqua calda nel boiler centrale viene limitata a basse temperature?  (2= temperatura <65°C; 1= temperatura compresa fra 65°C e 70 °C; 0= temperatura > 70°C)			
F 52.	Esistono sistemi di illuminazione a basso consumo?  (2= sono presenti in tutto l'albergo; 1= sono presenti solo nelle aree comuni; 0= non sono presenti)			
F 53.	Vengono utilizzate fonti di energia alternative (ad es. solare)?			

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI</b>	<b>6</b>
---	----------

## 2. Aspetti gestionali

### 2.1 Mission aziendale

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 54.	Il titolare dell'azienda ha adottato una mission aziendale riguardante il proprio rapporto con l'ambiente e l'ente Parco?		
O 55.	Tale politica è affissa all'interno dell'albergo e viene quindi comunicata ai cliente ed al personale?		
O 56.	Omissis		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 57.	La mission aziendale viene resa nota anche nell'ambito delle iniziative di comunicazione dell'albergo (ad es. nell'opuscolo di presentazione dell'albergo)? <i>(2= tutte le iniziative; 1= parte delle iniziative; 0= non viene resa nota)</i>			

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI</b>	<b>0</b>
---	----------

### 2.2 Gestione acquisti e valorizzazione delle tipicità

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 58.	Nel menù è presente giornalmente almeno un piatto tipico del Trentino? (si veda la <b>Tabella C</b> )		
O 59.	Nella lista dei vini sono presenti almeno cinque vini del Trentino?		
O 60.	Nella somministrazione di alimenti e bevande viene evitato l'utilizzo di stoviglie e bicchieri di plastica monouso (sono esclusi ad es. i bicchieri monouso nei bagni)?		
O 60 bis	Vengono organizzate settimanalmente iniziative finalizzate alla conoscenza e alla promozione dei prodotti tipici del Parco, elencati nella <b>Tabella A</b> e/o i piatti tipici elencati nella <b>Tabella B</b> . Le modalità per dare evidenza oggettiva di questo requisito verranno concordate stagionalmente con il Parco.		
O 60 ter	Il giorno di arrivo del cliente, viene esposto sul tavolo il depliant informativo sui prodotti tipici del Parco?		



REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 61.	<p>In fase di acquisto dei prodotti alimentari freschi (come ad es. frutta e verdura), viene posta attenzione al fatto che l'imballo possa essere restituito al fornitore o riciclato?</p> <p>(2= gli imballi vengono restituiti per più del 50% della frutta e verdura acquistata; 1= gli imballi vengono restituiti per meno del 50% della frutta/verdura acquistata; 0= gli imballi non vengono restituiti)</p>			
F 62.	<p>Vengono acquistati prodotti biologici certificati? (verificato attraverso le fatture di acquisto da esibire durante la verifica)</p> <p>(2= 0,10 €/presenza; 1=0,05 €/presenza) – calcolato sulla stagione in corso o quella immediatamente precedente</p>			
F 63.	<p>Vengono acquistati prodotti lattiero-caseari provenienti dal Trentino?</p> <p>(verificato attraverso le fatture di acquisto da esibire durante la verifica)</p> <p>(2= 0,40 €/presenza in prodotti lattiero caseari; 1=0,25 €/presenza in prodotti lattiero caseari) – calcolato sulla stagione in corso o quella immediatamente precedente</p>			
F 64.	<p>Viene favorito l'acquisto di prodotti tipici del Parco (vedi TABELLA A)</p> <p>(verificato attraverso le fatture di acquisto da esibire durante la verifica)</p> <p>(2= 0,20 €/presenza; 1=0,10 €/presenza) – calcolato sulla stagione in corso o quella immediatamente precedente</p>			
F 65.	<p>Viene fornita all'ospite anche l'acqua naturale in brocca?</p> <p>(2= sempre in tutti i tavoli; 1= su richiesta; 0= non viene fornita)</p>			
F 66.	<p>L'acqua minerale che viene servita all'interno dell'albergo proviene da una sorgente situata in Trentino?</p> <p>(2= 100% dell'acqua minerale acquistata; 1= fino al 60% dell'acqua minerale; 0= non vengono effettuati tali acquisti)</p>			
F 67.	<p>Vengono descritti e spiegati i piatti tipici?</p> <p>(2= i piatti vengono spiegati per iscritto nel menù; 1= i piatti tipici vengono spiegati oralmente (verrà intervistato il personale in tal senso))</p>			
F 68.	<p>Viene preferita la somministrazione di marmellate, miele ecc. non confezionati in monoporzioni?</p> <p>(2= non vengono fornite monoporzioni; 1=</p>			

	vengono fornite monoporzioni soltanto a completamento dell'offerta prodotti "sfusi"; 0= sono presenti solo monoporzioni)			
F 69.	In fase di acquisto dei detergenti vengono valutate alternative che riducano la quantità di contenitori?  (2= presenza di sistemi automatici di dosaggio; 1= acquisto di contenitori da almeno 20 lt)			
F 70.	Viene evitato l'acquisto di decorazioni in materiali non riciclabili?  (2= non sono presenti in tutta la struttura; 1= sono presenti fino a 3 decorazioni; 0= sono presenti più di 3 decorazioni)			
F 71.	Viene data preferenza all'utilizzo di tovaglioli di stoffa rispetto a quelli di carta? Esclusi quelli in carta riciclata o con marchio Ecolabel, PEFC o FSC?  (2= non vengono utilizzati tovaglioli di carta; 1= utilizzo soltanto occasionale (ad es. presso il bar dell'albergo); 0= utilizzo ripetuto (ad es. a colazione)			
F 72.	Viene data preferenza a carta igienica o salviette di carta riciclata o con marchio Ecolabel, PEFC o FSC?  (2= più del 50% della carta igienica o salviette acquistate; 1= meno del 50% della carta igienica o salviette acquistate; 0= non vengono acquistate)			
F 73.	In fase di acquisto di servizi esterni sono definite le regole di comportamento per lo smaltimento dei rifiuti derivanti da tali attività?  (2= presenza di regole di comportamento specifiche redatte dall'albergo; 1= richiesta di informazioni alle ditte riguardo a certificazioni ecc.)			

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI</b>	<b>12</b>
---	-----------

### **2.3 Gestione delle risorse umane**

<b>REQUISITI OBBLIGATORI</b>		<b>SI</b>	<b>NO</b>
O 74.	Il personale di cucina e/o addetto alle pulizie viene informato/addestrato almeno sulle modalità di raccolta differenziata dei rifiuti e sulla gestione dei prodotti pericolosi?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 75.	<p>Sono stati definiti compiti e responsabilità all'interno dell'azienda riguardo ai diversi impatti ambientali (gestione rifiuti, prodotti pericolosi, gestione impianti ecc.)? (verrà intervistato il personale di sala e di pulizia in tal senso)</p> <p>(2=tutto il personale intervistato è informato; 1=soltanto parte del personale intervistato è informato; 0=il personale intervistato non è informato)</p>			

<b>PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI</b>	<b>0</b>
---	----------

### 3. Aspetti comunicativi

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O 76.	Nella comunicazione verso i clienti viene evidenziato il fatto che l'albergo si trova nel territorio o a diretto contatto con il Parco?		
O 77.	Nella bacheca dell'albergo o nelle camere sono presenti le brochure di presentazione del Parco contenente le norme comportamentali o ulteriori brochure sulle diverse iniziative o sui progetti svolti dal Parco?		
O 78.	Sono presenti in albergo le pubblicazioni del Parco per la consultazione da parte degli ospiti?		
O 79.	Nella bacheca dell'albergo o nelle camere è presente la brochure che spiega i requisiti per l'assegnazione del marchio del Parco?		
O 80.	Vengono date informazioni sulle attività di trasporto pubblico esistenti (ad es. attraverso l'informazione sugli orari ecc.) o informazioni in fase di conferma d'ordine sulle modalità di accesso attraverso mezzi pubblici?		
O 80 bis	Omissis		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F 81.	<p>Vengono date ai clienti informazioni su come supportare l'albergo nel miglioramento dei propri impatti ambientali (ad es. raccolta differenziata dei rifiuti, consumo idrico, consumo energetico ecc.)?</p> <p>(2= l'informazione viene data nello stile comunicativo dell'albergo; 1= è presente una semplice comunicazione scritta nelle camere; 0= il cliente non viene informato)</p>			

F 82.	<i>Omissis</i>			
F 83.	Vengono date ai clienti ulteriori informazioni sulle iniziative di carattere ambientale che vengono organizzate sul territorio? (2= informazione rielaborata e specifica per il cliente; 1= affissione di cartellonistica o altro in bacheca; 0= nessuna iniziativa supportata)			
F 84.	Gli ospiti vengono invitati a riportarsi i rifiuti a valle? (2= l'informazione viene data nello stile comunicativo dell'albergo; 1= è presente una semplice comunicazione scritta nelle camere; 0= il cliente non viene informato)			
F 85.	I clienti vengono motivati attraverso iniziative specifiche all'utilizzo di mezzi pubblici o alternativi dell'automobile? (2= iniziative specifiche di motivazione del cliente; 1= presenza di un pulmino dell'albergo; 0= non ci sono iniziative)			
F 86.	Vengono messe a disposizione dei clienti biciclette o mountain bike o racchette da neve d'inverno? (2= sono a disposizione per almeno il 10% delle presenze; 1= sono a disposizione per meno del 10% delle presenze; 0= non sono presenti)			
F 86 bis	La struttura organizza in proprio o attraverso guide alpine delle escursioni in montagna per i propri clienti? (2= attività organizzate settimanalmente in alta stagione; 1= attività svolta sporadicamente; 0= non viene svolta tale attività)			
F 87.	<i>Omissis</i>			
F 88.	Viene utilizzata carta riciclata per la propria comunicazione? (2= la carta riciclata è utilizzata sia con la stampante che per l'opuscolo di presentazione dell'albergo; 1= la carta riciclata è utilizzata con la stampante; 0= non è presente)			
F 88 bis	<i>Omissis</i>			
F 88 ter	<i>Omissis</i>			

**PUNTEGGIO MINIMO  
REQUISITI  
FACOLTATIVI**

**7**

#### 4. Iniziative specifiche

INIZIATIVE SVOLTE		0	1	2

#### 5. Requisiti strutturali

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2	P
F 89.	Gli interventi di ristrutturazione effettuati hanno tenuto conto di criteri di bioedilizia? (nel caso in cui tutto l'albergo sia stato concepito o ristrutturato con tali criteri il punteggio sarà di <b>7 punti</b> )				
F 90.	La ristrutturazione esterna o l'ampliamento dell'edificio hanno tenuto conto dell'impatto visivo della struttura nel contesto ambientale?				
F 91.	È stata posta attenzione al fatto che le vernici utilizzate per il mobilio abbiano un basso contenuto di solventi (vernici ad acqua)?				
F 92.	È stata posta attenzione alle potenziali emissioni di formaldeide del mobilio (derivanti dai collanti)?				
F 93.	È stato privilegiato il legno come materiale primario per l'arredamento?				
F 94.	Viene evitato l'acquisto di attrezzature/mobilio in plastica, come ad es. arredamento da giardino, tappeti?				
F 95.	Sono presenti impianti di refrigerazione privi di freon?				
F 96.	Se sono presenti lavastoviglie e lavatrici viene data attenzione al fatto che siano a basso consumo energetico (classe di efficienza energetica "A" o "B")?				

F 97.	Viene evitato il riscaldamento di parti esterne all'edificio, come ad es. terrazze?				
F 98.	È stato evitato l'utilizzo di asfalto o di altri materiali impermeabili per pavimentare il parcheggio?				
F 99.	Nell'ambito dell'ultima ristrutturazione è stata data attenzione all'ampliamento di aree verdi, finalizzate in particolare alla riduzione di inquinamento da traffico o acustico proveniente da fonti esterne (ad es. strade)?				
F 100.	La struttura mette in atto iniziative specifiche per favorire l'ospitalità ai portatori di handicap?				

**P** = eventuale ulteriore punteggio per iniziative di particolare pregio

## ***Tabella riassuntiva punteggi requisiti facoltativi***

<b>REQUISITI</b>		<b>PUNTEGGIO MIN.</b>	<b>PUNTEGGIO MAX.</b>
<b>1. Aspetti ambientali</b>			
1.1	Generale	0	2
1.2	Scarichi	1	4
1.3	Rifiuti	3	6
1.4	Emissioni	1	4
1.5	Risorse idriche	4	8
1.6	Gestione prodotti pericolosi	6	12
1.7	Gestione energetica	6	14
<b>2. Aspetti gestionali</b>			
2.1	Mission aziendale	0	2
2.2	Gestione acquisti e valorizzazione delle tipicità	12	26
2.3	Gestione delle risorse umane	0	2
<b>3. Aspetti comunicativi</b>		7	14
<b>4. Iniziative specifiche</b>			
<b>TOTALE</b>		<b>40</b>	<b>94</b>
<b>PUNTEGGIO MINIMO PER ASSEGNAZIONE MARCHIO</b>		<b>53</b>	
<b>5. Requisiti strutturali</b>		-	24
<b>PUNTEGGIO MASSIMO TOTALE</b>			<b>118</b>

**TABELLA A**

<b>Prodotto</b>		<b>At.Pr.Tr.TN</b>	<b>DOP</b>	<b>Biologico</b>	<b>Slow Food</b>
1	Spessa delle Giudicarie				
2	Salame all'aglio di Caderzone				
3	Salamella fresca all'aglio di Caderzone				
4	Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone				
5	Pancetta nostrana all'aglio di Caderzone				
6	Salame all'aglio della Val Rendena				
7	Pancetta arrotolata all'aglio della Val Rendena				
8	Ciuga del Banale				
9	Mela della Val di Non				
10	Casolèt				
11	Noce del Bleggio				
12	Miele Trentino Biologico				
13	Yogurt Biologico				
14	Acquavite di genziana				
15	Acquavite di ginepro				
16	Acquavite di imperatoria				



## TABELLA B

### PIATTI TIPICI DEL PARCO - TABELLA B

ANTIPASTI	
1	Tagliere misto di salumi della Rendena
2	Casolèt con mele e noci del Bleggio
3	Spessa pere e fichi
4	Bignè ai formaggi del Parco
5	Crostini al prosciutto e noci del Bleggio
6	Involtini di verza alle ciughe
7	Quadrotti di mais alla salamella di Caderzone
8	Radicchio rosso con la mela della Val di Non
9	Rotolini di pancetta arrotolata della Rendena e prugne
10	Torta salata di porri e noci del Bleggio
11	Zucchine con le noci del Bleggio
PRIMI PIATTI	
1	Garganelli alle noci del Bleggio
2	Gnocchi alla Spessa gratinati
3	Lasagne alle mele della Val di Non
4	Risotto ai formaggi del Parco
5	Risotto alle mele della Val di Non e speck
6	Sfogliata ai formaggi del Parco
7	Tagliatelle alle noci del Bleggio con arrosto di maiale
8	Tortino di patate con salamella di Caderzone e formaggio
SECONDI PIATTI	
1	Baccalà con le mele della Val di Non
2	Fagiano con pancetta all'aglio di Caderzone
3	Filetto di maiale allo speck e mele della Val di Non
4	Petto di pollo alle noci del Bleggio e brandy
5	Pollo alle mele della Val di Non e curry
6	Oseleti scampadi avvolti in fette di pancetta arrotolata di Caderzone
7	Trota alle mele della Val di Non

<b>8</b>	Polenta e spressa fusa
	<b>DOLCI</b>
<b>1</b>	Crema di riso allo yoghurt biologico
<b>2</b>	Croccantini alle noci del Bleggio
<b>3</b>	Crostata di mele della Val di Non e ricotta
<b>4</b>	Frittelle di mele della Val di Non
<b>5</b>	Mele della Val di Non in camicia
<b>6</b>	Strudel di mele della Val di Non
<b>7</b>	Torta di mele della Val di Non
<b>8</b>	Torta di noci
<b>9</b>	Torta di yoghurt biologico
<b>10</b>	Dolcetti al miele biologico
<b>11</b>	Frittelline con intingolo al miele biologico
<b>12</b>	Strudel alle noci del Bleggio
<b>13</b>	Biscotti al miele biologico e spezie
<b>14</b>	Gelato allo yoghurt biologico

## TABELLA C

### PIATTI TIPICI DEL TRENTINO - TABELLA C

ANTIPASTI	
1	Crostini ai funghi (Rice Osterie Tipiche)
2	Quadrotti di mais golosi
3	Tagliere di salumi misti
4	Filetto di trota marinato
5	Strudel con speck trentino, patate e zucchine
PRIMI PIATTI	
<i>Minestre</i>	
1	Canederli in brodo
2	Minestra d'orzo
3	I gratini (R ricette del passato)
4	La mosa o trisa (R ricette del passato)
5	Bro brusà (Ricetta Osterie Tipiche)
6	Minestra de fregoloti (Ricetta Osterie Tipiche)
7	Minestra di patate (Ricetta Osterie Tipiche)
8	La panada (Ricetta Osterie Tipiche)
9	Zuppa di crauti e pancetta affumicata Trentina (Ricetta Osterie Tipiche)
10	Zuppa di funghi (Ricetta Osterie Tipiche)
<i>Primi</i>	
1	Orzotto alla Trentina
2	Gnocchi di polenta
3	Strangolapreti
4	Gnocchi di pane
5	Garganelli allo speck trentino
6	Gnocchi di ricotta (Ricetta Osterie Tipiche)
7	Gnocchi di semolino alla Trentina
8	Risotto ai funghi
9	Risotto ai finferli e trota salmonata
SECONDI PIATTI	
1	Carne salada e fasoi
2	Selvaggina in umido
3	Lesso con peverada
4	Coniglio alla trentina
5	Gulasch alla trentina
6	Cotechino di maiale trentino con fasoi en bronzon
7	Lepre alla trentina
8	Lingua al forno con funghi
9	Trippa alla Trentina

<b>10</b>	Baccalà con sedano
<b>11</b>	Salmerino in salsa con polenta di Storo
<b>12</b>	Trota fritta o lessa
<b>13</b>	Smacafam
	<b>LA POLENTA</b>
<b>1</b>	Polenta e coniglio alla Trentina
<b>2</b>	Polenta e funghi
<b>3</b>	Polenta e selvaggina
<b>4</b>	Polenta e osei scampai
<b>5</b>	Polenta e formaggi fusi
<b>6</b>	Polenta e baccalà
<b>7</b>	Polenta macafana
<b>8</b>	Polenta crauti e puntine
<b>9</b>	Polenta carbonera
<b>10</b>	Polenta di patate
<b>11</b>	Polenta de formenton (Ricetta Osterie Tipiche)
	<b>I DOLCI</b>
<b>1</b>	Torta di carote
<b>2</b>	Torta de fregoloti
<b>3</b>	Torta de formenton (R ricette del passato)
<b>4</b>	I basini (R ricette del passato)
<b>5</b>	Strudel di mele
<b>6</b>	Frittelle di mele
<b>7</b>	Torta trentina
<b>8</b>	Canderli dolci
<b>9</b>	Torta alle mele della Val di Non
<b>10</b>	Pere agli amaretti
<b>11</b>	Crema fritta (Ricetta Osterie Tipiche)
<b>12</b>	Gnocchi al cioccolato (Ricetta Osterie Tipiche)
<b>13</b>	Grostoi
<b>14</b>	Mele in camicia
<b>15</b>	Zelten alla trentina