

Il sottoscritto/a in qualità di
dell'azienda sita in
In via al n°
email.....

DICHIARA

Ai fini dell'adesione al marchio "Bio – cucina" di rispettare i seguenti **requisiti**:

1. Rispetto dei requisiti obbligatori per l'attività di somministrazione e bevande
2. Locale ben segnalato e ben illuminato;
3. Ambiente esterno ed interno accogliente e confortevole con ambienti ben tenuti ed illuminati, sfruttando il più possibile la luce naturale;
4. Uso di piatti, vasellame e posateria in materiali multiuso (ceramica, vetro, acciaio) e di tovaglie e tovaglioli in tessuto o in materiale compostabile;
5. Avere in menù almeno il 50% dei prodotti utilizzati di origine locale. La loro origine territoriale è garantita e verificabile.
6. Uso di prodotti della filiera corta per almeno il 50% dei prodotti (è ammessa la presenza di un operatore tra produttore e ristoratore) e l'uso di prodotti biologici certificati per almeno il 20% dei prodotti utilizzati;
7. Prevedere in menù e nella carta dei vini almeno il 50% di proposte tipiche del territorio, con almeno un'etichetta D.O.C. riconosciuta a livello regionale;
8. Prevedere nel menù almeno un piatto con ingrediente biologico, cioè pietanza composta da almeno un ingrediente biologico di origine agricola;
9. Il ristoratore offra periodicamente occasioni con menù dedicati al progetto denominando il menù bio- cucina;
10. All'interno dei menù sia indicata in maniera chiara e dettagliata gli ingredienti di tutti i prodotti utilizzati, compreso pane e prodotti da forno;
11. Esporre fuori dal locale il menù con indicazione dei prezzi;
12. Il ristoratore sensibilizzerà il cliente sulla possibilità di portar via ciò che non consuma;

13. Il personale di sala qualificato e informato sui prodotti e sul menù, nonché sulla carta dei vini. Durante il servizio si valorizzerà la qualità, la tipicità e la stagionalità dei prodotti;
14. Garantire la corretta raccolta differenziata, avendo attenzione per gli imballaggi;
15. In ambito pubblicitario comunicare quindicinalmente una propria ricetta tradizionale evidenziandone le caratteristiche della tipicità dei prodotti, che verrà pubblicata sul sito dedicato www.bio-cucina.it;
16. Il ristoratore si impegna ad esporre la vetrofania ottenuta al momento del riconoscimento del marchio nell'ingresso del proprio locale;
17. Impegno a pubblicare sulle pagine social dedicate ricette, menù e menù bio – cucina, e occasioni rilevanti per i consumatori.
18. Garantire il rispetto della tradizione del locale dal punto di vista storico del locale e dei prodotti tipici che permettano di distinguere la struttura interna da altri locali analoghi.

Inoltre, per l'ottenimento del marchio "Bio – Cucina" l'azienda si impegna a presentare la seguente **documentazione**:

- Fotografie del locale;
- Brochure e/o biglietti da visita (materiale promozionale);
- Menù;
- Carta dei vini e altre carte disponibili;
- Tracciabilità degli acquisti di prodotti tipici e/o biologici, attraverso autocertificazione.

Infine, l'azienda accetta la possibilità che una volta ottenuto il marchio "Bio - cucina" l'ente che le ha rilasciato il marchio possa effettuare delle verifiche sulla congruenza dei dati qui dichiarati con la realtà dell'esercizio pubblico o commerciale. Il mancato rispetto dei requisiti può determinare la revoca del marchio.

..... ,

Firma

.....

Il seguente modulo compreso di allegati dovrà essere inviato al seguente indirizzo mail:
coaplecce@gmail.com