

Deliberazione della Giunta Regionale 18 dicembre 2020, n. 43-2598

**L.R. 38/2006, articolo 1, comma 1. Approvazione, in sostituzione dell'allegato alla DGR 10-6405 del 26.01.2018, del progetto "Percorso di qualità" "Best Bar in Piemonte- BBiP" rivolto agli esercizi piemontesi di somministrazione di alimenti e bevande - categoria "bar" e disposizioni sulla fase sperimentale a livello regionale.**

A relazione dell'Assessore Poggio:

Premesso che:

la legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i., recante la “Disciplina dell’esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande”, all’art. 1, comma 1, lettere a), b), c), d), f) e g), persegue tra le finalità: *la tutela della salute e della sicurezza del consumatore, la corretta informazione e pubblicizzazione dei prezzi e dei prodotti, nonché il miglioramento della qualità dell’offerta; la concorrenza d’impresa; l’incremento della qualità del mercato al fine di realizzare le migliori condizioni di efficienza della rete; lo sviluppo e l’innovazione della rete degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande per favorire la crescita dell’imprenditoria, della qualità del lavoro e della formazione professionale degli operatori e dei dipendenti del settore; la valorizzazione e la promozione della cultura enogastronomica con particolare riguardo alle produzioni tipiche della Regione Piemonte; la maggiore accessibilità del servizio sul territorio e la valorizzazione delle attività di somministrazione in riferimento ad una più elevata qualità sociale dello stesso”;*

nel rispetto delle citate finalità, la Giunta regionale con deliberazione n. 10-6405 del 26/01/2018, su impulso delle Associazioni di categoria più rappresentative del settore commercio, ha approvato il progetto “Percorso di qualità “Best Bar in Piemonte” rivolto agli esercizi piemontesi di somministrazione di alimenti e bevande appartenenti alle seguenti tipologie “bar”: *bar caffetteria, bar gastronomico, bar pasticceria, bar gelateria, locale serale*, autorizzandone l’avvio sperimentale a livello regionale, avente l’obiettivo di favorire il potenziamento e l’affinamento di talune competenze degli operatori del comparto per assicurare la qualità del servizio offerto e dei prodotti utilizzati, la professionalità e l’organizzazione degli esercizi piemontesi di somministrazione di alimenti e bevande appartenenti alla categoria bar, non destinataria di percorsi di qualità dedicati.

Dato atto che:

nell’attuale contesto emergenziale epidemiologico da Covid-19, alla luce delle previgenti disposizioni statali e regionali in materia di contenimento e gestione del contagio che hanno decretato, in più periodi, la sospensione delle attività degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande appartenenti alla categoria bar, al fine di prevenire e contrastare la diffusione del Covid-19 in tali esercizi, sorge l’esigenza di integrare il corrente progetto “Percorso di qualità Best Bar in Piemonte”, prevedendo specifici presupposti obbligatori, oltre a quelli stabiliti dalla citata D.G.R. n. 10-6405 del 26/01/2018, attinenti alla messa in sicurezza dei luoghi di lavoro e di accesso al pubblico delle succitate tipologie “bar” per la salvaguardia della salute e della sicurezza dei dipendenti e dei consumatori, ai sensi dell’art. 1 comma 1, lett. a) della l.r. n. 38/2006;

la gestione del progetto “Percorso di qualità “Best Bar in Piemonte” è affidata, tramite apposite convenzioni con la Direzione regionale competente, ai Centri di Assistenza Tecnica delle Associazioni di categoria del settore commercio, dotati di ampia rappresentatività su territorio regionale nonché di pluriennale esperienza specialistica in tale ambito, che accompagnano l’operatore interessato a intraprendere il percorso di qualità e si impegnano, senza oneri a carico della Regione Piemonte, a ricevere la domanda, ad effettuare l’attività di istruttoria e di verifica preventiva della presenza dei requisiti dichiarati, a comunicare alla Regione Piemonte l’esito favorevole dell’istruttoria per l’inserimento dell’esercizio in un apposito Elenco regionale pubblicato sul sito web istituzionale nell’area commercio.

Dato atto, inoltre, che il Settore regionale Commercio e Terziario in collaborazione con Confcommercio Piemonte, Confesercenti Piemonte ha predisposto il progetto denominato

“Percorso di qualità “Best Bar in Piemonte-BBiP” rivolto agli esercizi piemontesi di somministrazione di alimenti e bevande – categoria “bar”, contenente i presupposti obbligatori stabiliti dalla D.G.R. n. 10-6405 del 26/01/2018 e quelli integrati con il presente provvedimento relativi alle misure di sicurezza anti-contagio dal Covid-19, nonché le caratteristiche descrittive dell’attività nel rispetto dei quali l’operatore dell’esercizio di somministrazione di alimenti e bevande appartenente alla categoria bar che su base volontaria intraprenderà detto percorso, attraverso una “Guida ai servizi” si impegnerà a fornire al cliente le informazioni utili sulle caratteristiche, sulla messa in sicurezza degli ambienti, sull’identità e sulle peculiarità, sia materiali sia immateriali, che connotano il suo locale distinguendolo dagli altri esercizi.

Ritenuto opportuno:

integrare il progetto “Percorso di qualità “Best Bar in Piemonte-BBiP” rivolto agli esercizi piemontesi di somministrazione di alimenti e bevande-categoria bar”, di cui alla DGR n. 10-6405 del 26/01/2018, al fine di prevenire e contrastare la diffusione del Covid-19 in tali esercizi e proseguire a livello regionale la fase sperimentale del medesimo;

approvare, in sostituzione dell’allegato alla medesima DGR 10-6405/2018, quale allegato parte integrate e sostanziale alla presente deliberazione, il progetto “Percorso di qualità “Best Bar in Piemonte-BBiP” contenente i presupposti obbligatori stabiliti dalla medesima D.G.R. n. 10-6405 del 26/01/2018 e quelli introdotti con il presente provvedimento relativi alle misure di sicurezza anti-contagio dal Covid-19.

Dato altresì atto che si farà fronte agli eventuali oneri indiretti connessi all'affidamento del servizio di controllo di cui al paragrafo 8 del suddetto Allegato, con le risorse disponibili nell'ambito della Missione 14, Programma 02, sul capitolo 113950, stimati in euro 10.000,00 per ciascuna delle annualità 2021-2022, attualmente assegnati nella misura del 50% per ogni annualità, ai sensi della D.G.R. n.16-1198 del 3 aprile 2020.

Vista la legge n. 241/1990 e s.m.i. “Nuove norme sul procedimento amministrativo;

vista la l.r. n. 14/2014 “Norme sul procedimento amministrativo e disposizioni in materia di semplificazione”;

vista la l.r. n. 38/2006 e s.m.i. “Disciplina dell’esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande”;

visto il d.lgs n. 165/2001 “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche”;

vista la l.r. n. 23/2008 e s.m.i. “Disciplina dell’organizzazione degli Uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza ed il personale”;

visto il Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27/04/2016 “Regolamento generale sulla protezione dei dati”;

visto il d.lgs n. 118/2011 recante “Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 5 maggio 2009, n. 42”;

vista la l.r. n. 7/2001 “Ordinamento Contabile della Regione Piemonte”;

vista la l.r. n. 8 del 31 marzo 2020 “Bilancio di previsione finanziario 2020-2022”;

vista la D.G.R. n 16 – 1198 del 3 aprile 2020 recante “Legge regionale 31 marzo 2020, n. 8 "Bilancio di previsione finanziario 2020-2022". Approvazione del Documento Tecnico di Accompagnamento e del Bilancio Finanziario Gestionale 2020-2022. Disposizioni di natura autorizzatoria ai sensi dell’articolo 10, comma 2, del D.lgs. 118/2011 s.m.i.“, vista la D.G.R. n. 12-5546 del 29/08/2017 ai fini del visto preventivo di regolarità contabile,

vista la DGR 37-1051 del 21 febbraio 2020 di approvazione del Piano Triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza per gli anni 2020-2022 della Regione Piemonte.

Attestata la regolarità amministrativa della presente deliberazione ai sensi della D.G.R. n. 1-4046 del 17/10/2016.

Tutto ciò premesso;

la Giunta regionale, a voti unanimi, resi nelle forme di legge,

de l i b e r a

- di approvare, in sostituzione dell'allegato alla medesima DGR 10-6405/2018, quale allegato parte integrate e sostanziale alla presente deliberazione, il progetto "Percorso di qualità "Best Bar in Piemonte-BBiP" contenente i presupposti obbligatori stabiliti dalla medesima D.G.R. n. 10-6405 del 26/01/2018 e quelli introdotti con il presente provvedimento relativi alle misure di sicurezza anti-contagio dal Covid-19;
- di stabilire che la Direzione regionale Cultura, Turismo e Commercio – Settore Commercio e Terziario prosegua a livello regionale la fase sperimentale del progetto "Percorso di qualità "Best Bar in Piemonte-BBiP" rivolto agli esercizi piemontesi di somministrazione di alimenti e bevande – categoria bar";
- di demandare al Settore regionale Commercio e Terziario, l'adozione di tutti gli atti ed i provvedimenti necessari all'attuazione della presente deliberazione, compreso il monitoraggio del progetto;
- di stabilire che trattandosi di contenuti tecnici, l'aggiornamento del progetto e della modulistica allegata che si renderà necessario, avverrà con provvedimento del Dirigente del Settore regionale Commercio e Terziario;
- di dare atto che si farà fronte agli eventuali oneri indiretti connessi all'affidamento del servizio di controllo di cui al paragrafo 8 del suddetto Allegato, stimati in euro 10.000,00 per ciascuna delle annualità 2021-2022, con le risorse disponibili nell'ambito della Missione 14, Programma 02, sul capitolo 113950, attualmente assegnati nella misura del 50% ai sensi della D.G.R. n. 16-1198 del 3 aprile 2020.

Avverso la presente deliberazione è ammesso ricorso giurisdizionale avanti al TAR entro 60 giorni dalla data di comunicazione o piena conoscenza dell'atto, ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 giorni dalla suddetta data, ovvero l'azione innanzi al Giudice Ordinario, per tutelare un diritto soggettivo, entro il termine di prescrizione previsto dal Codice civile.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della L.R. n. 22/2010; nonché ai sensi dell'articolo 26 del d.lgs 33/2013 sul sito istituzionale dell'Ente nella sezione Amministrazione Trasparente.

(omissis)

Allegato

## **PROGETTO “PERCORSO DI QUALITÀ “BEST BAR IN PIEMONTE” DEGLI ESERCIZI PIEMONTESI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE – CATEGORIA BAR”**

### **1. Premesse e finalità**

Il progetto “Percorso di Qualità “Best Bar in Piemonte” degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande appartenenti alla categoria “bar”, vuole favorire la messa in sicurezza dei luoghi di lavoro e di accesso al pubblico di tali esercizi per prevenire e contrastare la diffusione dell’epidemia da Covid-19, in aggiunta al potenziamento e all’affinamento di talune competenze degli operatori per assicurare la qualità del servizio offerto, dei prodotti utilizzati e della professionalità dell’organizzazione.

Un sostegno in questa direzione appare quanto mai urgente in un periodo di trasformazione degli scenari economici e sociali di un mercato in continua evoluzione. In quest’ottica appare necessario garantire la sicurezza degli ambienti, la sicurezza alimentare, la sostenibilità ambientale della propria attività e la valorizzazione della cultura e della tradizione del territorio in cui si opera. Un approccio di miglioramento a tutto tondo delle prestazioni aziendali può rivelarsi estremamente utile anche in termini di consolidamento della posizione di mercato e di incremento del fatturato.

Il presente documento contiene i presupposti obbligatori e le caratteristiche descrittive dell’attività nel rispetto dei quali l’esercente dell’esercizio di somministrazione di alimenti e bevande appartenente alla categoria “bar”, attraverso la “Guida ai servizi” da redigere per ottenere l’inserimento nell’Elenco regionale del Percorso di Qualità “Best Bar in Piemonte”, si impegna a fornire al cliente le informazioni utili sulle caratteristiche, sulla messa in sicurezza degli ambienti, sull’identità e sulle peculiarità, sia materiali sia immateriali, che connotano il suo locale distinguendolo dagli altri esercizi.

### **2. Destinatari**

Il progetto è rivolto agli esercenti in attività degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande appartenenti alle seguenti tipologie “bar” 1, 2 e 3 del Decreto della Presidente della Giunta Regionale 3 marzo 2008, n. 2/R. In relazione alla tipologia 4 del medesimo DPGR il progetto è riferito al solo servizio di bar.

*Bar caffetteria.* Il bar caffetteria, oltre a somministrare bevande, può offrire brioches, panini, tramezzini e altri alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento, in relazione ai requisiti posseduti ai sensi del Regolamento Regionale 2R/2008.

*Bar gastronomico* (declinabile, ad esempio, con una delle seguenti denominazioni commerciali: Lunch bar con cucina, Lunch bar senza cucina, Bar generalista e Bar multi proposta). Il bar gastronomico oltre a somministrare bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches, toast, piadine e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento, somministra prodotti della gastronomia nonché alimenti con attività di preparazione configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce in relazione ai requisiti posseduti ai sensi del Regolamento Regionale 2R/2008.

*Bar pasticceria.* Il bar pasticceria, oltre a produrre e vendere prodotti di pasticceria ottenuti presso un laboratorio di pasticceria ubicato nel territorio regionale, somministra bevande e alimenti in relazione ai requisiti posseduti ai sensi del Regolamento Regionale 2R/2008.

*Bar gelateria.* Il bar gelateria, oltre a produrre e vendere prodotti di gelateria (gelati, frappè, semifreddi, granite, torte gelato) ottenuti presso un laboratorio di gelateria ubicato nel territorio regionale, somministra bevande e alimenti in relazione ai requisiti posseduti ai sensi del Regolamento Regionale 2R/2008.

*Locale serale* (declinabile, ad esempio, con una delle seguenti denominazioni commerciali: Evening Bar, Evening Bar con intrattenimento e spettacolo, Birreria, Wine Bar). Per locale serale si intende un bar con attività prevalente nelle fasce orarie serali e notturne in cui può essere offerto, oltre a un'ampia scelta di bevande, anche un servizio ristorativo, in relazione ai requisiti posseduti ai sensi del Regolamento Regionale 2R/2008. Il locale serale si connota per l'offerta di intrattenimento e svago (escluso il ballo) accompagnata dalla disponibilità di bevande e stuzzichini (pizzette, formaggi, salumi, olive, frittura, insalate di riso, torte salate, frittate, ecc.) e a volte anche di piatti caldi (specialmente primi).

### **3. Presupposti obbligatori**

I presupposti obbligatori sono punti imprescindibili per l'inserimento nell'Elenco del Percorso di Qualità "Best Bar in Piemonte" degli esercizi piemontesi di somministrazione di alimenti e bevande – categoria bar.

Essi sono:

1. Realizzazione di un sito internet e/o di pagine social dedicati all'azienda
2. Menu, listino prezzi e sito internet tradotti in inglese
3. Servizio connettività wi-fi gratuito (in zone servite con copertura di rete)

4. Disponibilità dell'impresa a mettere a disposizione del consumatore materiale informativo predisposto da Agenzie Turistiche Locali e/o Enti locali ovvero presenza di totem o device elettronici collegati a piattaforme di promozione turistica del territorio
5. Conoscenza base lingua inglese (produrre apposita documentazione)
6. Servizio baby friendly (spazio dedicato al cambio e alla preparazione del pasto dei neonati)
7. Servizio pagamento con moneta elettronica
8. Somministrazione di prodotti regionali piemontesi
9. Basso carico ambientale
10. Abbigliamento consono/divisa
11. Assenza di apparecchi per il gioco d'azzardo lecito
12. Guida ai servizi in formato cartaceo e pubblicata sul sito web/pagine social
13. Partecipazione a un evento formativo e informativo annuale svolto in forma seminariale o di convegno, finalizzato all'approfondimento del tema dell'accoglienza del cliente-consumatore nel rispetto dei contenuti del progetto. Detto presupposto è sospeso per il periodo di emergenza sanitaria da Covid-19.
14. Messa in sicurezza dei luoghi di lavoro e di accesso al pubblico per prevenire e contrastare la diffusione dell'epidemia da Covid-19 attraverso la sanificazione e igienizzazione degli ambienti, l'uso di dispositivi di protezione individuale e l'installazione di dispositivi di sicurezza atti a garantire ai dipendenti e alla clientela la distanza di sicurezza interpersonale.

In funzione delle caratteristiche strutturali del locale o del progetto di concept aziendale sono ammesse deroghe dal rispetto del sopra citato punto 6. In funzione del progetto di concept aziendale sono ammesse deroghe dal rispetto del sopra citato punto 8.

Le imprese già iscritte nell'Elenco regionale del Percorso di Qualità "Best Bar in Piemonte" ai sensi della D.G.R. n. 10-6405 del 26/01/2018 si impegnano, al fine del mantenimento dell'iscrizione, a ottemperare al presupposto obbligatorio indicato al citato punto 14) del presente paragrafo.

#### **4. Caratteristiche descrittive delle attività**

Il bar può essere valorizzato attraverso le caratteristiche del servizio, dell'organizzazione e dell'offerta enogastronomica che lo distinguono dagli altri esercizi. Per evidenziare le caratteristiche descrittive dell'attività vengono presi in considerazione i seguenti aspetti:

- A. Area esterna
- B. Area interna – sale
- C. Area interna – bagni
- D. Servizio

- E. Gestione cibi e bevande
- F. Autocontrollo
- G. Promozione e tradizione
- H. Organizzazione generale
- I. Aspetti ambientali

Le Griglie di valutazione sottostanti prendono in considerazione l'esperienza del cliente a contatto con l'esercizio, con particolare riferimento alla qualità del servizio erogato e sono suddivise nei seguenti aspetti (item):

(Legenda della prima colonna di sinistra )

P - item riferito ai presupposti obbligatori

L - item riferito agli obblighi di legge

C - item riferito alle caratteristiche del locale

<b>A. AREA ESTERNA</b>	
C	Insegna in buono stato e visibile
L	Presenza informazioni su orari e giorni chiusura esercizio
C	Presenza informazioni su orari e giorni chiusura esercizio in inglese
C	Presenza dehor/tavolini esterni
C	Dehor/zona tavolini esterna riscaldata in inverno
L	Presenza prezzi dei prodotti/alimenti
C	Ingresso accessibile da disabili (es. rampe, servoscala, percorso sul retro,...)
C	Esercizio ubicato in dimora storica/locale storico
C	Vetrina gelati per vendita diretta ai passanti
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana, da ripetersi più volte al giorno, dei tavolini e delle sedie con l'utilizzo di etanolo (alcohol etilico) al 70% dopo la pulizia con un detergente neutro, secondo quanto previsto dalle specifiche linee guida nazionali e regionali in materia.

<b>B. AREA INTERNA - SALE</b>	
L	I prezzi sono esposti in modo visibile (prodotti alimentari, piatti e bevande)
L	I supporti di comunicazione, i cartelli e le istruzioni per la clientela sono ben visibili e curati
C	Arredi in buono stato di conservazione
C	Arredi antichi
C	Arredi con design particolare
L	Presenza cartello vietato fumare all'ingresso
C	Presenza di area fumatori
C	Presenza quotidiani e/o riviste e/o libri a disposizione
C	Presenza di condizionatore

L	Presenza del menù
P	Menù e listino prezzi anche in lingua inglese
C	Menù anche in altra lingua
C	Presenza di impianto di diffusione musicale
C	Presenza di impianto video
C	Presenza zona dedicata per aperitivo
C	Supporti, arredi e attrezzature per aperitivo
C	Presenza zona dedicata per servizio di ristorazione
L	Sono esposte le tabelle relative ai gradi alcolemici in modo visibile (per locali aperti oltre la mezzanotte)
L	Disponibilità di etilometro all'uscita del locale (per locali aperti oltre la mezzanotte)
C	Accesso verso il tavolo adeguato per disabili (1 mt. larghezza corridoio, spazio tra tavoli min. 90 cm., spazio per manovre carrozzina 140x140 cm)
C	Accesso al tavolo adeguato per disabili (altezza da terra min. 70 cm, assenza di traverse)
L	Presenza di estintori opportunamente segnalati
L	Presenza cassetta/pacchetto primo soccorso
C	Presenza defibrillatore
P	Assenza di apparecchi per il gioco d'azzardo lecito
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana del locale, da ripetersi più volte al giorno, in particolare delle porte, maniglie, pavimenti, superfici varie come tavolini, sedie, banconi, ecc. con l'impiego di lampade UV, l'utilizzo di etanolo (alcol etilico) al 70% o ipoclorito di sodio diluito allo 0,1%, dopo la pulizia con un detergente neutro, secondo quanto previsto dalle specifiche linee guida nazionali e regionali in materia.
P/L	Uso di dispositivi di protezione individuale, quali, mascherine Ffp2 e Ffp3 e chirurgiche, guanti, visiere e occhiali protettivi, calzari, tute .
P/L	Presenza di dispositivi di sicurezza atti a garantire ai lavoratori e ai clienti la distanza di sicurezza interpersonale quali, barriere e pannelli protettivi.
P/L	Presenza di dispenser automatici igienizzanti per le mani a disposizione dei dipendenti e della clientela.

<b>C. AREA INTERNA - BAGNI</b>	
C	Presenza sacchetti igienici
C	Presenza copri asse usa e getta o altri sistemi protettivi/sanificanti
L/C	Presenza bagno per disabili
C	Presenza di bagni separati per uomini/donne
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana dei locali adibiti a bagno con disinfettanti, da ripetere più volte al giorno.
P/L	Presenza di dispenser automatici igienizzanti per le mani a disposizione dei dipendenti e della clientela.

<b>D. SERVIZIO</b>	
P	Conoscenza base lingua inglese (produrre apposita documentazione)
C	La tipologia di servizio comprende anche la modalità "self service"
C	La tipologia di servizio comprende solo la modalità "self service"
P	Abbigliamento del personale consono/divisa



P/L	Uso da parte del personale addetto al servizio di dispositivi di protezione individuale quali, ad esempio, mascherine Ffp2 e Ffp3 e chirurgiche, guanti, visiere e occhiali protettivi, ecc., secondo quanto previsto dalle specifiche linee guida nazionali e regionali in materia.
-----	--

<b>E. GESTIONE CIBI E BEVANDE</b>	
C	Vengono eseguite preparazioni alimentari a vista
C	Presenza di "piatti"/preparazioni alimentari "della casa"
C	Presenza di bevande "della casa"
L	Gli alimenti/piatti deperibili sono esposti in ambiente/vetrina refrigerati
L	E' presente cartello visibile con ingredienti/allergeni delle singole preparazioni/piatti
C	Il personale è in grado di fornire le informazioni richieste sugli ingredienti di una portata/preparazione
L	Presenza di adeguati sistemi di copertura per alimenti
L	Alimenti non confezionati esposti protetti dal contatto con il pubblico
C	Panini/tramezzini, ecc. sono identificati con apposito cartellino
C	Presenza di alimenti/piatti per specifiche patologie (es. celiachia)
C	Le diete per specifiche patologie sono dettagliate di indicazioni e istruzioni per la clientela

<b>F. AUTOCONTROLLO</b>	
L	E' presente un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP
L	Il piano di autocontrollo viene osservato in ogni sua parte

<b>G. PROMOZIONE E TRADIZIONE</b>	
P	Presenza sito web e/o pagine social dedicati all'azienda, aggiornati
P	Sito almeno in doppia lingua (inglese)
P	Sito esaustivo nelle informazioni e servizi offerti
P	Presenza sul sito web dei link istituzionali turistici
P	Utilizzo delle pagine social per il rilancio delle iniziative turistiche locali
P	Elenco prodotti tipici e/o locali "caratterizzanti" utilizzati, chiaramente indicati alla clientela
P	Il personale è a conoscenza dell'origine dei prodotti e degli ingredienti utilizzati, nel caso in cui siano importanti per denotare un legame particolare con il territorio
C	Eventuali elementi storici/architettonici/di design della struttura sono valorizzati attraverso specifici documenti/strumenti a disposizione della clientela
C	Presenza di vista panoramica/naturalistica
C	Presenza di vista su scorci storici
C	Presenza di sistemi di fidelizzazione della clientela/offerte
C	Il personale conosce i principali avvenimenti storici e folcloristici dei luoghi circostanti
C	Il personale conosce i principali eventi e manifestazioni tipici del luogo
P	Presenza nel locale di materiale informativo (anche multimediale) del proprio territorio e di quello regionale (es. musei, manifestazioni, avvenimenti specifici,

	cartine, ecc.)
--	----------------

<b>H. ORGANIZZAZIONE GENERALE</b>	
P	E' presente il servizio di connettività (Wi-fi) gratuito, in zone servite con copertura di rete
P	E' presente il servizio baby friendly (ad es. fasciatoio, seggiolone, bollitore, ecc.) dedicato alle famiglie con bambini
C	E' presente materiale (ad es. fogli da disegno, pennarelli, giocattoli, ecc.) dedicato alle famiglie con bambini
P	E' presente il servizio di pagamento con moneta elettronica
C	E' prevista l'accoglienza di gruppi turistici fino a 15 persone
C	E' prevista l'accoglienza di gruppi turistici da 16 a 25 persone
C	E' prevista l'accoglienza di gruppi turistici oltre le 25 persone
C	E' prevista l'accoglienza di scolaresche
C	E' previsto l'ingresso di animali da compagnia
C	E' presente uno spazio dedicabile a riunioni/piccoli eventi
C	Esiste la disponibilità a organizzare rinfreschi/feste dedicate (es. compleanni, ecc.)
C	E' a disposizione il "sacchetto di cortesia viaggio"
C	E' a disposizione un "pacchetto tipicità – ricordi del territorio"
C	Esiste un'apposita area giochi esterna attrezzata

<b>I. ASPETTI AMBIENTALI</b>	
L	Viene effettuata la raccolta differenziata, in accordo con quanto previsto dal Comune
P	Basso carico ambientale - L'esercizio rispetta almeno uno dei seguenti requisiti: impiego esclusivo di lampade a basso consumo; sistemi di dosaggio detersivi/sapone; tra i prodotti per la pulizia utilizzati almeno 2 presentano marchio europeo Ecolabel; uso esclusivo di carta igienica Ecolabel; acquisto di elettrodomestici a risparmio energetico; sensori automatici di spegnimento luci nei servizi igienici; erogatori d'acqua con sistema automatico di chiusura
C	Utilizzo di prodotti a "filiera corta"

### **5. Guida ai servizi**

La Guida ai servizi è uno strumento di comunicazione redatto dall'esercente l'attività di somministrazione di alimenti e di bevande atto ad informare il cliente su caratteristiche e peculiarità che connotano il locale. Tale Guida descrive l'impegno a rispettare determinati requisiti, volti ad accrescere i livelli qualitativi del locale, del personale, dell'offerta gastronomica e dell'accoglienza; nonché la valorizzazione della tipicità dei prodotti locali regionali e l'impegno a diminuire il carico ambientale dell'attività, in un contesto attento alla tradizione, alla sicurezza alimentare, alla qualità del servizio erogato e alla messa in sicurezza dei luoghi di lavoro e di accesso al pubblico per prevenire e contrastare la diffusione dell'epidemia da Covid-19.

Gli obiettivi della Guida ai servizi sono:

- presentare l'azienda mettendone in evidenza l'identità e le sue peculiarità in funzione del mercato di riferimento
- documentare il rispetto dei requisiti previsti dal "Percorso di Qualità "Best Bar in Piemonte-BBiP" degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande appartenenti alla categoria "bar"
- evidenziare le tipologie di servizio offerto alla clientela
- descrivere la tipologia dei prodotti offerti.

Una delle possibili articolazioni della Guida ai servizi (vedi facsimile) è la seguente:

- informazioni generali
- concept del locale
- offerta delle preparazioni gastronomiche
- offerta delle bevande alcoliche e analcoliche
- controllo dei processi produttivi
- tutela dell'ambiente
- accoglienza, trasparenza e comunicazione
- messa in sicurezza dei luoghi di lavoro e di accesso al pubblico per prevenire e contrastare la diffusione dell'epidemia da Covid-19.
- altre informazioni
- soddisfazione del cliente.

*Informazioni generali.* In questo paragrafo introduttivo vengono inserite informazioni riguardanti i diversi servizi offerti dall'esercizio in funzione del mercato di riferimento e possono essere inserite informazioni di carattere storico/culturale del locale. Tali indicazioni possono riguardare l'orario di apertura, la disponibilità di parcheggio riservato, le modalità di accesso ai diversamente abili, il numero dei coperti e l'eventuale presenza di déhor estivo e invernale, le modalità di accettazione di animali, la presenza di un'area attrezzata per bambini, le modalità di pagamento, la conoscenza di lingue straniere, le indicazioni per effettuare eventuali prenotazioni, l'attenzione dimostrata nei confronti di persone con particolari patologie alimentari, eventuali altre informazioni.

*Concept del locale.* Partendo dal modello di business è necessario rappresentare il posizionamento dell'azienda sul mercato: dalla rappresentazione della clientela di riferimento all'esplicitazione della chiave di successo, evidenziando gli altri elementi di marketing significativi per descrivere sinteticamente le opportunità strategiche che si intende cogliere, unitamente alle preferenze e alle competenze dell'imprenditore. Gli elementi richiamati negli altri paragrafi/sezioni della Guida ai servizi dovranno risultare funzionali rispetto al concept del locale.

*Offerta delle preparazioni gastronomiche.* In tale sezione è possibile evidenziare la sensibilità del gestore nell'utilizzare e proporre ingredienti e preparazioni legati al territorio. Inoltre, può essere sottolineato l'impegno a ridurre l'impatto che l'attività ristorativa provoca sul territorio, scegliendo prodotti a filiera corta, a chilometri zero o provenienti da agricoltura biologica. La filiera corta è definita come uno strumento per promuovere e per sostenere le attività agricole e commerciali finalizzate a sviluppare un rapporto diretto tra produttori agricoli ed utilizzatori finali di tali prodotti, inglobando anche il fenomeno dei prodotti cosiddetti a "chilometri zero", alimenti ottenuti nelle vicinanze della zona di consumo. Il metodo di produzione biologico è un sistema di produzione che consente l'utilizzo di risorse rinnovabili per l'arricchimento del terreno, sviluppa e facilita i meccanismi naturali per l'ottenimento dei raccolti, evita il più possibile l'utilizzo di prodotti chimici. Con riferimento alle informazioni relative all'approvvigionamento di materie prime e di prodotti destinati alla somministrazione, il gestore può inserire i dati relativi ai fornitori che conferiscono prodotti tipici, regionali, a chilometri zero, da filiera corta e da agricoltura biologica.

*Offerta delle bevande alcoliche e analcoliche.* In questa parte possono essere inserite informazioni riguardanti la selezione dei vini e della bevande proposte, nonché dei miscelati, evidenziandone il legame con il territorio. Si possono inoltre fornire indicazioni riguardanti una serie di possibili abbinamenti con le preparazioni gastronomiche offerte.

*Controllo dei processi produttivi.* Sono auspicabili indicazioni relative al rispetto della normativa cogente in ambito di sicurezza alimentare con riferimento eventuale alle autorizzazioni sanitarie, al piano di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), alle buone prassi igieniche. Possono essere descritte schematicamente le diverse fasi di controllo effettuate nell'esercizio dell'attività di impresa.

*Tutela dell'ambiente.* Possono essere individuate e descritte le prassi adottate al fine di limitare il consumo di risorse e di ridurre le conseguenze negative che l'attività nel suo complesso può provocare sul territorio.

*Accoglienza, trasparenza e comunicazione.* In tale paragrafo possono essere evidenziati gli accorgimenti messi in atto dal gestore per fornire in maniera trasparente ed esaustiva informazioni relative al servizio offerto, alle proposte gastronomiche, al locale, alla professionalità e formazione del personale, ai percorsi turistici e alle diverse attrazioni del territorio.

*Messa in sicurezza dei luoghi di lavoro e di accesso al pubblico per prevenire e contrastare la diffusione dell'epidemia da Covid-19.* In tale paragrafo possono essere fornite tutte le informazioni

relative alle misure adottate dall'esercente nel suo locale per prevenire il diffondersi del contagio da coronavirus, come la sanificazione e igienizzazione dei luoghi e degli strumenti di lavoro e di accesso al pubblico (quali, ad esempio, lampade UV, presidi medico chirurgici per la disinfezione degli ambienti, detergente delle mani dei dipendenti e dei clienti e disinfettanti, ecc.), l'utilizzo di dispositivi di protezione individuale (quali, ad esempio, mascherine Ffp2 e Ffp3 e chirurgiche, guanti, visiere e occhiali protettivi, calzari, tute ecc.) nonché la presenza di dispositivi di sicurezza ai clienti la distanza di sicurezza interpersonale (quali, ad esempio, barriere e pannelli protettivi).

*Altre informazioni.* In questa sezione potrebbero essere inserite tutte le informazioni non comprese in quelle precedenti che si ritiene necessario fornire alla clientela.

*Soddisfazione del cliente.* In tale ambito si fa esplicito riferimento alla predisposizione di strumenti cartacei o telematici mediante i quali i clienti possono esprimere la propria soddisfazione o il proprio disappunto per il servizio erogato.

La Guida ai servizi ha validità biennale e deve essere aggiornata nel tempo per renderla coerente rispetto alle caratteristiche (materiali ed immateriali) dell'impresa.

## **6. Modalità e documentazione**

L'esercente interessato all'inserimento nell'Elenco del Percorso di Qualità "Best Bar in Piemonte" degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande appartenenti alla categoria "bar", presenta la domanda ai **Centri di Assistenza Tecnica delle Associazioni di categoria del commercio** utilizzando l'apposita modulistica (vedi facsimile domanda) corredata dalla seguente documentazione:

- modulo "Caratteristiche descrittive dell'attività" compilato (Mod. 1) alla domanda di inserimento nell'elenco del Percorso di Qualità "Best Bar in Piemonte" degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande appartenenti alla categoria "bar"
- copia di un documento di identità in corso di validità
- copia o rif. della licenza/autorizzazione amministrativa/SCIA
- copia o rif. dell'autorizzazione sanitaria
- visura camerale
- attestato di frequenza e profitto del corso di formazione di aggiornamento professionale triennale rivolto agli operatori in attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande
- eventuale attestato di partecipazione al corso di formazione e aggiornamento professionale sulla celiachia rilasciato dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Piemonte e Valle d'Aosta

- altri corsi di formazione e/o qualifiche in ambito alimentare
- documento attestante la conoscenza della lingua inglese
- foto dell'esterno / interno / insegna dell'esercizio
- Guida ai Servizi dell'azienda.

La domanda deve essere compilata in tutte le sue parti in carattere stampatello (domanda e allegati), sottoscritta dal legale rappresentante dell'esercizio e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.

### **7. Elenco degli Esercizi**

Le imprese che abbiano concluso il "Percorso di Qualità "Best Bar in Piemonte" rivolto degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande appartenenti alla categoria "bar", vengono inserite per un biennio in un apposito Elenco regionale. A seguito dell'emergenza sanitaria da Covid-19, tale biennio è prorogato al 31/12/2022 per le imprese iscritte ai sensi della D.G.R. n. 10-6405/2018. L' Elenco, pubblicato sul sito web istituzionale regionale del commercio e aggiornato mensilmente indica, con suddivisione per provincia:

- la denominazione dell'azienda
- la tipologia di appartenenza
- l'indirizzo
- il link all'indirizzo web o pagine social
- la data di primo inserimento
- le date dei successivi rinnovi.

Nei sei mesi antecedenti la scadenza del biennio l'esercente può ripresentare la domanda per mantenere l'inserimento nell'Elenco. Al fine del rinnovo dell'inserimento nell'Elenco regionale, verrà fatta salva la documentazione precedentemente esibita e ancora in corso di validità.

I Centri di Assistenza tecnica delle Associazioni di categoria del commercio ricevono la domanda ed effettuano le attività di istruttoria e di verifica preventiva della presenza dei requisiti dichiarati. L'esito favorevole dell'istruttoria viene comunicato alla Regione Piemonte per l'inserimento dell'esercizio nell'Elenco regionale. A seguito di segnalazioni su presunte inadempienze l'operatore è tenuto a dimostrare il rispetto di quanto in domanda dichiarato.

La Regione Piemonte promuove la divulgazione dell'Elenco attraverso i propri canali istituzionali, le Aziende Turistiche Locali e i siti dedicati alle informazioni turistiche. Le Associazioni di categoria del commercio e del turismo provvedono a inserire nei loro siti istituzionali i collegamenti all'Elenco degli esercizi.

Un esercizio che nel corso del biennio di validità cambi, a titolo esemplificativo, sede, titolare, o altri dati qualificanti deve, al fine di non perdere l'inserimento, tempestivamente comunicare tali variazioni al Centro di Assistenza Tecnica che provvederà a trasmettere l'aggiornamento alla Regione Piemonte.

Nel caso di variazione della tipologia di appartenenza, si dovrà provvedere a inoltrare una nuova domanda al Centro di Assistenza Tecnica che istruirà una nuova pratica, fatta salva la documentazione precedentemente esibita e ancora in corso di validità.

Al fine di rendere immediatamente riconoscibile il locale inserito nell'Elenco regionale, viene rilasciato un documento che riporti il numero di inserimento, i dati dell'esercizio, la tipologia di appartenenza, la data di inserimento nell'elenco e la data di scadenza. L'esercente potrà utilizzare tale inserimento, esclusivamente nel corso del biennio di validità, a fini promozionali.

La Guida ai servizi deve essere puntualmente aggiornata a seguito di ogni variazione delle caratteristiche materiali e immateriali dell'impresa.

L'inserimento potrà essere cancellato in caso di:

- presentazione di attestazioni o dichiarazioni false in occasione della domanda
- mancato rispetto di uno dei presupposti obbligatori
- mancata risposta a seguito di segnalazioni di criticità
- gravi inadempienze o chiusura del locale a seguito di controlli ufficiali

In caso di cancellazione l'esercizio non potrà più fregiarsi di tale riconoscimento e non potrà ripresentare una nuova domanda di inserimento per un anno dalla data di cancellazione.

In caso di mancato rinnovo dell'inserimento, l'esercizio non potrà più fregiarsi di tale riconoscimento fino ad un nuovo inserimento.

## **8. Controlli**

A seguito di segnalazioni di criticità il Centro di Assistenza Tecnica che ha ricevuto la domanda e trasmesso l'esito favorevole dell'istruttoria per l'inserimento nell'Elenco regionale, provvede a inoltrare all'esercente eventuali richieste di chiarimenti.

Il Centro di Assistenza Tecnica può altresì richiedere che vengano effettuati, laddove ne ricorrerono i presupposti, eventuali controlli in loco finalizzati alla verifica delle presunte inadempienze.

Al fine dei controlli in loco, la Regione Piemonte potrà affidare il servizio di controllo ad un ente in house o ad un ente terzo tramite apposita procedura ad evidenza pubblica utilizzando le risorse disponibili sul capitolo 113950.

L'esito dei controlli verrà comunicato ai Centri di Assistenza Tecnica. In caso di valutazione sfavorevole, i Centri di Assistenza Tecnica richiederanno all'esercente l'adeguamento entro un termine congruo.

Qualora a seguito della richiesta di chiarimenti o della richiesta di adeguamento l'esercente non ottemperasse nei tempi e nei termini indicati, il Centro di Assistenza Tecnica richiederà alla Regione Piemonte la cancellazione dell'esercizio dall'Elenco regionale.



Facsimile “Guida ai servizi<sup>1</sup>”

**BAR ESEMPIO**

**GUIDA AI SERVIZI**

?

**Corso De Gallis, 23 – 10000 Bar City**  
**Tel. 011.89.89.89.89**  
**e-mail: [info@baresempio.it](mailto:info@baresempio.it)**

*In questa Guida ai servizi viene presentato il nostro Bar che, sulla base del progetto regionale “Percorso di Qualità “Best Bar in Piemonte” degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande - categoria bar”, intende fornire le informazioni utili sulle caratteristiche, sulla messa in sicurezza degli ambienti, sull’identità e sulle peculiarità, sia materiali sia immateriali, che lo connotano distinguendolo dagli altri esercizi.*

*Il nostro esercizio è impegnato nel rispetto di determinati requisiti volti a fornire alla nostra clientela informazioni utili sul locale, sul personale, sull’offerta gastronomica e sull’accoglienza. Valorizza inoltre la tipicità dei prodotti locali regionali, tentando al contempo di diminuire il carico ambientale dell’attività, in un contesto attento alla tradizione e alla sicurezza alimentare.*

#### INFORMAZIONI GENERALI

<u>orari di apertura</u>	<i>dal lunedì alla domenica // aperto a pranzo // dalle ore 7.30 alle ore 20.00 // giorno di chiusura domenica // eccetera.</i>
<u>accesso ai diversamente abili</u>	<i>il locale dispone di servomeccanismo all’entrata per permettere l’accesso alle persone diversamente abili</i>
<u>capienza</u>	<i>la capienza del locale permette di accogliere fino ad un massimo di 25 persone, disposte in 10 tavoli quadrati, situati in un’unica sala</i>
<u>déhor</u>	<i>a seconda della stagione, è disponibile un déhor che può accogliere fino a 10 persone</i>
<u>prezzo medio</u>	<i>cappuccino più brioche € 2,15; caffè più brioche € 1,90; caffè più brioche più spremuta € 3,90</i>
<u>carte di credito</u>	<i>accettate le principali carte di credito</i>
<u>lingue straniere</u>	<i>inglese e francese</i>
<u>attenzione a patologie alimentari</u>	<i>il locale partecipa al “Progetto AIC Alimentazione Fuori Casa” che consente di collegarsi ad un network di attività a garanzia di un servizio di bar/ristorazione idoneo e sicuro per le persone affette da celiachia</i>
<u>servizio connettività wi-fi</u>	<i>gratuito</i>
<u>servizio baby friendly</u>	<i>disponibile</i>
<u>pagamento con moneta elettronica</u>	<i>disponibile</i>

#### **CONCEPT DEL LOCALE**

*La nostra azienda è un Bar gelateria, rivolto in particolare al seguente target di clienti (giovani, famiglie, turisti stranieri, ecc.).*

*La nostra chiave di successo è quella di coniugare i sapori del territorio, valorizzando l’andamento delle stagioni e la qualità del prodotto unitamente alla tradizione e alla lavorazione artigianale dei prodotti*

*oppure*

*la nostra chiave di successo è rappresentata da un’offerta di qualità di alto livello e da una proposta di esperienza in un contesto concorrenziale focalizzato su logiche di consumo consapevole*

oppure

la nostra chiave di successo è quella di riproporre un prodotto della tradizione gastronomica piemontese in chiave innovativa sia nelle modalità di consumo sia nelle modalità di preparazione e somministrazione.

Tra gli altri elementi di marketing significativi ricordiamo i seguenti: ..... (coerenti rispetto agli altri elementi strutturali ed organizzativi descritti nella presente Guida ai servizi).

### **OFFERTA DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

Uno degli obiettivi del Bar Esempio è quello di valorizzare le specificità gastronomiche legate alla tradizione del nostro territorio: per tale motivo abbiamo inserito tale tipicità all'interno dei piatti proposti alla clientela.

La nostra offerta gastronomica, costituita da panini, tramezzini, focacce farcite, piadine, prevede sempre l'utilizzo di almeno un ingrediente legato al territorio, come ad esempio il pomodoro piatto di Bernezzo per i nostri famosi tramezzini pomodoro mozzarella e maionese.

I dolci somministrati sono prodotti da noi o forniti da "DolcePiemonte" e sono legati alla tradizione piemontese, come ad esempio, la panna cotta e il bunet.

Nella nostra dispensa sono presenti ingredienti caratterizzanti che seguono l'avvicinarsi delle stagioni e che denotano un legame con il territorio, tra questi: la carota di San Rocco Castagnaretta, l'insalatina di Moncalieri, il pomodoro costoluto di Chivasso, per le nostre insalate miste; vari formaggi DOP tra cui Castelmagno, Gorgonzola, Taleggio per la preparazione di panini e tramezzini; crudo di Cuneo DOP, salame Piemonte, salamini italiani alla cacciatora DOP, per la preparazione di panini e tramezzini.

Inoltre, si persegue l'impegno a ridurre l'impatto che l'attività provoca sul territorio, scegliendo prodotti a filiera corta, a chilometri zero o provenienti da agricoltura biologica.

I prodotti ortofrutticoli del periodo primaverile ed estivo, quali fragole, pesche, piccoli frutti, pomodori e insalatina provengono direttamente dall'azienda agricola "Due RUE". I formaggi Gorgonzola DOP e Taleggio DOP provengono direttamente da un caseificio del novarese, il salame Piemonte e i salamini italiani alla cacciatora DOP sono forniti da un salumificio artigianale della provincia di Cuneo.

Le carote, le mele e lo yogurt sono prodotti alimentari certificati secondo le disposizioni previste dal regolamento CE n. 834/2007 relativo al metodo di produzione biologico.

Con riferimento alle informazioni relative all'approvvigionamento di materie prime e di prodotti destinati alla somministrazione, nella tabella che segue sono riportate le indicazioni dei fornitori che conferiscono prodotti tipici, regionali, a chilometri zero, da filiera corta e da agricoltura biologica.

<b>FORNITORE</b>	<b>COMUNE</b>	<b>PRODOTTO</b>
Azienda agricola "Due RUE"	Carignano (TO)	fragole pesche piccoli frutti pomodori insalatina
Caseificio "TaleGorgo"	Novara (NO)	gorgonzola DOP taleggio DOP
Salumificio "SuinOr"	Cavour (TO)	salame Piemonte cacciatore DOP

Cooperativa alimenti biologici "BioBio"	Centallo (CN)	carote mele
...	...	...

### **OFFERTA DI BEVANDE ALCOLICHE E ANALCOLICHE**

La proposta di acque minerali locali rafforza ulteriormente il legame con il territorio attraverso la somministrazione dell'acqua "Fonte Piemunt" sia naturale sia addizionata con anidride carbonica.

Sono inoltre disponibili bevande analcoliche e alcoliche piemontesi tra le quali spiccano alcune birre di eccellenza prodotte da maestri birrai piemontesi.

Le miscele relative ai prodotti della torrefazione sono forniti invece dalla Torrefazione "CheCaffè" di Alba.

### **CONTROLLO DEI PROCESSI PRODUTTIVI**

All'interno del locale, viene rispettata la normativa cogente per quanto riguarda il possesso delle autorizzazioni sanitarie, il piano di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Points), le buone prassi igieniche.

Tutte le aree di lavorazione, la sala ed i servizi igienici sono puliti seguendo un piano che ne prescrive le modalità, in termini di tempi e responsabilità. In particolare, la corretta applicazione delle pratiche relative alle operazioni di pulizia, unita ad una buona manutenzione di tutte le attrezzature che concorrono all'attività di impresa, contribuisce al conseguimento degli obiettivi di sicurezza delle trasformazioni e delle elaborazioni delle materie prime.

Per l'attuazione del sistema HACCP l'azienda si avvale della consulenza della "ReQConsulting s.r.l."

*Esempio di tabella con indicazioni dei controlli dei processi*

<i>Tipologia</i>	<i>Responsabile</i>	<i>Frequenza</i>	<i>Documenti (eventuali)</i>
Igiene e sicurezza alimentare	Titolare e ReQConsulting s.r.l.	giornaliera	Manuale HACCP
Pulizia locali	Personale addetto	giornaliera	Piano pulizie
Pulizia servizi igienici	Impresa pulizie "Pulibar s.n.c."	2 volte al giorno	Piano pulizie
Soddisfazione del cliente	Titolare	continua	Questionario
Gestione magazzino materie prime/prodotti	Titolare	giornaliera	Database

### **TUTELA DELL'AMBIENTE**

*Nell'ottica di migliorare la tutela ambientale, sono state individuate delle buone prassi attuate per limitare il consumo di risorse e ridurre le conseguenze negative che l'attività nel suo complesso può provocare sul territorio.*

*Il nostro locale presta attenzione al buon funzionamento di rubinetti e scarichi, al fine di intervenire in caso di perdite ed evitare sprechi; inoltre, per quanto non sia ancora previsto a livello capillare dal Comune, i rifiuti sono differenziati e smaltiti nei contenitori appositi.*

*Il nostro locale è dotato di un impianto di illuminazione a basso consumo energetico e di elettrodomestici appartenenti alla classe A+. I nostri servizi igienici sono dotati di carta riciclata.*

### **ACCOGLIENZA, TRASPARENZA E COMUNICAZIONE**

*Il locale prevede la possibilità di consultare il menu esposto all'interno e all'esterno e la presente Guida ai servizi.*

*Il personale addetto alla sala si occupa di accogliere la clientela e di accompagnarla al proprio tavolo; è a disposizione per informazioni sui prodotti e sul servizio offerti, sul locale e sulle diverse attrazioni del territorio. Il personale inoltre è a conoscenza sia degli ingredienti sia delle fasi per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche proposte.*

### **MESSA IN SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO E DI ACCESSO AL PUBBLICO PER PREVENIRE E CONTRASTARE LA DIFFUSIONE DELL'EPIDEMIA DA COVID-19**

*Il presente esercizio rispetta le disposizioni nazionali e regionali adottate per il contenimento alla diffusione del Covid-19, provvedendo regolarmente alla sanificazione e igienizzazione dei luoghi e degli strumenti di lavoro e di accesso al pubblico mediante l'utilizzo di lampade UV, presidi medico chirurgici per la disinfezione degli ambienti, detergenti per le mani a disposizione dei dipendenti e dei clienti, disinfettanti. Il nostro personale utilizza costantemente dispositivi di protezione individuale quali, mascherine Ffp2 e Ffp3 e chirurgiche, guanti, visiere e occhiali protettivi, calzari, tute.*

*Si evidenzia inoltre che nel nostro locale sono installati, per i dipendenti e per la clientela, appositi dispositivi di sicurezza per assicurare la distanza di sicurezza interpersonale, quali barriere e pannelli protettivi.*

### **ALTRE INFORMAZIONI**

*Il locale è stato ristrutturato nel 2010, su specifico disegno dello "Studio Architetti Associati", rispettando i parametri architettonici secondo il regolamento tecnico comunale.*

*Attraverso l'arredamento e alcuni giochi di luce, è stato ricreato un ambiente confortevole e raccolto; tutti gli arredi sono tenuti in buono stato e periodicamente sottoposti a manutenzione.*

### **CUSTOMER SATISFACTION (SODDISFAZIONE DEL CLIENTE)**

*Invitiamo tutti i clienti a consultare il nostro sito web:*

<http://www.baresempio.it>

*nel quale è possibile, oltre ad apprezzare il nostro locale e la nostra offerta, esprimere un giudizio sul servizio offerto e fornire suggerimenti per poter migliorare la qualità della nostra proposta.*





indipendente  in catena   
 inserito in altra attività  no  sì  (specificare \_\_\_\_\_)

**A3 DI AVERE IL SEGUENTE ORARIO SETTIMANALE DI APERTURA AL PUBBLICO:**

	Orario apertura	Orario chiusura	Orario pausa
DOMENICA			.../...
LUNEDI'			.../...
MARTEDI'			.../...
MERCOLEDI'			.../...
GIOVEDI'			.../...
VENERDI'			.../...
SABATO			.../...

**A4 DI AVERE LA SEGUENTE CAPIENZA DI POSTI:** \_\_\_\_\_  
 di cui, a sedere: \_\_\_\_\_ all'interno \_\_\_\_\_ all'esterno

**A5 SUPERFICIE IN METRI QUADRATI**

Area somministrazione mq. \_\_\_\_\_ Area cucina mq. \_\_\_\_\_  
 Area laboratorio mq. \_\_\_\_\_ Area locale magazzino mq. \_\_\_\_\_  
 Area dehor mq. \_\_\_\_\_ Area giochi/riunioni/incontri mq. \_\_\_\_\_  
 Area intrattenimento mq. \_\_\_\_\_

**A5bis SERVIZI IGIENICI**

Numero bagni \_\_\_\_\_ di cui int. \_\_\_\_\_ e/o est. \_\_\_\_\_  
 Bagni per disabili \_\_\_\_\_

**A5ter GIOCHI PRESENTI**

Biliardo \_\_\_\_\_  
 Calciobalilla \_\_\_\_\_  
 Flipper \_\_\_\_\_  
 Ping Pong \_\_\_\_\_  
 Carte da gioco \_\_\_\_\_  
 Altro \_\_\_\_\_

**A6 QUANTE PERSONE LAVORANO NEL BAR**

Titolare e soci che partecipano all'attività n. \_\_\_\_\_ Dipendenti n. \_\_\_\_\_  
 Apprendisti n. \_\_\_\_\_ Familiari collaboratori n. \_\_\_\_\_

**A7 FIGURE PROFESSIONALI PRESENTI**

Bar manager n. \_\_\_\_\_ Barista/barman n. \_\_\_\_\_ Cameriere n. \_\_\_\_\_  
 Pasticcere n. \_\_\_\_\_ Gelatiere n. \_\_\_\_\_ Chef n. \_\_\_\_\_  
 Sommelier n. \_\_\_\_\_ Impiegati n. \_\_\_\_\_ Altro \_\_\_\_\_

**A7bis DI ESSERE IN POSSESSO DEL SEGUENTE TITOLO DI STUDIO**

- scuola primaria di primo grado  scuola secondaria di primo grado  
 scuola secondaria di secondo grado \_\_\_\_\_  
 specializzazione post diploma \_\_\_\_\_  
 laurea \_\_\_\_\_  specializzazione post laurea \_\_\_\_\_

**A8 DI AVER FREQUENTATO I SEGUENTI CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE**

CORSO	MESE e ANNO INIZIO	DURATA in ore	PRINCIPALI MATERIE STUDIATE
-------	--------------------	---------------	-----------------------------




**A9 DI AVER FREQUENTATO I SEGUENTI CORSI DI SPECIALIZZAZIONE**

CORSO	MESE e ANNO INIZIO	DURATA in ore	SPECIALIZZAZIONE

**A10 DI AVERE LE SEGUENTI ESPERIENZE LAVORATIVE SIGNIFICATIVE NEL SETTORE DELLA SOMMINISTRAZIONE E DELL'ACCOGLIENZA TURISTICA**


---



---



---

**A11 EVENTUALE CONSEGUIMENTO DI CERTIFICAZIONE DI QUALITA' \_\_\_\_\_**
**A12 EVENTUALE CONSEGUIMENTO DI UN MARCHIO DI QUALITA' (es. del sistema camerale, ecc.) \_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_ *Luogo e data*

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Nome e cognome \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

**INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELL'ART. 13 GDPR 2016/679**

Si informa che i dati personali forniti al Centro di Assistenza Tecnica ..... saranno trattati secondo quanto previsto dal "Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento Generale sulla Protezione dei dati)", di seguito "GDPR".

I dati personali suindicati verranno raccolti e trattati nel rispetto dei principi di correttezza, liceità e tutela della riservatezza, anche con modalità informatiche ed esclusivamente per le finalità relative alla procedura contenuta nella presente domanda, inclusa l'attività promozionale, anche con finalità di accoglienza turistica, connessa al "Percorso di Qualità "Best Bar in Piemonte- BBiP", nel corso della quale vengono acquisiti dal Centro di Assistenza Tecnica ..... Il trattamento è finalizzato all'espletamento di quanto stabilito dalla l.r. n. 38/2006 e s.m.i. e dalla D.G.R. n. ....

L'acquisizione dei suddetti dati personali ed il relativo trattamento sono obbligatori in relazione alle finalità sopra descritte; ne consegue che l'eventuale rifiuto a fornirli potrà determinare l'impossibilità del Titolare del trattamento ad espletare le funzioni inerenti il procedimento amministrativo suindicato.

Il dato di contatto del Responsabile della protezione dati (data protection officer = DPO) è: .....

Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Centro di Assistenza Tecnica .....

Il Responsabile (esterno) del trattamento è il .....

I dati personali saranno trattati esclusivamente da soggetti incaricati e da Responsabili (esterni) individuati dal Titolare o da soggetti incaricati individuati dal Responsabile (esterno), autorizzati ed istruiti in tal senso, adottando tutte quelle misure tecniche ed organizzative adeguate per tutelare i diritti, le libertà e i legittimi interessi riconosciuti per legge agli interessati.

I suddetti dati, resi anonimi, potranno essere utilizzati anche per finalità statistiche (d.lgs. 281/1999 e successive modifiche e integrazioni).

I dati personali saranno conservati per il periodo stabilito dal Centro di Assistenza Tecnica ..... per il periodo di.....

I suddetti dati non saranno in alcun modo oggetto di trasferimento in un Paese terzo extra europeo, né di comunicazione a terzi fuori dai casi previsti dalla normativa in vigore, né di processi decisionali automatizzati compresa la profilazione.

I dati personali saranno comunicati alla Regione Piemonte, Direzione Competitività del Sistema Regionale, Settore Commercio e Terziario, per l'inserimento/rinnovo nell'Elenco regionale "Best Bar in Piemonte - BBiP" dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, categoria "bar".

I dati personali potranno, inoltre, essere comunicati ai seguenti soggetti:

- Autorità con finalità ispettive o di vigilanza o Autorità giudiziaria nei casi previsti dalla legge
- società incaricate della riscossione coattiva dei crediti (SORIS s.p.a.) nei casi di mancato pagamento degli importi dovuti all'Amministrazione
- soggetti privati richiedenti l'accesso documentale (artt. 22 ss. legge 241/1990) o l'accesso civico (art. 5 d.lgs. 33/2013), nei limiti e con le modalità previsti dalla legge
- soggetti pubblici, in adempimento degli obblighi di certificazione o in attuazione del principio di leale cooperazione istituzionale (art. 22, c. 5 legge 241/1990)
- altre direzioni/settori della Regione Piemonte per gli adempimenti di legge o per lo svolgimento delle attività istituzionali di competenza;
- (altro).....

Gli interessati potranno esercitare i diritti previsti dagli artt. da 15 a 22 del GDPR, quali: la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati personali e la loro messa a disposizione in forma intellegibile; avere la conoscenza delle finalità su cui si basa il trattamento; ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o la limitazione o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettifica o, se vi è interesse, l'integrazione dei dati; opporsi, per motivi legittimi, al trattamento stesso, rivolgendosi al Titolare, al Responsabile della protezione dati (DPO) o al Responsabile del trattamento, tramite i contatti di cui sopra o il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente.

Firma per presa visione

\*\*\*

## INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELL'ART. 14 GDPR 2016/679

Si informa che che i dati personali forniti alla Regione Piemonte per l'inserimento/rinnovo nell'Elenco regionale "Best Bar in Piemonte – BBiP" degli esercizi di somministrazione appartenenti alla categoria "bar", integrati e trasmessi dal medesimo (o dall'eventuale soggetto terzo delegato), saranno trattati secondo quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679 "relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati)".

Ai sensi dell'art. 14 (*Informazioni da fornire qualora i dati personali non siano stati ottenuti presso l'interessato*) del Regolamento UE 2016/679, Le forniamo, pertanto, le seguenti informazioni:

- i dati personali a Lei riferiti (cognome, nome, e codice fiscale) saranno raccolti e trattati dalla Regione Piemonte nel rispetto dei principi di correttezza, liceità e tutela della riservatezza, con modalità informatiche ed esclusivamente per le finalità del trattamento cui gli stessi sono destinati;
- nello specifico il trattamento dei dati personali a Lei riferiti è finalizzato all'espletamento delle funzioni istituzionali definite dalla l.r. n. 38/2006 e s.m.i. e dalla D.G.R. n. ....
- i dati personali a Lei riferiti saranno resi disponibili, attraverso applicativi gestiti dal CSI Piemonte;
- il conferimento dei Suoi dati ed il relativo trattamento sono obbligatori in relazione alle finalità sopra descritte; ne consegue che l'eventuale rifiuto a fornirli determinerà l'impossibilità del Titolare del trattamento ad erogare il servizio richiesto;

per la Regione Piemonte:

- i dati di contatto del Responsabile della protezione dati (DPO) sono [dpo@regione.piemonte.it](mailto:dpo@regione.piemonte.it), piazza Castello 165, 10121 Torino;
- il Titolare del trattamento dei dati personali è la Giunta regionale, il Delegato al trattamento dei dati è il Responsabile del Settore Commercio e Terziario;
- il Responsabile esterno del trattamento è il CSI Piemonte;
- i Suoi dati saranno trattati esclusivamente da soggetti incaricati e Responsabili esterni individuati dal Titolare, autorizzati ed istruiti in tal senso, adottando tutte quelle misure tecniche ed organizzative adeguate per tutelare i diritti, le libertà e i legittimi interessi che Le sono riconosciuti per legge in qualità di Interessato;

i Suoi dati personali:

- resi anonimi, potranno essere utilizzati anche per finalità statistiche (D.Lgs. 281/1999 e s.m.i.);
- saranno utilizzati con strumenti informatici e telematici al solo fine di fornire il servizio richiesto e, per tale ragione, saranno conservati esclusivamente per il periodo in cui lo stesso sarà attivo;
- non saranno in alcun modo oggetto di trasferimento in un Paese terzo extra europeo, né di comunicazione a terzi fuori dai casi previsti dalla normativa in vigore, né di processi decisionali automatizzati compresa la profilazione.

Si informa che potrà esercitare i diritti previsti dagli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE 679/2016, quali: la conferma dell'esistenza o meno dei suoi dati personali e la loro messa a disposizione in forma intellegibile; avere la conoscenza delle finalità su cui si basa il trattamento; ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o la limitazione o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettifica o, se vi è interesse, l'integrazione dei dati; opporsi, per motivi legittimi, al trattamento stesso, rivolgendosi al Titolare, al Responsabile della protezione dati (DPO) o al Responsabile del trattamento, tramite i contatti di cui sopra o il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente.

La presente informativa è resa esclusivamente per la fase di competenza della Regione Piemonte, senza effetti per le fasi del procedimento di competenza di altri Enti istituzionali.

Firma per presa visione

---

#### DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA:

- modulo 1 "caratteristiche descrittive dell'attività" compilato;
- copia di un documento di identità in corso di validità;
- copia o rif. della licenza/autorizzazione amministrativa/SCIA;
- copia o rif. dell'autorizzazione sanitaria;
- visura camerale;
- attestato di frequenza e profitto del corso di formazione di aggiornamento professionale triennale rivolto agli operatori in attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande;
- eventuale attestato di partecipazione al corso di formazione e aggiornamento professionale sulla celiachia rilasciato dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Piemonte e Valle d'Aosta;
- altri corsi di formazione e/o qualifiche in ambito alimentare;
- apposita documentazione attestante la conoscenza della lingua inglese;
- foto dell'esterno / interno / insegna dell'esercizio;
- Guida ai Servizi dell'azienda.

**MODULO 1**
**“CARATTERISTICHE DESCRITTIVE DELLE ATTIVITÀ”**
**(da allegare alla domanda)**

- A. Area esterna
- B. Area interna – sale
- C. Area interna – bagni
- D. Servizio
- E. Gestione cibi e bevande
- F. Autocontrollo
- G. Promozione e tradizione
- H. Organizzazione generale
- I. Aspetti ambientali

Le Griglie di valutazione sottostanti prendono in considerazione l’esperienza del cliente a contatto con l’esercizio, con particolare riferimento alla qualità del servizio erogato e sono suddivise nei seguenti aspetti (item):

(Legenda della prima colonna di sinistra )

P - item riferito ai presupposti obbligatori

L - item riferito agli obblighi di legge

C - item riferito alle caratteristiche del locale

<b>A. AREA ESTERNA</b>				
		SI	NO	NOTE
C	Insegna in buono stato e visibile			
L	Presenza informazioni su orari e giorni chiusura esercizio			
C	Presenza informazioni su orari e giorni chiusura esercizio in inglese			
C	Presenza dehor/tavolini esterni			
C	Dehor/zona tavolini esterna riscaldata in inverno			
L	Presenza prezzi dei prodotti/alimenti			
C	Ingresso accessibile da disabili (es. rampe, servoscala, percorso sul retro,...)			
C	Esercizio ubicato in dimora storica/locale storico			
C	Vetrina gelati per vendita diretta ai passanti			
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana, da ripetersi più volte al giorno, dei tavolini e delle sedie con l'utilizzo di etanolo (alcool etilico) al 70% dopo la puli-			

	zia con un detergente neutro, secondo quanto previsto dalle specifiche linee guida nazionali e regionali in materia.			
--	--	--	--	--

<b>B. AREA INTERNA - SALE</b>				
		SI	NO	NOTE
L	I prezzi sono esposti in modo visibile (prodotti alimentari, piatti e bevande)			
L	I supporti di comunicazione, i cartelli e le istruzioni per la clientela sono ben visibili e curati			
C	Arredi in buono stato di conservazione			
C	Arredi antichi			
C	Arredi con design particolare			
L	Presenza cartello vietato fumare all'ingresso			
C	Presenza di area fumatori			
C	Presenza quotidiani e/o riviste e/o libri a disposizione			
C	Presenza di condizionatore			
L	Presenza del menù			
P	Menù e listino prezzi anche in lingua inglese			
C	Menù anche in altra lingua			
C	Presenza di impianto di diffusione musicale			
C	Presenza di impianto video			
C	Presenza zona dedicata per aperitivo			
C	Supporti, arredi e attrezzature per aperitivo			
C	Presenza zona dedicata per servizio di ristorazione			
L	Sono esposte le tabelle relative ai gradi alcolemici in modo visibile (per locali aperti oltre la mezzanotte)			
L	Disponibilità di etilometro all'uscita del locale (per locali aperti oltre la mezzanotte)			
C	Accesso verso il tavolo adeguato per disabili (1 mt. larghezza corridoio, spazio tra tavoli min. 90 cm., spazio per manovre carrozzina 140x140 cm)			
C	Accesso al tavolo adeguato per disabili (altezza da terra min. 70 cm, assenza di traverse)			
L	Presenza di estintori opportunamente segnalati			
L	Presenza cassetta/pacchetto primo soccorso			
C	Presenza defibrillatore			
P	Assenza di apparecchi per il gioco d'azzardo lecito			
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana del locale, da ripetersi più volte al giorno, in particolare delle porte, maniglie, pavimenti, superfici varie come tavolini, sedie, banconi, ecc. con l'impiego di lampade UV, l'utilizzo di etanolo (alcool etilico) al 70% o ipoclorito di sodio diluito allo 0,1%, dopo la pulizia con un detergente neutro, secondo quanto previsto dalle specifiche linee guida nazionali e regionali in materia.			
P/L	Uso di dispositivi di protezione individuale, quali, mascherine Ffp2 e Ffp3 e chirurgiche, guanti, visiere e			

	occhiali protettivi, calzari, tute.			
P/L	Presenza di dispositivi di sicurezza atti a garantire ai lavoratori e ai clienti la distanza di sicurezza interpersonale quali, barriere e pannelli protettivi.			
P/L	Presenza di dispenser automatici igienizzanti per le mani a disposizione dei dipendenti e della clientela.			

<b>C. AREA INTERNA - BAGNI</b>				
		SI	NO	NOTE
C	Presenza sacchetti igienici			
C	Presenza copri asse usa e getta o altri sistemi protettivi/sanificanti			
L/C	Presenza bagno per disabili			
C	Presenza di bagni separati per uomini/donne			
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana dei locali adibiti a bagno con disinfettanti, da ripetere più volte al giorno.			
P/L	Presenza di dispenser automatici igienizzanti per le mani a disposizione dei dipendenti e della clientela.			

<b>D. SERVIZIO</b>				
		SI	NO	NOTE
P	Conoscenza base lingua inglese (produrre apposita documentazione)			
C	La tipologia di servizio comprende anche la modalità "self service"			
C	La tipologia di servizio comprende solo la modalità "self service"			
P	Abbigliamento del personale consono/divisa			
P/L	Uso da parte del personale addetto al servizio di dispositivi di protezione individuale quali, ad esempio, mascherine Ffp2 e Ffp3 e chirurgiche, guanti, visiere e occhiali protettivi, ecc., secondo quanto previsto dalle specifiche linee guida nazionali e regionali in materia.			

<b>E. GESTIONE CIBI E BEVANDE</b>				
		SI	NO	NOTE
C	Vengono eseguite preparazioni alimentari a vista			
C	Presenza di "piatti"/preparazioni alimentari "della casa"			
C	Presenza di bevande "della casa"			
L	Gli alimenti/piatti deperibili sono esposti in ambiente/vetrina refrigerati			
L	E' presente cartello visibile con ingredienti/allergeni delle singole preparazioni/piatti			
C	Il personale è in grado di fornire le informazioni richieste			

	ste sugli ingredienti di una portata/preparazione			
L	Presenza di adeguati sistemi di copertura per alimenti			
L	Alimenti non confezionati esposti protetti dal contatto con il pubblico			
C	Panini/tramezzini, ecc. sono identificati con apposito cartellino			
C	Presenza di alimenti/piatti per specifiche patologie (es. celiachia)			
C	Le diete per specifiche patologie sono dettagliate di indicazioni e istruzioni per la clientela			

<b>F. AUTOCONTROLLO</b>				
		SI	NO	NOTE
L	E' presente un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP			
L	Il piano di autocontrollo viene osservato in ogni sua parte			

<b>G. PROMOZIONE E TRADIZIONE</b>				
		SI	NO	NOTE
P	Presenza sito web e/o pagine social dedicati all'azienda, aggiornati			
P	Sito almeno in doppia lingua (inglese)			
P	Sito esaustivo nelle informazioni e servizi offerti			
P	Presenza sul sito web dei link istituzionali turistici			
P	Utilizzo delle pagine social per il rilancio delle iniziative turistiche locali			
P	Elenco prodotti tipici e/o locali "caratterizzanti" utilizzati, chiaramente indicati alla clientela			
P	Il personale è a conoscenza dell'origine dei prodotti e degli ingredienti utilizzati, nel caso in cui siano importanti per denotare un legame particolare con il territorio			
C	Eventuali elementi storici/architettonici/di design della struttura sono valorizzati attraverso specifici documenti/strumenti a disposizione della clientela			
C	Presenza di vista panoramica/naturalistica			
C	Presenza di vista su scorci storici			
C	Presenza di sistemi di fidelizzazione della clientela/offerte			
C	Il personale conosce i principali avvenimenti storici e folcloristici dei luoghi circostanti			
C	Il personale conosce i principali eventi e manifestazioni tipici del luogo			
P	Presenza nel locale di materiale informativo (anche multimediale) del proprio territorio e di quello regionale (es. musei, manifestazioni, avvenimenti specifici, cartine, ecc.)			



<b>H. ORGANIZZAZIONE GENERALE</b>				
		SI	NO	NOTE
P	E' presente il servizio di connettività (Wi-fi) gratuito, in zone servite con copertura di rete			
P	E' presente il servizio baby friendly (ad es. fasciatoio, seggiolone, bollitore, ecc.) dedicato alle famiglie con bambini			
C	E' presente materiale (ad es. fogli da disegno, pennarelli, giocattoli, ecc.) dedicato alle famiglie con bambini			
P	E' presente il servizio di pagamento con moneta elettronica			
C	E' prevista l'accoglienza di gruppi turistici fino a 15 persone			
C	E' prevista l'accoglienza di gruppi turistici da 16 a 25 persone			
C	E' prevista l'accoglienza di gruppi turistici oltre le 25 persone			
C	E' prevista l'accoglienza di scolaresche			
C	E' previsto l'ingresso di animali da compagnia			
C	E' presente uno spazio dedicabile a riunioni/piccoli eventi			
C	Esiste la disponibilità a organizzare rinfreschi/feste dedicate (es. compleanni, ecc.)			
C	E' a disposizione il "sacchetto di cortesia viaggio"			
C	E' a disposizione un "pacchetto tipicità – ricordi del territorio"			
C	Esiste un'apposita area giochi esterna attrezzata			

<b>I. ASPETTI AMBIENTALI</b>				
		SI	NO	NOTE
L	Viene effettuata la raccolta differenziata, in accordo con quanto previsto dal Comune			
P	Basso carico ambientale - L'esercizio rispetta almeno uno dei seguenti requisiti: impiego esclusivo di lampade a basso consumo; sistemi di dosaggio detersivi/sapone; tra i prodotti per la pulizia utilizzati almeno 2 presentano marchio europeo Ecolabel; uso esclusivo di carta igienica Ecolabel; acquisto di elettrodomestici a risparmio energetico; sensori automatici di spegnimento luci nei servizi igienici; erogatori d'acqua con sistema automatico di chiusura			
C	Utilizzo di prodotti a "filiera corta"			

**Presupposti obbligatori**

I presupposti obbligatori sono punti imprescindibili per l'inserimento nell'Elenco regionale del Percorso di Qualità "Best Bar in Piemonte" degli esercizi piemontesi di somministrazione di alimenti e bevande – categoria bar.

Essi sono:

1. Realizzazione di un sito internet e/o di pagine social dedicati all'azienda
2. Menu, listino prezzi e sito internet tradotti in inglese
3. Servizio connettività wi-fi gratuito (in zone servite con copertura di rete)
4. Disponibilità dell'impresa a mettere a disposizione del consumatore materiale informativo predisposto da Agenzie Turistiche Locali e/o Enti locali ovvero presenza di totem o device elettronici collegati a piattaforme di promozione turistica del territorio
5. Conoscenza base lingua inglese (produrre apposita documentazione)
6. Servizio baby friendly (spazio dedicato al cambio e alla preparazione del pasto dei neonati)
7. Servizio pagamento con moneta elettronica
8. Somministrazione di prodotti regionali piemontesi
9. Basso carico ambientale
10. Abbigliamento consono / divisa
11. Assenza di apparecchi per il gioco d'azzardo lecito
12. Guida ai servizi in formato cartaceo e pubblicata sul sito web/pagine social
13. Partecipazione a un evento formativo e informativo annuale svolto in forma seminariale o di convegno, finalizzato all'approfondimento del tema dell'accoglienza del cliente-consumatore nel rispetto dei contenuti del progetto. Detto presupposto è sospeso per il periodo di emergenza sanitaria da Covid-19.
14. Messa in sicurezza dei luoghi di lavoro e di accesso al pubblico per prevenire e contrastare la diffusione dell'epidemia da Covid-19 attraverso la sanificazione e igienizzazione degli ambienti, l'uso di dispositivi di protezione individuale e l'installazione di dispositivi di sicurezza atti a garantire ai dipendenti e alla clientela la distanza di sicurezza interpersonale.

In funzione delle caratteristiche strutturali del locale o del progetto di concept aziendale sono ammesse deroghe dal rispetto del sopra citato punto 6. In funzione del progetto di concept aziendale sono ammesse deroghe dal rispetto del sopra citato punto 8.

**Fac-simile**

**SUPPLEMENTO DI DOMANDA**

**RIVOLTO AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE – CATEGORIA  
“BAR” GIA’ ISCRITTI NELL’ELENCO REGIONALE “PERCORSO DI QUALITÀ “BEST BAR IN  
PIEMONTE” AI SENSI DELLA D.G.R. N. 10- 6405 DEL 26/01/2018**

  L   SOTTOSCRITT \_\_\_\_\_  
in qualità di titolare o legale rappresentante dell’impresa (Denominazione o Ragione Sociale)

*(Compilare solo in caso di variazione dei dati)*

avente forma giuridica:			
Ditta individuale <input type="checkbox"/>	S.a.s. <input type="checkbox"/>	S.n.c. <input type="checkbox"/>	Consorzio <input type="checkbox"/>
S.p.a. <input type="checkbox"/>	S.r.l. <input type="checkbox"/>	S.r.l. unipersonale <input type="checkbox"/>	Soc. Coop. a.r.l <input type="checkbox"/>
iscritta alla CCIAA di _____			
Cod. Fiscale /P.IVA _____		data costituzione _____	
con sede legale nel Comune di _____ C.A.P. _____			
_____ Fraz. _____ Via (Viale, Piazza, Corso) _____			
_____ N. _____			
e sede operativa (se diversa dalla sede legale) nel Comune di _____			
_____ C.A.P. _____		Fraz. _____	
_____ Via (Viale, Piazza, Corso) _____ N. _____			
con denominazione (insegna) _____			
Tel. _____		Fax _____	
Mail _____		PEC _____	
Indirizzo sito Web _____			
Indirizzi social _____			

iscritta nell’Elenco regionale Percorso di Qualità “Best Bar in Piemonte” in data \_\_\_\_\_  
con il codice di iscrizione n. \_\_\_\_\_

consapevole delle responsabilità penali in caso di dichiarazioni non veritiere, ai sensi del D.P.R.  
445/2000 e sotto la propria personale responsabilità:

**DICHIARA**

di aver ottemperato al presupposto obbligatorio indicato al paragrafo 3 punto 14) dell’Allegato alla  
D.G.R. n .....relativo al Percorso di Qualità “Best Bar in Piemonte”, ai fini del manteni-  
mento dell’iscrizione nell’Elenco regionale Percorso di Qualità “Best Bar in Piemonte”.

\_\_\_\_\_  
*Luogo e data*

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Nome e cognome \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELL'ART. 13 GDPR 2016/679

Si informa che i dati personali forniti al Centro di Assistenza Tecnica ..... saranno trattati secondo quanto previsto dal "Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento Generale sulla Protezione dei dati)", di seguito "GDPR".

I dati personali suindicati verranno raccolti e trattati nel rispetto dei principi di correttezza, liceità e tutela della riservatezza, anche con modalità informatiche ed esclusivamente per le finalità relative alla procedura contenuta nella presente domanda, inclusa l'attività promozionale, anche con finalità di accoglienza turistica, connessa al "Percorso di Qualità "Best Bar in Piemonte- BBiP", nel corso della quale vengono acquisiti dal Centro di Assistenza Tecnica .....

Il trattamento è finalizzato all'espletamento di quanto stabilito dalla l.r. n. 38/2006 e s.m.i. e dalla D.G.R. n. ....

L'acquisizione dei suddetti dati personali ed il relativo trattamento sono obbligatori in relazione alle finalità sopra descritte; ne consegue che l'eventuale rifiuto a fornirli potrà determinare l'impossibilità del Titolare del trattamento ad espletare le funzioni inerenti il procedimento amministrativo suindicato.

Il dato di contatto del Responsabile della protezione dati (data protection officer = DPO) è: .....

Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Centro di Assistenza Tecnica .....

Il Responsabile (esterno) del trattamento è il .....

I dati personali saranno trattati esclusivamente da soggetti incaricati e da Responsabili (esterni) individuati dal Titolare o da soggetti incaricati individuati dal Responsabile (esterno), autorizzati ed istruiti in tal senso, adottando tutte quelle misure tecniche ed organizzative adeguate per tutelare i diritti, le libertà e i legittimi interessi riconosciuti per legge agli interessati.

I suddetti dati, resi anonimi, potranno essere utilizzati anche per finalità statistiche (d.lgs. 281/1999 e successive modifiche e integrazioni).

I dati personali saranno conservati per il periodo stabilito dal Centro di Assistenza Tecnica ..... per il periodo di.....

I suddetti dati non saranno in alcun modo oggetto di trasferimento in un Paese terzo extra europeo, né di comunicazione a terzi fuori dai casi previsti dalla normativa in vigore, né di processi decisionali automatizzati compresa la profilazione.

I dati personali saranno comunicati alla Regione Piemonte, Direzione Competitività del Sistema Regionale, Settore Commercio e Terziario, per l'inserimento/rinnovo nell'Elenco regionale "Best Bar in Piemonte - BBiP" dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, categoria "bar".

I dati personali potranno, inoltre, essere comunicati ai seguenti soggetti:

- Autorità con finalità ispettive o di vigilanza o Autorità giudiziaria nei casi previsti dalla legge
- società incaricate della riscossione coattiva dei crediti (SORIS s.p.a.) nei casi di mancato pagamento degli importi dovuti all'Amministrazione
- soggetti privati richiedenti l'accesso documentale (artt. 22 ss. legge 241/1990) o l'accesso civico (art. 5 d.lgs. 33/2013), nei limiti e con le modalità previsti dalla legge
- soggetti pubblici, in adempimento degli obblighi di certificazione o in attuazione del principio di leale cooperazione istituzionale (art. 22, c. 5 legge 241/1990)
- altre direzioni/settori della Regione Piemonte per gli adempimenti di legge o per lo svolgimento delle attività istituzionali di competenza;
- (altro).....

Gli interessati potranno esercitare i diritti previsti dagli artt. da 15 a 22 del GDPR, quali: la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati personali e la loro messa a disposizione in forma intellegibile; avere la conoscenza delle finalità su cui si basa il trattamento; ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o la limitazione o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettifica o, se vi è interesse, l'integrazione dei dati; opporsi, per motivi legittimi, al trattamento stesso, rivolgendosi al Titolare, al Responsabile della protezione dati (DPO) o al Responsabile del trattamento, tramite i contatti di cui sopra o il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente.

Firma per presa visione

---

\*\*\*

#### INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELL'ART. 14 GDPR 2016/679

Si informa che che i dati personali forniti alla Regione Piemonte per l'inserimento/rinnovo nell'Elenco regionale "Best Bar in Piemonte – BBiP" degli esercizi di somministrazione appartenenti alla categoria "bar", integrati e trasmessi dal medesimo (o dall'eventuale soggetto terzo delegato), saranno trattati secondo quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679 "relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati)".

Ai sensi dell'art. 14 (Informazioni da fornire qualora i dati personali non siano stati ottenuti presso l'interessato) del Regolamento UE 2016/679, Le forniamo, pertanto, le seguenti informazioni:

- i dati personali a Lei riferiti (cognome, nome, e codice fiscale) saranno raccolti e trattati dalla Regione Piemonte nel rispetto dei principi di correttezza, liceità e tutela della riservatezza, con modalità informatiche ed esclusivamente per le finalità del trattamento cui gli stessi sono destinati;
- nello specifico il trattamento dei dati personali a Lei riferiti è finalizzato all'espletamento delle funzioni istituzionali definite dalla l.r. n. 38/2006 e s.m.i. e dalla D.G.R. n. ....

- i dati personali a Lei riferiti saranno resi disponibili, attraverso applicativi gestiti dal CSI Piemonte;
- il conferimento dei Suoi dati ed il relativo trattamento sono obbligatori in relazione alle finalità sopra descritte; ne consegue che l'eventuale rifiuto a fornirli determinerà l'impossibilità del Titolare del trattamento ad erogare il servizio richiesto;

per la Regione Piemonte:

- i dati di contatto del Responsabile della protezione dati (DPO) sono [dpo@regione.piemonte.it](mailto:dpo@regione.piemonte.it), piazza Castello 165, 10121 Torino;
- il Titolare del trattamento dei dati personali è la Giunta regionale, il Delegato al trattamento dei dati è il Responsabile del Settore Commercio e Terziario;
- il Responsabile esterno del trattamento è il CSI Piemonte;
- i Suoi dati saranno trattati esclusivamente da soggetti incaricati e Responsabili esterni individuati dal Titolare, autorizzati ed istruiti in tal senso, adottando tutte quelle misure tecniche ed organizzative adeguate per tutelare i diritti, le libertà e i legittimi interessi che Le sono riconosciuti per legge in qualità di Interessato;

i Suoi dati personali:

- resi anonimi, potranno essere utilizzati anche per finalità statistiche (D.Lgs. 281/1999 e s.m.i.);
- saranno utilizzati con strumenti informatici e telematici al solo fine di fornire il servizio richiesto e, per tale ragione, saranno conservati esclusivamente per il periodo in cui lo stesso sarà attivo;
- non saranno in alcun modo oggetto di trasferimento in un Paese terzo extra europeo, né di comunicazione a terzi fuori dai casi previsti dalla normativa in vigore, né di processi decisionali automatizzati compresa la profilazione.

Si informa che potrà esercitare i diritti previsti dagli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE 679/2016, quali: la conferma dell'esistenza o meno dei suoi dati personali e la loro messa a disposizione in forma intellegibile; avere la conoscenza delle finalità su cui si basa il trattamento; ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o la limitazione o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettifica o, se vi è interesse, l'integrazione dei dati; opporsi, per motivi legittimi, al trattamento stesso, rivolgendosi al Titolare, al Responsabile della protezione dati (DPO) o al Responsabile del trattamento, tramite i contatti di cui sopra o il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente.

La presente informativa è resa esclusivamente per la fase di competenza della Regione Piemonte, senza effetti per le fasi del procedimento di competenza di altri Enti istituzionali.

Firma per presa visione

---

#### DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA:

- modulo 1 "caratteristiche descrittive dell'attività riferite al presupposto obbligatorio di cui al paragrafo 3, punto 14 dell'Allegato alla D.G.R. n. .... del ....." compilato;
- copia di un documento di identità in corso di validità, in caso di variazione del titolare/legale rappresentante;

- Guida ai Servizi dell'azienda aggiornata in relazione alla messa in sicurezza dei luoghi di lavoro e di accesso al pubblico per prevenire e contrastare la diffusione dell'epidemia da Covid-19.

**MODULO 1**

**“CARATTERISTICHE DESCRITTIVE DELLE ATTIVITÀ RIFERITE AL PRESUPPOSTO OBBLIGATORIO DI CUI AL PARAGRAFO 3 PUNTO 14) DELLA D.G.R. N. .... DEL .....”  
(da allegare alla domanda)**

- A. Area esterna
- B. Area interna – sale
- C. Area interna – bagni
- D. Servizio

Le Griglie di valutazione sottostanti, estrapolate da quelle indicate al paragrafo 4 dell’Allegato alla D.G.R. n ..... del ....., prendono in considerazione esclusivamente il presupposto obbligatorio di cui al paragrafo 3 punto 14) e si riferiscono alla messa in sicurezza dei luoghi di lavoro e di accesso al pubblico per prevenire e contrastare la diffusione dell’epidemia da Covid-19 attraverso la sanificazione e igienizzazione degli ambienti, l’uso di dispositivi di protezione individuale e l’installazione di dispositivi di sicurezza atti a garantire ai dipendenti e alla clientela la distanza di sicurezza interpersonale. Detto presupposto è condizione imprescindibile per il mantenimento dell’iscrizione dell’esercizio di somministrazione, avvenuta ai sensi della D.G.R. n. 10-6405 del 26/01/2018, nell’Elenco regionale del Percorso di Qualità “Best Bar in Piemonte”.

(Legenda della prima colonna di sinistra )

P - item riferito ai presupposti obbligatori

L - item riferito agli obblighi di legge

<b>A. AREA ESTERNA</b>				
		SI	NO	NOTE
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana, da ripetersi più volte al giorno, dei tavolini e delle sedie con l’utilizzo di etanolo (alcool etilico) al 70% dopo la pulizia con un detergente neutro, secondo quanto previsto dalle specifiche linee guida nazionali e regionali in materia.			

<b>B. AREA INTERNA - SALE</b>				
		SI	NO	NOTE
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana del locale, da ripetersi più volte al giorno, in particolare delle porte, maniglie, pavimenti, superfici varie come tavolini, sedie, banconi, ecc. con l’impiego di lampade UV, l’utilizzo di etanolo (alcool etilico) al 70% o ipoclorito di			



	sodio diluito allo 0,1%, dopo la pulizia con un detergente neutro, secondo quanto previsto dalle specifiche linee guida nazionali e regionali in materia.			
P/L	Uso di dispositivi di protezione individuale, quali, mascherine Ffp2 e Ffp3 e chirurgiche, guanti, visiere e occhiali protettivi, calzari, tute.			
P/L	Presenza di dispositivi di sicurezza atti a garantire ai lavoratori e ai clienti la distanza di sicurezza interpersonale quali, barriere e pannelli protettivi.			
P/L	Presenza di dispenser automatici igienizzanti per le mani a disposizione dei dipendenti e della clientela.			

<b>C. AREA INTERNA - BAGNI</b>				
		SI	NO	NOTE
P/L	Sanificazione e igienizzazione quotidiana dei locali adibiti a bagno con disinfettanti, da ripetere più volte al giorno.			
P/L	Presenza di dispenser automatici igienizzanti per le mani a disposizione dei dipendenti e della clientela.			

<b>D. SERVIZIO</b>				
		SI	NO	NOTE
P/L	Uso da parte del personale addetto al servizio di dispositivi di protezione individuale quali, ad esempio, mascherine Ffp2 e Ffp3 e chirurgiche, guanti, visiere e occhiali protettivi, ecc., secondo quanto previsto dalle specifiche linee guida nazionali e regionali in materia.			