

NORMATIVA ESPECÍFICA PER A RESTAURANTS

A) Els establiments interessats en obtenir el Distintiu Ecoturístic hauran de dirigir la sol·licitud per escrit a l'Ajuntament d' Alcúdia, amb la qual hauran d'aportar la següent documentació:

Nivell administratiu

1. En el moment de presentar la sol·licitud s'abonarà la taxa vigent en concepte de despeses de tramitació. Per al 2019, dita taxa és **de 37,50 euros**.
2. Llicència municipal d'obertura i funcionament, o inici o exercici de l'activitat.
3. Impost d'activitats econòmiques.
4. Declaració jurada d'estar al corrent en el pagament dels impostos municipals.

Nivell higiènic sanitari

5. Documentació acreditativa de la formació per a manipulació d'aliments del personal de l'establiment.
6. Còpia de l'acta de la darrera inspecció realitzada per la Conselleria de Sanitat.

Nivell seguretat industrial

7. Darrer certificat d'inspecció (inicial o periòdica) de la instal·lació elèctrica de baixa tensió per un Organisme de Control Autoritzat (OCA) d'acord amb la ITC-BT-04 del REBT, si escau.
8. Darrer certificat de les revisions i les inspeccions obligatòries de les instal·lacions frigorífiques segons la seva antiguitat i nivell per part d'una empresa frigorista o d'una OCA segons correspongui, d'acord amb el RSIF.
9. Darrer informe d'inspecció periòdica d'eficiència energètica (climatització, calefacció i ACS), si procedeix, d'acord amb la IT4 del RITE.
10. Revisió anual d'equips contraincendis per part d'una empresa instal·ladora/mantenidora

Nivell ambiental

11. Certificat d'assistència a un curs de " Gestió Mediambiental".

12. Documentació de les mesures d'estalvi energètic adoptades. Sempre que sigui possible, s'indicarà el consum energètic (electricitat, gasoil, gas,...) de l'establiment de la temporada anterior, adjuntant còpia dels rebuts de la companyia elèctrica i subministres de gas i/o gasoil.
13. Documentació de les mesures d'estalvi d'aigua adoptades. Sempre que sigui possible, s'indicarà el consum d'aigua de l'establiment de la temporada anterior, adjuntant còpia dels rebuts de la companyia subministradora.
14. Còpia del contracte o bé justificants del lliurament dels residus especials i perillosos a gestors autoritzats.
15. Llista de productes reciclats o ecològics utilitzats.
16. Informació de l'oferta de menjars regionals, així com de productes locals.
17. Tota quanta documentació annexa es consideri oportuna, que doni suport a la sol·licitud i que tingui relació amb el compliment de les recomanacions dictades per l'Ajuntament d'Alcúdia.

B) Una vegada rebuda i comprovada la sol·licitud, els tècnics designats per la Comissió faran una inspecció mediambiental a l'establiment per avaluar el compliment del Reglament del Distintiu Ecoturístic per a Restaurants. Per a obtenir el distintiu serà imprescindible superar aquesta inspecció.

C) Els establiments que compleixin els requisits i superin la inspecció (després de que la Comissió Ecoturística hagi estudiat les sol·licituds i els informes tècnics), obtindran el distintiu d'Establiment Ecoturístic d'Alcúdia.

PERÍODE DE VALIDESA I TERMINI DE SOL·LICITUD

A) El període de validesa del distintiu ecoturístic serà de dos anys. L'ús comercial del distintiu es mantindrà durant les dues temporades següents, de manera que pugui ser inclòs en els fullets publicitaris.

L'Ajuntament d'Alcúdia es compromet a incloure la relació d'establiments ecoturístics en la informació d'Internet, així com en els fullets informatius sobre ecoturisme.

B) Les sol·licituds es podran presentar **del 2 al 21 de maig de 2019**.

C) Quan l'Ajuntament ho cregui oportú, els tècnics de medi ambient podran realitzar inspeccions periòdiques als establiments, per a garantir el compliment del reglament durant els dos anys de vigència.

D) El distintiu podrà ser retirat si durant el termini de validesa s'observés algun tipus d'incompliment del reglament seguit per a la seva concessió.

E) Els establiments hauran de renovar el distintiu ecoturístic biennalment, amb el compromís d' una millora continua.

No obstant això, una vegada aconseguit el distintiu, en els anys successius, al costat de la sol·licitud de renovació, bastarà presentar la documentació addicional o complementària d'aquell any.

REGLAMENT PER A L'OBTENCIÓ DEL DISTINTIU "ECOTURÍSTIC" PER A RESTAURANTS

Aquest reglament consta de 12 requisits, dels quals els 5 primers són d'obligat compliment i els restants sumen puntuació. Per aconseguir el Distintiu és necessari complir amb els requisits obligatoris i obtenir un mínim de 5 punts a la resta de requisits.

Els requisits d' obligat compliment són els de l' 1 al 5.

La puntuació màxima per cada un dels requisits restants (del 6 al 12) serà de 2 ò 1 punt depenent de la rellevància associada (veure devora cada requisit), fent una puntuació total màxima de 10. S'haurà d' aconseguir una puntuació mínima de 5 amb la suma dels requisits de puntuació.

1- FORMACIÓ DEL PERSONAL (CURS DE GESTIÓ MEDIAMBIENTAL) *Obligat compliment*

- S'hauran de fer campanyes o cursos de conscienciació per al personal sobre les mesures de protecció del medi ambient que es poden desenvolupar en l'establiment, fomentant que adoptin comportaments respectuosos en el seu treball.
- Serà necessari que algú del personal especialitzat/directiu de l'establiment hagi realitzat un curs sobre "Gestió Mediambiental" impartit per una empresa especialitzada en aquests temes.

2- COMPLIMENT DELS REQUISITS LEGALS *Obligat compliment*

- S' haurà de comptar amb els documents acreditatius de compliment de tots els requisits legals aplicables:
 - Llicència municipal d'obertura i funcionament, o inici i exercici de l'activitat.
 - Registre sanitari i altres registres específics a nivell d' higiene alimentària si procedeix.
 - Justificant de posada en servei de inst. elèctriques, frigorífiques, tèrmiques,...per part de la Direcció General d'indústria (DGI), si escau.
 - Inspeccions periòdiques de les instal·lacions elèctriques

- Manteniment per part de personal o empresa qualificada de les instal·lacions tèrmiques (calderes, màquines climatitzadores) segons el RITE.
- Manteniment anual i revisions quinquennals de les instal·lacions frigorífiques segons RSIF per part de personal o empreses qualificades si escau.
- Revisions anuals dels equips contraincendis.
- Plans d'autoprotecció i simulacres d'incendi si procedeix.
- S'hauran de complir els requisits d'emmagatzematge i manipulació de productes químics, evitant el risc de vessaments i/o mescles de productes incompatibles.
- Es complirà la normativa vigent respecte a la Regulació de Sorolls.
- Es complirà la normativa vigent respecte a la Regulació d'emissions de fums.
- Es complirà la normativa vigent en matèria de Contaminació Lumínica
- ITV's vehicles si procedeix

3- REDUCCIÓ DE FEMS, RECOLLIDA SELECTIVA I CORRECTA GESTIÓ DE RESIDUS ESPECIALS I/O PERILLOsos. *Obligat compliment*

- Es reduirà la producció de fems, evitant-se els productes d'un sol ús i els embalatges innecessaris.
- Es realitzarà una recollida selectiva dels residus, disposant de contenidors adequats per a cada tipus de material (rebuig, envasos, vidre, paper-cartró).
- L'Ajuntament mantindrà als restaurants informats dels residus que tinguin la recollida selectiva municipal.

En qualsevol cas, els contenidors de residus s'utilitzaran adequadament, complint les Normes de l'ordenança Municipal de Neteja.

- Es comptarà amb contractes amb gestors autoritzats pels residus catalogats com especials com pot ser l' Oli vegetal usat i documents acreditatius de la correcta gestió dels residus perillosos que es puguin generar com envasos buits contaminats, aerosols, fluorescents obsolets, residus electrònics obsolets,...

4- CORRECTE EVACUACIÓ DE LES AIGÜES RESIDUALS I PLUVIALS *Obligat compliment*

- S'exigirà la connexió directa al clavegueram municipal de les aigües residuals de l'establiment.
- S'exigirà el correcte estat i ús de canaletes i reixetes d'aigües pluvials
- Pla de manteniment de decantadors de greixos, fosses sèptiques intermèdies, i/o bombes de impulsió cap a clavegueram, en cas de la seva existència.

5- HIGIENE ALIMENTÀRIA *Obligat compliment*

- S'exigirà l'acreditació de la formació continua en Seguretat Alimentària
- S'exigirà el Manual de prerequisits higiènic-alimentaris així com el seguiment i control dels Plans d'higiene alimentària.
- Es comprovarà l'estat de neteja i manteniment de les instal·lacions.

REQUISITS AMB PUNTUACIÓ

6- ÚS DE MATERIALS RECICLATS I DE PRODUCTES ECOLÒGICS *Puntuació màxima 2*

- S'utilitzarà paper reciclat o mínimament paper ecològic per a papereria. També es fomentarà l'ús d'altres materials reciclats que es trobin disponibles en el mercat, i mínimament materials reciclables.
- Per la neteja, s'utilitzaran productes de neteja biodegradables sempre que sigui possible o que no siguin perjudicials per al medi ambient i es dosificaran correctament. Es valorarà l'ús d'envasos retornables.
- Per a la decoració i el manteniment de l'establiment s'utilitzaran productes i materials ecològics, sempre que es trobin en el mercat. Es valorarà la reutilització d'elements.

7- ESTALVI EN EL CONSUM ENERGÈTIC (ELECTRICITAT, GASOIL, GAS,..) *Puntuació màxima 2*

- Es valorarà una disminució en el consum energètic (electricitat, gas, gasoil), l'estat i l'antiguitat de les instal·lacions de l'establiment.
- Es valoraran les mesures d'estalvi adoptades i l'eficiència energètica, així com l'ús d'energies alternatives:
 - Luminàries de baix consum i/o Led
 - Eficiència energètica de la maquinària
 - Aïllament tèrmic a portes a l'exterior

8- ESTALVI EN EL CONSUM D'AIGUA *Puntuació màxima 2*

- Es valorarà un estalvi del consum d'aigua.
- Es valoraran les mesures d'estalvi adoptades, com reductors de cabdal a aixetes, aixetes amb temporitzador, cisternes amb doble descàrrega,...
- Es valoraran processos de neteja que minimitzin el consum d'aigua.

9- INFORMACIÓ I CONSCIENCIACIÓ ALS CLIENTS *Puntuació màxima 1*

- Es facilitarà informació als clients sobre les mesures de protecció del medi ambient que hagi adoptat l'establiment. Es valorarà la seva inclusió a la pàgina web de l'establiment si es compta amb la mateixa.
- Es valorarà informació de bones conductes i col·laboració en estalvi d'aigua i energia (exemple banys de l'establiment), així com les recomanacions pel reciclatge.
- Es valorarà la promoció de plats/menjars regionals.

10- PROVEÏDORS *Puntuació màxima 1*

- Es valorarà la comunicació als proveïdors i empreses subcontractades informant de la gestió ambiental i sostenible que du l'establiment, i sol·licitant la seva col·laboració, així com informació de les seves pròpies bones pràctiques ambientals que duen a terme.
- Es valoraran criteris ambientals a l'hora de seleccionar els proveïdors i empreses subcontractades.
- Es valorarà la compra a proveïdors locals.

11- PROMOCIÓ DE PRODUCTES LOCALS, ALIMENTS SALUDABLES I COMERÇ JUST *Puntuació màxima 1*

- Es valorarà la compra de productes locals i l'oferta de productes/menjars regionals
- Es valorarà l'oferta de menjars saludables
- Es valorarà la compra i oferta de productes de comerç just

12- RESPECTE AL MEDI CULTURAL I LINGÜÍSTIC *Puntuació màxima 1*

- Es valoraran campanyes de promoció de la cultura i tradicions locals, per exemple de receptes locals, festes, ...
- Es valorarà la informació a clients en català i castellà.