

BANDO DI SELEZIONE PER L'ASSEGNAZIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ OSPITALITÀ ITALIANA

Articolo 1

La Camera di Commercio di Lecce, nell'ambito delle azioni per la promozione del settore turistico, in collaborazione con le associazioni provinciali del settore ristorazione e con Isnart – Istituto Nazionale Ricerche Turistiche, istituisce per l'anno 2009 l'assegnazione, agli operatori che ne faranno richiesta e che avranno i requisiti previsti, qui di seguito precisati, di un marchio di qualità per i ristoranti denominato Ospitalità Italiana come elemento distintivo "a garanzia della qualità del servizio di ristorazione".

Articolo 2

Sono ammesse alla selezione per l'assegnazione del marchio Ospitalità Italiana le strutture ristorative operanti nella provincia:

- iscritte nel Registro Imprese e in regola con il pagamento del diritto annuale (la Camera di commercio provvederà a verificare la regolarità dei pagamenti);
- in regola con le disposizioni normative vigenti (es. ex HACCP, ex 626, CPI, etc)
- appartenenti ad una delle seguenti tipologie:

Ristorante Gourmet

Il tratto caratteristico dei ristoranti che appartengono a questa tipologia è la presenza di un menu-degustazione e ricette personalizzate da parte dello chef. Presenza di una cantina con almeno 100 etichette.

Ristorante Internazionale

Si contraddistingue per la presenza nel menù di piatti 'internazionali', ossia di piatti comuni ai ristoranti di diversi Paesi (prosciutto, salmone, filetto al pepe verde, ecc..). L'offerta è adatta ad una clientela internazionale che non cerca caratterizzazioni forti della cucina. La ristorazione alberghiera in genere potrebbe appartenere a questa categoria.

Ristorante Classico Italiano

Rientrano in questa tipologia di ristorazione tutti quei locali che presentano un'offerta gastronomica in linea con la tradizione italiana ma senza particolari connotazioni di tipicità. Anche la carta dei vini non è territorialmente caratterizzata preferendo prodotti assai diffusi a livello nazionale.

Ristorante Tipico Regionale

Ristorante nel quale la cucina è fortemente legata al territorio sia per i prodotti utilizzati che per i "piatti". Anche la carta dei vini presenta una decisa territorializzazione.

Ristorante Pizzeria

Si tratta di un locale con offerta ristorativa nel quale la pizza integra l'offerta gastronomica rappresentando un prodotto di punta dell'esercizio. E' importante la presenza del forno a legna.

Restano escluse dall'iniziativa le seguenti imprese ristorative: self-service, pizzerie, pubs, bar con ristoro, fast-food (ristorazione veloce), ristoranti che offrono solo cucina straniera non rientranti nel punto 2.

La domanda di ammissione alla selezione va redatta su apposito modulo (in distribuzione agli sportelli della Azienda Speciale SRI - Camera di Commercio di Lecce e scaricabile dai seguenti siti www.assri.it; www.le.camcom.it; sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto richiedente ai sensi dell'art. 38 del DPR 445/2000 e dovrà essere spedita entro il 31 luglio 2009 30 giorni dalla data del presente bando.

Le domande di ammissione alla selezione dovranno essere spedite esclusivamente per raccomandata a.r./ oppure attraverso fax al numero 0832 245830. Gli uffici del servizio postale pubblico assicurano la stampigliatura automatica del giorno e dell'orario di spedizione.

Le domande dovranno essere indirizzate alla c.a. della dott.ssa Antonia Sonia Martellotti - Azienda Speciale SRI - Camera di Commercio di Lecce, via Quinto Maria Corrado n.1 Lecce.

La domanda di ammissione alla selezione deve essere compilata in ogni sua parte; non verranno considerate le domande che non contengano tutte le notizie richieste.

L'ammissione alla selezione avverrà secondo l'ordine cronologico e il possesso dei requisiti.

Articolo 3

Ai ristoranti ammessi alla selezione verrà data idonea comunicazione. Gli stessi verranno visitati senza preavviso da esperti selezionati da un ente terzo, incaricati di compilare una scheda di valutazione basata sui seguenti elementi:

1. Accesso: Il Ristorante deve essere ben segnalato da insegne o cartelli che facilitino l'arrivo del cliente. Tutte le informazioni pubblicitarie sul Ristorante devono essere veritiere e trovare riscontro nella struttura. Le aree esterne al Ristorante devono essere pulite, curate, ben illuminate e presentare elementi di arredo gradevoli e ben tenuti. I Ristoranti, che offrono servizi di banchettistica, devono avere un parcheggio con posti auto adeguati al numero dei coperti.

2. Menu: Il menu deve essere esposto all'esterno del Ristorante in posizione ben visibile e riportare le offerte del locale con chiara esposizione dei prezzi. Il menu e la carte dei vini devono essere presentati separatamente, devono essere scritti anche nella lingua della clientela principale e senza cancellature.

La carta dei vini deve indicare le provenienze e le etichette. Il vino deve essere fatto assaggiare e servito in appositi bicchieri. Il ristorante deve garantire l'autenticità dell'origine dei prodotti inseriti nel menu.

3. Personale: Il personale addetto al servizio deve essere professionale, cordiale, efficiente, in perfetto ordine e deve indossare una divisa o abbigliamento che lo identifichi. Il personale deve essere in grado di descrivere i piatti della casa anche in altre lingue, se il Ristorante ha clientela straniera. Il numero del personale deve essere proporzionato ai coperti. Il cliente deve essere subito accolto e accompagnato al tavolo. Il servizio deve essere rapido e discreto.

4. Proposta enogastronomica: Le proposte enogastronomiche del ristorante devono essere coerenti con la categoria di appartenenza e garantire una varietà di portate.

5. Sala ristorante: La sala ristorante deve essere pulita ed ordinata. I tavoli e le sedie devono essere puliti, in ottimo stato e confortevoli. La distanza dei tavoli deve permettere sufficienti movimenti. Piatti, vasellame, posateria, mise en place devono essere sempre in ordine e puliti. Non devono esistere elementi acustici e visivi di disturbo.

6. Bagni: Le toilette devono essere pulite, in perfetto stato di manutenzione e differenziate tra uomini e donne e portatori di handicap. L'atmosfera complessiva deve essere piacevole e devono essere presenti elementi di decoro.

L'accesso deve essere protetto per impedire la vista dalla sala ristorante. Nella toilette deve essere presente un appendiabiti, un cestino igienico, distributore di sapone, un sistema per asciugare le mani.

Nei lavabi deve esserci l'acqua calda.

7. Cucina: Il ristorante deve dimostrare il rispetto delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare (Dlgs 155/97 relativo al sistema HACCP) e di sicurezza sul luogo di lavoro (legge 626/94).

La cucina deve essere separata dalla sala ristorante. L'ambiente deve essere ben curato, i pavimenti e le pareti devono essere perfettamente puliti. L'attrezzatura della cucina deve essere in buono stato.

8. Comfort: Gli ambienti devono essere accoglienti e confortevoli sia in termini di qualità dell'aria che di acustica. Gli ambienti devono essere illuminati adeguatamente ed in linea con l'atmosfera del ristorante.

9. Trasparenza: Il conto deve essere articolato in voci di spesa facilmente comprensibili. Il ristorante deve consentire al cliente di saldare il conto attraverso i principali mezzi di pagamento. Nel costo del menu a "prezzo fisso" deve essere compreso anche il coperto.

10. Attenzione all'ambiente: La gestione del ristorante deve essere attenta alla tutela ambientale. Il Ristorante deve porre attenzione ai consumi idrici ed energetici. Il trattamento dei rifiuti e degli oli usati deve essere fatto nel rispetto dell'ambiente.

Articolo 4

Un'apposita Commissione, composta da un rappresentante della Camera di Commercio, dai rappresentanti di categoria, da un rappresentante delle Associazioni dei consumatori, da un rappresentante di Isnat, e dal Segretario generale o da un suo delegato predisporrà la graduatoria al termine dell'esame delle schede di adesione pervenute.

La Commissione di valutazione inoltre esaminerà le schede di valutazione compilate a seguito delle visite di cui al medesimo art. 3.

Il marchio sarà assegnato a tutte le strutture che conseguiranno una valutazione complessiva non inferiore a 150 punti su 200 e ne sarà data notizia agli assegnatari.

Non saranno resi noti i nomi delle strutture ristorative che verranno escluse dalla certificazione.

Articolo 5

La Camera di Commercio provvederà a consegnare l'attestazione relativa al conseguimento del marchio *Ospitalità Italiana* nel corso di un'apposita cerimonia.

Articolo 6

Il riconoscimento del marchio potrà essere revocato, con conseguente impossibilità da parte dell'impresa di fregiarsene in qualsiasi iniziativa di carattere promozionale o pubblicitario, qualora, in sede di verifiche periodiche operate dagli esperti di cui sopra, venissero meno i requisiti necessari per il mantenimento.

Articolo 7

Verranno realizzate, attestati e vetrofanie e tutto quanto potrà adeguatamente segnalare il marchio *Ospitalità Italiana*. Inoltre la diffusione e la promozione del marchio di qualità a favore degli operatori che ne sono titolari avverranno tramite l'inserimento gratuito nella "Guida alle imprese turistiche di Qualità 2010", nonché nel sito Internet www.10q.it e tutte le relative azioni promozionali.

Data 01/07/2009