

Settore	Valore di riferimento	Codice	Obbligatorietà	Principio	Indicatore	Controllo
Somministrazione	Identità	SOM01	INT	San Gimignano deve far sentire tutti a casa loro, abitanti ospiti e neocomunitari. I servizi di somministrazione sono un'importante interfaccia.	Svolgimento di almeno un'iniziativa ogni anno a carattere sociale che risponda alle esigenze di integrazione tra la cittadinanza e i visitatori	Relazione al CG con i materiali dell'evento
Somministrazione	Identità	SOM02	OBB	Promozione prodotti del territorio. Promozione prodotti bio	Utilizzo di almeno 5 ingredienti a certificazione locale o biologica e chiara indicazione nel menu	Indicazione sul menu allegato dei prodotti che contengono ingredienti DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT e BIO; verifica tramite fatture.
Somministrazione	Identità	SOM03	OBB	Promozione produzione locale	Utilizzo di almeno 5 ingredienti prodotti da aziende locali e chiara indicazione nel menu	Indicazione sul menu allegato dei prodotti e delle aziende; verifica tramite fatture.
Somministrazione	Identità	SOM04	OBB	Utilizzo di menù trasparenti	Indicare chiaramente, se presenti, gli alimenti trasformati in sede (escluso il riscaldamento e confezione). Se assenti specificare: nessuno	Documentazione allegata alla domanda/verifica in sito
Somministrazione	Dialogo	SOM05	OBB	Compito dell'esercente è aiutare a capire e poi lasciare scegliere	Menù in 2 lingue oltre all'italiano	Copia del menù allegata alla domanda e regolarmente utilizzata nei locali.

Somministrazione	Dialogo	SOM06	INT	Abitudini e costumi sono fattore fondamentale nel consumo di alimenti e bevande.	Inserimento nel menù o all'interno dei locali di una pagina dedicata ad usi e costumi alimentari toscani (in 2 lingue oltre all'italiano)	Relazione al CdG con i materiali, e verifica in sito dell'esposizione
Somministrazione	Diversità	SOM07	INT	Favorire la possibilità di accesso da parte di tutti ai servizi	Per ciascuna categoria di prodotti, presenza di un'opzione vegetariana	Copia menù allegata, e regolare verifica della disponibilità
Somministrazione	Diversità	SOM08	INT	Favorire la possibilità di accesso da parte di tutti ai servizi	Presenza di un'opzione per persone affette da celiachia	Copia menù allegata, e regolare verifica della disponibilità
Somministrazione	Diversità	SOM09	INT	Favorire la possibilità di accesso da parte di tutti ai servizi	Menù in braille	Copia del menu allegata
Somministrazione	Diversità	SOM10	INT	Favorire la possibilità di accesso da parte di tutti ai servizi	Assenza di barriere architettoniche all'accesso agli spazi adibiti al pubblico	Verifica in sito
Somministrazione	Tutela ambientale	SOM11	OBB	Riduzione impatto ambientale	Utilizzo di materiali biodegradabili e/o compostabili per materiale usa e getta	Fatture e verifica in sito delle certificazioni e/o dei marchi proposti
Somministrazione	Tutela ambientale	SOM12	INT	Riduzione impatto ambientale	Utilizzo detergenti biocompatibili	Fatture e verifica in sito delle certificazioni e/o dei marchi proposti
Somministrazione	Tutela ambientale	SOM13	OBB	Riduzione consumi energetici	Graduale sostituzione degli impianti e degli elettrodomestici con apparecchiature a maggiore efficienza energetica	Certificazione di efficienza energetica ove disponibile, o relazione al CdG che documenti la ricerca di modelli a maggiore efficienza energetica.

Ricettività	Identità	RIC01	OBB	Favorire la conoscenza e l'immagine del territorio attraverso la promozione di prodotti alimentari locali	Utilizzo di almeno 3 prodotti locali per l'eventuale somministrazione di colazioni, 5 per eventuali pasti.	Elenco fornitori ed eventuale certificazione dei prodotti
Ricettività	Dialogo	RIC02	OBB	Offrire agli ospiti un contatto qualificato facendosi tramite con il territorio e le sue potenzialità	Conoscenza di almeno una lingua straniera da parte del gestore e di chi si occupa dei clienti	Verifica in sito
Ricettività	Crescita personale	RIC03	INT	Partecipazione alla vita culturale della città	Sostegno all'organizzazione di eventi culturali almeno una volta all'anno o messa a disposizione gratuita dei propri spazi per eventi culturali almeno una volta all'anno.	Relazione al CdG con i materiali dell'evento
Ricettività	Dialogo	RIC04	OBB	Offrire agli ospiti un contatto qualificato facendosi tramite con il territorio e le sue potenzialità	Le informazioni rilevanti sono pubblicate in 2 lingue oltre all'italiano	Relazione al CG con i materiali, e verifica in sito dell'esposizione
Ricettività	Diversità	RIC05	INT	Favorire la possibilità di accesso da parte di tutti ai servizi	I menù prevedono un'opzione per i vegetariani	Relazione al CdG con i materiali, e verifica in sito dell'esposizione
Ricettività	Diversità	RIC06	INT	Favorire la possibilità di accesso da parte di tutti ai servizi	Assenza di barriere architettoniche all'accesso agli spazi adibiti al pubblico	Verifica in sito

Ricettività	Tutela ambientale	RIC07	OBB	Riduzione consumi energetici	Graduale sostituzione degli impianti e degli elettrodomestici con apparecchiature a maggiore efficienza energetica	Certificazione di efficienza energetica ove disponibile, o relazione al CdG che documenti la ricerca di modelli a maggiore efficienza energetica.
Ricettività	Tutela ambientale	RIC08	INT	Riduzione impatto ambientale	Utilizzo detergenti biocompatibili	Fatture e verifica in sito delle certificazioni e/o dei marchi proposti
Ricettività	Tutela ambientale	RIC09	OBB	Riduzione impatto ambientale	Utilizzo di materiali biodegradabili e/o compostabili per materiale usa e getta	Fatture e verifica in sito delle certificazioni e/o dei marchi proposti
Ricettività	Tutela ambientale	RIC10	OBB	Riduzione del consumo idrico	Utilizzo di metodi per la regolazione e/o per l'arresto automatico dei flussi d'acqua; differenziazione del flusso del WC	Monitoraggio del consumo Relazione al CdG
Ricettività	Crescita personale	RIC11	INT	Creazione di competenze nelle persone destinate ad operare nel settore	L'azienda concessionaria offre opportunità di stage ad almeno una persona all'anno.	Relazione al CdG
Ricettività	Professionalità	RIC12	OBB	Reperibilità	L'azienda concessionaria garantisce la reperibilità dei propri operatori nell'arco di almeno 12 ore giornaliere	Comunicazione al CdG degli orari di reperibilità, e verifica diretta.
Ricettività	Valorizzazione del territorio	RIC13	OBB	Il territorio extraurbano contiene luoghi degni di essere conosciuti	L'azienda concessionaria partecipa almeno una volta all'anno ad attività di ripristino e valorizzazione del territorio extra urbano	Relazione al CdG

Ricettività	Valorizzazione del territorio	RIC14	OBB	Facilitare la conoscenza del territorio extraurbano	Distribuzione agli ospiti di materiale informativo su iniziative eventi e servizi relativi al territorio extraurbano (in 2 lingue oltre all' italiano)	Relazione al CdG con i materiali, e verifica in sito dell'esposizione
Ricettività	Valorizzazione del territorio	RIC15	INT	Facilitare la conoscenza del territorio extraurbano	Organizzazione almeno annuale, anche in forma collettiva, di iniziative eventi e servizi relativi al territorio extraurbano (passeggiate, visite, etc)	Relazione al CdG con i materiali dell'evento
Commercio e Artigianato	Identità	COM01	INT	Conoscere la nostra storia e la nostra arte tramite corsi e riflettere questa conoscenza nel rapporto con i clienti e compatibilmente al settore di appartenenza, nella scelta della merce e dei prodotti	Partecipazione di almeno un gestore, dipendente o collaboratore ad almeno un corso di formazione (ulteriore di rispetto a quelli dei requisiti generali) in tema di storia, cultura generale su San Gimignano, enogastronomia.	Relazione al CdG contenente attestati dei corsi frequentati; o registro delle attività ed eventi formativi promossi all'interno dell'azienda (gli "eventi formativi", come definiti da norme ISO, sono considerati validi se il monte ore è pari almeno alla media della durata dei corsi previsti dal "database").
Commercio e Artigianato	Valorizzazione del territorio	COM02	OBB	Valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti	Adesione ad iniziative (regionali e locali) di valorizzazione, promozione e diffusione dei prodotti tipici o certificati del territorio.	Relazione al CdG

Commercio e Artigianato	Identità	COM03	INT	Compatibilmente alla natura dell'attività: privilegiare approvvigionamento di filiera corta	Approvvigionamento anche con prodotti della filiera corta (acquistati direttamente dal produttore), visibilmente segnalati ed organizzati in appositi spazi espositivi	Relazione al CdG
Commercio e Artigianato	Identità	COM04	OBB (settore alimentare)	Promozione prodotti del territorio	Almeno il 50% dell'assortimento merceologico deve essere Made in Tuscany (fatta eccezione per le enoteche); ove disponibili, almeno cinque prodotti di San Gimignano.	Verifica in sito
Commercio e Artigianato	Identità	COM05	OBB	Trasparenza sulle componenti, sulle origini e sui metodi di lavorazione	Segnalare in modo chiaro la provenienza dei prodotti in vendita o dei materiali utilizzati per la lavorazione	Relazione al CdG contenente elenco dei prodotti e delle materie prime, e indicazione delle modalità di segnalazione al pubblico. Verifica in sito.
Commercio e Artigianato	Tutela ambientale	COM06	OBB (settore alimentare)	Promozione prodotti biologici	Assortimento di minimo 7 prodotti da agricoltura biologica	Relazione al CdG
Commercio e Artigianato	Identità	COM07	OBB (artigianato)	Le lavorazioni artigianali sono parte della storia e cultura locale e in quanto tali vanno comunicate e trasmesse ai più giovani.	Organizzazione di visite guidate ai laboratori artigianali per gli alunni della scuola elementare e media di San Gimignano	Relazione al CdG con i materiali dell'evento

Commercio e Artigianato	Dialogo	COM08	OBB	Facilitare la conoscenza degli usi e costumi locali e dei prodotti locali	Esibire materiale informativo sulle tradizioni locali in almeno due lingue tra cui l'italiano	Relazione al CG con i materiali, e verifica in sito dell'esposizione
Commercio e Artigianato	Dialogo	COM09	INT	Condivisione delle risorse di comunicazione	Coloro che possiedono la linea wireless all'interno del negozio, si impegnano a metterla a disposizione del cliente a titolo gratuito,	Segnalazione al CdG.
Commercio e Artigianato	Diversità	COM10	INT	Favorire la possibilità di accesso da parte di tutti ai servizi	Assenza di barriere architettoniche all'accesso agli spazi adibiti al pubblico	Verifica in sito
Commercio e Artigianato	Tutela ambientale	COM11	OBB	Riduzione della produzione dei rifiuti	Riutilizzo di materiale da imballo	Relazione al CdG
Commercio e Artigianato	Identità	COM12	OBB (artigianato)	Il valore del prodotto artigianale è nell'essere espressione diretta della creatività dell'artigiano	Chiara ed esplicita segnalazione al pubblico delle fasi di lavorazione e trasformazione del prodotto realizzate presso il laboratorio artigianale, e indicazione dei semilavorati acquistati all'esterno.	Relazione al CdG con i materiali, e verifica in sito dell'esposizione
Commercio e Artigianato	Valorizzazione del territorio	COM13	INT	Promuovere la conoscenza del territorio extra-urbano	Organizzare almeno una volta all'anno gite illustrative presso i produttori locali da cui l'esercizio si rifornisce	Relazione al CG con i materiali dell'evento

Agroalimentare	Identità	AG01	OBB	Favorire le produzioni locali	I prodotti dell'azienda provengono per una quota percentuale pari almeno al 75% da propri terreni (incl. terreni in affitto e conduzione) collocati entro il territorio comunale	La provenienza dei prodotti è attestata dalla certificazione di origine o da autocertificazione del produttore, verificabile con appositi controlli dal Comitato di Garanzia. Per i vini si applica la stessa regolamentazione applicata per la dicitura "imbottigliato all'origine".
Agroalimentare	Identità	AG02	OBB	Tracciabilità	L'azienda comunica esplicitamente al consumatore la provenienza delle materie prime utilizzate	Relazione al CdG con i materiali da registri di commercializzazione e vinificazione e con le etichette.
Agroalimentare	Identità	AG03	OBB	Tutelare le produzioni locali	Divieto di utilizzare immagine o nome di San Gimignano per prodotti da materie prime non locali	In caso di utilizzo relazione al CdG con etichette e documenti di tracciabilità
Agroalimentare	Identità	AG04	INT	Salvaguardia dei prodotti del territorio	Numerazione della produzione locale e dichiarazione della quantità complessiva di produzione.	Registro dei prodotti e verifica in sito



Agroalimentare	Valorizzazione del territorio	AG05	OBB	L'immagine delle aziende agricole toscane è legata agli aspetti peculiari di un territorio unico.	Iniziative finalizzate a che l'aspetto esterno dell'azienda sia curato e ospitale, tenendo conto delle esigenze dei visitatori e del rispetto della tradizione.	Relazione al CdG (contenente eventuale documentazione fotografica) e verifica in sito
Agroalimentare	Identità	AG06	OBB	L'azienda è aperta alle visite e offre possibilità di degustazione.	Disponibilità e pubblicità di orari di visita, di un ambiente in cui far degustare i propri prodotti, e di servizi igienici minimi accessibili al pubblico.	Relazione al CdG (contenente eventuale documentazione fotografica) e verifica in sito
Agroalimentare	Identità	AG07	OBB	Favorire le produzioni locali	Le materie acquistate da altri produttori provengono per una quota percentuale pari almeno al 80% da produzioni locali in ambito regionale	Relazione al CdG con i materiali da registri di commercializzazione e vinificazione.
Agroalimentare	Dialogo	AG08	OBB	Comprensione da parte dei consumatori del valore intrinseco dei prodotti e dei servizi.	I prodotti ed i servizi devono essere accompagnati da schede descrittive in 2 lingue tra cui l'italiano	Relazione al CdG con i materiali, e verifica in sito dell'esposizione
Agroalimentare	Dialogo	AG09	OBB	Trasparenza e onestà con il visitatore	Negli spazi eventualmente dedicati alla vendita diretta deve essere ben visibile il prezzo in euro che può essere esposto in un listino unico o direttamente sul prodotto.	Verifica in sito

Agroalimentare	Crescita personale	AG10	INT	Le competenze storiche, geografiche, agricole, artigiane, sono un patrimonio culturale che deve essere tramandato.	promozione di un evento di formazione/disseminazione delle tradizioni culturali ove discutere, scambiarsi nozioni, impressioni e ricordi.	Relazione al CdG con i materiali dell'evento
Agroalimentare	Diversità	AG11	INT	Impegno per la conservazione, la riscoperta e la valorizzazione di piante, vitigni e razze animali autoctone e meno conosciute.	Coltivazione o allevamento di una pianta o razza animale per azienda agricola	Relazione al CdG (contenente eventuale documentazione fotografica) e verifica in sito
Agroalimentare	Tutela ambientale	AG12	INT	Recupero delle acque piovane	Utilizzo di un sistema di recupero delle acque piovane.	Relazione al CdG (contenente eventuale documentazione fotografica) e verifica in sito
Agroalimentare	Tutela ambientale	AG13	INT	Produzione di biomasse	Produzione di biomasse dagli scarti di lavorazione agricola.	Relazione al CdG
Agroalimentare	Tutela ambientale	AG14	INT	Riduzione impatto ambientale	Trattamenti con lotta integrata	Relazione al CdG con allegati registri di trattamento.
Agroalimentare	Tutela ambientale	AG15	INT	Riduzione impatto ambientale	Iniziative orientate alla conversione della produzione verso metodi di coltivazione biologica	Relazione al CdG
Agroalimentare	Identità	AG16	INT	Favorire la "filiera corta"	Esistono canali (orari e luoghi adeguati e pubblicizzati) per la vendita diretta dei prodotti ortofrutticoli	Relazione al CdG