



## ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ 'WE DO LOCAL' ΓΙΑ «ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΑ»

<b>Επιχείρηση</b>	<b>Επωνυμία:</b>	<b>Κωδικός:</b>	
<b>Στοιχεία Υπεύθυνου</b>	<b>Επώνυμο:</b>	<b>Όνομα:</b>	<b>Πατρώνυμο:</b>
<b>Διεύθυνση Επιχείρησης</b>	<b>Τοποθεσία:</b>	<b>Δ. Δ.:</b>	<b>Περ. Ενότητα:</b>
<b>Δυνατότητα λήψης φωτογραφικού/ οπτικοακουστικού/ ηλεκτρονικού υλικού από εξουσιοδοτημένο επιθεωρητή της COSMOCERT αποκλειστικά και μόνο για χρήση τεκμηρίωσης της επιθεώρησης:</b> <span style="float: right;">ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input type="checkbox"/></span>			
<b>Όνομα/ Επώνυμο Επιθεωρητή:</b>		<b>Ημερομηνία:</b>	

ΚΡΙΤΗΡΙΑ	α/α	ΣΥΝΘΗΚΕΣ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ/ ΑΝΑΦΟΡΕΣ	ΒΑΘΜΟΙ
<b>ΑΔΕΙΕΣ/ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ/ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ</b>	1.	Υπαρξη νόμιμων αδειών λειτουργίας (αριθμού ΜΗΤΕ) για την επιχείρηση (εστιατόρια, περιβαλλοντικές άδειες κ.λπ.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		50
	2.	Το κατάλυμα ή/ και το σημείο κατανάλωσης έχει λάβει βραβείο ή διάκριση για κάποιο/α από τα προϊόντα του ή για κάποια δραστηριότητα ή ιδιότητα του, σχετικά με τις υπηρεσίες που παρέχει; (Biokouzina, Green-key, TUI Umwelt, Best Hotel of TUI του τρέχοντος έτους)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		20
	3.	Το κατάλυμα ή /και το σημείο κατανάλωσης έχει μέσο όρο θετικών αξιολογήσεων άνω του 80% σύμφωνα με ένα θεσμοθετημένο ή/ και άτυπο τεκμηριωμένο σύστημα κατάταξης (π.χ. TripAdvisor, Holiday-check, Top-Hotels, Booking κ.τλ.);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		20
	4.	Η μονάδα διαθέτει πιστοποιημένο σύστημα διαχείρισης ποιότητας ISO 9001;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		25





ΚΡΙΤΗΡΙΑ	α/α	ΣΥΝΘΗΚΕΣ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ/ ΑΝΑΦΟΡΕΣ	ΒΑΘΜΟΙ
ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ/ ΕΡΓΑΣΙΑΚΑ	5.	Τήρηση όλων των απαιτήσεων που διέπουν τις εργασιακές συνθήκες (ασφάλιση, ωράριο εργασίας, ηλικία εργαζομένων κ.λπ.);	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		60
	6.	Υπάρχει εξοπλισμός πρώτων βοηθειών, άμεσα προσβάσιμος σε όλο το προσωπικό;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		20
	7.	<p>Η επιχείρηση λαμβάνει μέριμνα για την εκπαίδευση του προσωπικού της σε</p> <p>α) Θέματα ασφάλειας, Πρώτες βοήθειες, Πυρόσβεσης &amp; έκτακτης ανάγκης (10 βαθμοί)</p> <p>β) σε θέματα αειφορίας και εξοικονόμησης ενέργειας (10 βαθμοί)</p> <p>γ) επαγγελματική κατάρτιση (10 βαθμοί)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		10 <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		10 <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		10 <input type="checkbox"/>
	8.	<p>Η επιχείρηση ενημερώνει για τις ενέργειες που οργανώνει για την ανάδειξη και την στήριξη της τοπικής παραγωγής, του τοπικού περιβάλλοντος και των ανθρώπων του</p> <p>α) το μόνιμο &amp; έκτακτο προσωπικό (10 βαθμοί),</p> <p>β) την τοπική κοινωνία (10 βαθμοί),</p> <p>γ) τους συνεργάτες της (προμηθευτές &amp; ΤΟ) (10 βαθμοί),</p> <p>δ) τους πελάτες της (20 βαθμοί)</p> <p><i>Υποχρεωτικό είναι το ένα από τα παραπάνω</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		10 <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		10 <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		10 <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		20 <input type="checkbox"/>
	9.	<p>Το 70% του προσωπικού της επιχείρησης είναι μόνιμοι κάτοικοι της περιοχής*;</p> <p>*Εξαιρούνται οι περιοχές που δεν έχουν επαρκή πληθυσμό (π.χ. Σαντορίνη, Νάξος κ.λπ.).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		40
	10.	Η επιχείρηση διοργανώνει για το προσωπικό της εθελοντικές αιμοδοσίες, δωρεές, εράνους;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		20
	11.	Η επιχείρηση διαθέτει πιστοποίηση για την κοινωνική υπευθυνότητα και την αειφορία του τόπου, π.χ. Travelife ή άλλο;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		25
12.	<p>Υπάρχει πρόβλεψη για παροχές σε άτομα ΑΜΕΑ στην επιχείρηση;</p> <p>α) ΑΜΚ (15 βαθμοί)</p> <p>β) ακοή (5 βαθμοί)</p> <p>γ) όραση (5 βαθμοί)</p> <p>δ) αλλεργίες (5 βαθμοί)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		15 <input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		5 <input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		5 <input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		5 <input type="checkbox"/>	





ΚΡΙΤΗΡΙΑ	α/α	ΣΥΝΘΗΚΕΣ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ/ ΑΝΑΦΟΡΕΣ	ΒΑΘΜΟΙ
<b>ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ/ ΥΠΟΔΟΜΕΣ/ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΑΣ ΧΩΡΟΣ</b>	13.	Το κατάλυμα διαθέτει παραδοσιακή αρχιτεκτονική;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		20
<b>ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ/ ΤΟΠΙΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ</b>	14.	<p>Η επιχείρηση διοργανώνει δραστηριότητες ώστε ο πελάτης, επισκέπτης στο χώρο της, να γνωρίσει τα τοπικά προϊόντα, την τοπική κουλτούρα/έθιμα, τα επαγγέλματα και τον παραδοσιακό τρόπο ζωής μέσα από:</p> <p>α) Τακτικές δραστηριότητες όπως βραδιές παραδοσιακής μουσικής, μαθήματα παραδοσιακών συνταγών, décor κ.α. (30 βαθμοί)</p> <p>β) Έκτακτες δραστηριότητες όπως κουρές, τρύγος, αλώνισμα κ.α. (30 βαθμοί)</p> <p>γ) Εξωτερικές δραστηριότητες όπως πεζοπορίες στη φύση, επισκέψεις σε παραδοσιακά εργαστήρια, οινοποιεία κ.α. (30 βαθμοί)</p> <p><i>Υποχρεωτικό για την πιστοποίηση είναι ένα από τα παραπάνω</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		30 <input type="checkbox"/>
	15.	Υπάρχει σημείο πώλησης παραδοσιακών τοπικών προϊόντων;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		20
	16.	Η ένδυση του προσωπικού της επιχείρησης έχει στοιχεία της τοπικής ενδυματολογικής παράδοσης;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		10
<b>ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ</b>	17.	<p>Η επιχείρηση διαθέτει ένα τουλάχιστον από τα παρακάτω πιστοποιημένα Συστήματα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης:</p> <p>α) ISO 14001 β) EMAS γ) EWS</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		15
	18.	<p>Η επιχείρηση διοργανώνει ή και συμμετέχει σε περιβαλλοντικές δράσεις</p> <p>α) 1-3 δράσεις=20 βαθμοί</p> <p>β) Επιπλέον 4+ δράσεις=40 βαθμοί</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		20 <input type="checkbox"/>
	19.	Η επιχείρηση χρησιμοποιεί φιλικά προς το περιβάλλον καθαριστικά;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		10
	20.	<p>Γίνεται χρήση Ανανεώσιμων Πηγών Ενέργειας (ΑΠΕ) στις εγκαταστάσεις της Μονάδας (ηλιακή-thermal solar, photovoltaic solar-, αιολική;</p> <p>Αν, ναι: Ποιο είναι το ενεργειακό ισοδύναμο σε KWh ανά έτος?</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		20





ΚΡΙΤΗΡΙΑ	α/α	ΣΥΝΘΗΚΕΣ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ/ ΑΝΑΦΟΡΕΣ	ΒΑΘΜΟΙ	
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	21.	α) Η επιχείρηση διαθέτει αγρό εντός του χώρου τουλάχιστον 100 m <sup>2</sup> ή/ και εκτός του χώρου τουλάχιστον 500 m <sup>2</sup> , σε κυριότητα ή σε νομή και κατοχή, ο οποίος είναι επισκέψιμος; (25 βαθμοί)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		25 <input type="checkbox"/>	
		β) Ο αγρός είναι πιστοποιημένος με τον Καν. (ΕΚ) 834/2007 για την βιολογική παραγωγή (10 βαθμοί)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		10 <input type="checkbox"/>	
	<i>Υποχρεωτικό για την πιστοποίηση είναι το πρώτο ερώτημα</i>						
	22.	Η επιχείρηση διαθέτει Πιστοποιητικό Ενεργειακής Απόδοσης Κτιρίου (Π.Ε.Α.) κατηγορίας A, A+, B, B+, B-.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		10	
	23.	Η επιχείρηση έχει βιολογικό καθαρισμό συνδεδεμένο με τον Δήμο ή χρησιμοποιεί εγκατάσταση πιστοποιημένου βιολογικού καθαρισμού;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		10	
24.	Εφαρμόζεται πρόγραμμα ελέγχων για θέματα ασφάλειας και υγιεινής προσωπικού και πελατών. Ειδικότερα : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Τήρηση αρχείου ελέγχων ποιότητας νερού χρήσης.</li> <li>▪ Τήρηση αρχείου ελέγχων και ενεργειών έναντι λεγεωνέλλας (πχ αρχείο θερμικού σοκ)</li> <li>▪ Τήρηση αρχείου ποιότητας νερού κολυμβητικών δεξαμενών αναψυχής και υδροθεραπείας (SPA)</li> <li>▪ Έλεγχος κεντρικών συστημάτων κλιματισμού. Τήρηση αρχείου περιοδικών ελέγχων ποιότητας αέρα χώρου.</li> <li>▪ Έλεγχος δεξαμενών νερού καθώς και boiler αποθήκευσης Ζ.Ν.Χ.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		15		
25.	Υπάρχει μέριμνα για ανακύκλωση πλαστικού, γυαλιών, μπαταριών, χαρτιού κ.τλ.;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		15		
	26.	Υπάρχουν χρησιμοποιούμενες α' ύλες τροφίμων οι οποίες προέρχονται από κήπο ή αγρό της ίδιας μονάδας και προσφέρονται ως έχουν ή μεταποιημένες στον επισκέπτη;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		15	





ΚΡΙΤΗΡΙΑ	α/α	ΣΥΝΘΗΚΕΣ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ/ ΑΝΑΦΟΡΕΣ	ΒΑΘΜΟΙ
ΧΩΡΟΙ ΕΣΤΙΑΣΗΣ	27.	α) Η επιχείρηση εφαρμόζει και τηρεί τις αρχές του HACCP; (15 βαθμοί) β) Η επιχείρηση διαθέτει πιστοποιημένο σύστημα για την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων ( π.χ. HACCP, ISO 22000); (25 βαθμοί) <b>(Υποχρεωτικό για την πιστοποίηση είναι ένα από τα δύο)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		15 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/>
	28.	Οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες τροφίμων προέρχονται κατά τουλάχιστον 30%* από παραγωγούς ή/ και επιχειρήσεις που παράγουν και προσφέρουν <u>τοπικά προϊόντα</u> ** (εφαρμόζοντας τις αρχές των παρόντων Προδιαγραφών). Οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες τροφίμων προέρχονται κατά τουλάχιστον 30%* από παραγωγούς ή/ και επιχειρήσεις που παράγουν και προσφέρουν <u>εθνικά προϊόντα</u> (εφαρμόζοντας τις αρχές των παρόντων Προδιαγραφών). <b>ΣΗΜΕΙΩΣΗ:</b> Η επιχείρηση δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το 40%* αγορών προϊόντων (Α' υλών) από την <u>διεθνή αγορά</u> . *Τα ποσοστά είναι επί του συνολικού κόστους αγορών πρώτων υλών τροφίμων. **Εξαιρούνται οι περιοχές που δεν έχουν επαρκή αριθμό τοπικών προϊόντων όπως οι περιοχές των Κυκλάδων και της Δωδεκανήσου. Στις περιπτώσεις αυτές να καλύπτονται από εθνικά και τοπικά προϊόντα σε ποσοστό 60%.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		100
	29.	Η επιχείρηση διαθέτει σύστημα ανακύκλωσης οργανικών απορριμμάτων;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		10
	30.	Η επιχείρηση προσφέρει τοπικά πιάτα στο συνολικό εδεσματολόγιο των εστιατορίων που διαθέτουν μεσημεριανό και βραδινό, σε ποσοστό: α) Τουλάχιστον 25% β) Τουλάχιστον 40% γ) Τουλάχιστον 50% <b>Υποχρεωτικό για την πιστοποίηση είναι τουλάχιστον το πρώτο</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		15 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/>
	31.	Υπάρχει προσφορά για κέρασμα γλυκού ή/ και ποτού κατά την αναχώρηση ή/ και την άφιξη: α) στα εστιατόρια; β) στην υποδοχή; <b>Υποχρεωτικό για την πιστοποίηση είναι ένα από τα δύο</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		15 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/>
	32.	Η επιχείρηση έχει ενταχθεί στο πρόγραμμα "Ελληνικό Πρωινό" (Greek Breakfast) του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		30
	33.	Υπάρχει εστιατόριο το οποίο να προσφέρει στο 100% τοπικά πιάτα;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		30
<b>ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ</b>						<b>1.000</b>







**Ο κάτωθι υπογεγραμμένος επιχειρηματίας δηλώνω υπεύθυνα ότι:**

- Έχω διαβάσει και λάβει γνώση όλων των πεδίων του παρόντος έντυπου
- Όλες οι πληροφορίες που παρέχονται στο παρόν έντυπο είναι ακριβείς και αληθείς
- Έχω πλήρη διαχείριση ελέγχου όλων των μονάδων που αναλύθηκαν στο παρόν έντυπου

Ο επιχειρηματίας:	Ο Επιθεωρητής: (Συμπληρώνεται σε περίπτωση επιτόπιας επιθεώρησης)	Ο Αξιολογητής:
-------------------	--	----------------

- **Τα κριτήρια με κόκκινο χρώμα είναι υποχρεωτικά. Μη τήρηση τους σημαίνει αδυναμία εκπλήρωσης των προϋποθέσεων των Προδιαγραφών**
- Όπου απαιτείται, να αναγράφεται στο πεδίο Παρατηρήσεις/Αναφορές, τα στοιχεία του απαιτούμενου εγγράφου (πχ αριθμ. Πρωτοκόλλου, αριθ. Πιστοποιητικού & Φορέας Πιστοποίησης, αριθμ. Μητρώου κ.τλ.).
- Η βάση των 600 βαθμών αντικατοπτρίζεται με 1  και μετά για κάθε 50 βαθμούς προστίθεται μισό  μέχρι το μέγιστο των 1000 βαθμών το οποίο αποδίδει 5 στο πιστοποιητικό.

