



## ECOINSIGNIA

### Lista de Requisitos

SEGMENTO: Gastronómico



Consideraciones para evaluar la acreditación y calificación satisfactoria de los requisitos:

- Para alcanzar la Ecoinsignia, debe sumarse al menos un 70% del puntaje base global acreditado y acreditar cumplidos todos los requisitos definidos como "Excluyentes". En caso de no acreditar al menos 1 requisito considerado excluyente, por más que el puntaje global y particular por eje califiquen para la Ecoinsignia, ésta no podrá ser otorgada.
- Para alcanzar la Ecoinsignia en los niveles intermedio y avanzado, además de cumplir con lo definido en el punto precedente, debe obtenerse al menos un 50% del puntaje base por cada Eje acreditado.
- A la hora de acreditar un requisito, debe adjuntarse la documentación que lo respalde debidamente. En la lista de requisitos se detalla documentación respaldatoria orientativa típica que podría presentarse. Esta documentación sugerida no agota todas las posibilidades en las que puede respaldarse que se cumple con determinado requisito, quedando sujeto el establecimiento a una posible verificación in situ de los requisitos que acredite.
- Si existen configuraciones específicas, restricciones, alcances legales y/o características de contexto que permitan concluir que determinado requisito No Aplica para ser tenido en cuenta en la acreditación, debe justificarse debidamente en los comentarios del Informe de Acreditación, e incluirse de ser necesario documentación que respalde dicha justificación. En caso de que un requisito No Aplique, no será tenido en cuenta su Puntaje Base en el cálculo de los puntajes global y por eje.
- Para cada requisito que deba enmarcarse en un alcance de cumplimiento dentro del establecimiento (ej: cantidad de personas alcanzadas, cantidad de superficie cubierta, cantidad de tecnología a instalar, etc), se considerará al requisito como "Acreditado por completo" y computará el total del Puntaje Base, cuando se acredite que se cumple con la implementación de lo definido en dicho requisito en 80% o más de su variable de implementación sobre el universo total posible en su alcance. El universo total y el alcance serán tenidos en cuenta en función del contexto del establecimiento y las restricciones que puedan aplicar. De igual forma, si su implementación se ubica entre el 40% (inclusive) y el 79% del universo total posible en su alcance, entonces se considerará al requisito como "Acreditado en parte", y computará la mitad del Puntaje Base. En caso en que su implementación sea inferior al 40%, se considerará al requisito como "No acreditado, y no computará puntaje.
- Si el establecimiento acredita poseer el Sello Verde del GCBA vigente, se considerarán como acreditados por completo los requisitos homologables y se les computará el puntaje final obtenido en el Sello Verde como porcentaje del valor del Puntaje Base en cada requisito homologado en Ecoinsignia. Para acreditar efectivamente el Sello Verde, debe presentar el Sello propiamente dicho y el Informe Final de otorgamiento.

#### EJE AGUA

| ID           | Principio    | Requisito  | Puntaje Base | Requisito Excluyente | Nivel Inicial | Nivel Intermedio | Nivel Avanzado |
|--------------|--------------|--|--------------|----------------------|---------------|------------------|----------------|
| 1            | CONCIENTIZAR | Cuenta con un programa de uso racional de agua que incluya al menos:<br>a. Capacitar periódicamente al personal en el uso racional de agua, contemplando al personal ingresante y/o eventual en caso de corresponder<br>b. Cartelería informativa que instruya y recuerde al personal sobre el uso racional de agua<br>c. Cartelería informativa que instruya y recuerde a los clientes sobre el uso racional de agua  | 2            |                      |               |                  |                |
| 2            | PREVENIR     | Cuenta con procedimiento y/o registro de mantenimiento preventivo y reparación de las maquinarias utilizadas e instalaciones sanitarias que verifiquen y eviten la pérdida de agua.  | 3            |                      |               |                  |                |
| 3            | REDUCIR      | Utiliza lavavajillas, lavadoras y demás aparatos similares a carga completa  | 1            |                      |               |                  |                |
| 4            | REDUCIR      | Realiza al menos las siguientes acciones referidas al uso racional del agua en exteriores:<br>a. Planifica y ejecuta el riego en horarios matutinos o nocturnos para evitar la evaporación y minimizar la demanda de agua<br>b. Limpia las veredas y superficies externas de la construcción dosificando el agua con balde, y evita el uso de manguera<br>c. Minimiza el uso de agua disminuyendo la frecuencia de limpieza de veredas y superficies externas a una vez por semana o menos, llevando registro de cada intervención de limpieza | 1            |                      |               |                  |                |
| 5            | MEDIR        | Cuenta con estimación / registro de medición de consumo, costo y cantidad de agua utilizada en los procesos  | 2            |                      |               |                  |                |
| 6            | DESARROLLAR  | Cuenta con dosificadores de uso en productos de limpieza y opta por los de bajo impacto ambiental  | 2            |                      |               |                  |                |
| 7            | DESARROLLAR  | Cuenta con al menos el 50% de los siguientes tipos de dispositivos economizadores de agua:<br>a. Dispositivos economizadores de agua en grifería, incluidas las griferías de servicio.<br>b. Depósitos y/o mochilas para inodoros con dispositivos de doble descarga, y/o de descarga con corte automático<br>c. Dispositivos automáticos de descarga de agua en mictorios   | 3            |                      |               |                  |                |
| 8            | MEDIR        | Cuenta con la instalación de medidor/es de consumo de agua en el establecimiento   | 3            |                      |               |                  |                |
| 9            | MEDIR        | Calcula anualmente la huella hídrica organizacional del establecimiento y define metas para su reducción interanual  | 3            |                      |               |                  |                |
| 10           | DESARROLLAR  | Cuenta con un sistema de recolección, filtrado y reutilización de agua de lluvia y de aguas grises, dimensionado en base al estimado de agua a necesitar según sus usos y el registro de precipitaciones y/o generación.   | 3            |                      |               |                  |                |
| 11           | DESARROLLAR  | Cuenta con superficies porosas y/o vegetales para pisos exteriores, a fin de disminuir la escorrentía de agua de lluvia  | 3            |                      |               |                  |                |
| <b>TOTAL</b> |              |  | <b>26</b>    | <b>0</b>             | <b>7</b>      | <b>14</b>        | <b>26</b>      |



# ECOINSIGNIA

## Lista de Requisitos

SEGMENTO: Gastronómico



### EJE ENERGÍA

| ID | Principio    | Requisito  | Puntaje Base | Requisito Excluyente | Nivel Inicial | Nivel Intermedio | Nivel Avanzado |
|----|--------------|--|--------------|----------------------|---------------|------------------|----------------|
| 12 | PREVENIR     | Realiza los mantenimientos periódicos de ascensores según normativa vigente  | 1            |                      |               |                  |                |
| 13 | CONCIENTIZAR | Cuenta con la implementación de procedimientos de compras teniendo en cuenta criterios de selección de eficiencia energética para tecnologías a adquirir   | 1            |                      |               |                  |                |
| 14 | CONCIENTIZAR | Cuenta con programa de concientización en el uso racional de la energía, que incluya al menos:<br>a. Capacitar periódicamente al personal en el uso racional de energía, contemplando al personal ingresante y/o eventual en caso de corresponder<br>b. Llevar a cabo campañas de información y difusión del uso racional de la energía  | 2            |                      |               |                  |                |
| 15 | DESARROLLAR  | Utiliza cortinas interiores que evitan el incremento de la temperatura interior por efecto del sol   | 1            |                      |               |                  |                |
| 16 | PREVENIR     | Cuenta con plan, procedimiento y registro de mantenimiento y reparación de al menos el 50% de los siguientes puntos:<br>a. Grietas e impermeabilización de superficies exteriores y membranas hidrófugas<br>b. Rendijas en puertas y ventanas<br>c. Plan de recambio de luminaria según su deprecación del flujo luminoso y su vida útil<br>d. Mantenimiento y limpieza periódica de luminarias, ya que la suciedad degrada el nivel de iluminación<br>e. Mantenimiento y limpieza periódica de ventanas, lucernarios y claraboyas   | 1            |                      |               |                  |                |
| 17 | REDUCIR      | Cuenta con rutinas y registros para gestión racional y eficiente de la energía, que incluyan al menos el 50% de los siguientes puntos:<br>a. Rutinas para apagar la calefacción cuando queden vacíos los locales<br>b. Rutinas para programar el/los termostato/s de calefacción en una temperatura máxima de 20° C<br>c. Rutinas para programar el/los termostato/s de refrigeración en verano en una temperatura de 24° C<br>d. Rutinas para apagar la refrigeración cuando queden vacíos los locales<br>e. Sistemas o rutinas para el aprovechamiento de la ventilación natural/ cruzada<br>f. Rutinas de apagado total de aquellos equipos que puedan quedar en modo stand by<br>g. Rutinas para permitir el ingreso de sol para aclimatar los ambientes en invierno<br>h. Rutina de apagado total de aquellos equipos luego de ser utilizados y/o que puedan quedar encendidos sin ser utilizados   | 1            |                      |               |                  |                |
| 18 | MEDIR        | Cuenta con registros actualizados de demanda y costo de energía:<br>a. De electricidad de la red que incluya, en caso de aplicar, desglosados en la energía demandada de la red y la energía autogenerada (de ésta última, desglosada en la autoconsumida y la inyectada a red)<br>b. Del suministro de gas/ combustibles para autogeneración  | 1            |                      |               |                  |                |
| 19 | MEDIR        | Cuenta con inventario de los tipos, cantidad, potencia de la luminaria y artefactos consumidores de energía (eléctrica y/o combustibles) existentes en el establecimiento  | 1            |                      |               |                  |                |
| 20 | DESARROLLAR  | Cuenta con al menos 50% de las siguiente mejoras pasivas en la construcción y/o su envolvente que maximicen su eficiencia térmica de climatización:<br>a. Superficies vegetadas exteriores que disminuyan el albedo y mejoren la aislación térmica de la construcción<br>b. Superficies exteriores de techos coloreadas según orientación e incidencia solar que minimicen las necesidades térmicas de la construcción<br>c. Superficies exteriores de muros coloreadas según orientación e incidencia solar que minimicen las necesidades térmicas de la construcción<br>d. Dispositivos de protección solar exterior, especialmente en las orientaciones menos favorables en el verano (Norte y Oeste)<br>e. Burlletes donde sea posible a fines de evitar la pérdida del acondicionamiento interior<br>f. Algún sistema de refrigeración pasiva en espacios colectivos (árboles, estanques, pérgolas, toldos, etc)<br>g. Algún tipo de aislante térmico a fin de mejorar el comportamiento térmico de los techos<br>h. Carpinterías con alto coeficiente de aislación térmica: de aluminio con ruptura de puente térmico o carpintería de PVC | 2            |                      |               |                  |                |
| 21 | DESARROLLAR  | Cuenta con al menos el 50% de las siguientes técnicas o sistemas de control automático y/o manual para la gestión racional y eficiente de la energía:<br>a. Sectorización de los circuitos de iluminación a fin de permitir el apagado/encendido de manera local<br>b. Instalaciones de interruptores de encendido y apagado en cada local<br>c. Instalaciones de control adaptadas para que no se superpongan el uso del sistema de refrigeración central y los independientes<br>d. Termostatos que permitan regular la temperatura de la climatización en cada ambiente<br>e. Dispositivos detectores de presencia o movimiento para automatizar el encendido/apagado de la iluminación<br>f. Instalaciones de control adecuadas a los fines de que no se superpongan el uso del sistema de calefacción central y los independientes<br>g. Privilegia el uso de iluminación natural apagando/ dimerizando y/o controlando la iluminación artificial de forma manual   | 2            |                      |               |                  |                |
| 22 | DESARROLLAR  | Cuenta con al menos un 50% de las siguientes tecnologías de consumo energético y climatización eficientes:<br>a. Sistema de energía solar térmica para la generación de más de un 50% de su demanda de agua caliente <sup>1</sup><br>b. Sistema de climatización eficiente (bomba de calor por aerotermia, geotermia, por absorción, etc)<br>c. Luminaria LED en instalaciones   | 3            |                      |               |                  |                |



## ECOINSIGNIA

### Lista de Requisitos

SEGMENTO: Gastronómico



|              |             |  |           |          |          |           |           |  |
|--------------|-------------|--|-----------|----------|----------|-----------|-----------|--|
| 23           | MEDIR       | Reconoce y analiza la tarifa y potencia eléctrica contratada, y recontracta potencia y/o corrige factor de potencia a fin de evitar penalidades y optimizar el costo del servicio  | 2         |          |          |           |           |  |
| 24           | MEDIR       | Calcula anualmente la huella energética organizacional del establecimiento y define metas para su reducción interanual   | 3         |          |          |           |           |  |
| 25           | DESARROLLAR | Cuenta con al menos 50% de las siguiente mejoras pasivas en la construcción y su envolvente que maximicen su eficiencia térmica de climatización:<br>a. Sistemas para generar ventilación mecánica controlada y/o con recuperación del calor (intercambiadores de calor aire/aire, pozos canadienses, muro trombe, etc)<br>b. Algún tipo de aislante térmico a fin de mejorar el comportamiento térmico de los muros<br>c. Vidrio reflectante de control solar en las orientaciones menos favorables durante el verano<br>d. Carpinterías de Doble Vidriado Hermético (DVH) o superior | 3         |          |          |           |           |  |
| 26           | DESARROLLAR | Se abastece de energía renovable para su consumo eléctrico de al menos una de las siguientes formas:<br>a. Cuenta con sistema de energía solar fotovoltaica que inyecte energía renovable distribuida a la red mediante la ley 27.424 (usuario-generador) o Res. Nac. 281/17 MATER <sup>2</sup><br>b. Compra energía renovable mediante contrato operativo (Res. Nac. 281/17 MATER) y/o cuenta con certificado de energía renovable <sup>3</sup>   | 3         |          |          |           |           |  |
| 27           | DESARROLLAR | Cuenta con al menos una de las siguientes técnicas o sistemas de control automático y/o manual para la gestión racional y eficiente de la energía:<br>a. Privilegia el uso de iluminación natural, apagando/ dimerizando y/o controlando la iluminación artificial de forma automática<br>b. Sistema de monitoreo/automatización de los sistemas de climatización (con o sin tecnología BMS)   | 3         |          |          |           |           |  |
| <b>TOTAL</b> |             |  | <b>30</b> | <b>1</b> | <b>7</b> | <b>16</b> | <b>30</b> |  |

**NOTAS:**

1 De forma que la superficie solar neta sea mayor o igual al mínimo entre  $\{[\text{Caudal Diario de Consumo (ts/día)}/148] \text{ y } [\text{Superficie de Techo Disponible Orientación O/N/E (m}^2\text{)}/2,2]\}$

2 De forma que:

i) o bien, autogenerare el equivalente a más de un 25% del consumo total anual de energía eléctrica. El porcentaje de autogeneración sobre consumo total se calcula como:  $[\text{Autogeneración}] / [\text{Consumo Total} = \text{Autogeneración} - \text{Inyección a Red} + \text{Demanda de Red}]$ ;

ii) o bien, cuya potencia pico solar fotovoltaica (kWp) sea mayor o igual al mínimo entre  $\{[30\% \text{ de la Potencia Contratada (kW)}] \text{ o } [\text{Superficie de Techo Disponible Orientación O/N/E (m}^2\text{)}/9,2]\}$ .

3 De forma que la energía comprada y/o los certificados comprados totalice(n) más del 25% del consumo total anual de energía eléctrica del establecimiento.



# ECOINSIGNIA

## Lista de Requisitos

SEGMENTO: Gastronómico



### EJE RESIDUOS

| ID | Principio      | Requisito  | Puntaje Base | Requisito Excluyente | Nivel Inicial | Nivel Intermedio | Nivel Avanzado |
|----|----------------|--|--------------|----------------------|---------------|------------------|----------------|
| 28 | ADMINISTRATIVO | Se encuentra inscripto en los registros establecidos por normativa según categorías de generación que aplique:<br>a. Como Generador Especial de Residuos Sólidos Urbanos (Ley CABA 1854 y 2807, Dec. 639/07 y 760/08. Ley CABA 4859, Dec. 128/14, Res. 83/SSHU/2014 y complementarias)<br>b. En el Registro de Generadores de Residuos Peligrosos y cuenta con el Certificado de Gestión de Residuos Peligrosos (Ley CABA 2.214/07, Dec. 2020/07, Res. 182/APRA/15)<br>c. En el Registro Nacional de Generadores de Residuos Peligrosos (Ley NAC 24.051)<br>d. En el Registro de Generadores de Residuos Patogénicos (Ley CABA 154, Dec. 1886/GCBA/01, Dec. 706/GCBA/05) y cuenta con el Certificado de Gestión de Residuos Patogénicos<br>e. En el Registro de Generadores, Operadores y Transportistas de Aceites Vegetales Usados (REGOTAVU) (Ley CABA 3.666, Dec. 239/10, Res. 94/APRA/10)<br>f. En el Registro de Emisiones de Fuentes Fijas (Ley CABA 1.356/04, Dec. 198/06)   | 1            |                      |               |                  |                |
| 29 | ADMINISTRATIVO | Cuenta con la siguiente documentación que aplica al vertido de efluentes líquidos de actividades industriales / productivas / procesos (según aplique):<br>a. Declaración jurada anual de vuelco de efluentes líquidos<br>b. Factibilidad hidráulica emitida por AySA (Res. SAyDS 555/12)<br>c. Presenta carpeta técnica de efluentes ante la Dirección de Prevención y Reconstrucción Ambiental (DPyRA)<br>d. Exhibe plano acorde a la realidad de las instalaciones sanitarias del establecimiento (en los casos de vuelco de efluentes líquidos)  | 1            |                      |               |                  |                |
| 30 | ADMINISTRATIVO | Cuenta con una gestión integral de los PCB's según la normativa vigente (según aplique) que contemple:<br>a. Presenta Declaración Jurada de existencia de PCBs<br>b. Inscripción en el Registro de Generadores o Poseedores de PCBs (más de 1 litro)<br>c. Declara las técnicas de tratamiento de PCBs elegidas y justifica técnicamente su elección<br>d. Cuenta con autoseguro, fondo de reparación u otra garantía equivalente ante contingencias por uso de PCBs<br>e. Cuenta con Declaración Jurada Anual de Cumplimiento o de Modificación de PCBs, según Art. 12, Dto. 217/03, de Ley 760<br>f. Realiza el trasvase, la extracción de muestras, el transporte, almacenamiento y/o tratamiento de los residuos que contengan PCB's de acuerdo a las normas contenidas en la Ley 24.051 y Dto. 831/93, Res. MTSS 369/91, Ley 19.587 y Dto. 351/79, Ley 24.449 y Dto. 779/95, Ley 24.557, y Res. 293/SMAYDR-GCBA/2000<br>g. Presenta con Plan de Eliminación Gradual de PCBs<br>h. Identifica según lo prescripto en el Art. 4° de la Ley 760, los productos, equipos instalaciones o sistemas en uso que contengan o hayan contenido PCBs<br>i. Cuentan las instalaciones con el espacio y condiciones de almacenamiento transitorio reglamentarios de PCBs (Dto. 217/03)   | 1            |                      |               |                  |                |
| 31 | MEDIR          | Mide y cuenta con muestreo de emisiones de fuentes fijas (Ley CABA 1.356/04, Dec. 198/06) y sensores de fuga de gas refrigerante amoníaco (Ley CABA 172, Dec. 863/999) (según aplique)   | 1            |                      |               |                  |                |
| 32 | MEDIR          | Mide y cuenta con protocolo de monitoreo de vuelco de efluentes implementado, e instalación correspondiente a cámara de toma de muestras y medición de caudales de efluentes líquidos (CTM-MC) (según aplique)   | 1            |                      |               |                  |                |
| 33 | REDISEÑAR      | Separa residuos peligrosos (entre ellos los residuos de aceites minerales y pinturas), cuenta con espacio exclusivo destinado a su acopio transitorio, cuenta con la documentación de retiro, transporte, tratamiento y disposición final emitidos por entes habilitados, cumpliendo con los siguientes requisitos según la normativa vigente (según aplique):<br>a. El espacio de acopio cuenta con batea de contención anti-derrame<br>b. El espacio de acopio cuenta con extintor químico<br>c. El espacio de acopio cuenta con ventilación<br>d. El espacio de acopio cuenta con una sobrecapacidad superior a 1/3 del volumen almacenado<br>e. El espacio de acopio cuenta con la impermeabilización de su superficie<br>f. El espacio de acopio cuenta con contenedores adecuados en cantidad y calidad, segregados según riesgo<br>g. Cumple con el tiempo reglamentario de almacenamiento de los residuos peligrosos hasta el retiro por transportista habilitado<br>h. El espacio de acopio cuenta dispone de kit antiderrames<br>i. Cuenta con bolsa amarilla de 100 micrones de espesor para el acopio<br>j. Rotula los contenedores destinados al acopio transitorio de residuos peligrosos, indicando tipo de corriente según lo establece la normativa vigente<br>k. Posee los manifiestos de retiro de residuos peligrosos otorgado por transportista habilitado<br>l. Posee los certificados de tratamiento y disposición final de residuos peligrosos otorgados por tratador habilitado | 1            |                      |               |                  |                |
| 34 | REDISEÑAR      | Separa residuos patogénicos, cuenta con espacio para su acopio reglamentario según Dec. 706/05, cuenta con la documentación de retiro, transporte, tratamiento y disposición final emitidos por entes habilitados, cumpliendo con los siguientes requisitos según la normativa vigente (según aplique):<br>a. Posee los manifiestos de retiro de residuos patogénicos otorgado por transportista habilitado<br>b. Posee los certificados de tratamiento y disposición final de residuos patogénicos otorgados por tratador habilitado  | 1            |                      |               |                  |                |
| 35 | REDISEÑAR      | Separa y cuenta con espacio de almacenamiento transitorio para los aceites vegetales usados (AVUs), que cuente con batea de contención, los entrega a Puntos Verdes o cuenta con la documentación de retiro, transporte, tratamiento y disposición final emitidos por entes habilitados, cumpliendo con los siguientes requisitos según la normativa vigente (según aplique):<br>a. Posee los manifiestos de los retiros realizados por el transportista habilitado de AVUs<br>b. Posee el alta en el sistema de trazabilidad de AVUs (TAVUs)  | 1            |                      |               |                  |                |



## ECOINSIGNIA

### Lista de Requisitos

SEGMENTO: Gastronómico



|              |              |   |           |           |           |           |           |  |
|--------------|--------------|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--|
| 36           | REDISEÑAR    | Separa los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEEs) y cuenta con espacio cubierto y/o techado, de ser posible exclusivo, para el acopio transitorio y los entrega a Puntos Verdes o gestiona su retiro con transportista habilitado (según aplique)   | 1         |           |           |           |           |  |
| 37           | REDISEÑAR    | Separa los residuos húmedos y secos/domiciliarios según establece la normativa de aplicación y cumple lo siguiente:<br>a. Cuenta con cestos de colores diferenciados para las fracciones de los residuos húmedos (negro) y de los residuos secos o reciclables (verde)<br>b. Cuenta con cestos diferenciados en espacios comunes/áreas de servicio/ áreas de recreación/ habitaciones, en caso de corresponder<br>c. Exhibe indicaciones claras acerca de los residuos (tipos y ejemplos) que deben disponerse en cada cesto<br>d. Dispone los residuos secos o reciclables en la campana verde/puntos verdes (pequeño generador) o hace entrega a la cooperativa de recuperadores urbanos asignada a la zona/ONG (gran generador)    | 1         |           |           |           |           |  |
| 38           | REDISEÑAR    | Separa los residuos de pilas, baterías, tubos y lámparas fluorescentes, cartuchos de tinta y toners, medicamentos vencidos, residuos de demolición, mantenimiento y construcción civil, neumáticos, muebles usados, y los dispone como Residuos Especiales de Generación Universal (REGU) o Residuos Sólidos Sujetos a Manejo Especial (RSME) en Puntos Verdes o entrega a transportistas habilitados (según aplique al tipo de corriente y volumen de generación)  | 1         |           |           |           |           |  |
| 39           | CONCIENTIZAR | Cuenta con la implementación de un plan integral de gestión de los residuos generados, que incluya al menos:<br>a. Capacitar regularmente al personal sobre la metodología y correcta gestión de residuos, contemplando al personal ingresante y/o eventual en caso de corresponder<br>b. Cartelería que brinde instrucciones claras y suficientes al empleado/cliente o visitante sobre la correspondiente separación de los residuos en las fracciones establecidas   | 2         |           |           |           |           |  |
| 40           | CONCIENTIZAR | Fomenta la envoltura de restos de comida para los comenzales, evitando desperdicios de alimentos  | 2         |           |           |           |           |  |
| 41           | REDISEÑAR    | Cuenta con redistribución óptima en cantidad de cestos para residuos secos y húmedos que aliente su uso y segregación, desestimando el uso de cestos papeleros individuales en puestos administrativos, privados o de otra índole   | 2         |           |           |           |           |  |
| 42           | PREVENIR     | Cuenta con procedimiento y registro de vaciado periódico de los cestos de residuos evitando que los mismos estén colmados y que permita identificar los sectores con mayor dificultad para la correcta separación a los fines de mejorar la segregación   | 1         |           |           |           |           |  |
| 43           | MEDIR        | Mide, monitorea y registra de la cantidad generada de residuos sólidos (en ud. o kgs/año), disgregada la información por corriente:<br>a. Cuenta con registro de los residuos húmedos que se envían a relleno sanitario<br>b. Cuenta con registro de generación de residuos reciclables o secos<br>c. Cuenta con registro de generación de AVUs<br>d. Cuenta con registro de la generación de residuos peligrosos<br>e. Cuenta con registro de la generación de residuos patógenicos<br>f. Cuenta con registro de la generación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEEs)<br>g. Cuenta con registro de la generación de otros REGU/RSME<br>h. Cuenta con registro de la generación de residuos orgánicos compostables | 2         |           |           |           |           |  |
| 44           | MEDIR        | Calcula anualmente la huella de carbono organizacional del establecimiento y define metas para su reducción interanual  | 3         |           |           |           |           |  |
| 45           | REDISEÑAR    | Separa los residuos reciclables en más de una fracción  | 2         |           |           |           |           |  |
| 46           | REDISEÑAR    | Separa los residuos orgánicos compostables (restos vegetales, pasto, poda, etc) destinados a la recolección diferenciada por transportista habilitado   | 3         |           |           |           |           |  |
| 47           | CONCIENTIZAR | Instrumenta incentivos para la separación de residuos   | 2         |           |           |           |           |  |
| 48           | CONCIENTIZAR | Mantiene vigente acuerdos con diferentes actores y ONGs para fomentar el reciclado  | 2         |           |           |           |           |  |
| 49           | REDISEÑAR    | Separa los residuos orgánicos compostables y los destina al compostaje in situ  | 3         |           |           |           |           |  |
| 50           | REDISEÑAR    | Usa bolsas biodegradables para el acopio de los residuos húmedos  | 3         |           |           |           |           |  |
| <b>TOTAL</b> |              |   | <b>38</b> | <b>11</b> | <b>18</b> | <b>28</b> | <b>38</b> |  |



# ECOINSIGNIA

## Lista de Requisitos

SEGMENTO: Gastronómico



### EJE INSUMOS

| ID | Principio    | Requisito   | Puntaje Base | Requisito Excluyente | Nivel Inicial | Nivel Intermedio | Nivel Avanzado |
|----|--------------|---|--------------|----------------------|---------------|------------------|----------------|
| 51 | REDISEÑAR    | Cumple con al menos las siguientes medidas de manejo de sobres, bolsas y sorbetes:<br>a. Desestima con los productos o mercaderías vendidas, la entrega de sobres no biodegradables y bolsas plásticas no biodegradables y entrega bolsas biodegradables con certificación según Norma IRAM N° 29.421 o con certificado y etiquetado de FSC, PEFC, u otras normas nacionales o internacionales de sustentabilidad o que cuenten con al menos 80% de papel de origen reciclado (Res. 341/APRA/16), y comunica y exhibe pósters explicativos, conforme al Art. VII de Anexo de Res. 341/APRA/16<br>b. Usa/ entrega /vende bolsas de consorcio en color 100% verde para residuos reciclables, y 100% negro para residuos húmedos<br>c. No utiliza, entrega y/o expende sorbetes plásticos de un solo uso (Res. 816/MAYEPGC/19)   | 1            |                      |               |                  |                |
| 52 | CONCIENTIZAR | Cuenta con política y procedimientos de Compras Sostenibles establecido, que incluya al menos los siguientes criterios:<br>a. Procedimiento definido de compras de insumos con packaging biodegradable o reducido o reutilizable<br>b. Procedimiento que priorice la elección de empresas locales a la hora de seleccionar y comprar insumos y materias primas<br>c. Procedimiento que priorice la elección de productos y/o envases de plástico que no sean de un solo uso, sustituyéndolos por productos y/o envases reutilizables/biodegradables/recargables<br>d. Procedimiento que priorice la adquisición de insumos que sean reutilizables o con potencialidad de reciclaje  | 1            |                      |               |                  |                |
| 53 | CONCIENTIZAR | Realiza al menos las siguientes prácticas de concientización, uso y gestión sostenible de los insumos en el establecimiento (según aplique):<br>a. Desestima y desalienta el uso de vasos descartables en máquinas expendedoras de café o dispensers de agua<br>b. Fomenta el uso por parte del personal de vajilla reutilizable por sobre la descartable o de un solo uso (propiedad de la empresa o empleado)<br>c. Cuenta con prácticas de reutilizar como papel "borrador" las impresiones descartadas<br>d. Mantiene las impresoras configuradas para imprimir a doble cara de forma predeterminada<br>e. Garantiza a los visitantes ocasionales la posibilidad de uso de vasos o tazas reutilizables<br>f. Fomenta el uso de bolsas reutilizables por parte del personal del establecimiento<br>g. Fomenta el uso de bolsas reutilizables por parte de los clientes o visitantes ocasionales  | 2            |                      |               |                  |                |
| 54 | CONCIENTIZAR | Cumple con las siguientes medidas mínimas para el manejo de insumos químicos y/o peligrosos:<br>a. Almacena los insumos químicos y/o peligrosos en un depósito exclusivo destinado para tal fin<br>b. Cuenta con la correcta rotulación de los envases de estos insumos<br>c. Mantiene disponibles sus hojas de seguridad en el lugar donde estos se almacenan y utilizan<br>d. Cuenta con bates de contención para envases que contienen insumos líquidos peligrosos   | 2            |                      |               |                  |                |
| 55 | REDISEÑAR    | Propone una oferta de alimentos sostenibles en restaurant/bar/salón, cumpliendo al menos el 50% de los siguientes puntos:<br>a. Planifica la carta del restaurant/salón comedor por estación, considerando disponibilidad local de materias primas<br>b. Ofrece al menos una opción de alimentos o un menú para vegetarianos o veganos<br>c. Ofrece un vaso de agua por persona apta para el consumo humano<br>d. Ofrece sal libre de sodio como opción a la sal común  | 1            |                      |               |                  |                |
| 56 | REDISEÑAR    | Utiliza al menos los siguientes insumos más sostenibles para higiene y limpieza:<br>a. Utiliza productos de limpieza biodegradables<br>b. Utiliza dispensadores automáticos de papel toalla por sobre los manuales, en los baños de las áreas comunes y del personal  | 2            |                      |               |                  |                |
| 58 | MEDIR        | Cuenta con medición y registro de cantidad de insumos/materia prima comprada (en ud. o kgs/año) de todas sus compras  | 2            |                      |               |                  |                |
| 59 | CONCIENTIZAR | Cuenta con política y procedimientos de Compras Sostenibles establecido, que incluya al menos el 50% de los siguientes puntos (según aplique):<br>a. Procedimiento definido de compra de productos a granel (se mejoran los costos y se reduce el embalaje)<br>b. Procedimientos de compra que evalúen y priorice la adquisición de productos de mayor vida útil<br>c. Procedimientos de compra que evalúen y priorice la adquisición de productos y/o servicios eficientes energéticamente o con huella energética reducida<br>d. Procedimientos que prioricen la compra de insumos que provengan de recursos naturales gestionados de manera sostenible y/o prácticas de producción limpia/sostenible<br>e. Procedimientos que prioricen compras de productos en cuya fabricación se contemple el reaprovechamiento de insumos y materias primas<br>f. Procedimientos que prioricen la compra de materias primas/ insumos producidos agroecológicamente o con certificación orgánica<br>g. Procedimientos que prioricen la compra de papel reciclado o con alguna certificación de sustentabilidad nacional o internacional (etiquetado de FSC, PEFC) | 2            |                      |               |                  |                |
| 60 | DESARROLLAR  | Cuenta con el uso de documentos en formato digital y/o trámites electrónicos por sobre el formato papel   | 2            |                      |               |                  |                |
| 61 | DESARROLLAR  | Utiliza comanda digital en vez de papel   | 2            |                      |               |                  |                |



## ECOINSIGNIA

### Lista de Requisitos

SEGMENTO: Gastronómico



|              |              |  |           |          |           |           |           |
|--------------|--------------|--|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|
| 62           | REDISEÑAR    | Implementa criterios de sostenibilidad en la organización de eventos que se lleven a cabo en el establecimiento y fomenta el patrocinio y/o la cesión de salones para eventos a beneficio en temáticas de sostenibilidad | 2         |          |           |           |           |
| 63           | REDUCIR      | Evita el descarte de combustible de grupo electrógeno debido a su degradación  | 1         |          |           |           |           |
| 64           | MEDIR        | Calcula anualmente la huella material organizacional del establecimiento y define metas para su reducción interanual   | 3         |          |           |           |           |
| 65           | CONCIENTIZAR | Analiza el ciclo de vida de los productos adquiridos, contemplando la producción, el uso y su descarte final   | 2         |          |           |           |           |
| 66           | CONCIENTIZAR | Cuenta con procedimientos de compra que evalúen y prioricen la adquisición de productos y/o servicios de huella hídrica reducida   | 2         |          |           |           |           |
| 67           | REDISEÑAR    | Prioriza las compras de insumos que contemplen principios de ecodiseño   | 2         |          |           |           |           |
| 68           | REDISEÑAR    | Prioriza las compras de productos que cuenten con una certificación ambiental y/o de sostenibilidad  | 2         |          |           |           |           |
| <b>TOTAL</b> |              |  | <b>33</b> | <b>1</b> | <b>11</b> | <b>22</b> | <b>33</b> |



# ECOINSIGNIA

## Lista de Requisitos

SEGMENTO: Gastronómico



### EJE GESTIÓN AMBIENTAL

| ID           | Principio      | Requisito   | Puntaje Base | Requisito Excluyente | Nivel Inicial | Nivel Intermedio | Nivel Avanzado |
|--------------|----------------|---|--------------|----------------------|---------------|------------------|----------------|
| 69           | ADMINISTRATIVO | Cumple con los siguientes requerimientos (según aplique):<br>a. Cuenta con Certificado de Aptitud Ambiental (Ley CABA 123, Dec. 85/2019)<br>b. Cuenta con un seguro ambiental (Ley Gral del Ambiente N° 25.675 Res SAyDS N° 98 y 1973/07, 177/07, 303/07, 1639/07, 1398/08, 481/11, MAyDS N° 206/2016 y 256/2016, 204/18 y 388/18).<br>c. Se encuentra inscripto en el Registro de Actividades catalogadas como potencialmente contaminantes por ruidos y vibraciones (RAC) (Ley CABA 1540, Dec.740/07)<br>d. Cuenta con Plan de emergencias ante contingencias o accidentes        | 1            |                      |               |                  |                |
| 70           | CONCIENTIZAR   | Brinda información sobre la Política de Sostenibilidad Ambiental y las acciones de sostenibilidad que se realicen, comunicándola a todos los empleados y manteniéndola disponible para los interesados (clientes, proveedores y comunidad en gral)  | 2            |                      |               |                  |                |
| 71           | CONCIENTIZAR   | Cuenta al menos con el 50% de las siguientes acciones:<br>a. Cuenta con procedimientos y registros operativos para las actividades de mantenimiento y limpieza<br>b. Cuenta con lugar destinado exclusivamente a la ubicación ordenada de herramientas de trabajo<br>c. Implementa algún sistema de orden y limpieza, como por ejemplo, la metodología de las 5S<br>d. Cuenta con programa y registro de cuidado, mantenimiento, orden y limpieza del espacio inmediato al establecimiento<br>e. Realiza auditorías internas de evaluación del orden y limpieza del establecimiento | 2            |                      |               |                  |                |
| 72           | MEDIR          | Realiza un análisis y evaluación de seguimiento intertemporal de al menos los siguientes indicadores ambientales:<br>a. Generación de residuos<br>b. Consumo de energía<br>c. Consumo de agua<br>d. Generación de emisiones gaseosas y/o efluentes industriales / de procesos<br>e. Consumo de insumos y materias primas  | 2            |                      |               |                  |                |
| 73           | CONCIENTIZAR   | Cumple al menos el 50% de las siguientes medidas en cuanto a fomento de la movilidad sostenible:<br>a. Registra y conoce los medios de transporte utilizados por los empleados<br>b. Incentiva la movilidad sostenible difundiendo con cartelera<br>c. Fomenta el uso compartido del automóvil entre el personal facilitando coordinación de puentes  | 1            |                      |               |                  |                |
| 74           | CONCIENTIZAR   | Cuenta con la definición e implementación de una Política Sostenibilidad Ambiental que incluya:<br>a. Objetivos y metas ambientales establecidos de manera mensurable y cuantificable<br>b. Definición de las funciones, responsabilidades y autoridades en términos ambientales y/o de sostenibilidad<br>c. Implementación de un cronograma de capacitación para el personal sobre buenas prácticas ambientales  | 2            |                      |               |                  |                |
| 75           | CONCIENTIZAR   | Posee al menos el 50% de las siguientes condiciones de infraestructura para el fomento de la movilidad sostenible:<br>a. Dispone de duchas para fomentar el uso de bicicletas y otros medios no motorizados por parte del personal<br>b. Cuenta con espacio destinado al estacionamiento exclusivo de bicicletas por parte del personal y/o de clientes y/o visitantes  | 2            |                      |               |                  |                |
| 76           | DESARROLLAR    | Cuenta con plantas nativas o autóctonas en jardines, parques, canteros o macetas  | 1            |                      |               |                  |                |
| 77           | CONCIENTIZAR   | Contribuye a través de actividades y acciones de conservación y difusión, a la preservación del patrimonio histórico y cultural, tangible e intangible y al patrimonio natural y de la biodiversidad  | 2            |                      |               |                  |                |
| 78           | DESARROLLAR    | Promueve el uso de áreas verdes accesibles a los trabajadores con fines recreativos y de interacción social   | 2            |                      |               |                  |                |
| <b>TOTAL</b> |                |   | <b>17</b>    | <b>1</b>             | <b>5</b>      | <b>13</b>        | <b>17</b>      |