



ECOINSIGNIA

Lista de Requisitos para el Nivel Avanzado

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	Documentación Respaldatoria	Universo Total de Alcance	Puntaje Base	Requisito Excluyente
1	CONCIENTIZAR	Cuenta con un programa de uso racional de agua que incluya al menos: a. Capacitar periódicamente al personal en el uso racional de agua, contemplando al personal ingresante y/o eventual en caso de corresponder b. Cartelería informativa que instruya y recuerde al personal sobre el uso racional de agua c. Cartelería informativa que instruya y recuerde a los clientes sobre el uso racional de agua	Procedimientos donde se defina el programa de uso racional de agua/ Contenido y planillas de dictado y asistencia a capacitaciones en uso racional de agua/ Fotos de carteles informativos sobre uso racional que recuerden al personal y/o clientes la importancia del uso racional de agua	Todo el personal / clientes del establecimiento	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.	Política / Procedimiento/ Registro de mantenimiento preventivo y reparación de instalaciones y de las maquinarias utilizadas (ej lavandería, bombas, etc.) / Facturas de compra	Todas las maquinarias / instalaciones sanitarias del establecimiento	3	
3	REDUCIR	Utiliza lavavajillas, lavadoras y demás aparatos similares a carga completa	Registros de uso de lavavajillas. Registros de uso de lavadoras	Todas las máquinas lavadoras del establecimiento	1	
4	REDUCIR	Realiza al menos las siguientes acciones referidas al uso racional del agua en exteriores: a. Planifica y ejecuta el riego en horarios matutinos o nocturnos para evitar la evaporación y minimizar la demanda de agua b. Limpia las veredas y superficies externas de la construcción dosificando el agua con balde, y evita el uso de manguera 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	Registro o plan de riego / registro de limpieza de veredas/superficies de la construcción	Todas las superficies externas del establecimiento	1	
5	MEDIR	Cuenta con estimación / registro de medición de consumo, costo y cantidad de agua utilizada en los procesos	Estimación / Registros de consumo y costo de agua/ Estimación / Registro de la cantidad de agua utilizada en los procesos (ej.: lavandería)	Toda el agua consumida en el establecimiento	2	
6	DESARROLLAR	Cuenta con dosificadores de uso en productos de limpieza y opta por los de bajo impacto ambiental	Fotos de cartelería / facturas de compra de dosificadores para productos de limpieza/ fotos de productos de limpieza de bajo impacto ambiental	Todos los productos de limpieza del establecimiento	2	
7	DESARROLLAR	Cuenta con al menos el 50% de los siguientes tipos de dispositivos economizadores de agua: a. Dispositivos economizadores de agua en grifería, incluidas las griferías de servicio. b. Depósitos y/o mochilas para inodoros con dispositivos de doble descarga, y/o de descarga con corte automático c. Dispositivos automáticos de descarga de agua en mingitorios	Facturas de compra / fotos de dispositivos de cierre automático de grifería/ fotos de dispositivos economizadores de grifería/ fotos de dispositivos de doble descarga o descarga automática para inodoros y mingitorios	Todas las instalaciones sanitarias del establecimiento	3	
8	MEDIR	Cuenta con la instalación de medidor/es de consumo de agua en el establecimiento	Facturas de consumo de agua / Facturas de compra o instalación de medidores / registros de lectura	Toda el agua consumida en el establecimiento	3	
9	MEDIR	Calcula anualmente la huella hídrica organizacional del establecimiento y define metas para su reducción interanual	Planillas de cálculo de huella hídrica del establecimiento / resultados de cálculo interanual de huella hídrica del establecimiento / Estimación / Registros de consumo/huella hídrica y KPIs de indicadores de reducción	Toda el agua consumida en el establecimiento	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.	Facturas de compra / memoria de dimensionamiento del sistema en donde se realice la estimación del consumo y aporte de agua de lluvia recolectada para abastecerlo / fotos de sistema de recolección y reutilización de agua de lluvia/ fotos de sistema de recolección y reutilización de aguas grises	Todas las superficies con escorrentía del establecimiento	3	
11	DESARROLLAR	Cuenta con superficies porosas y/o vegetales para pisos exteriores, a fin de disminuir la escorrentía de agua de lluvia	Facturas de compra / fotos de pavimentos o cubiertas porosas para pisos exteriores	Todas las superficies de piso exteriores del establecimiento	3	
TOTAL					26	0



ECOINSIGNIA

Lista de Requisitos para el Nivel Avanzado

SEGMENTO: Gastronómico



EJE ENERGÍA

ID	Principio	Requisito	Documentación Respaldata	Universo Total de Alcance	Puntaje Base	Requisito Excluyente
12	PREVENIR	Realiza los mantenimientos periódicos de ascensores según normativa vigente	Registro de mantenimientos periódicos de ascensores según normativa vigente	Todos los ascensores del establecimiento	1	
13	CONCIENTIZAR	Cuenta con la implementación de procedimientos de compras teniendo en cuenta criterios de selección de eficiencia energética para tecnologías a adquirir	Procedimiento de compras teniendo en cuenta criterios de selección de eficiencia energética para tecnologías a adquirir	Todas las compras de tecnología consumidora de energía del establecimiento	1	
14	CONCIENTIZAR	Cuenta con programa de concientización en el uso racional de la energía, que incluya al menos: a. Capacitar periódicamente al personal en el uso racional de la energía, contemplando al personal ingresante y/o eventual en caso de corresponder b. Llevar a cabo campañas de información y difusión del uso racional de la energía	Programa de concientización en el uso racional de la energía / Contenido y planillas de asistentes a capacitaciones de uso racional de la energía / Plan de campañas de información y difusión del uso racional de la energía / Cartelería y/o piezas de comunicación sobre uso racional de la energía	Todo el personal / clientes del establecimiento	2	
15	DESARROLLAR	Utiliza cortinas interiores que evitan el incremento de la temperatura interior por efecto del sol	Facturas de compra / fotos de cortinas ignífugas	Todas las aberturas del establecimiento	1	
16	PREVENIR	Cuenta con plan, procedimiento y registro de mantenimiento y reparación de al menos el 50% de los siguientes puntos: a. Grietas e impermeabilización de superficies exteriores y membranas hidrófugas b. Rendijas en puertas y ventanas c. Plan de recambio de luminaria según su deprecación del flujo luminoso y su vida útil d. Mantenimiento y limpieza periódica de luminarias, ya que la suciedad degrada el nivel de iluminación e. Mantenimiento y limpieza periódica de ventanas, lucernarios y claraboyas	Facturas de compra / plan, procedimiento y registro de mantenimiento general y específico por tipo de aplicación / fotos de reparaciones y/o mejoras a raíz del mantenimiento periódico	Toda la infraestructura y tecnología del establecimiento	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: a. Rutinas para apagar la calefacción cuando queden vacíos los locales b. Rutinas para programar ellos termostatos de calefacción en una temperatura máxima de 20° C c. Rutinas para programar ellos termostatos de refrigeración en verano en una temperatura de 24 °C d. Rutinas para apagar la refrigeración cuando queden vacíos los locales e. Sistemas o rutinas para el aprovechamiento de la ventilación natural/cruzada f. Rutinas de apagado total de aquellos equipos que puedan quedar en modo stand by g. Rutinas para permitir el ingreso de sol para acimatar los ambientes en invierno h. Rutina de apagado total de aquellos equipos luego de ser utilizados y/o que puedan quedar encendidos sin ser utilizados	Procedimiento, rutinas y registros de gestión racional y eficiente de la energía (generales y específicas) / Fotos	Toda la infraestructura y tecnología del establecimiento	1	
18	MEDIR	Cuenta con registros actualizados de demanda y costo de energía: 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) b. Del suministro de gas/ combustibles para autogeneración	Registro de demanda y/o autogeneración de electricidad / Registro de consumo de gas / Combustibles para autogeneración	Toda la energía demandada / autogenerada del establecimiento	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	Inventario de tipos, potencia y cantidad de luminaria y artefactos consumidores de energía existentes / fotos	Todos los artefactos consumidores de energía del 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: a. Superficies vegetadas exteriores que disminuyen el albedo y mejoran la aislación térmica de la construcción b. Superficies exteriores de techos coloreadas según orientación e incidencia solar que minimicen las necesidades térmicas de la construcción c. Superficies exteriores de muros coloreadas según orientación e incidencia solar que minimicen las necesidades térmicas de la construcción d. Dispositivos de protección solar exterior, especialmente en las orientaciones menos favorables en el verano (Norte y Oeste) e. Burtetes donde sea posible a fines de evitar la pérdida del acondicionamiento interior f. Algún sistema de refrigeración pasiva en espacios colectivos (árboles, estanques, pérgolas, toldos, etc) g. Algún tipo de aislante térmico a fin de mejorar el comportamiento térmico de los techos h. Carpinterías con alto coeficiente de aislación térmica: de aluminio con ruptura de puente térmico o carpintería de PVC	Facturas de compra / fotos de mejoras	Toda la infraestructura / envolvente del establecimiento	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: a. Sectorización de los circuitos de iluminación a fin de permitir el apagado/encendido de manera local b. Instalaciones de interruptores de encendido y apagado en cada local c. Instalaciones de control adaptadas para que no se superpongan el uso del sistema de refrigeración central y los independientes d. Termostatos que permitan regular la temperatura de la climatización en cada ambiente e. Dispositivos detectores de presencia o movimiento para automatizar el encendido/apagado de la iluminación f. Instalaciones de control adecuadas a los fines de que no se superpongan el uso del sistema de calefacción central y los independientes g. Privilegia el uso de iluminación natural apagando/ dimerizando y/o controlando la iluminación artificial de forma manual	Facturas de compra / fotos de técnicas o sistemas de control automático y/o manual para la gestión racional y eficiente de la energía	Todos los locales del establecimiento	2	
22	DESARROLLAR	Cuenta con al menos un 50% de las siguientes tecnologías de consumo energético y climatización eficientes: a. Sistema de energía solar térmica para la generación de más de un 50% de su demanda de agua caliente 1 b. Sistema de climatización eficiente (bomba de calor por aerotermia, geotermia, por absorción, etc) c. Luminaria LED en instalaciones	Facturas de compra / fotos de instalaciones de consumo energético y/o climatización eficientes	Todas las necesidades de iluminación y/o climatización del establecimiento	3	
23	MEDIR	Reconoce y analiza la tarifa y potencia eléctrica contratada, y recontrata potencia y/o corrige factor de potencia a fin de evitar penalidades y optimizar el costo del servicio	Análisis de potencia óptima, constancias de recontratación de potencia y análisis de bancos de capacitores / facturas de compra y fotos de bancos de capacitores para corregir factor de potencia	Toda la energía demandada del establecimiento	2	
24	MEDIR	Calcula anualmente la huella energética organizacional del establecimiento y define metas para su reducción interanual	Planillas de cálculo de huella energética del establecimiento / resultados de cálculo interanual de huella hídrica del establecimiento / Estimación / Registros de consumo/huella energética y KPIs de indicadores de reducción	Toda la energía demandada / autogenerada del establecimiento	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: a. Sistemas para generar ventilación mecánica controlada y/o con recuperación del calor (intercambiadores de calor aire/aire, pozos canadienses, muro trombe, etc) b. Algún tipo de aislante térmico a fin de mejorar el comportamiento térmico de los muros c. Vidrio reflectante de control solar en las orientaciones menos favorables durante el verano d. Carpinterías de Doble Vidriado Hermético (DVH) o superior	Facturas de compra / fotos de mejoras	Toda la infraestructura / envolvente del establecimiento	3	



ECOINSIGNIA

Lista de Requisitos para el Nivel Avanzado

SEGMENTO: Gastronómico



26	DESARROLLAR	Se abastece de energía renovable para su consumo eléctrico de al menos una de las siguientes formas: a. Cuenta con sistema de energía solar fotovoltaica que inyecte energía renovable distribuida a la red mediante la ley 27.424 (usuario-generador) ó Res. Nac. 281/17 MATER 2 b. Compra energía renovable mediante contrato operativo (Res. Nac. 281/17 MATER) y/o cuenta con certificado de energía renovable 3	Fichas técnicas de instalación solar fotovoltaica/ Dataloggs de Sistema Solar que indiquen generación e inyección anual / Facturas eléctricas de usuario-generador/autogenerador / Certificados de energía renovable/ Contrato de compra de energía renovable Res. Nac. 281/17 MATER	Toda la energía demandada / autogenerada del establecimiento	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: a. Privilegio el uso de iluminación natural, apagando/ dimerizando y/o controlando la iluminación artificial de forma automática b. Sistema de monitoreo/automatización de los sistemas de climatización (con o sin tecnología BMS)	Fotos y/o facturas de tecnologías o sistemas de sensorización, dimerización o control automático aprovechamiento de luz natural / Facturas de compra / fotos o rutinas de sistema de monitoreo/automatización de los sistemas de climatización (con o sin tecnología BMS)	Todos los locales del establecimiento	3	
TOTAL					30	1

NOTAS:

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

2 De forma que:

- i) o bien, autogenera el equivalente a más de un 25% del consumo total anual de energía eléctrica. El porcentaje de autogeneración sobre consumo total se calcula como: $\frac{\text{Autogeneración}}{\text{Consumo Total} = \text{Autogeneración} - \text{Inyección a Red} + \text{Demanda de Red}}$;
- ii) o bien, cuya potencia pico solar fotovoltaica (kWp) sea mayor o igual al mínimo entre $(\text{30\% de la Potencia Contratada (kW)})$ 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 para el Nivel Avanzado

SEGMENTO: Gastronómico



EJE RESIDUOS

ID	Principio	Requisito	Documentación Respaldataoria	Homologable con Sello Verde	Universo Total de Alcance	Puntaje Base	Requisito Excluyente
28	ADMINISTRATIVO	Se encuentra inscripto en los registros establecidos por normativa según categorías de generación que aplique: 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) 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) c. En el Registro Nacional de Generadores de Residuos Peligrosos (Ley NAC 24.051) 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 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) f. En el Registro de Emisiones de Fuentes Fijas (Ley CABA 1.356/04, Dec. 198/06)	Constancia de inscripción 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) Constancia de inscripción en el Registro de Generadores de Residuos Peligrosos y Certificado de Gestión de Residuos Peligrosos (Ley CABA 2.214/07, Dec. 2020/07, Res. 182/APRA/15) Constancia de inscripción en el Registro Nacional de Generadores de Residuos Peligrosos (Ley NAC 24.051) Constancia de inscripción en el Registro de Generadores de Residuos Patogénicos (Ley CABA 154, Dec. 1886/GCBA/01, Dec. 706/GCBA/05) Constancia de inscripción en el Registro de Generadores, Operadores y Transportistas de Aceites Vegetales Usados (REGOTAVU) (Ley CABA 3.666, Dec. 239/10, Res. 94/APRA/10) Constancia de inscripción en el Registro de Emisiones de Fuentes Fijas (Ley CABA 1.356/04, Dec. 198/06)		Todo el establecimiento	1	
29	ADMINISTRATIVO	Cuenta con la siguiente documentación que aplica al vertido de efluentes líquidos de actividades industriales / productivas / procesos (según aplique): a. Declaración jurada anual de vuelco de efluentes líquidos b. Factibilidad hidráulica emitida por AySA (Res. SAyDS 555/12) c. Presenta carpeta técnica de efluentes ante la Dirección de Prevención y Reconstrucción Ambiental (DPYRA) d. Exhibe plano acorde a la realidad de las instalaciones sanitarias del establecimiento (en los casos de vuelco de efluentes líquidos)	Declaración jurada anual de vuelco de efluentes líquidos/ Copia de factibilidad hidráulica de vuelco emitida por AySA (Res. SAyDS 555/12) Constancia de presentación de Carpeta Técnica de efluentes ante la DPYRA/ Plano de instalaciones sanitarias		Todos los efluentes del establecimiento	1	
30	ADMINISTRATIVO	Cuenta con una gestión integral de los PCBs según la normativa vigente (según aplique) que contemple: a. Presenta Declaración Jurada de existencia de PCBs b. Inscripción en el Registro de Generadores o Poseedores de PCBs (más de 1 litro) c. Declara las técnicas de tratamiento de PCBs elegidas y justifica técnicamente su elección d. Cuenta con subaseguro, fondo de reparación u otra garantía equivalente ante contingencias por uso de PCBs e. Cuenta con Declaración Jurada Anual de Cumplimiento o de Modificación de PCBs, según Art. 12, Dto. 217/03, de Ley 760 f. Realiza el traspase, la extracción de muestras, el transporte, almacenamiento y/o tratamiento de los residuos que contengan PCBs de acuerdo a las normas contenidas en la Ley 24.051 y Dto. 531/93, 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 g. Presenta con Plan de Eliminación Gradual de PCBs 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 i. Cuantifica las instalaciones con el espacio y condiciones de almacenamiento transitorio reglamentarios de PCBs (Dto. 217/03)	Presenta Declaración Jurada de existencia de PCBs/ Constancia de inscripción en el Registro de Generadores o Poseedores de PCBs (más de 1 litro)/ Manifestos de los PCBs usados entregados a transportistas y operadores autorizados inscriptos en el Registro Nacional de Generadores, Transportistas y Operadores de la Ley N° 24.051/ Declaración de las técnicas de tratamiento elegidas y justificación técnica de su elección/ Fotos de autoseguro, registros de fondo de reparación u otra garantía equivalente/ Declaración Jurada Anual de Cumplimiento o de Modificación, según Art. 12, Dto. 217/03, de Ley 760/ Fotos de identificaciones según lo prescripto en el Art. 4° de la Ley 760, de los productos, equipos instalaciones o sistemas en uso que contengan o hayan contenido PCBs/ Fotos de adecuaciones de instalaciones para contar con el espacio y condiciones de almacenamiento transitorio reglamentarios de PCBs (Dto. 217/03) Constancias de traspase, extracción de muestras, transporte, almacenamiento y/o tratamiento de los residuos que contengan PCBs de acuerdo a las normas contenidas en la Ley 24.051 y Dto. 531/93, 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/ Plan de Eliminación Gradual de PCBs/ Fotos de identificaciones según lo prescripto en el Art. 4° de la Ley 760, de los productos, equipos instalaciones o sistemas en uso que contengan o hayan contenido PCBs/ Fotos de adecuaciones de instalaciones para contar con el espacio y condiciones de almacenamiento transitorio reglamentarios de PCBs (Dto. 217/03)		Todo el PCB en el establecimiento	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)	Resultados del muestreo de emisiones de fuentes fijas / Facturas de compra / fotos de sensores de fuga de gas refrigerante amoníaco (Ley CABA 172, Dec. 863/999)		Todas las emisiones fugativas y de fuentes fijas del establecimiento	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)	Copia del protocolo de monitoreo vuelco de efluentes / Facturas de instalación / fotos de cámara de toma de muestras y medición de caudales de efluentes líquidos (CTM-MC)		Todos los efluentes del establecimiento	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): a. El espacio de acopio cuenta con balsa de contención anti-derrame b. El espacio de acopio cuenta con extintor químico c. El espacio de acopio cuenta con ventilación d. El espacio de acopio cuenta con una sobrecapacidad superior a 1/3 del volumen almacenado e. El espacio de acopio cuenta con la impermeabilización de su superficie f. El espacio de acopio cuenta con contenedores adecuados en cantidad y calidad, segregados según riesgo g. Cumple con el tiempo reglamentario de almacenamiento de los residuos peligrosos hasta el retiro por transportista habilitado h. El espacio de acopio cuenta dispone de kit antíderrames i. Cuenta con bolsa amarilla de 100 micrones de espesor para el acopio j. Rotula los contenedores destinados al acopio transitorio de residuos peligrosos, indicando tipo de corriente según lo establece la normativa vigente k. Posee los manifiestos de retiro de residuos peligrosos otorgado por transportista habilitado l. Posee los certificados de tratamiento y disposición final de residuos peligrosos otorgados por tratador habilitado	Foto de espacio de acopio transitorio reglamentario de los residuos peligrosos/ Fotos de señalizaciones de acceso restringido del sector de acopio de residuos peligrosos/ Fotos de contenedores decaídos en cantidad y calidad de los residuos peligrosos segregados según riesgo y rotulados según corriente/ Foto de balsa de contención anti-derrame para residuos peligrosos/ Facturas de compra y/o fotos de extintor químico para área de residuos peligrosos/ Fotos de ventilación para área de residuos peligrosos/ Fotos de almacenamiento adecuado para tener capacidad superior a 1/3 del volumen almacenado/ Fotos de cubiertas impermeabilizadas de la superficie del sector de acopio de residuos peligrosos/ Fotos de kit antíderrames en lugar de acopio de residuos peligrosos/ Fotos de bolsa amarilla de 100 micrones de espesor para residuos peligrosos/ Manifestos de retiro de residuos peligrosos por parte del transportista habilitado / fotos de contenedores y manifiestos de retiro de residuos de aceites minerales y pinturas/ Manifestos de retiro de residuos peligrosos por parte del transportista habilitado/ Certificados de tratamiento y disposición final de residuos peligrosos		Todos los residuos peligrosos generados en el establecimiento	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): a. Posee los manifiestos de retiro de residuos patogénicos otorgado por transportista habilitado b. Posee los certificados de tratamiento y disposición final de residuos patogénicos otorgados por tratador habilitado	Fotos de espacio para acopio reglamentario de residuos patogénicos según Dec. 706/05 / Manifestos de retiro de residuos patogénicos/ Certificados de tratamiento y disposición final de residuos patogénicos		Todos los residuos patogénicos generados en el establecimiento	1	
35	REDISEÑAR	Separa y cuenta con espacio de almacenamiento transitorio para los aceites vegetales usados (AVUs), que cuente con balsa 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): a. Posee los manifiestos de retiro de residuos realizados por el transportista habilitado de AVUs b. Posee el alta en el sistema de trazabilidad de AVUs (TAVUs)	Fotos del espacio de almacenamiento para AVUs/ Fotos de balsa de contención para el almacenamiento de AVUs / Manifestos de transporte de AVUs/ Constancia de alta en el sistema de trazabilidad de AVUs (TAVUs)		Todos los AVUs generados en el establecimiento	1	
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)	Fotos del sector exclusivo de acopio de RAEEs/ Remitos de retiro de RAEEs		Todos los RAEEs generados en el establecimiento	1	



ECOINSIGNIA

Lista de Requisitos para el Nivel Avanzado

SEGMENTO: Gastronómico



37	REDISEÑAR	Separa los residuos húmedos y secos/domiciliarios según establece la normativa de aplicación y cumple lo siguiente: a. Cuenta con cestos de colores diferenciados para las fracciones de los residuos húmedos (negro) y de los residuos secos o reciclables (verde) b. Cuenta con cestos diferenciados en espacios comunes/áreas de servicio/ áreas de recreación/ habitaciones, en caso de corresponder c. Exhibe indicaciones claras acerca de los residuos (tipos y ejemplos) que deben disponerse en cada cesto d. Dispone los residuos secos o reciclables en la campaña verde/puntos verdes (pequeño generador) o hace entrega a la cooperativa de recuperadores urbanos asignada a la zona/ONG (gran generador)	Facturas de compra / fotos de cestos diferenciados para residuos húmedos y reciclables (total) / Fotos de carteles e indicaciones claras acerca de los residuos (tipos y ejemplos) que deben arrojarse en cada cesto / Remitos de retro de residuos reciclables de la cooperativa de recuperadores urbanos asignada a la zona / fotos de residuos retirados/ registro de residuos reciclables generados	Todos los residuos húmedos y secos del establecimiento	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)	Facturas de compra / fotos de cestos y manifiestos de retro de residuos pilas, baterías, tubos y lámparas, cartuchos de tinta y toners / Manifiestos de retro de residuos peligrosos por parte del transportista habilitado/ Certificados de tratamiento y disposición final de residuos peligrosos	Todos los REGU/RSME generados en el establecimiento	1	
39	CONCIENTIZAR	Cuenta con la implementación de un plan integral de gestión de los residuos generados, que incluya al menos: a. Capacitar regularmente al personal sobre la metodología y correcta gestión de residuos, contemplando al personal ingresante y/o eventual en caso de corresponder b. Cartelera que brinde instrucciones claras y suficientes al empleado/cliente o visitante sobre la correspondiente separación de los residuos en las fracciones establecidas	Copia del plan de gestión de residuos/ Contenido, programa y planillas de asistencia de capacitaciones regulares al personal sobre la correcta gestión de residuos/ Copias o fotos de instrucciones al empleado/cliente sobre la correspondiente separación de residuos en distintas fracciones	Todo el personal / clientes del establecimiento	2	
40	CONCIENTIZAR	Fomenta la envoltura de restos de comida para los comenzales, evitando desperdicios de alimentos	Fotos de cartelera o comunicación que fomente la envoltura de restos de comida para los comenzales	Todos los clientes del establecimiento	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	Fotos de cestos diferenciados para residuos según tipo/ Fotos de puestos administrativos, privados o de otra índole, sin cestos papeleros	Todos los locales del establecimiento	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	Procedimiento y registro y/o fotos de cestos de nivel de llenado de cestos de residuos/ Procedimiento que permita identificar los sectores que poseen mayor dificultad para la separación de residuos	Todos los locales del establecimiento	1	
43	MEDIR	Mide, monitorea y registra de la cantidad generada de residuos sólidos (en ud. o kgs/año), disgregada la información por corriente: a. Cuenta con registro de los residuos húmedos que se envían a relleno sanitario b. Cuenta con registro de generación de residuos reciclables o secos c. Cuenta con registro de generación de AVUs d. Cuenta con registro de la generación de residuos peligrosos e. Cuenta con registro de la generación de residuos patógenos f. Cuenta con registro de la generación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEEs) g. Cuenta con registro de la generación de otros REGU/RSME h. Cuenta con registro de la generación de residuos orgánicos compostables	Registro de la cantidad de de residuos generados que se envían a relleno sanitario/ registro de residuos reciclables generados/ registro de residuos peligrosos generados/ registros de residuos patógenos generados/ residuos de AVUs generados	Todos los residuos sólidos generados	2	
44	MEDIR	Calcula anualmente la huella de carbono organizacional del establecimiento y define metas para su reducción interanual	Planillas de cálculo de huella de carbono del establecimiento / resultados de cálculo interanual de huella de carbono del establecimiento / Estimación / Registros de consumo/huella de carbono y KPIs de indicadores de reducción	Todas las emisiones GEI generadas en el establecimiento	3	
45	REDISEÑAR	Separa los residuos reciclables en más de una fracción	Facturas de compra / fotos de cestos para más de una fracción diferenciada de residuos reciclables	Todos los residuos reciclables del establecimiento	2	
46	REDISEÑAR	Separa los residuos orgánicos compostables (restos vegetales, pasto, poda, etc) destinados a la recolección diferenciada por transportista habilitado	Facturas de compra / remitos de retro orgánicos compostables	Todos los residuos orgánicos compostables	3	
47	CONCIENTIZAR	Instrumenta incentivos para la separación de residuos	Copias de procedimientos de incentivos o planes motivacionales para la separación de residuos	Todo el personal / clientes del establecimiento	2	
48	CONCIENTIZAR	Mantiene vigente acuerdos con diferentes actores y ONGs para fomentar el reciclado	Copia de acuerdos con diferentes actores y ONGs para fomentar el reciclado	Acuerdos puntuales	2	
49	REDISEÑAR	Separa los residuos orgánicos compostables y los destina al compostaje in situ	Facturas de compra / fotos de cestos para compostaje/composteras	Todos los residuos orgánicos compostables del establecimiento	3	
50	REDISEÑAR	Usa bolsas biodegradables para el acopio de los residuos húmedos	Facturas de compra / fotos de bolsas biodegradables para residuos húmedos	Todos los residuos húmedos del establecimiento	3	
TOTAL					38	11



ECOINSIGNIA

Lista de Requisitos para el Nivel Avanzado

SEGMENTO: Gastronómico



EJE INSUMOS

ID	Principio	Requisito	Documentación Respaldatória	Homologable con Sello Verde	Universo Total de Alcance	Puntaje Base	Requisito Excluyente
51	REDISEÑAR	Cumple con al menos las siguientes medidas de manejo de sobres, bolsas y sorbetes: 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 b. Usar entrega/vende bolsas de consorcio en color 100% verde para residuos reciclables, y 100% negro para residuos húmedos c. No utiliza, entrega y/o expende sorbetes plásticos de un solo uso (Res. 816/MAYEPGC/19)	Fotos de sobres/bolsas alternativas a sobres no biodegradables, o bolsas plásticas no biodegradables tipo camiseta o riñón, bolsas oxodegradables, bolsas no biodegradables menores o iguales a 15 cm x 20 cm, con los productos o mercaderías vendidas (Excepto cristal o de arranque en contacto con productos) (Res. 341/APRA/16) / Fotos de piezas de comunicación y pósters explicativos de la Res. 341/APRA/16 conforme al Art. VII de su Anexo / Fotos de las bolsas de consorcio que usa/entrega/vende, en color 100% verde para residuos reciclables, y 100% negro para residuos húmedos / Fotos / facturas de alternativas a sorbetes plásticos de un solo uso (Res. 816/MAYEPGC/19)		Todos los sobres, bolsas y sorbetes del establecimiento	1	
52	CONCIENTIZAR	Cuenta con política y procedimientos de Compras Sostenibles establecido, que incluya al menos los siguientes criterios: a. Procedimiento definido de compras de insumos con packaging biodegradable o reducido o reutilizable b. Procedimiento que priorice la elección de empresas locales a la hora de seleccionar y comprar insumos y materias primas 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 d. Procedimiento que priorice la adquisición de insumos que sean reutilizables o con potencialidad de reciclaje	Política y procedimiento de compras sostenibles / Facturas de compra / fotos de insumos con packaging biodegradable o reducido / procedimientos que incorporen criterio de priorización de compras de insumos con packaging biodegradable o reducido / fotos de compras de proveedores locales / procedimientos que incorporen criterio de priorización de compras locales / fotos de compras de productos recargables que reemplazan a desechables / procedimientos que incorporen criterio de priorización de compras de productos recargables por sobre desechables / fotos de compras de insumos reutilizables / procedimientos que incorporen criterio de priorización de compras de insumos reutilizables		Todas las compras del establecimiento	1	
53	CONCIENTIZAR	Realiza al menos las siguientes prácticas de concientización, uso y gestión sostenible de los insumos en el establecimiento (según aplique): a. Desestima y desalienta el uso de vasos descartables en máquinas expendedoras de café o dispensers de agua 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) c. Cuenta con prácticas de reutilizar como papel "borrador" las impresiones descartadas d. Mantiene las impresoras configuradas para imprimir a doble cara de forma predefinida e. Garantiza a los visitantes ocasionales la posibilidad de uso de vasos o tazas reutilizables f. Fomenta el uso de bolsas reutilizables por parte del personal del establecimiento g. Fomenta el uso de bolsas reutilizables por parte de los clientes o visitantes ocasionales	Fotos de piezas de comunicación que fomenten el uso de vasos propios o reutilizables entre los empleados / Facturas de compra / fotos de vajilla reutilizable para empleados/ catelería que fomente el uso de vajilla reutilizable / Fotos de papel "borrador" utilizado a partir de las impresiones descartadas / Procedimiento que fomente la utilización de papel "borrador" a partir de las impresiones descartadas / Print Screen de configuración de impresoras para imprimir a doble cara de forma predefinida / fotos de vasos y tazas reutilizables para visitantes / Procedimiento donde se fomente el uso de bolsas reutilizables por parte del personal del establecimiento / fotos de bolsas reutilizables entregadas a empleados y/o visitantes		Todos los insumos/materia prima comprada en el establecimiento	2	
54	CONCIENTIZAR	Cumple con las siguientes medidas mínimas para el manejo de insumos químicos y/o peligrosos: a. Almacena los insumos químicos y/o peligrosos en un depósito exclusivo destinado para tal fin b. Cuenta con la correcta rotulación de los envases de estos insumos c. Mantiene disponibles sus hojas de seguridad en el lugar donde estos se almacenan y utilizan d. Cuenta con batesas de contención para envases que contienen insumos líquidos peligrosos	Foto de depósito exclusivo para insumos químicos y/o peligrosos / Foto de rótulos de envases de insumos químicos y/o peligrosos / Copias y fotos de hojas de seguridad de los insumos químicos y/o peligrosos en el lugar donde estos se almacenan y utilizan / Fotos de batesas de contención para envases que contienen insumos líquidos peligrosos		Todos los insumos químicos gestionados en el establecimiento	2	
55	REDISEÑAR	Propone una oferta de alimentos sostenibles en restaurant/bar/salón, cumpliendo al menos el 50% de los siguientes puntos: a. Planifica la carta del restaurant/salón comedor por estación, considerando disponibilidad local de materias primas b. Ofrece al menos una opción de alimentos o un menú para vegetarianos o veganos c. Ofrece un vaso de agua por persona apta para el consumo humano d. Ofrece sal libre de sodio como opción a la sal común	Copia de la carta del restaurant/salón comedor planificada por estación, considerando disponibilidad local de materias primas / procedimientos que incorporen criterio de planificación de la carta del restaurant/salón comedor por estación, considerando disponibilidad local de materias primas / Copia de la carta del restaurant/salón comedor con por lo menos una opción de alimentos o un menú para vegetarianos o veganos / procedimientos que incorporen criterio de planificación de la carta del restaurant/salón con por lo menos una opción de alimentos o un menú para vegetarianos o veganos / Procedimiento donde se establezca el ofrecimiento de un vaso de agua por persona apta para el consumo en el restaurant/bar/salón comedor / Procedimiento donde se establezca el ofrecimiento de sal libre de sodio, como opción a la sal común en el restaurant/bar/salón comedor		Toda la oferta de alimentos del establecimiento	1	
56	REDISEÑAR	Utiliza al menos los siguientes insumos más sostenibles para higiene y limpieza: a. Utiliza productos de limpieza biodegradables b. Utiliza dispensadores automáticos de papel toalla por sobre los manuales, en los baños de las áreas comunes y del personal	Facturas de compra / fotos de productos de limpieza biodegradables / fotos de dispensadores automáticos de papel toalla en los baños de las áreas comunes y del personal		Todos los insumos para higiene y limpieza del establecimiento	2	
57	REUTILIZAR	Cuenta con vajilla reutilizable y desestima la vajilla de un solo uso (platos, cubiertos, vasos o tazas, servilletas, etc.) para uso del cliente	Facturas de compra / fotos de vajilla reutilizable para clientes		Toda la vajilla del establecimiento	2	
58	MEDIR	Cuenta con medición y registro de cantidad de insumos/materia prima comprada (en ud. o kgs/litro) de todas sus compras	Registros de cantidades compradas de insumos/materia prima		Todos los insumos/materia prima comprada en el establecimiento	2	
59	CONCIENTIZAR	Cuenta con política y procedimientos de Compras Sostenibles establecido, que incluya al menos el 50% de los siguientes puntos (según aplique): a. Procedimiento definido de compra de productos a granel (se mejoran los costos y se reduce el embalaje) b. Procedimientos de compra que evalúen y priorice la adquisición de productos de mayor vida útil c. Procedimientos de compra que evalúen y priorice la adquisición de productos y/o servicios eficientes energéticamente o con huella energética reducida d. Procedimientos que prioricen la compra de insumos que provengan de recursos naturales gestionados de manera sostenible y/o prácticas de producción limpia/sostenible e. Procedimientos que prioricen compras de productos en cuya fabricación se contemple el reaprovechamiento de insumos y materias primas f. Procedimientos que prioricen la compra de materias primas/ insumos producidos agroecológicamente o con certificación orgánica g. Procedimientos que prioricen la compra de papel reciclado o con alguna certificación de sostenibilidad nacional o internacional (etiquetado de FSC, PEFC)	Facturas de compra / fotos de productos a granel / procedimientos que incorporen criterio de priorización de compras de productos a granel / Procedimientos de compra que incluyan evaluación de la vida útil de los insumos comprados / Procedimientos de compra que incluyan evaluación de huella y/o eficiencia energética de productos o servicios adquiridos / matrices de análisis y evaluación de productos o servicios comprados / fotos de compras de productos que provengan de recursos naturales gestionados de manera sostenible / procedimientos que incorporen criterio de priorización de compras de productos que provengan de recursos naturales gestionados de manera sostenible / certificaciones de sostenibilidad de insumos / fotos de compras que en la fabricación de insumos contemple el reaprovechamiento de componentes / procedimientos que incorporen criterio de priorización de compras que en la fabricación de insumos contemple el reaprovechamiento de componentes / certificaciones de insumos con componentes reciclados y/o reutilizados / fotos de compras de materias primas producidas agroecológicamente o con certificación orgánica / procedimientos que incorporen criterio de priorización de compras de materias primas producidas agroecológicamente o con certificación orgánica / fotos de compras de papel reciclado o con alguna certificación de sostenibilidad / procedimientos que incorporen criterio de priorización de compras de papel reciclado o con alguna certificación de sostenibilidad		Todas las compras del establecimiento	2	
60	DESARROLLAR	Cuenta con el uso de documentos en formato digital y/o trámites electrónicos por sobre el formato papel	Fotos de piezas de comunicación que fomente el uso de documentos en formato digital y/o trámites electrónicos		Todos los documentos gestionados en el establecimiento	2	
61	DESARROLLAR	Utiliza comanda digital en vez de papel	Fotos de sistema de comanda digital		Todos los pedidos/comandas del establecimiento	2	
62	REDISEÑAR	Implementa criterios de sostenibilidad en la organización de eventos que se lleven a cabo en el establecimiento y fomenta el padrínago y/o la cesión de salones para eventos a beneficio en temáticas de sostenibilidad	Procedimiento de criterios de sostenibilidad en la organización de eventos que se lleven a cabo en el establecimiento / Convenio de padrínago y/o la cesión de salones para eventos a beneficio en temáticas de sostenibilidad		Todos los eventos organizados por el establecimiento	2	



ECOINSIGNIA

Lista de Requisitos para el Nivel Avanzado

SEGMENTO: Gastronómico



63	REDUCIR	Evita el descarte de combustible de grupo electrógeno debido a su degradación	Procedimiento de mantenimiento de grupo electrógeno y conservación de combustible	Todos los grupos electrógenos del establecimiento	1	
64	MEDIR	Calcula anualmente la huella material organizacional del establecimiento y define metas para su reducción interanual	Planillas de cálculo de huella material del establecimiento / resultados de cálculo interanual de huella material del establecimiento / Estimación / Registros de consumo/huella material y KPIs de indicadores de reducción	Todos los flujos de materiales gestionados en el establecimiento	3	
65	CONCIENTIZAR	Analiza el ciclo de vida de los productos adquiridos, contemplando la producción, el uso y su descarte final	Procedimientos de compra que incluyan análisis del ciclo de vida de los insumos comprados / matrices de análisis y evaluación de productos comprados	Todos los productos adquiridos por el establecimiento	2	
66	CONCIENTIZAR	Cuenta con procedimientos de compra que evalúen y prioricen la adquisición de productos y/o servicios de huella hídrica reducida	Procedimientos de compra que incluyan evaluación de huella y/o eficiencia hídrica de productos o servicios adquiridos / matrices de análisis y evaluación de productos o servicios comprados	Todas las compras del establecimiento	2	
67	REDISEÑAR	Prioriza las compras de insumos que contemplen principios de ecodiseño	Facturas de compra / fotos de compras de insumos que contemplen su ecodiseño / procedimientos que incorporen criterio de priorización de compras de insumos que contemplen su ecodiseño	Todas las compras del establecimiento	2	
68	REDISEÑAR	Prioriza las compras de productos que cuenten con una certificación ambiental y/o de sostenibilidad	Facturas de compra / fotos de compras de productos que cuenten con una certificación ambiental y/o de sostenibilidad / procedimientos que incorporen criterio de priorización de compras de productos que cuenten con una certificación ambiental y/o de sostenibilidad	Todas las compras del establecimiento	2	
TOTAL					33	1



ECOINSIGNIA
Lista de Requisitos para el Nivel Avanzado
 SEGMENTO: Gastronómico



EJE GESTIÓN AMBIENTAL

ID	Principio	Requisito	Documentación Respaldataoria	Universo Total de Alcance	Puntaje Base	Requisito Excluyente
69	ADMINISTRATIVO	Cumple con los siguientes requerimientos (según aplique): a. Cuenta con Certificado de Aptitud Ambiental (Ley CABA 123, Dec. 85/2019) b. Cuenta con un seguro ambiental (Ley Gral del Ambiente N° 25.873 Res. SAgDS N° 98 y 1973/07, 177/07, 3030/7, 1639/07, 1989/08, 481/11, MAYDS N° 2062/06 y 256/2016, 204/18 y 388/18). c. Se encuentra inscripto en el Registro de Actividades catalogadas como potencialmente contaminantes por ruidos y vibraciones (RAC) (Ley CABA 1540, Dec.740/07) d. Cuenta con Plan de emergencias ante contingencias o accidentes	Certificado de Aptitud Ambiental (Ley CABA 123, Dec. 85/2019) / Poliza de seguro ambiental / Constancia de inscripción en el Registro de Actividades catalogadas como potencialmente contaminantes por ruidos y vibraciones (RAC) (Ley CABA 1540, Dec.740/07) / Plan de emergencias ante contingencias o accidentes	Toda la actividad dentro de toda la superficie del establecimiento	1	
70	CONCIENTIZAR	Brinda información sobre la Política de Sostenibilidad Ambiental y las acciones de sostenibilidad que se realicen, comunicandola a todos los empleados y manteniéndola disponible para los interesados (clientes, proveedores y comunidad en gral)	Fotos de piezas de comunicación que informen de la política de sostenibilidad Ambiental y las acciones de sostenibilidad que se realicen a empleados, clientes, proveedores y comunidad en gral.	Todo el personal/clientes del establecimiento	2	
71	CONCIENTIZAR	Cuenta al menos con el 50% de las siguientes acciones: a. Cuenta con procedimientos y registros operativos para las actividades de mantenimiento y limpieza b. Cuenta con lugar destinado exclusivamente a la ubicación ordenada de herramientas de trabajo c. Implementa algún sistema de orden y limpieza, como por ejemplo, la metodología de las 5S d. Cuenta con programa y registro de cuidado, mantenimiento, orden y limpieza del espacio inmediato al establecimiento e. Realiza auditorías internas de evaluación del orden y limpieza del establecimiento	Procedimientos y registros operativos para las actividades de mantenimiento y limpieza/ Fotos de lugar exclusivo para herramientas de trabajo / Manuales / Procedimientos de metodología 5S / Programa y/o registro de cuidado, mantenimiento, orden y limpieza del espacio inmediato al establecimiento / Registro y/o informes de auditorías internas de evaluación del orden y limpieza del establecimiento	Todos los locales del establecimiento	2	
72	MEDIR	Realiza un análisis y evaluación de seguimiento intertemporal de al menos los siguientes indicadores ambientales: a. Generación de residuos b. Consumo de energía c. Consumo de agua d. Generación de emisiones gaseosas y/o efluentes industriales / de procesos e. Consumo de insumos y materias primas	Planillas o documentos donde se registre la evolución de indicadores ambientales de generación de residuos y/o de consumo de energía y/o de consumo de agua y/o de generación de emisiones y/o de efluentes industriales / de procesos y/o de consumo de insumos y materias primas	Todas las entradas y salidas del establecimiento	2	
73	CONCIENTIZAR	Cumple al menos el 50% de las siguientes medidas en cuanto a fomento de la movilidad sostenible: a. Registra y conoce los medios de transporte utilizados por los empleados b. Incentiva la movilidad sostenible difundiendo con cartelero c. Fomenta el uso compartido del automóvil entre el personal facilitando coordinación de puentes	Resultados de encuesta de relevamiento de medios de transporte utilizados por empleados/ Piezas de comunicación que fomenten el uso de movilidad sostenible entre los empleados / Piezas de comunicación que promuevan el uso compartido del automóvil/ Planilla de coordinación de viajes en auto compartido	Todo el personal del establecimiento	1	
74	CONCIENTIZAR	Cuenta con la definición e implementación de una Política Sostenibilidad Ambiental que incluya: a. Objetivos y metas ambientales establecidos de manera mensurable y cuantificable b. Definición de las funciones, responsabilidades y autoridades en términos ambientales y/o de sostenibilidad c. Implementación de un cronograma de capacitación para el personal sobre buenas prácticas ambientales	Política de Sostenibilidad Ambiental/ Documento donde se identifiquen y evalúen los aspectos ambientales de las actividades del establecimiento/ Herramientas de trabajo, documentos y archivos donde se reflejen los objetivos y metas establecidos y su monitoreo/ Procedimiento donde se definan, documenten y comuniquen las funciones, responsabilidades y autoridades en términos ambientales y/o de sostenibilidad/ Factura de prestación de servicios ambientales	Todo el personal del establecimiento	2	
75	CONCIENTIZAR	Posee al menos el 50% de las siguientes condiciones de infraestructura para el fomento de la movilidad sostenible: a. Dispone de duchas para fomentar el uso de bicicletas y otros medios no motorizados por parte del personal b. Cuenta con espacio destinado al estacionamiento exclusivo de bicicletas por parte del personal y/o de clientes y/o visitantes	Fotos de vestuario/duchas para empleados / Fotos de los espacios destinados al estacionamiento de bicicletas	Todo el personal/clientes del establecimiento	2	
76	DESARROLLAR	Cuenta con plantas nativas o autóctonas en jardines, parques, canteros o macetas	Fotos de plantas nativas u autóctonas en jardines, parques, canteros o macetas	Todos los jardines/parques/canteros/macetas del establecimiento	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	Piezas de difusión de actividades y acciones de conservación y preservación del patrimonio histórico y cultural, tangible e intangible	Acciones de conservación y difusión específicas	2	
78	DESARROLLAR	Promueve el uso de áreas verdes accesibles a los trabajadores con fines recreativos y de interacción social	Fotos de áreas verdes accesibles a los trabajadores con fines recreativos y de interacción social / piezas de comunicación que promuevan su utilización	Todas las áreas recreativas y de interacción al aire libre del establecimiento	2	
TOTAL					17	1