

## DISCIPLINARE PER IL MARCHIO DI QUALITA' "PARCHI ATTIVI"

### Premessa

Il presente disciplinare viene accettato e sottoscritto dalle aziende che aderiscono al progetto "Parchi Attivi". Il rispetto del presente disciplinare da diritto, previa autorizzazione scritta da parte della Regione dell'Umbria, all'esposizione del marchio "Parchi Attivi" nella propria struttura/attività e alla promozione dedicata come da progetto di sviluppo turistico. Il presente disciplinare (anche in lingua inglese) dovrà essere affisso, in maniera visibile all'interno degli spazi della struttura. All'interno del sito internet [www.parchiattivi.it](http://www.parchiattivi.it) sarà creata un'apposita sezione per la ricezione di eventuali reclami, anomalie nel servizio derivanti dalla non applicazione del presente disciplinare, suggerimenti e apprezzamenti del lavoro svolto.

La struttura dovrà comunque essere in possesso di tutte le autorizzazioni per l'espletamento della tipologia di servizio offerto e rispettare tutte le norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro e sull'accessibilità alle persone diversamente abili.

### REQUISITI DI QUALITA' DEL SERVIZIO Per le strutture ricettive e della ristorazione

#### COMUNICAZIONE

1. L'azienda garantisce la promozione delle informazioni relative al progetto Parchi Attivi e del materiale relativo ai parchi regionali e alla rete dei siti Natura 2000. Il materiale informativo deve essere offerto in più lingue.
2. L'azienda si impegna ad informare i propri collaboratori, tramite un documento scritto, degli impegni che la stessa, adotta in campo ambientale, necessari per l'adesione al progetto Parchi Attivi.

#### PUNTO DI ACCOGLIENZA E RAPPORTI CON IL PUBBLICO

3. L'azienda si impegna a formare il proprio personale relativamente alla conoscenza di almeno una lingua straniera.
4. L'azienda offre direttamente o indirettamente al cliente le attrezzature e le informazioni necessarie allo svolgimento delle pratiche sportive .
5. Le strutture dotate di ristorante si impegnano a fornire pranzi al sacco in contenitori in mater-bi o compostabili.

#### AREE DELLA STRUTTURA

5. Nella struttura deve essere presente un *internet point*.
6. La struttura si impegna a mettere a disposizione uno spogliatoio adeguatamente allestito.
7. La struttura si impegna, ove possibile, a fornire un deposito per la sistemazione delle attrezzature necessarie per lo svolgimento delle attività sportive.
8. La struttura si impegna, ove possibile, a fornire assistenza per piccole riparazioni. Nel caso in cui tale requisito non fosse raggiungibile, la struttura si impegna a fornire ai clienti un contatto diretto con i centri di assistenza.

9. La struttura dovrà essere dotata di un angolo attrezzato per garantire un servizio di ristorazione adeguato alle esigenze nutrizionali del cliente/sportivo.

### VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

10. L'azienda realizza presso la propria struttura almeno due eventi (degustazioni enogastronomiche, mostre, incontri ecc.) per la valorizzazione del Parco e dei suoi prodotti.
11. Nella struttura, ove possibile, è presente uno spazio per l'esposizione e offerta di prodotti tracciati artigianali e enogastronomici del Parco.
12. L'azienda propone piatti della tradizione che valorizzino prodotti tipici locali.

### GESTIONE, RIDUZIONE E RICICLAGGIO DEI RIFIUTI

13. L'azienda pratica la raccolta differenziata di alcune categorie di rifiuti: frazione umida, carta e cartone, vetro, plastica, alluminio, pile, medicinali scaduti secondo le indicazioni fornite dal gestore del servizio pubblico di raccolta.
14. Nelle stanze o in altri locali della struttura devono essere chiaramente visibili ai clienti le informazioni su come separare i rifiuti.
15. L'azienda si adopera a non utilizzare prodotti usa e getta, come:
  - Prodotti da bagno monodose/monouso
  - Prodotti per la prima colazione monodose (marmellata, zucchero, burro etc.)
  - Bicchieri, piatti, stoviglie di plastica. Si fa particolare riferimento a prodotti da distribuire in confezione monodose, possibilmente in vetro o le cui caratteristiche soddisfino requisiti di riciclabilità.
16. L'azienda nella selezione dei fornitori tiene in considerazione le prestazioni ambientali degli stessi e le caratteristiche dei prodotti quali riciclabilità, biodegradabilità, dimensioni degli imballaggi, consumi energetici, ecc.

### SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E PAESAGGIO

17. Per le nuove sistemazioni esterne, la struttura valorizza e riqualifica le componenti biotiche e paesaggistiche dell'ecosistema e utilizza specie tipiche dell'area (ad esempio per le siepi)
18. L'azienda fornisce agli ospiti informazioni sulle norme di buona prassi (risparmio acqua, energia ecc.) mediante avvisi o altro materiale. Gli ospiti devono essere informati sulla politica e gli obiettivi.

### ENERGIA

19. L'azienda utilizza energia proveniente almeno in parte da fonti rinnovabili prodotta in proprio o erogata con garanzia dal fornitore.
20. Le finestre della struttura hanno un appropriato grado di isolamento termico .
21. La struttura si impegna alla progressiva sostituzione delle eventuali lampade alogene fino ad arrivare al 100% di utilizzo di lampadine a basso consumo. L'azienda si impegna inoltre a smaltire le lampadine esauste presso le apposite stazioni ecologiche.
22. L'Azienda utilizza almeno l'80% di elettrodomestici appartenenti alla classe energetica A. L'azienda inoltre si impegna, nelle successive sostituzioni, ad

acquistare elettrodomestici appartenenti alle classi di efficienza energetica superiore.

23. Nelle zone comuni della struttura sono presenti dispositivi automatici di spegnimento/regolazione della luce.

### ACQUA

24. I lavandini e le docce sono dotati di dispositivi per regolare il flusso d'acqua nelle varie modalità possibili (rapporto flusso acqua/aria, temporizzatore ecc.).
25. L'azienda propone acqua proveniente da sorgenti umbre privilegiando quelle con vuoto a rendere o direttamente dall'acquedotto pubblico.

### RISTORAZIONE (osterie, ristoranti, agriturismi)

26. Il personale di cucina deve conoscere le materie prime e i prodotti tipici del territorio ed essere in grado di predisporre menu che valorizzino i prodotti del Parco o più in generale della tradizione umbra.
27. Il personale di sala è in grado di fornire informazioni sui prodotti utilizzati, sulle ricette e sulle caratteristiche dei piatti (anche in lingua straniera).
28. E' presente nella carta dei vini una sezione, separata e riconoscibile, interamente dedicata alle produzioni Doc Docg dell'Umbria.
29. Nella preparazione dei piatti vengono regolarmente utilizzate, ove possibile, materie prime provenienti da altre aziende certificate del Parco, o presidi slow food regionali.