



DISCIPLINARE TEMPO LIBERO

Operatori: musei, parchi, negozi, maneggi,
strutture e associazioni sportive



ASPETTI VALUTATI

1. Architettura, materiali edili e arredo
2. Aree Verdi
3. Personale
4. Realtà territoriali
5. Servizi e certificazioni
6. Consumi
7. Rifiuti
8. Pulizia e igiene
9. Comunicazione

PUNTEGGIO

Il punteggio viene calcolato sulla base del numero dei requisiti totali.

Requisiti totali:

Musei = 59 requisiti / punteggio massimo = 63

Parchi avventura = 58 requisiti / punteggio massimo = 62

Punti Vendita = 60 requisiti / punteggio massimo = 64

Maneggi = 59 requisiti / punteggio massimo = 63

Associazioni e strutture sportive = 60 requisiti / punteggio massimo = 64

Il **punteggio minimo** da conseguire per ottenere il marchio di Qualità Green deve corrispondere a:

Musei = 30 punti

Parchi avventura = 29 punti

Punti Vendita = 30 punti

Maneggi = 30 punti

Associazioni e strutture sportive = 30 punti

Ogni requisito corrisponde al valore di un punto.

I seguenti requisiti hanno invece valore di 5 punti:

1. 6.1 Certificato ISO 9001

Nel numero minimo di punti da rispettare per ogni tipologia di struttura devono essere compresi anche i REQUISITI OBBLIGATORI (4.1.1; 4.2.1; 4.3.1; 4.4.1; 9.5).

Gli operatori in possesso delle seguenti certificazioni e/o che rispettano i seguenti regolamenti, acquisiscono di diritto il Marchio Qualità Green ottenendo il ranking di Classe A:

1. Certificato Emas e/o certificazione ISO 14001 e/o certificato Ecolabel

TERMINOLOGIA

CMVS = Comunità Montana di Valle Sabbia

CMPAGB = Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano

REQUISITI OBBLIGATORI*

- **Musei:** I musei espongono o trattano opere e storia inerenti la tipicità rurale della zona
- **Parchi avventura:** I parchi avventura sono ubicati all'interno delle due comunità o almeno confinano con esse
- **Punti vendita:** L'esposizione dei prodotti di origine rurale e locale è chiaramente separata dal resto dei prodotti
- **Maneggi:** Il maneggio è ubicato all'interno delle due comunità o almeno confina con esse
- La struttura promuove con i propri clienti le realtà locali aderenti al marchio Qualità Green

1 - ARCHITETTURA, MATERIALI EDILI E ARREDO

- 1.1 La struttura utilizza materiali naturali, privi di fibre sintetiche, sia per la struttura esterna che per quella interna, arredi compresi, nella misura del 30%
- 1.2 Le vernici utilizzate sono certificate Ecolabel
- 1.3 I serramenti e le coibentazioni contengono l'inquinamento acustico e sono controllate periodicamente da un professionista, con relativo rilascio della documentazione
- 1.4 Gli arredi e in generale il gusto e il design degli interni sono in linea con il contesto urbano e naturale dell'area in cui sono ubicati

2 - AREE VERDI

- 2.1 Le aree verdi sono gestite con prodotti ammessi per l'agricoltura biologica e senza l'uso di diserbanti
- 2.2 Le aree comuni di pausa o relax, e le aree bimbi sono allestite con materiali naturali e privi di fibre sintetiche

3 - PERSONALE

- 3.1 Il personale conosce almeno una seconda lingua: quella di riferimento del turista maggiormente presente nell'area in cui opera o in alternativa l'inglese
- 3.2 L'abbigliamento del personale è realizzato con materiali naturali quali il cotone, la lana, ecc. e privo di fibre sintetiche (ad eccezione degli istruttori o degli accompagnatori che sono tenuti ad indossare abbigliamento tecnico sportivo).
- 3.3 Il personale effettua le opere di pulizia in orari che non siano di disturbo agli ospiti
- 3.4 Il personale dell'azienda ha seguito corsi/incontri informativi riconosciuti dalla CMVS e dalla CMPA-GB inerenti aspetti ambientali e/o gestionali
- 3.5 Il personale è stato formato dalla direzione riguardo la politica ecologico-rurale messa in atto dalla struttura e la rispetta
- 3.6 Il personale è in grado di informare i clienti riguardo alla politica ecologico-rurale utilizzata dalla struttura
- 3.7 Il personale è stato formato dalla direzione sull'attività della struttura oltre che sui servizi offerti dalla stessa e dalle altre ubicate sul territorio che possiedono il marchio Qualità Green
- 3.8 Il personale è in grado di dare assistenza anche a bambini, anziani e/o disabili, qualora la struttura preveda attività anche per questi soggetti

4 - REALTÀ TERRITORIALI

- 4.1 MUSEI
 - 4.1.1 I musei espongono o trattano opere e storia inerenti la tipicità rurale della zona (REQUISITO OBBLIGATORIO*)
 - 4.1.2 Le opere/i reperti sono accompagnati da materiale informativo scritto in almeno due lingue
- 4.2 PARCHI AVVENTURA
 - 4.2.1 I parchi avventura sono ubicati all'interno delle due comunità o almeno confinare con esse (REQUISITO OBBLIGATORIO*)
- 4.3 PUNTI VENDITA
 - 4.3.1 L'esposizione dei prodotti di origine rurale e locale è chiaramente separata dal resto dei prodotti (REQUISITO OBBLIGATORIO*)
 - 4.3.2 Viene riservata al cliente la possibilità di degustare i prodotti agroalimentari
 - 4.3.3 Viene fornita al cliente la possibilità di visitare le aree lavoro dei punti vendita specializzati in prodotti artigianali
- 4.4 MANEGGI

- 4.4.1 Il maneggio è ubicato all'interno delle due comunità o almeno confina con esse (REQUISITO OBBLIGATORIO*)
- 4.4.2 La struttura, qualora sia utilizzare almeno 3 dei seguenti prodotti tipici all'interno dei piatti proposti nel menù:
- Formaggi caprini della Valle Sabbia
 - Formaggelle della Valle Sabbia (per es. Formaggella Vallesabbia)
 - Formaggi nostrani della Valle Sabbia (per es. Nostrano delle Pertiche, Il Nostrano Valsabbino, Il Sabbio, il Conca, ecc.)
 - Formaggio Bagoss
 - Salame della Vallesabbia
 - Miele,
 - Tartufo della Valle Sabbia e/o gardesano
 - Marmellata di agrumi
 - Formaggella di Tremosine
 - Formaggio Garda Tremosine
 - Formaggio Tombea
 - Limoni
 - Grappa rugiada delle Alpi
 - Vino Garda Classico
 - Olio extravergine d'oliva
- 4.5 STRUTTURE E ASSOCIAZIONI SPORTIVE
- 4.5.1 Il personale conosce perfettamente le caratteristiche tecniche dell'attività e delle attrezzature che verranno fornite al cliente.
- 4.5.2 Il personale conosce le caratteristiche dell'ambiente nel quale si svolgerà l'attività, le difficoltà, i rischi che si potrebbero incontrare, le norme da rispettare e quali sono i soggetti di maggior interesse turistico presenti nella zona circostante in modo da informare il cliente e da agevolarlo durante la sua esperienza
- 4.5.3 Il personale è stato formato secondo la tecnica del primo soccorso e sa cosa fare nelle diverse situazioni di emergenza

5 - SERVIZI E CERTIFICAZIONI

- 5.1 La struttura è in possesso della Certificazione ISO 9001 (5 PUNTI)
- 5.2 La direzione mette a disposizione una rete wi-fi per il risparmio energetico dei dispositivi elettronici
- 5.3 La struttura mette a disposizione della clientela un terminale dal quale approfondire la conoscenza del territorio visitando il portale di tele prenotazione
- 5.4 La struttura prevede uno spazio dedicato all'esposizione e/o alla vendita di produzioni artigianali e/o agroalimentari locali.
- 5.5 I prezzi sono sempre esposti all'interno della struttura su un apposito listino o vicino ai prodotti a cui si riferiscono
- 5.6 Sono accettati i più diffusi servizi di pagamento tramite carte

6 - CONSUMI

- 6.1 Le strutture garantiscono almeno il 20% di energia derivante da fonti rinnovabili (o dispongono di un sistema di generazione elettrica da fonti rinnovabili)
- 6.2 La struttura dispone di un sistema di generazione di energia termica da fonti rinnovabili
- 6.3 Non vengono utilizzati combustibili fossili (escludendo il gas)
- 6.4 Le lampadine sono a risparmio energetico almeno in classe A
- 6.5 Il sapone nei bagni è distribuito attraverso un dispenser e non attraverso flaconi o confezioni mono-

- dose, allo scopo di minimizzare gli sprechi sia di prodotto che di plastica
- 6.6 L'impianto di illuminazione sia interno che esterno è a spegnimento automatizzato per garantire consumi energetici minimi
 - 6.7 La caldaia installata è a 4 stelle ai sensi dell'art.6 Dir.92/42/CEE
 - 6.8 La pompa di calore installata serve per il riscaldamento e/o per il condizionamento dell'aria
 - 6.9 I dispositivi elettronici, qualora previsti, sono regolati da spegnimento automatico temporizzato per garantire consumi energetici minimi
 - 6.10 La regolazione della temperatura negli ambienti è automatica con minime e massime in funzione della temperatura esterna per garantire consumi minimi, e non superiore a 20°
 - 6.11 La luce dei bagni deve essere gestita da spegnimento automatico temporizzato per garantire consumi minimi
 - 6.12 I serramenti e le coibentazioni sono a risparmio energetico
 - 6.13 Almeno il 60% degli elettrodomestici e degli impianti oltre che dei dispositivi tecnologici sono almeno in classe energetica A
 - 6.14 L'acqua del rubinetto è regolata in modo automatizzato e il rubinetto è dotato di limitatori di flusso per regolare gli sprechi, così come gli scarichi sono gestiti da doppio pulsante
 - 6.15 L'acqua piovana viene utilizzata per scopi non igienici né alimentari
 - 6.16 L'irrigazione, se previste aree verdi, è automatizzata e utilizzata durante le ore meno calde e viene disattivata durante le piogge

7 - RIFIUTI

- 7.1 La struttura pratica la raccolta differenziata in tutte le aree di sua proprietà e garantisce la pulizia delle aree pubbliche utilizzate abitualmente
- 7.2 Le aree esterne sono attrezzate con posacenere
- 7.3 Tutte le aree esterne e interne della struttura sono dotate di cestini per la raccolta differenziata
- 7.4 Le strutture sono dotate di materiali informativi per l'utilizzo dei cestini per la raccolta differenziata
- 7.5 Tutti i materiali, sia tessuti che arredi oltre che flaconi di plastica, bottiglie di vetro e lattine vengono riciclati al termine del loro utilizzo, in particolare i tessuti e i mobili vengono donati ad associazioni benefiche o di volontariato
- 7.6 Vengono eliminate, ove non richieste per legge, tutte le confezioni monodose

8 - PULIZIA E IGIENE

- 8.1 Viene creato un elenco di fornitori qualificati che rispettino le norme del piano HACCP per la valutazione dei rischi igienici
- 8.2 La struttura utilizza detersivi, saponi e in generali prodotti per la pulizia muniti del marchio comunitario di qualità ecologica ECOLABEL
- 8.3 Le attrezzature utilizzate dai clienti vengono pulite dopo ogni utilizzo con prodotti certificati Ecolabel, se non usa e getta
- 8.4 Le attrezzature fornite ai clienti, se previste usa e getta, sono in materiale biodegradabile
- 8.5 Le aree gioco per bambini, i bagni e gli spogliatoi vengono disinfettati giornalmente con prodotti certificati Ecolabel

9 - COMUNICAZIONE

- 9.1 La struttura espone un'insegna all'esterno recante il logo Qualità Green
- 9.2 La struttura realizza materiali di comunicazione cartacea come informativa sull'impostazione ecologica e rurale della struttura, invitando i clienti a rispettare la stessa
- 9.3 I materiali cartacei sono prodotti con carta riciclata o con marchio FCS
- 9.4 La struttura realizza un sito web in cui sia evidente l'impostazione ecologica e rurale

- 9.5 La struttura promuove con i propri clienti le realtà locali aderenti al marchio Qualità Green (REQUISITO OBBLIGATORIO*)
- 9.6 La struttura s’impegna a veicolare le realtà turistiche del territorio e a creare contatto tra i clienti e le realtà quando richiesto
- 9.7 La struttura informa i clienti sulle modalità idonee a perseguire un risparmio energetico e il rispetto dell’ambiente attraverso piccoli accorgimenti quotidiani
- 9.8 La struttura informa i clienti sulle caratteristiche del territorio in cui opera e sulle caratteristiche tecniche delle attività praticate nello stesso
- 9.9 La struttura promuove la sostenibilità ambientale e il miglioramento ambientale locale
- 9.10 I prezzi sono sempre esposti all’interno del menù e in appositi espositori

Piano di Sviluppo Locale 2007 / 2013
"TERRA TRA I DUE LAGHI / ORGOGLIO RURALE"
Misura 313 C1 / "Incentivi all'avvio di attività legate
all'organizzazione del turismo rurale"



Regione Lombardia



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura