



Disciplinare Ecoresort di Ecogruppo Italia srl

1	02/05/2019	RS	RQ	AU
0	29/07/2010	RS	RQ	AU
REV	DATA	REDAZIONE	VERIFICA	APPROVAZIONE

INDICE

INTRODUZIONE, OBIETTIVI E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
1. REQUISITI GENERALI	4
1.1 GESTIONE DELLA STRUTTURA	4
1.2 OBBLIGHI DELLA DIREZIONE	4
1.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE.....	5
2. DISPOSIZIONI GENERALI	5
2.1 FORNITORI.....	5
2.2 GESTIONE DEGLI ACQUISTI.....	5
2.3 CONTROLLO ED ACCETTAZIONE DELLE FORNITURE	6
2.4 STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME IN AZIENDA	7
2.5 MANUTENZIONE APPARECCHIATURE ED IMPIANTI	7
3. STRUTTURA RICETTIVA	7
3.1 IGIENE E PULIZIA.....	8
3.2 DOTAZIONI E SPECIFICHE DEGLI ALLOGGI	8
4. GESTIONE ECOLOGICA	9
4.1 FONTI ENERGETICHE A MINOR IMPATTO AMBIENTALE.....	9
4.2 CONSUMI ENERGETICI.....	9
4.3 CONSUMI IDRICI	9
4.4 RIFIUTI	9
4.5 INQUINANTI.....	10
5. RISTORAZIONE	10
6. AREA WELLNESS E RELAX	11
7. UTILIZZO DEL MARCHIO	11
ALLEGATO 1	11
ALLEGATO 2	11

INTRODUZIONE

Il settore turistico ha recepito le sensibilità crescenti del consumatore odierno verso le tematiche ambientali, il benessere, le considerazioni sociali, salutistiche ed etiche del “consumo”.

Ciò, richiede un’evoluzione del comparto: per soddisfare le nuove esigenze di qualità del cliente, il settore deve proporre un “turismo sostenibile”, che riesca a far coesistere la compatibilità ecologica, sociale e culturale, la salvaguardia delle risorse del territorio e la necessità di aumentare competitività e redditività dell’offerta.

Alla struttura è richiesto di sviluppare ed adottare un modello di consumo nel quale beni e servizi sono prodotti e consumati nel pieno rispetto dell’ambiente e delle risorse.

OBIETTIVI

Il Disciplinare ha lo scopo di:

- Qualificare le strutture ricettive che si impegnano nel miglioramento delle loro prestazioni;
- Assicurare il rispetto delle istanze ambientali ed etiche;
- Sostenere e promuovere il territorio ed il benessere della comunità locale.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Sono assoggettabili le strutture turistiche che:

- Puntano ad una gestione ecosostenibile;
- Permettono esperienze di vita e svago rurale, seguendo/esequendo operazioni tipiche (es. mungitura, vendemmia, panificazione, preparazioni semplici, cura di flora e fauna);
- Propongono prevalentemente prodotti naturali, biologici e tipici del luogo.

1. REQUISITI GENERALI

Le condizioni minime per accedere alla certificazione sono:

- Rispondenza dell'attività, dei prodotti e dei servizi forniti ai requisiti legali previsti dalla normativa vigente per il settore;
- Conformità ai requisiti minimi richiesti dal presente disciplinare.
- Impegnarsi, nel corso del triennio di validità della certificazione, al raggiungimento di obiettivi prefissati che determinano elementi migliorativi in diversi ambiti, di cui all'allegato 1.

1.1 GESTIONE DELLA STRUTTURA

In accordo con l'Organismo di Controllo, l'organizzazione persegue il miglioramento progressivo delle sue prestazioni, delle sue attività, della sua politica, partendo dall'analisi critica dei risultati e dal confronto con i casi di eccellenza, fino alla definizione di obiettivi e traguardi precisi, misurabili e circoscritti nel tempo.

Tali obiettivi dovranno essere descritti in un "Piano di Politica Sostenibile", nel quale saranno individuate le aree di miglioramento previste, tra quelle elencate in Allegato 1.

1.2 OBBLIGHI DELLA DIREZIONE

- Sviluppare e divulgare il documento di "politica sostenibile", che esprime la volontà di raggiungere modelli di consumo e sviluppo eco-compatibili e di accrescere l'educazione al rispetto dell'uomo, degli animali e dell'ambiente. Per permettere ciò si dovranno scegliere, per ogni anno di certificazione, degli obiettivi misurabili e documentati da raggiungere tra quelli elencati in Allegato 1.

Per ciascuno obiettivo saranno identificati: responsabilità, tempi, modi e mezzi di attuazione.

- Mettere a disposizione tutte le risorse (umane, infrastrutturali, economiche) necessarie al corretto, efficace ed efficiente funzionamento dell'attività.
- Ricercare ed adottare, compatibilmente alle capacità economiche ed agli obiettivi prefissati, le migliori tecnologie disponibili sul mercato, che danno garanzie di maggiore risparmio energetico, sicurezza, qualità e minore impatto sull'ambiente.
- Educare lo staff alla sostenibilità, quale priorità di tutti, e nel contempo attribuire singole responsabilità per i servizi e le attività avviati dalla struttura. L'organigramma aziendale va reso noto ed esposto nei luoghi chiave.

	<h1>DISCIPLINARE ECORESORT</h1>	REG RES 002 Rev01 02/05/2019
		Pagina 5 di 17

- Garantire la sicurezza dei locali, al fine di evitare infortuni del personale e degli ospiti della struttura.

1.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il personale deve essere informato sulla politica di sostenibilità della struttura, in modo da renderlo consapevole sull'importanza del ruolo svolto e sull'influenza che il proprio operato può avere sulle attività e sui relativi impatti.

Devono essere individuate e documentate tre tipologie di formazione:

- **Formazione di inserimento:** fornisce ai nuovi assunti le informazioni di base per essere operativi rapidamente e in maniera efficiente;
- **Formazione programmata:** aggiorna su argomenti di importanza rilevante per la struttura. Si deve prevedere almeno un incontro formativo annuale;
- **Formazione straordinaria:** si attua in caso di deviazioni da comportamenti corretti e da modalità operative del personale rispetto a quanto stabilito dalle procedure aziendali.

2. DISPOSIZIONI GENERALI

2.1 FORNITORI

La struttura seleziona e predilige i fornitori locali in funzione di caratteristiche favorevoli di costo, qualità e impronta socio-ambientale.

Per l'approvvigionamento di cosmetici biologici e naturali, di prodotti alimentari da agricoltura biologica, di prodotti tipici a marchio (DOP, IGP), la struttura deve esigere dal fornitore i relativi **certificati di conformità**.

I fornitori chiave devono essere informati dell'assoggettamento al presente disciplinare, della politica di sostenibilità della struttura e coinvolti in piani di miglioramento continui.

2.2 GESTIONE DEGLI ACQUISTI

Le procedure di acquisto devono privilegiare soluzioni quali l'eco-efficienza, la possibilità di prolungare il ciclo di vita del prodotto (riparazioni, sostituzioni, ammodernamenti, aggiornamenti) o il suo recupero (riuso, riciclo, valorizzazione residua). A titolo di esempio, non esaustivo, la preferenza va accordata a:

- Prodotti con particolari dotazioni di Packaging:
 - Plastica mono componente/mono polimero (PE, PP, PET)
 - Vetro;
 - Carta riciclata o fabbricata secondo tecniche che preservano l'ambiente e/o con materiali provenienti da foreste gestite;
 - Cartone riciclato;
 - Prodotti che presentano minor peso/volume dell'imballaggio;
 - Prodotti che utilizzano imballaggi costituiti da materiali riciclabili o riutilizzabili (eco ricariche o refill);
 - Confezioni mono materiale o con materiali facilmente scorporabili, onde facilitarne il riciclaggio.
- Prodotti concentrati e di volume ridotto;
- Confezioni multidose, limitando o escludendo le monodose;
- Prodotti di stagione piuttosto che alimenti conservati in scatola o surgelati;
- Prodotti che, a fine ciclo, vengono ritirati dal venditore.

2.3 CONTROLLO ED ACCETTAZIONE DELLE FORNITURE

Per l'accettazione e la registrazione dei materiali in ingresso, vanno effettuati i seguenti controlli:

- Ispezione visiva, organolettica e documentale della merce;
- Temperatura dei prodotti alimentari (ove richiesto);
- Integrità di confezioni ed imballi;
- Presenza/assenza di parassiti nel prodotto o annidati nell'imballaggio;
- Validità di etichetta, data di scadenza o termine minimo di conservazione.

Se la consegna delle materie prime alimentari viene effettuata dal fornitore o da un corriere, bisogna accertarsi, anche contrattualmente, che il trasporto venga effettuato con mezzi idonei ed autorizzati, che danno garanzia rispetto a:

- Uso esclusivo per il trasporto delle derrate alimentari;
- Igiene, pulizia e manutenzione;

- Mantenimento della temperatura richiesta per la corretta conservazione dell'alimento;
- Segregazione fisica fra derrate provenienti da agricoltura biologica e derrate convenzionali.

Le merci provenienti da produzioni biologiche devono essere scortate/identificate dalle dichiarazioni di conformità previste dalla legge.

La struttura considera qualsiasi scostamento dalle specifiche e dai criteri di sicurezza ed igiene quale Non Conformità (NC), che comporta l'esclusione del prodotto. Le NC vanno registrate e segnalate alla Direzione ed alla ditta Fornitrice.

2.4 STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La struttura ha la responsabilità di conservare le derrate in modo adeguato fino alla loro utilizzazione, in condizioni conformi alle prescrizioni normative e a quelle dei fornitori.

Per lo stoccaggio delle merci ottenute da produzioni biologiche, sia a temperatura ambiente che controllata, devono essere previste aree spazialmente o fisicamente separate, univocamente identificate ed inequivocabilmente identificabili da parte degli operatori.

I prodotti pre-imballati devono essere stoccati nella loro confezione originale, se sigillata. In alternativa, o nel caso di prodotti alimentari o cosmetici sfusi, il prodotto va riposto in contenitori ermetici che lo isolino dall'aria e da possibili contaminazioni. I contenitori devono riportare le etichette originali o riportarne fedelmente le informazioni (la descrizione del prodotto, le caratteristiche di conservazione e la data di scadenza o il termine minimo di conservazione).

Le merci devono essere collocate sempre in modo da rendere semplice il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse.

La struttura deve adottare criteri First in – First out per la rotazione delle giacenze.

2.5 MANUTENZIONE APPARECCHIATURE ED IMPIANTI

Apparecchiature ed impianti, ben tenuti e regolarmente controllati, devono essere al riparo da possibili danneggiamenti o manomissioni e in condizioni di sicurezza per l'utente ed il manutentore.

3. STRUTTURA RICETTIVA

Devono essere messi in atto tutte le soluzioni possibili per consentire/facilitare l'accesso alla struttura da parte di clienti e/o personale diversamente abile.

La struttura deve attivare, comunicare e rendere disponibili:

- Servizi di informazione generale (localizzazione, collegamenti viari e mezzi di trasporto, mappa del sito);
- Comunicazione dell'assoggettamento della struttura al seguente disciplinare;
- Comunicazione dei dispositivi e procedure messe in atto per la gestione delle risorse (energia, acqua) e dei rifiuti;
- Brochure informativa su attività e servizi godibili dall'utente.

3.1 IGIENE E PULIZIA

L'organizzazione deve mantenere locali ed attrezzature in ordine, puliti ed efficienti, utilizzando detersivi a basso impatto ambientale (es. con certificazione Ecolabel).

La struttura deve disporre di servizi igienici ad uso esclusivo della clientela, accessibili dall'interno dell'esercizio ma non comunicanti con i locali adibiti a lavorazione e deposito di alimenti.

Qualora la struttura elabori un piano di lotta agli infestanti (insetti e roditori), deve darne comunicazione all'Organismo di Controllo fornendo opportuna documentazione di supporto.

3.2 DOTAZIONI E SPECIFICHE DEGLI ALLOGGI

La struttura deve garantire la quiete, allontanando tutte le possibili cause di rumore o fastidio. Le porte di accesso devono avere un sistema di chiusura sicuro ed affidabile e le aperture consentire un adeguato isolamento acustico e termico.

Gli alloggi devono sempre essere in ordine e puliti giornalmente. Non devono presentare odori sgradevoli né forti profumazioni.

All'interno delle camere devono essere presenti e disponibili:

- Numeri telefonici interni alla struttura;
- Indicazioni sui servizi;
- Indicazioni sulla politica della struttura e consigli per la corretta gestione delle risorse (acqua ed energia elettrica) e dei rifiuti.
- La biancheria deve essere pulita e in buone condizioni. Il cambio deve essere effettuato ad ogni nuova assegnazione dell'alloggio o dietro richiesta del cliente e comunque almeno una volta alla settimana.
- La struttura, accanto ai cosmetici convenzionali, deve proporre prodotti biologici e/o naturali certificati.

4. GESTIONE ECOLOGICA

4.1 FONTI ENERGETICHE A MINOR IMPATTO AMBIENTALE

La struttura si impegna ad introdurre progressivamente energia pulite e da fonti rinnovabili.

4.2 CONSUMI ENERGETICI

La struttura si impegna a limitare i consumi riducendo gli sprechi e massimizzando l'efficienza.

Gli apparecchi elettrici devono essere in classe energetica A (o superiori) e possedere un marchio di qualità ambientale. Le apparecchiature per ufficio (es. computer, monitor, stampanti, fax, dispositivi multifunzione) devono possedere la certificazione Energy Star o equivalente.

Gli impianti termici devono essere concepiti "a zona", per climatizzare i diversi ambienti a seconda dell'uso e solo per le ore in cui è necessario.

Devono essere utilizzate lampade in classe di efficienza energetica A, con potenze diverse in funzione della tipologia di ambiente da illuminare, dalle attività che vi si svolgono e dal tempo medio in cui la lampada rimane accesa.

È opportuno l'utilizzo di tecniche di architettura bioclimatica per sfruttare gli apporti gratuiti di energia (es. radiazione solare). È altresì importante sfruttare aerazione e ventilazione naturale.

4.3 CONSUMI IDRICI

La struttura si impegna a limitare i consumi riducendo gli sprechi e massimizzando l'efficienza.

I bagni e le toilette devono essere provvisti di indicazioni per ridurre sprechi idrici. Inoltre, deve essere possibile regolare velocemente temperatura e flusso dell'acqua.

4.4 RIFIUTI

La struttura si impegna ad attuare una politica volta alla riduzione dei rifiuti, raccolta differenziata e, ove possibile, la valorizzazione a fine ciclo (riuso, riciclo, compostaggio, termovalorizzazione).

La struttura deve adottare semplici modalità operative per la raccolta differenziata. A titolo di esempio, non esaustivo:

- In tutti i locali devono essere ubicati contenitori di diverso colore o forma, per una identificazione visiva efficace del recipiente adatto per ciascun rifiuto;

- La struttura deve promuovere verso gli ospiti la volontà di effettuare raccolta differenziata, con comunicazioni ed istruzioni presenti nei luoghi comuni e negli alloggi;
- Gli scarti di lavorazione e i prodotti scaduti devono essere confinati in sacchi antipercolamento, ubicati in una posizione tale da non rappresentare pericolo di contaminazione per gli alimenti.

L'uso di confezioni monodose deve essere limitato: sono ammesse creme, marmellate, miele e preparazioni per la prima colazione.

Mobilio, libri, tendaggi, suppellettili, computer ed altri materiali in disuso o in dismissione devono essere smaltiti da aziende specializzate o distribuiti ad enti, istituti ed organizzazioni per consentirne il riutilizzo.

4.5 INQUINANTI

La struttura si impegna a ridurre la generazione di sostanze inquinanti.

Si deve altresì limitare l'inquinamento acustico ed atmosferico mediante l'utilizzo di opportuni accorgimenti (es. impianto di aree verdi ornamentali, installazione di vetri camera, ecc.).

5. RISTORAZIONE

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti devono essere approvvigionati secondo le regole della stagionalità, preferibilmente da aziende del territorio. Inoltre almeno devono essere presenti tra gli ingredienti:

- **Prodotti da agricoltura biologica certificati;**
- **Prodotti tipici locali sottoposti a disciplinare (es. DOP, IGP);**

Nei locali adibiti alla prima colazione deve essere presente un "angolo Bio" per la somministrazione di alimenti da agricoltura biologica (es. frutta, latte, yoghurt, burro, miele, marmellate, succhi) certificati.

Deve essere presente nel menù un pasto completo costituito da ricette che utilizzano ingredienti Bio. (es: primo, secondo, dolce e frutta)

Nel caso in cui si vogliono realizzare dei piatti al "100% BIO", la lavorazione delle derrate provenienti da agricoltura biologica deve avvenire in aree separate, appositamente dedicate. Se ciò non sia possibile, è necessario separare fisicamente o temporalmente le due lavorazioni: non si possono trovare contemporaneamente i due tipi di prodotti nell'area lavorazione, né tantomeno si possono

	DISCIPLINARE ECORESORT	REG RES 002 Rev01 02/05/2019
		Pagina 11 di 17

utilizzare parallelamente le medesime attrezzature. In questo caso, è consentita prima la lavorazione dei piatti del menu BIO e successivamente la preparazione di piatti convenzionali.

Nel menù devono essere indicati gli ingredienti provenienti da agricoltura biologica e quelli DOP e IGP.

6. AREA WELLNESS E RELAX

Qualora siano presenti delle aree dedicate al wellness all'interno della struttura o in caso di Spa, le misure di sicurezza igienico-sanitaria adottate devono essere aggiornate secondo i criteri scientifici e tecnologici più evoluti.

La struttura deve utilizzare almeno una linea di cosmetici naturali o biologici certificati.

All'interno del percorso benessere o trattamento che utilizza cosmetici bio, nel caso in cui si somministrano delle bevande o si offra ai clienti, a titolo di esempio, succhi di frutta o tisane, anche queste devono essere bio certificate.

La struttura si impegna nel corso del triennio di certificazione ad usare anche asciugamani e altro materiale di lavoro, realizzati con fibre naturali certificate.

7. UTILIZZO DEL MARCHIO

Le aziende che ottengono la certificazione "Ecoresort", potranno esporre in azienda il logo ECORESORT secondo le indicazioni riportate in allegato 2.

Inoltre la certificazione ottenuta potrà essere rivendicata usando i propri mezzi di comunicazione (es. sito internet, brochure, pubblicità) previa approvazione dell'ufficio No food di Ecogruppo Italia srl.

	<h1>DISCIPLINARE ECORESORT</h1>	REG RES 002 Rev01 02/05/2019
		Pagina 12 di 17

ALLEGATO 1

Si dovranno scegliere, per ogni anno di certificazione, degli obiettivi misurabili e documentati da raggiungere tra quelli elencati nel seguente allegato, e che riguardano tre aree tematiche principali:

Approfondimento, intensificazione

L'azienda valorizza e differenzia il suo potenziale produttivo (esempio prodotti bio o tipici) oppure si "muove" lungo la filiera fino ad arrivare al consumatore finale attraverso la vendita diretta

Allargamento, espansione

L'azienda amplia il ventaglio di attività (es. turismo rurale, gestione del paesaggio, ampliamento superficie agricola, e nuove specie zootecniche)

Riallocazione esterna

Pluriattività: adattamento del settore primario alle dinamiche più generali del sistema socio-economico (es. corsi di cucina, degustazioni, campi estivi, pet therapy, agri-asili, laboratori artigianali, ecc.)

L'azienda attraverso il suo impegno nel migliorare la struttura, dovrà scegliere degli obiettivi, che gli permetteranno di ottenere almeno **3 stelle** nel secondo anno di certificazione, e almeno **5 stelle** dal terzo anno di certificazione in poi, per ogni anno di certificazione.

<u>Approfondimento, intensificazione</u>	stelle
Avvio delle attività di produzione, preparazione, etichettatura e commercializzazione di prodotti Bio (si deve ottemperare a quanto disposto nel Reg.CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni).	5
Vendita di prodotti a proprio marchio in loco e/o per corrispondenza. A tal fine bisogna disporre di locali appositamente adibiti alla vendita.	4
Messa in atto di progetti per il recupero dei prodotti alimentari freschi invenduti.	3
Allevamento di animali o specie vegetali a rischio di estinzione.	3
Valorizzazione di piante aromatiche ed officinali autoctone.	3
Introduzione di apicoltura.	4
Aumento della superficie agricola aziendale.	3
Introduzione di nuove colture o recupero di colture tradizionali in disuso.	4

<u>Allargamento, espansione</u>	stelle
Riqualifica dei territori rurali.	3
Sviluppo dell'imprenditoria giovanile e dell'occupazione.	3
Rilancio dei territori attraverso marketing dei sistemi turistici e miglioramento della ricettività.	2
Promozione e divulgazione della cultura ambientale.	2
Creazione di aree destinate al ricovero degli animali.	3
Realizzazione di un'area di verde ornamentale con piante autoctone.	2
Incremento delle attività introducendo allevamenti zootecnici.	4
Incremento delle attività introducendo produzioni vegetali.	4
Creazione di parchi naturali o aree protette fruibili dalla clientela	4
Recupero di specchi d'acqua per la tutela dell'avifauna migratoria	4
Collaborazione con enti in programmi di tutela, qualifica e rivalutazione dei sistemi agroforestali.	3

Restauro degli annessi rurali	4
Installazione di un "giardino naturalistico" nelle aree di pertinenza della struttura, con flora tradizionale autoctona.	3

<u>Riallocazione esterna</u>	stelle
Acquisto di biciclette, veicoli elettrici o con propellente non inquinante, disponibili per la clientela	2
Realizzazione di strumenti che rendono disponibili alla clientela indicazioni riguardanti collegamenti, orari e disponibilità di mezzi del trasporto pubblico locale. Ove possibile, utilizzo di mezzi di trasporto aziendali per spostamenti, visite guidate, escursioni.	1
Messa in atto, all'interno della struttura, di attività che prevedono la partecipazione della propria clientela (es. vendemmia, raccolta di frutta e ortaggi);	1
Creazione e avvio di percorsi didattici per l'educazione ambientale (es. educazione al consumo consapevole ed al rispetto per l'ambiente, attività agricola biologica e ciclo degli alimenti, scuola di cucina "biologica" ecc.)	1
Organizzazione e avvio di corsi per "Assaggio e degustazione di prodotti tipici"	1
Affiancamento con la clientela in visite ad aree zootecniche e allevamenti;	1
Fornitura alla clientela di dotazioni particolari (es. cannocchiale, coperture mimetiche per l'osservazione di animali, registratori).	1
Organizzazione e realizzazione, con frequenza settimanale, di escursioni esplorative volte alla conoscenza di flora, fauna ed espressioni geologiche e biologiche del territorio. Nel caso di un percorso lungo, dovranno essere previste delle zone di ristoro, provviste di cassette per il primo soccorso e lista di numeri utili.	2
Creazione di corsi di cucina e prodotti tipici.	1
Creazione di corsi di educazione alimentare	2
Creazione di corsi di biocosmesi	2
Avvio attività di ristorazione	5
Incremento/ampliamento attività di ristorazione	3
Avvio di attività alberghiera	5

Incremento/ampliamento attività alberghiera	3
Avvio attività di agri-pesca	2
Avvio di attività di pet therapy	2
Realizzazione di un maneggio	4
Avvio di un percorso formativo come "fattoria didattica"	3
Creazione di un piccolo museo del contadino	2
Creazione di agri-nido e/o agri-asilo	3
Organizzazione degli agri-compleanni	2
Pianificazione e realizzazione di agricampeggio e/o campi estivi	3

Altre Attività	stelle
Messa a punto un sistema per rilevare e misurare il grado di soddisfazione della clientela e gli eventuali suggerimenti per il miglioramento.	2
Utilizzo, per opere di nuova costruzione e/o ristrutturazioni, dell'architettura e dei materiali di costruzione che tipicamente appartengono al territorio, o ispirati alla bioedilizia.	3
Attuazione di un piano di controllo per la presenza di Legionella nelle reti idriche e la formazione di biofilm. Il piano dovrà prevedere l'analisi dei rischi e dei pericoli, un programma di campionatura microbiologica, azioni preventive, azioni correttive e responsabilità per la manutenzione e per i controlli.	3
Presenza di sistemi automatici per l'accensione/spengimento delle luci in funzione della presenza di ospiti.	2
Acquisto/produzione di un mix diversificato di energia, introducendo quantitativi crescenti provenienti da fonti rinnovabili (almeno il 20% del fabbisogno annuo).	2
Produzione di energia con sistemi di cogenerazione (energia elettrica e calore).	3
Realizzazione di impianti termici alimentati a biomassa vegetale secca: legna ecologica, cippato.	3

Dotazione di sistemi di oscuramento e climatizzazione efficaci in tutti gli alloggi. La climatizzazione dovrà essere comandata da dispositivi per lo spegnimento automatico al raggiungimento della temperatura impostata, all'apertura delle finestre e/o nelle ore notturne	2
Sostituzione e/o acquisto di infissi prevedendo l'utilizzo di sistemi dotati di vetrocamera a doppio o triplo vetro ad alto isolamento termico e di telai in alluminio con materiali isolanti o con taglio termico	3
Installazione di sensori di presenza per l'accensione/spegnimento automatico delle luci nei luoghi di passaggio e nelle stanze e nelle zone esterne alla struttura.	2
Realizzazione di aree dedicate alla piscina, e/o tettoie per biciclette ed altre aree esterne illuminate con pannelli o moduli fotovoltaici.	3
Acquisto di biancheria dotata di marchio di qualità ecologica riconosciuto.	3
Installazione nei bagni di erogatori per il sapone liquido.	1
Acquisto di carta ad uso igienico provvista di marchio di qualità ecologica europeo.	1
Installazione nei rubinetti e nelle docce di aeromiscelatori e riduttori di flusso per ridurre la quantità di acqua erogata, mantenendo costante il flusso.	1
Raccolta, trattamento e riutilizzo di acque meteoriche e reflui per usi non potabili (es. sciacquoni dei bagni, irrigazione di aree verdi ornamentali, lavaggio cortili, passaggi). L'impianto non potrà essere collegato alla normale rete idrica e nei punti di prelievo dovrà essere evidenziata la dicitura "acqua non potabile".	3
Realizzazione di un sistema di compostaggio del materiale organico vegetale in aree dedicate.	3
Messa in atto di sistemi efficaci ed adeguatamente dimensionati per limitare l'inquinamento indoor	3
Realizzazione di trattamenti "wellness Bio", con utilizzo solo ed esclusivamente di cosmetici biologici certificati e/o consumazione di tisane, succhi di frutta e centrifugati bio.	3
Utilizzo di prodotti cosmetici esclusivamente Bio in tutta la struttura.	3

Realizzazione di docce "igieniche" ed una fontanella per la disinfezione dei piedi con antimicotico.	3
Offerta ai propri clienti di un'area WI FI FREE	2
Realizzazione di una stanza allattamento	2
Costruzione/Rimodernamento di un'area giochi per bambini	2
Predisposizione di un servizio di Baby-sitter per i propri clienti	1
Avvio/incremento della propria comunicazione sul web	1




ALLEGATO 2




Il logo e le indicazioni da riportare dovranno essere riprodotti fedelmente secondo quanto indicato di seguito:



Struttura Certificata da Ecogruppo Italia srl

Cod. Op. n° _____

-  Pantone 2925 C
-  Pantone 2985 C
-  Pantone 424 C

-  C:80 M:30 Y:0 K:0
-  C:68 M:0 Y:0 K:0
-  C:53 M:43 Y:43 K:28