

Allegato B

Requisiti di qualità ambientale sociale ed economica

Compilare la colonna relativa ai requisiti posseduti per la tipologia di attività per la quale si richiede la concessione d' uso del marchio ed allegare le pagine compilate alla richiesta di concessione.

Sommario

Requisiti di qualità ambientale sociale ed economica.....	1
Sommario.....	2
Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica.....	3
Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per alberghi, pensioni ed ostelli	4
Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per campeggi	8
Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per affittacamere, bed&breakfast, case ed appartamenti per vacanze	13
Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per agriturismo	18
Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per ristoranti	25
Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per residences e villaggi turistici	30
Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per la gestione di strutture destinate alla nautica da diporto e delle attività connesse.....	37
Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per la gestione di stabilimenti balneari	43
Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per i agenzie di viaggio e tour operator	48
Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per servizi di escursione	50
1-Escursione via terra	50
2-Escursione via mare:	53
3-Attività subacquee:.....	56
Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per servizi di pescaturismo	59

Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica

I requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica sono relativi all'adozione da parte del richiedente/concessionario di misure atte a migliorare la propria sostenibilità ambientale, economica e sociale in relazione all'ambiente globale e locale ed alle specificità territoriali dell'A.M.P. e della comunità locale. Tali misure dovranno essere diverse ed ulteriori rispetto a quelle relative ai requisiti di base e dovranno essere già state adottate all'atto di presentazione della richiesta di concessione/rinnovo d'uso del marchio e non potranno far riferimento a interventi progettati e non ancora realizzati o a dichiarazioni di impegno. I requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica sono distinti per tipologia di attività e per area tematica.

Allegato B

Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per alberghi, pensioni ed ostelli

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Risparmio energetico	3	2	Almeno il 80% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della Direttiva europea 94/2/CE	1	
			Utilizzo caldaie ad alto rendimento (Direttiva 92/42/CEE)	1	
			Gli impianti di condizionamento hanno un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio non si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o acqua-acqua o con capacità superiore a 12W)	0,5	
			Almeno il 60% di tutte le lampadine installate presenta un'efficienza energetica di classe A ai sensi della Direttiva europea 98/11/CE	0,5	
			Miglioramento del livello di isolamento termico di almeno il 80% dei serramenti	0,75	
			Miglioramento del livello di isolamento termico di almeno il 70% delle strutture	0,75	
			Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento in tutte le camere	1	
			Dispositivi di spegnimento automatico delle luci o sistema elettrico di tutte le camere con chiave	1	
			Utilizzo di pannelli radianti in almeno il 80% della struttura	1	
Contenimento dei consumi idrici	3	2	Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti	0,5	
			Aeromiscelatori e/o arresto automatico per i rubinetti in tutte le camere o luoghi pubblici	0,75	
			Cassette di scarico a flusso regolabile in tutti i bagni	0,75	
			Realizzazione di impianti per la raccolta e il riutilizzo delle acque meteoriche	1	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Regolazione dei sistemi di innaffiamento automatico in modo tale che non ci sia spreco di acqua	0,5	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	2	1	Manutenzione e mantenimento annuale di mezzi ed impianti	0,5	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture*	2	1	Non usare fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi	0,5	
			Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza	0,5	
			Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario	0,5	
Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (spiagge,grotte, dune,boschi ecc.)*	2	2	Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale dei luoghi	0,5	
			Non immettere nell'ambiente sostanze potenzialmente inquinanti	0,5	
			Evitare lo sfruttamento di ecosistemi fragili	0,5	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	3	2	Separare i rifiuti in base al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale	0,5	
			Dotazione di contenitori adeguati per consentire agli ospiti di separare i rifiuti	0,5	
			Smaltire i rifiuti organici presso aziende agricole o allevatori, o compostaggio in proprio	0,5	
			Raccolta differenziata ed adeguata gestione di oli e grassi alimentari e dei rifiuti speciali e pericolosi	0,5	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	2	1	Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli locali che ne necessitano per motivi sanitari	0,5	
			Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici	0,5	
			Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Sistemi di dosaggio automatico del disinfettante delle piscine che utilizzi il quantitativo minimo necessario ad assicurare l'igiene	0,5	
Utilizzo di prodotti agroalimentari tipici locali e di qualità certificata**	2	2	Almeno il 70% dei prodotti agroalimentari utilizzati nella ristorazione devono essere di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT (Reg CEE 2081/92, 2082/92) e segnalazione nei menù	1	
			Fornitura di almeno 1 prodotto alimentare di provenienza locale, opportunamente indicato	1	
			Non utilizzare materie prime, semilavorati ed alimenti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM)	1	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	2	1	Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione di consumi energetici e dei consumi idrici	0,5	
			Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti ed il loro corretto smaltimento	0,5	
			Distribuzione e/o esposizione di note informative su come raggiungere la struttura ricettiva e altre destinazioni locali con i mezzi pubblici o su altri mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale	0,5	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	1	Formazione/istruzione del personale sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta: risparmio energetico, risparmio idrico, rifiuti	1,5	
			Formazione sulla gestione ed il corretto uso delle sostanze chimiche	0,5	
			Istruzione del personale sulle procedure di pulizia senza utilizzo di sostanze chimiche	0,5	
			Distribuzione di materiale informativo al personale	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Formazione degli operatori sugli specifici valori naturali e culturali dell'A.M.P. e sulle norme comportamentali da tenere all'interno dell'area stessa (partecipazione ai corsi di formazione dell'A.M.P.)	1,5	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	1	Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc.), privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
			Convenzioni o accordi con fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione (ad ex. guide turistiche), l'attività sportiva, il tempo libero, la ristorazione, ecc. appartenenti al territorio dell'A.M.P. Porto Cesareo e privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	
			Accordi con servizi turistici (agenzie e tour operator) locali, privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	
Accessibilità delle strutture e dei servizi per le persone disabili	2	0	Adozione di provvedimenti per l'accessibilità delle strutture a persone con ridotta capacità motoria o sensoriale	1,5	
			Adozione di provvedimenti per la fruibilità delle strutture da parte delle persone con ridotta capacità motoria o sensoriale	1,5	
			Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità	0,5	

* area tematica da considerare solo per le strutture che hanno a disposizione e utilizzano aree verdi e beni naturali.

** Area tematica da considerare solo per le strutture che forniscono il servizio di prima colazione.

N.B. Il possesso da parte del soggetto richiedente dell'Ecolabel Europeo per il servizio di ricettività turistica (CE/287/2003) assolve automaticamente i requisiti delle aree tematiche: "Risparmio energetico", "Contenimento dei consumi idrici", "Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui",

"Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti", "Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività" esclusi i requisiti relativi alle conoscenze sull'area protetta, "Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili".

Allegato B

Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per campeggi

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Risparmio energetico	3	2	Almeno il 80% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della Direttiva europea 94/2/CE	1	
			Utilizzo caldaie ad alto rendimento (Direttiva 92/42/CEE)	1	
			Gli impianti di condizionamento hanno un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio non si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o acqua-acqua o con capacità superiore a 12W)	0,5	
			Almeno il 60% di tutte le lampadine installate presenta un'efficienza energetica di classe A ai sensi della Direttiva europea 98/11/CE	0,5	
			Installazione di lampioni dotati di sensori di movimento	1	
			Boiler a bassa temperatura	0,5	
Contenimento dei consumi idrici	3	2	Installazione di interruttori a tempo per l'erogazione dell'acqua delle docce	0,75	
			Aeromiscelatori e/o arresto automatico per i rubinetti	0,75	
			Cassette di scarico a flusso regolabile o con dispositivo di arresto	0,75	
			Utilizzo di sistemi di irrigazione localizzata piuttosto che di sistemi a pioggia	0,5	
			Regolazione dei sistemi di innaffiamento automatico in modo tale che non ci sia spreco di acqua	0,5	
			Effettuare l'innaffiatura di piante e giardini prima delle ore più calde o dopo il tramonto laddove le condizioni climatiche lo rendano opportuno	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	2	1	Manutenzione e mantenimento annuale di mezzi ed impianti	0,5	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture	3	1	Evitare l'uso di fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi	0,5	
			Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza	0,5	
			Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario	0,5	
Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, rogge, grotte, boschi, ecc.)*	3	2	Non immettere sostanze potenzialmente inquinanti	0,5	
			Evitare lo sfruttamento di ecosistemi fragili	0,5	
			Cura pinete della vegetazione interna e circostante il campeggio	0,5	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	3	1	Utilizzo di materiali naturali locali	0,5	
			Mitigazione dell'impatto visivo delle strutture e delle insegne	0,5	
			Ombreggiatura dei parcheggi realizzata con alberature	1	
			Arredo degli spazi verdi con specie vegetali autoctone	1	
Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni	2	1	Parcheggi confinati in aree dedicate	0,5	
			Utilizzo di materiali permeabili per le pavimentazioni negli spazi scoperti	0,5	
			Utilizzo di sentieri già segnati	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	3	1	Separare i rifiuti in base al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale	0,5	
			Dotazione di contenitori adeguati per consentire agli ospiti di separare i rifiuti	0,5	
			Smaltire i rifiuti organici presso aziende agricole o allevatori, o compostaggio in proprio	0,5	
			Raccolta differenziata ed adeguata gestione di oli e grassi alimentari e dei rifiuti speciali e pericolosi	0,5	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	2	1	Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli locali che ne necessitano per motivi sanitari	0,5	
			Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici	0,5	
			Sistemi di dosaggio automatico del disinfettante delle piscine che utilizzi il quantitativo minimo necessario ad assicurare l'igiene	0,5	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	2	1	Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione di consumi energetici e dei consumi idrici	0,5	
			Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti ed il loro corretto smaltimento	0,5	
			Distribuzione e/o esposizione di note informative su come raggiungere il campeggio e altre destinazioni locali con i mezzi pubblici o su altri mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale	0,5	
			Animazione sulle tematiche della tutela ambientale, della sostenibilità, delle finalità dell'area protetta	1	
			Installazione di pannelli che spieghino il corretto comportamento da tenere in un'area protetta ed in generale per la tutela della flora, della fauna, ma anche delle componenti abiotiche	1	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	1	Formazione/istruzione del personale sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta: risparmio energetico, risparmio idrico, rifiuti	1,5	
			Formazione sulla gestione ed il corretto uso delle sostanze chimiche	0,5	
			Istruzione del personale sulle procedure di pulizia senza utilizzo di sostanze chimiche	0,5	
			Formazione degli operatori sul funzionamento dell'A.M.P. (organi di gestione, competenze, regolamenti, ecc.)	1,5	
			Formazione degli operatori sugli specifici valori naturali e culturali dell'A.M.P. e sulle norme comportamentali da tenere all'interno dell'area stessa (partecipazione ai corsi di formazione dell'A.M.P.)	1,5	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	1	Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc.), privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
			Convenzioni o accordi con fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione (ad ex. guide turistiche), l'attività sportiva, il tempo libero, la ristorazione, ecc. appartenenti al territorio dell'A.M.P. Porto Cesareo e privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	
			Accordi con servizi turistici (agenzie, tour operator, guide, ecc.) locali, privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Accessibilità delle strutture e dei servizi per le persone disabili	2	0	Adozione di provvedimenti per l'accessibilità delle strutture a persone con ridotta capacità motoria o sensoriale	1,5	
			Adozione di provvedimenti per la fruibilità delle strutture da parte delle persone con ridotta capacità motoria o sensoriale	1,5	
			Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità	0,5	
			Animazione per persone con ridotta capacità motoria e sensoriale	1	

* Area tematica da considerare solo per le strutture che includono beni naturali.

Allegato B

Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per affittacamere, bed&breakfast, case ed appartamenti per vacanze

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Risparmio energetico	3	2	Almeno il 80% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della Direttiva europea 94/2/CE	1	
			Utilizzo caldaie ad alto rendimento (Direttiva 92/42/CEE)	1	
			Gli impianti di condizionamento hanno un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio non si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o acqua-acqua o con capacità superiore a 12W)	0,5	
			Almeno il 60% di tutte le lampadine installate presenta un'efficienza energetica di classe A ai sensi della Direttiva europea 98/11/CE	1	
			Miglioramento del livello di isolamento termico di almeno il 80% dei serramenti	0,75	
			Miglioramento del livello di isolamento termico di almeno il 70% delle strutture	0,75	
			Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento in tutti gli ambienti	0,5	
			Dispositivi di spegnimento automatico delle luci o sistema elettrico di tutte gli ambienti con chiave	1	
			Utilizzo di pannelli radianti in almeno il 80% della struttura	1	
Contenimento dei consumi idrici	3	2	Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti	0,5	
			Aeromiscelatori e/o arresto automatico per i rubinetti	0,75	
			Cassette di scarico a flusso regolabile o con dispositivo di arresto	0,75	
			Utilizzo di sistemi di irrigazione localizzata piuttosto che di sistemi a pioggia*	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Regolazione dei sistemi di innaffiamento automatico in modo tale che non ci sia spreco di acqua*	0,5	
			Effettuare l'innaffiatura di piante e giardini prima delle ore più calde o dopo il tramonto laddove le condizioni climatiche lo rendano opportuno*	0,5	
Mantenimento dell' efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	2	1	manutenzione annuale impianti e strutture	0,5	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture*	2	1	Evitare l'uso di fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi	0,5	
			Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza	0,5	
			Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario	0,5	
Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, rocce, grotte, boschi, ecc.)*	2	1	Non immettere sostanze potenzialmente inquinanti	0,5	
			Evitare lo sfruttamento di ecosistemi fragili	0,5	
			Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale dei luoghi	0,5	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	3	1	Separare i rifiuti in base al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale	0,5	
			Dotazione di contenitori adeguati per consentire agli ospiti di separare i rifiuti	0,5	
			Smaltire i rifiuti organici presso aziende agricole o allevatori, o compostaggio in proprio	0,5	
			Raccolta differenziata ed adeguata gestione di oli e grassi alimentari e dei rifiuti speciali e pericolosi	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	2	1	Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli locali che ne necessitano per motivi sanitari	0,5	
			Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici	0,5	
			Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze	0,5	
Utilizzo di prodotti agroalimentari tipici locali e di qualità certificata**	2	1	Almeno il 70% dei prodotti agroalimentari utilizzati nella ristorazione devono essere di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT (Reg CEE 2081/92, 2082/92) e segnalazione nei menù	1	
			Fornitura di almeno 1 prodotto alimentare di provenienza locale, opportunamente indicato	1	
			Non utilizzare materie prime, semilavorati ed alimenti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM)	1	
			Almeno il 70% dei prodotti agroalimentari utilizzati nella ristorazione devono essere di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT (Reg CEE 2081/92, 2082/92) e segnalazione nei menù	1	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	2	1	Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione di consumi energetici e dei consumi idrici	0,5	
			Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti ed il loro corretto smaltimento	0,5	
			Distribuzione e/o esposizione di note informative su come raggiungere la struttura ricettiva e altre destinazioni locali con i mezzi pubblici o su altri mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull' area protetta	3	1	Formazione/istruzione del personale sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta: risparmio energetico, risparmio idrico, rifiuti	1,5	
			Formazione sulla gestione ed il corretto uso delle sostanze chimiche	0,5	
			Istruzione del personale sulle procedure di pulizia senza utilizzo di sostanze chimiche	0,5	
			Formazione degli operatori sul funzionamento dell'A.M.P. (organi di gestione, competenze, regolamenti, ecc.)	1,5	
			Formazione degli operatori sugli specifici valori naturali e culturali dell'A.M.P. e sulle norme comportamentali da tenere all'interno dell'area stessa (partecipazione ai corsi di formazione dell'A.M.P.)	1,5	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	1	Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc.), privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
			Convenzioni o accordi con fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, l'attività sportiva, il tempo libero, la ristorazione, ecc. appartenenti al territorio dell'A.M.P. Porto Cesareo e privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	
			Accordi con servizi turistici (agenzie, tour operator) locali, privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	

Allegato B

Accessibilità delle strutture e dei servizi per le persone disabili	2	0	Adozione di provvedimenti per l'accessibilità delle strutture a persone con ridotta capacità motoria o sensoriale	1,5	
			Adozione di provvedimenti per la fruibilità delle strutture da parte delle persone con ridotta capacità motoria o sensoriale	1,5	
			Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità	0,5	
			Presenza di spazi attrezzati dedicati ai bambini	0,5	

* area tematica da considerare solo per le strutture che hanno a disposizione e utilizzano aree verdi e beni naturali.

** Area tematica da considerare solo per le strutture che forniscono il servizio di prima colazione.

N.B. Il possesso da parte del soggetto richiedente dell'Ecolabel Europeo per il servizio di ricettività turistica (CE/287/2003) assolve automaticamente i requisiti delle aree tematiche: "Risparmio energetico", "Contenimento dei consumi idrici", "Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui", "Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili", "Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti", "Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività" esclusi i requisiti relativi alle conoscenze sull'area protetta, "Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili".

Allegato B

Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per agriturismo

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Risparmio energetico	3	2	Almeno il 80% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della Direttiva europea 94/2/CE	1	
			Utilizzo caldaie ad alto rendimento (Direttiva 92/42/CEE)	1	
			Gli impianti di condizionamento hanno un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio non si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o acqua-acqua o con capacità superiore a 12W)	0,5	
			Almeno il 60% di tutte le lampadine installate presenta un'efficienza energetica di classe A ai sensi della Direttiva europea 98/11/CE	0,5	
			Adeguate livello di isolamento termico dei serramenti	0,75	
			Adeguate livello di isolamento termico delle strutture	0,75	
			Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento in tutte le camere	1	
			Dispositivi di spegnimento automatico delle luci o sistema elettrico di tutte le camere con chiave	1	
			Utilizzo di pannelli radianti	0,75	
Contenimento dei consumi idrici	3	2	Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti	0,5	
			Aeromiscelatori e/o arresto automatico per i rubinetti	0,75	
			Cassette di scarico a flusso regolabile	0,75	
			Utilizzo di sistemi di irrigazione localizzata piuttosto che di sistemi a pioggia	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Regolazione dei sistemi di innaffiamento automatico in modo tale che non ci sia spreco di acqua	0,5	
			Effettuare l'innaffiatura di piante e giardini prima delle ore più calde o dopo il tramonto laddove le condizioni climatiche lo rendano opportuno	0,5	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	2	1	Adozione di un piano di manutenzione	0,5	
Tutela della fauna e degli habitat	3	1	Cura, benessere e rispetto della dignità degli animali	0,5	
			Non introdurre specie alloctone	0,5	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture	3	1	Non utilizzare pesticidi o erbicidi negli spazi verdi	0,5	
			Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza	0,5	
			Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario	0,5	
			Utilizzare accorgimenti per il mantenimento dei corridoi ecologici	0,5	
			Coltivazione di specie vegetali a rischio di estinzione	1	
			Realizzazione di colture intercalari	0,75	
			Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici negli spazi attrezzati all'aperto	0,5	
			Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Sistemi di dosaggio automatico del disinfettante delle piscine che utilizzi il quantitativo minimo necessario ad assicurare l'igiene	0,5	
Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, rogge, grotte, boschi, ecc.)*	3	1	Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale di conservazione dei luoghi	0,5	
			Non immettere sostanze potenzialmente inquinanti	0,5	
			Evitare lo sfruttamento di ecosistemi fragili	0,5	
			Cura di boschi e pinete	0,5	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	3	1	Utilizzo di materiali naturali locali	0,5	
			Mitigazione dell'impatto visivo delle strutture e delle insegne	0,5	
			Rispetto dello stile architettonico locale	0,5	
Contenimento dell'occupazione del suolo e della impermeabilizzazione dei terreni	3	1	Parcheeggi confinati in aree dedicate	0,5	
			Utilizzo di materiali permeabili per le pavimentazioni negli spazi scoperti	0,5	
			Riduzione delle superfici impermeabilizzate	0,75	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	3	2	Separare i rifiuti in base al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale	0,5	
			Dotazione di contenitori adeguati per consentire agli ospiti di separare i rifiuti	0,5	
			Smaltire i rifiuti organici presso aziende agricole o allevatori, o compostaggio in proprio	0,5	
			Raccolta differenziata ed adeguata gestione di oli e grassi alimentari e dei rifiuti speciali e pericolosi	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Impianti di subirrigazione	0,75	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non biodegradabili	2	1	Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli locali che ne necessitano per motivi sanitari	0,5	
			Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici	0,5	
			Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze	0,5	
			Sistemi di dosaggio automatico del disinfettante delle piscine che utilizzi il quantitativo minimo necessario ad assicurare l'igiene	0,5	
Utilizzo di prodotti agroalimentari tipici locali e di qualità certificata**	3	3	Per ogni pasto nella composizione del menù devono essere inseriti almeno 3 prodotti alimentari di provenienza locale, opportunamente indicati	1	
			Offerta di un menù tradizionale salentino contenente le informazioni sulle caratteristiche e l'origine dei prodotti	1	
			Nella composizione del menù devono utilizzarsi almeno il 80% di prodotti di provenienza aziendale	1	
			Per le preparazioni gastronomiche a base di ortofrutta o carni impiego prevalente di prodotti freschi	0,5	
			Offerta di piatti vegetariani opportunamente indicati	0,5	
			Nella composizione del menù i prodotti che non provengono dall'azienda, devono essere acquistati, almeno in quota parte non inferiore al 20% del totale, da aziende agricole presenti all'interno del territorio dell'A.M.P. di Porto Cesareo e preferibilmente in possesso di una denominazione di origine registrata DOP, IGP, IGT (Reg. CEE 2081/92; 2082/92)	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	2	1	Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione di consumi energetici e dei consumi idrici	0,5	
			Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti ed il loro corretto smaltimento	0,5	
			Distribuzione e/o esposizione di note informative su come raggiungere l'agriturismo e altre destinazioni locali con i mezzi pubblici o su altri mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale	0,5	
			Distribuzione e/o esposizione di note informative che invitano i visitatori ad utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale e collettivi	0,5	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	1	Formazione/istruzione del personale sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta: risparmio energetico, risparmio idrico, rifiuti	1,5	
			Formazione sulla gestione ed il corretto uso delle sostanze chimiche	0,5	
			Istruzione del personale sulle procedure di pulizia senza utilizzo di sostanze chimiche	0,5	
			Formazione degli operatori sul funzionamento dell'A.M.P. (organi di gestione, competenze, regolamenti, ecc.)	1,5	
			Formazione degli operatori sugli specifici valori naturali e culturali dell'A.M.P. e sulle norme comportamentali da tenere all'interno dell'area stessa (partecipazione ai corsi di formazione dell'A.M.P.)	1,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	1	Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc.), privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
			Convenzioni o accordi con fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, l'attività sportiva, il tempo libero appartenenti al territorio dell'A.M.P. Porto Cesareo e privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	
			Accordi con servizi turistici (agenzie, tour operator) locali, privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. di Porto Cesareo	1	
Accessibilità delle strutture e dei servizi per le persone disabili	2	0	Adozione di provvedimenti per l'accessibilità delle strutture a persone con ridotta capacità motoria o sensoriale	1,5	
			Adozione di provvedimenti per la fruibilità delle strutture da parte delle persone con ridotta capacità motoria o sensoriale	1,5	
			Disponibilità di assistenza ai utenti con disabilità	0,5	
Fruibilità da parte dei bambini	2	0	Presenza di attrezzature specifiche per bambini	0,5	
			Presenza di spazi attrezzati dedicati ai bambini	0,5	
			Presenza di servizi di baby-sitting e animazione	0,5	
			Menù specializzati per bambini	0,5	

* area tematica da considerare solo per le strutture che includono beni naturali.

Allegato B

** Area tematica da considerare solo per le strutture che forniscono almeno il servizio di prima colazione.

Allegato B

Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per ristoranti

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Risparmio energetico	3	2	Almeno il 80% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della Direttiva europea 94/2/CE	1	
			Utilizzo caldaie ad alto rendimento (Direttiva 92/42/CEE)	1	
			Gli impianti di condizionamento hanno un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio non si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o acqua-acqua o con capacità superiore a 12W)	0,5	
			Almeno il 60% di tutte le lampadine installate presenta un'efficienza energetica di classe A ai sensi della Direttiva europea 98/11/CE	0,5	
			Adeguate livello di isolamento termico dei serramenti	0,75	
			Adeguate livello di isolamento termico delle strutture	0,75	
			Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento	1	
			Dispositivi di spegnimento automatico delle luci	1	
			Utilizzo di pannelli radianti	0,75	
Contenimento dei consumi idrici	3	2	Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti	0,5	
			Aeromiscelatori e/o arresto automatico per i rubinetti	0,75	
			Cassette di scarico a flusso regolabile	0,75	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Effettuare l'innaffiatura di piante e giardini prima delle ore più calde o dopo il tramonto laddove le condizioni climatiche lo rendano opportuno	0,5	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	2	1	Manutenzione e mantenimento annuale di mezzi ed impianti	0,5	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture*	2	1	Evitare l'uso di fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi	0,5	
			Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza	0,5	
			Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario	0,5	
Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, rogge, grotte, boschi, ecc.)*	2	1	Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale dei luoghi	0,5	
			Non immettere sostanze potenzialmente inquinanti (ad ex. vietare l'uso di creme quando ci si immerge in acque termali)	0,5	
			Evitare lo sfruttamento di ecosistemi fragili	0,5	
Riduzione della quantità dei rifiuti prodotti	3	1	Individuazione di azioni specifiche per ridurre la quantità di rifiuti derivanti da imballaggi	0,5	
			Utilizzo di materiali e prodotti riciclabili	0,5	
			Utilizzo di materiali e prodotti riutilizzabili	0,5	
			Non utilizzo di prodotti monodose e/o monoporzione	0,5	
Raccolta differenziata e	3	1	Separare i rifiuti in base al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui			Smaltire i rifiuti organici presso aziende agricole o allevatori, o compostaggio in proprio	0,5	
			Raccolta differenziata ed adeguata gestione di oli e grassi alimentari e dei rifiuti speciali e pericolosi	0,5	
			Impianti di subirrigazione	0,75	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	2	1	Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli locali che ne necessitano per motivi sanitari	0,5	
			Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici	0,5	
			Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze	0,5	
			Sistemi di dosaggio automatico del disinfettante delle piscine che utilizzi il quantitativo minimo necessario ad assicurare l'igiene	0,5	
Utilizzo di prodotti agroalimentari tipici locali e di qualità certificata	3	3	Almeno il 70% dei prodotti agroalimentari utilizzati nella ristorazione devono essere di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT (Reg CEE 2081/92, 2082/92) e segnalazione nei menù	1	
			Per ogni pasto nella composizione del menù devono essere inseriti almeno 2 prodotti alimentari di provenienza locale, opportunamente indicati	1	
			Offerta di un menù tradizionale salentino contenente le informazioni sulle caratteristiche e l'origine dei prodotti	1	
			Non utilizzare materie prime, semilavorati ed alimenti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM)	1	
			Per le preparazioni gastronomiche a base di ortofrutta o carni impiego prevalente di prodotti freschi	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Offerta di piatti vegetariani opportunamente indicati	0,5	
Utilizzo di prodotti agroalimentari biologici	3	1	Almeno il 40% dei prodotti agroalimentari utilizzati nella ristorazione è ottenuto con metodi di produzione biologica (Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche) e segnalazione nei menù	0,75	
			Offerta di menù biologici opportunamente indicati	0,75	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	1	Formazione degli operatori sul funzionamento dell'A.M.P. (organi di gestione, competenze, regolamenti, ecc.)	1,5	
			Formazione degli operatori sugli specifici valori naturali e culturali dell'A.M.P. (partecipazione ai corsi di formazione dell'A.M.P.)	1,5	
			Distribuzione di materiale informativo	0,5	
			Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta: risparmio energetico, risparmio idrico, rifiuti	1,5	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	1	Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc.), privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
			Convenzioni o accordi con fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, l'attività sportiva, il tempo libero, la ricettività, ecc. appartenenti al territorio dell'A.M.P. Porto Cesareo e privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Accordi con servizi turistici (agenzie, tour operator) locali, privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	
Accessibilità delle strutture e dei servizi per le persone disabili	2	0	Adozione di provvedimenti per l'accessibilità delle strutture a persone con ridotta capacità motoria o sensoriale	1,5	
			Adozione di provvedimenti per la fruibilità delle strutture da parte delle persone con ridotta capacità motoria o sensoriale	1,5	
			Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità	0,5	
Fruibilità da parte dei bambini	2	0	Presenza di attrezzature specifiche per bambini	0,5	
			Presenza di spazi attrezzati dedicati ai bambini	0,5	
			Presenza di servizi di baby-sitting e animazione	0,5	
			Menù specializzati per bambini (se viene fornito almeno il servizio di prima colazione)	0,5	

* area tematica da considerare solo per le strutture che hanno a disposizione e utilizzano aree verdi e beni naturali.

Allegato B

Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per residences e villaggi turistici

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Mitigazione degli impatti nella fase di cantiere della realizzazione delle strutture*	3	2	Adozione di misure per il riuso in situ degli sterri	0,5	
			Interventi di ripristino della morfologia dei siti	0,5	
			Interventi di recupero eseguiti con tecniche di ingegneria naturalistica	1	
			Programmazione degli interventi nel rispetto dei cicli naturali (periodi di svernamento, riproduzione, ecc.)	1	
Risparmio energetico	3	2	Almeno il 80% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della Direttiva europea 94/2/CE	1	
			Utilizzo caldaie ad alto rendimento (Direttiva 92/42/CEE)	1	
			Gli impianti di condizionamento hanno un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio non si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o acqua-acqua o con capacità superiore a 12W)	0,5	
			Almeno il 60% di tutte le lampadine installate presenta un'efficienza energetica di classe A ai sensi della Direttiva europea 98/11/CE	1	
			Adeguate livello di isolamento termico dei serramenti	0,75	
			Adeguate livello di isolamento termico delle strutture	0,75	
			Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento	0,5	
			Dispositivi di spegnimento automatico delle luci o del sistema elettrico camere con chiave	1	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Utilizzo di pannelli radianti	0,75	
Contenimento dei consumi idrici	3	2	Utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti	0,5	
			Aeromiscelatori e/o arresto automatico per i rubinetti	0,75	
			Cassette di scarico a flusso regolabile o con dispositivo di arresto	0,75	
			Utilizzo di sistemi di irrigazione localizzata piuttosto che di sistemi a pioggia	0,5	
			Regolazione dei sistemi di innaffiamento automatico in modo tale che non ci sia spreco di acqua	0,5	
			Effettuare l'innaffiatura di piante e giardini prima delle ore più calde o dopo il tramonto laddove le condizioni climatiche lo rendano opportuno	0,5	
			Realizzazione di impianti di fitodepurazione e riutilizzo delle acque	1	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	3	1	Adozione di un programma annuale di manutenzione e mantenimento di mezzi ed impianti	0,5	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture**	3	1	Evitare l'uso di fertilizzanti chimici di sintesi, pesticidi, diserbanti, insetticidi	0,5	
			Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza	0,5	
			Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario	0,5	
Tutela dei beni naturali	3	1	Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale dei luoghi	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
annessi alle strutture (sorgenti, rogge, grotte, boschi, ecc.)**			Non immettere sostanze potenzialmente inquinanti	0,5	
			Evitare lo sfruttamento di ecosistemi fragili	0,5	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	3	1	Utilizzo di materiali naturali locali	0,5	
			Mitigazione dell'impatto visivo delle strutture e delle insegne	0,5	
			Ombreggiatura dei parcheggi realizzata con alberature	1	
			Rispetto dello stile architettonico locale	0,5	
Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni	3	1	Parcheggi confinati in aree dedicate	0,5	
			Utilizzo di materiali permeabili per le pavimentazioni negli spazi scoperti	0,5	
			Riduzione delle superfici impermeabilizzate	0,75	
Mobilità sostenibile connessa alla propria attività	3	1	Disponibilità di biciclette in uso alla clientela	1	
			Informazione alla clientela sulla disponibilità di mezzi di trasporto pubblici e/o privati	0,5	
			Predisposizione di servizi navetta collegati al trasporto pubblico	0,75	
			Convenzioni con servizi di trasporto collettivi pubblici e/o privati	0,5	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	3	2	Separare i rifiuti in base al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale	0,5	
			Smaltire i rifiuti organici presso aziende agricole o allevatori, o compostaggio in proprio	0,5	
			Raccolta differenziata ed adeguata gestione di oli e grassi alimentari e dei rifiuti speciali e pericolosi	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Dotazione di contenitori adeguati per consentire agli ospiti di separare i rifiuti	0,5	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo eco-compatibili	2	1	Utilizzo di prodotti certificati con marchi di qualità ecologica e di efficienza energetica	1	
			Utilizzo di materiali e prodotti riciclati e biodegradabili	1	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	2	1	Limitazione dell'uso dei detergenti e disinfettanti ai soli locali che ne necessitano per motivi sanitari	0,5	
			Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici	0,5	
			Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze	0,5	
			Sistemi di dosaggio automatico del disinfettante delle piscine che utilizzi il quantitativo minimo necessario ad assicurare l'igiene	0,5	
Utilizzo di prodotti agroalimentari tipici locali e di qualità certificata***	2	1	Almeno il 70% dei prodotti agroalimentari utilizzati nella ristorazione devono essere di provenienza locale e preferibilmente in possesso di una denominazione registrata DOP, IGP, IGT (Reg CEE 2081/92, 2082/92) e segnalazione nei menù	1	
			Per ogni pasto nella composizione del menù devono essere inseriti almeno 2 prodotti alimentari di provenienza locale, opportunamente indicati	1	
			Offerta di un menù tradizionale salentino contenente le informazioni sulle caratteristiche e l'origine dei prodotti	1	
			Non utilizzare materie prime, semilavorati ed alimenti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM)	1	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Per le preparazioni gastronomiche a base di ortofrutta o carni impiego prevalente di prodotti freschi	0,5	
			Offerta di piatti vegetariani opportunamente indicati	0,5	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	2	1	Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione di consumi energetici e dei consumi idrici	0,5	
			Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti ed il loro corretto smaltimento	0,5	
			Distribuzione e/o esposizione di note informative su come raggiungere la struttura ricettiva e altre destinazioni locali con i mezzi pubblici o su altri mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale	0,5	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	1	Formazione/istruzione del personale sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta: risparmio energetico, risparmio idrico, rifiuti	1,5	
			Formazione sulla gestione ed il corretto uso delle sostanze chimiche	0,5	
			Istruzione del personale sulle procedure di pulizia senza utilizzo di sostanze chimiche	0,5	
			Formazione degli operatori sul funzionamento dell'A.M.P. (organi di gestione, competenze, regolamenti, ecc.)	1,5	
			Formazione degli operatori sugli specifici valori naturali e culturali dell'A.M.P. e sulle norme comportamentali da tenere all'interno dell'area stessa (partecipazione ai corsi di formazione dell'A.M.P.)	1,5	
			Distribuzione di materiale informativo	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	1	Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, ecc.), privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
			Convenzioni o accordi con fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, l'attività sportiva, il tempo libero, laristorazione, ecc. appartenenti al territorio dell'A.M.P. Porto Cesareo e privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	
			Accordi con servizi turistici (agenzie, tour operator) locali, privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	
Agevolazioni per la comunità locale	2	1	Possibilità di utilizzo delle strutture da parte della comunità locale per attività alternative	1	
			Agevolazioni tariffarie per la comunità locale	1	
Contenimento dell'inquinamento acustico	1	1	Di sottofondi musicali non invasivi e adeguati ai siti	0,5	
			Limitazione a fasce orarie precise delle attività di animazione	0,5	
			Limitazione del traffico a motore all'interno delle strutture in fasce orarie dedicate	0,5	
			Presenza di barriere antirumore ecocompatibili	0,5	
			Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per il contenimento del rumore prodotto da generatori, macchinari etc..	0,5	
			Contenimento delle emissioni sonore	0,5	
Contenimento	1	1	Sensori per lo spegnimento automatico delle luci esterne	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
dell'inquinamento luminoso			Installazione di apposite schermature	0,5	
			Luci esterne limitate a garantire l'orientamento e la sicurezza delle persone	0,5	
Accessibilità delle strutture e dei servizi per le persone disabili	2	0	Adozione di provvedimenti per l'accessibilità delle strutture a persone con ridotta capacità motoria o sensoriale	1,5	
			Adozione di provvedimenti per la fruibilità delle strutture da parte delle persone con ridotta capacità motoria o sensoriale	1,5	
			Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità	0,5	
Fruibilità da parte dei bambini	2	0	Presenza di attrezzature specifiche per bambini	0,5	
			Presenza di spazi attrezzati dedicati ai bambini	0,5	
			Presenza di servizi di baby-sitting e animazione	0,5	
			Menù specializzati per bambini (se viene fornito almeno il servizio di prima colazione)	0,5	

* Area tematica da considerare solo per le attività per le quali vi sia stata una preventiva fase di concertazione con il Consorzio dell'Area Marina Protetta Porto Cesareo prima della realizzazione del complesso di strutture ed impianti.

** area tematica da considerare solo per le strutture che hanno a disposizione e utilizzano aree verdi e beni naturali.

*** Area tematica da considerare solo per le strutture che forniscono il servizio di prima colazione.

Allegato B

Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per la gestione di strutture destinate alla nautica da diporto e delle attività connesse

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Mitigazione degli impatti nella fase di cantiere della realizzazione delle strutture*	3	2	Interventi di ripristino della morfologia dei siti	0,5	
			Interventi di recupero eseguiti con tecniche di ingegneria naturalistica	1	
			Programmazione degli interventi nel rispetto dei cicli naturali (periodi di svernamento, riproduzione, ecc.)	1	
Risparmio energetico	3	2	Almeno il 80% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della Direttiva europea 94/2/CE	1	
			Utilizzo caldaie ad alto rendimento (Direttiva 92/42/CEE)	1	
			Gli impianti di condizionamento hanno un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio non si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o acqua-acqua o con capacità superiore a 12W)	0,5	
			Almeno il 60% di tutte le lampadine installate presenta un'efficienza energetica di classe A ai sensi della Direttiva europea 98/11/CE	0,5	
			Adeguate livello di isolamento termico dei serramenti	0,75	
			Adeguate livello di isolamento termico delle strutture	0,75	
			Dispositivi di spegnimento automatico dell'impianto di riscaldamento	1	
			Dispositivi di spegnimento automatico delle luci o del sistema elettrico camere con chiave	1	
			Utilizzo di pannelli radianti	0,75	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	3	1	manutenzione delle strutture e degli impianti	0,5	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture**	3	1	Coltivazione di specie vegetali a rischio di estinzione	0,75	
			Non danneggiare le specie autoctone e privilegiarne la presenza	0,5	
			Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario	0,5	
			Interventi di ripristino ambientale	0,5	
			Interventi di rinaturalizzazione mediante l'uso di piante e specie autoctone	0,75	
Tutela dei beni naturali annessi alle strutture	3	1	Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale di conservazione dei luoghi	0,5	
			Presenza di ancoraggi idonei al fondale presente	0,5	
			Evitare lo sfruttamento di ecosistemi fragili	0,5	
			Interventi di ripristino ambientale	0,5	
			Interventi di rinaturalizzazione mediante l'uso di piante e specie autoctone	0,75	
			Adozione di accorgimenti che impediscano la diffusione di specie invasive con i natanti	0,75	
			Utilizzo di accorgimenti per limitare l'impatto sui fondali	0,5	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle	3	1	Presenza di strutture a ridotto impatto ambientale	0,5	
			Utilizzo di materiali naturali quali legno, vegetazione, ecc.	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
strutture			Utilizzo di specie vegetali autoctone	1	
			Utilizzo di alberature per realizzare aree ombreggiate	0,5	
Contenimento dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni	2	1	Utilizzo di materiali permeabili per le pavimentazioni	0,5	
			Riduzione delle superfici impermeabilizzate	0,75	
Mobilità sostenibile connessa alla propria attività	3	1	Predisposizione di servizi navetta collegati al trasporto pubblico	0,75	
			Convenzioni con servizi di trasporto collettivi pubblici e/o privati	0,5	
			Agevolazioni per chi utilizza mezzi di trasporto a basso impatto	0,5	
			Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a gas naturale, a GPL, con carburanti alternativi con pari livello di emissioni, dotati di dispositivo per l'abbattimento delle emissioni inquinanti	1	
			Utilizzo per la propria attività di mezzi nautici conformi alla Direttiva 2003/44/CE	0,75	
			Utilizzo per la propria attività di mezzi nautici provvisti di dispositivi per la produzione di energia da fonti rinnovabili (minieolico, pannelli fotovoltaici)	1	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	3	2	Separare i rifiuti in base al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale	0,5	
			Presenza di un servizio di raccolta rifiuti a mare	0,75	
			Raccolta differenziata ed adeguata gestione di rifiuti speciali e pericolosi	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Presenza di gavoni galleggianti per la raccolta di rifiuti	0,5	
			Presenza di sistemi di depurazione per il trattamento dei rifiuti liquidi organici e di sentina prodotti sulle unità da diporto	1	
			Presenza di sistemi per la gestione della raccolta dei rifiuti liquidi derivanti da piccoli lavori di manutenzione, d carattere urgente, eseguiti sui natanti in specifiche aree attrezzate	0,75	
			Presenza di collettori per l'avviamento ad usi irrigui delle acque depurate provenienti dal trattamento dei rifiuti liquidi organici e di sentina prodotti sulle unità da diporto	0,75	
Utilizzo di materiali e prodotti di consumo eco-compatibili	2	1	Utilizzo di prodotti certificati con marchi di qualità ecologica e di efficienza energetica	1	
			Utilizzo di materiali e prodotti biodegradabili	1	
			Utilizzo di materiali e prodotti riciclati	1	
Riduzione e corretto uso delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili	2	1	Limitazione dell'uso dei detersivi e disinfettanti alle sole utilizzazioni che ne necessitano per motivi sanitari	0,5	
			Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici	0,5	
			Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze	0,5	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria	3	1	Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta dalla infrastruttura	0,5	
			Formazione degli operatori sulle tematiche delle aree protette e sugli specifici valori naturali presenti nell'area protetta	1,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
attività e sull'area protetta			Conoscenza dei valori naturali presenti nell'area protetta e delle norme comportamentali basilari da tenere all'interno dell'A.M.P.	1,5	
			Conoscenza delle attività consentite nell'A.M.P.	1,5	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	1	Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc.), privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
			Convenzioni o accordi con fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, l'attività sportiva, il tempo libero, la ricettività, ecc. appartenenti al territorio dell'A.M.P. Porto Cesareo e privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	
			Accordi con servizi turistici (agenzie, tour operator) locali, privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	
Agevolazioni per la comunità locale	2	1	Tariffe scontate per la comunità locale	1	
Accessibilità delle strutture e dei servizi per le persone disabili	2	0	Accessibilità e fruibilità delle strutture a persone con ridotta capacità motoria o sensoriale	0,5	
			Accessibilità dei mezzi di trasporto	0,5	
			Disponibilità di assistenza ai utenti con disabilità	0,5	

Allegato B

* Area tematica da considerare solo per le attività per le quali vi sia stata una preventiva fase di concertazione con il Consorzio dell'Area Marina Protetta Porto Cesareo prima della realizzazione del complesso di strutture ed impianti.

** area tematica da considerare solo per le strutture che hanno a disposizione e utilizzano aree verdi e beni naturali.

Allegato B

Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per la gestione di stabilimenti balneari

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Risparmio energetico	3	1	Almeno il 80% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) e macchinari utilizzati per l'attività hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della Direttiva europea 94/2/CE	1	
			Utilizzo di soli elettrodomestici con etichettatura Energy Plus (Direttiva europea 2003/66/CE)	1,5	
			Gli impianti di condizionamento hanno un'efficienza energetica minima di classe B ai sensi della Direttiva 2002/31/CE (il criterio non si applica agli apparecchi che possono utilizzare altre fonti energetiche o apparecchi aria-acqua o acqua-acqua o con capacità superiore a 12W)	0,5	
			Almeno il 60% di tutte le lampadine installate presenta un'efficienza energetica di classe A ai sensi della Direttiva europea 98/11/CE	0,5	
Contenimento dei consumi idrici	3	1	Utilizzo di sistemi di raccolta e di riutilizzo delle acque piovane	1	
			Utilizzo di sistemi per il riuso dell'acqua	0,5	
			Utilizzo sistemi automatici di spegnimento delle docce	0,5	
			Utilizzo impianti di scarico d'acqua differenziato nei bagni	0,5	
Mantenimento dell'efficienza delle strutture, dei mezzi e degli impianti	2	1	manutenzione degli impianti e delle strutture	0,5	
Tutela della fauna e degli	3	1	Utilizzo di accorgimenti per il mantenimento rispetto del naturale progredire delle dune	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
habitat			Programmazione dell'attività nel rispetto dei cicli naturali	0,75	
Gestione sostenibile delle aree verdi e degli spazi aperti annessi alle strutture	3	2	Coltivazione di specie vegetali a rischio di estinzione	0,75	
			Non danneggiare le specie autoctone e favorirne la presenza	0,5	
			Cura, conservazione e/o ripristino di spazi naturali e di elementi del paesaggio agrario come siepi e filari	0,5	
			Limitazione delle operazioni di rastrellatura delle spiagge dunali nel rispetto delle specie floristiche e faunistiche e dei processi dinamici delle formazioni dunali	0,75	
Tutela dei beni naturali annessi alle strutture (sorgenti, rogge, grotte, boschi, coste, ecc.)*	3	2	Adozione di accorgimenti per il mantenimento dello stato naturale di conservazione dei luoghi	0,5	
			Cura delle dune	0,75	
			Evitare lo sfruttamento di ecosistemi fragili	0,5	
			Interventi di ripristino ambientale	0,5	
			Interventi di rinaturalizzazione mediante l'uso di piante e specie autoctone	0,75	
Inserimento architettonico e paesaggistico delle strutture	3	1	Utilizzo di specie vegetali autoctone	1	
			Utilizzo di alberature per realizzare aree ombreggiate	0,5	
			Utilizzo di materiali naturali locali	0,5	
			Utilizzo di barriere verdi	0,75	
Contenimento	2	1	Confinamento dei parcheggi in aree dedicate e minimizzazione della superficie utilizzata	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
dell'occupazione di suolo e dell'impermeabilizzazione dei terreni			Realizzazione di parcheggi esterni e sistemazioni esterne con pavimentazione permeabile	0,75	
Mobilità sostenibile connessa alla propria attività	3	1	Disponibilità di biciclette in uso alla clientela	1	
			Predisposizione di servizi navetta collegati al trasporto pubblico	0,75	
			Convenzioni con servizi di trasporto collettivo pubblici e/o privati	0,5	
			Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi o alimentati a gas naturale	0,5	
			Distribuzione di informazioni sulla disponibilità di mezzi pubblici e/o privati	0,5	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	3	1	Separare i rifiuti in base al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale	0,5	
			Dotazione di contenitori adeguati per consentire agli ospiti di separare i rifiuti	0,5	
			Raccolta differenziata ed adeguata gestione di oli e grassi alimentari e dei rifiuti speciali e pericolosi	0,5	
Contenimento dell'inquinamento acustico	2	1	Utilizzo di barriere antirumore ecocompatibili	0,75	
			Contenimento delle emissioni sonore	0,5	
			Utilizzo di sottofondi musicali non invasivi ed adeguati ai siti	0,5	
			Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore generato da macchinari, generatori, ecc.	0,75	
Contenimento dell'inquinamento luminoso	1	1	Sensori per lo spegnimento automatico delle luci esterne	0,75	
			Installazione di apposite schermature	0,75	
Riduzione e corretto uso	2	1	Limitazione dell'uso dei detersivi e disinfettanti ai soli locali che ne necessitano per motivi sanitari	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
delle sostanze chimiche tossiche o non degradabili			Evitare o ridurre al minimo l'utilizzo di prodotti chimici	0,5	
			Stabilire procedure per l'utilizzo appropriato di tali sostanze	0,5	
			Sistemi di dosaggio automatico del disinfettante delle piscine che utilizzi il quantitativo minimo necessario ad assicurare l'igiene	0,5	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	1	Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse all'attività svolta dalla infrastruttura	1,5	
			Formazione degli operatori sulle tematiche delle aree protette e sugli specifici valori naturali presenti nell'area protetta	1,5	
			Conoscenza dei valori naturali presenti nell'area protetta e delle norme comportamentali basilari da tenere all'interno dell'A.M.P.	1,5	
			Conoscenza delle attività consentite nell'A.M.P.	1,5	
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	1	Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc.), privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
			Convenzioni o accordi con fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, l'attività sportiva, il tempo libero, la ricettività, ecc. appartenenti al territorio dell'A.M.P. Porto Cesareo e privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	
			Accordi con servizi turistici (agenzie, tour operator) locali, privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Agevolazioni per la comunità locale	2	1	Tariffe scontate per la comunità locale	1	
			Possibilità di utilizzo delle strutture da parte della comunità locale	1	
Accessibilità delle strutture e dei servizi per le persone disabili	2	0	Accessibilità e fruibilità delle strutture a persone con ridotta capacità motoria o sensoriale	0,5	
			Disponibilità di assistenza agli utenti con disabilità	0,5	
Fruibilità da parte dei bambini	2	0	Presenza di attrezzature specifiche per bambini	0,5	
			Presenza di spazi attrezzati dedicati ai bambini	0,5	
			Presenza di servizi di baby-sitting e animazione	0,5	
			Presenza di servizi dedicati ai bambini	0,5	

Allegato B

Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per i agenzie di viaggio e tour operator

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Promozione dell'offerta turistica locale	3	1	Distribuzione di prodotti e/o servizi (escursioni, pacchetti, prenotazioni, noleggi, ecc.) territorialmente o logicamente connessi con l'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
Promozione di attività turistiche locali concessionarie del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. di Porto Cesareo	3	1	Presenza nelle componenti dell'offerta di prodotti e/o servizi di soggetti/attività concessionarie del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
Promozione dell'offerta turistica del sistema delle aree protette	2	1	Distribuzione di pacchetti relativi ad altre aree naturali protette in cui vengano inseriti soggetti/attività concessionarie del marchio di qualità ambientale dell'area di appartenenza	0,5	
Promozione della mobilità sostenibile	2	1	Distribuzione e/o esposizione di note informative che invitano i visitatori ad utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale e collettivi	0,5	
			Promozione dei servizi di trasporto collettivo pubblici e privati	0,75	
Promozione di attività, strutture e servizi	2	1	Programmazione di attività e proposte specifiche per i soggetti svantaggiati	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
accessibili alle persone disabili*					
Promozione di attività, strutture e servizi attenti alle esigenze dei bambini*	2	1	Presenza nelle componenti dell'offerta di attività, strutture e servizi espressamente dedicati ai bambini ed alle famiglie con bambini	0,5	

* Solo per i Tur operator

Allegato B

Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per servizi di escursione

1-Escursione via terra

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Pianificazione delle attività in collaborazione con il Consorzio di gestione dell'Area Marina Protetta di Porto Cesareo	3	2	Mantenere contatti costanti con l'ente di gestione dell'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
			Pianificare gli itinerari insieme all'ente di gestione dell'A.M.P. Porto Cesareo attraverso lo scambio di informazioni sui percorsi (con orientamento sui siti meno fragili), sui periodi in cui effettuare le escursioni, sulla durata delle visite organizzate	1	
			Informare l'ente di gestione dell'A.M.P. Porto Cesareo su eventuali anomalie riscontrate durante la visita (percorribilità dei sentieri, mancanza di segnaletica, ecc.) e sui suggerimenti forniti dai visitatori per migliorare la fruizione	0,75	
Tutela della fauna e degli habitat	3	1	Contenere il numero dei partecipanti alla visita frazionando i visitatori in gruppi diversi in relazione alla fragilità dell'ambiente che si visita.	0,5	
			Impegno a non arrecare disturbo alle specie faunistiche e floristiche (spaventare gli animali, raccogliere fiori, ecc...)	0,5	
			Percorrere sentieri già segnati	0,5	
			Programmare le attività, ove possibile, durante tutto l'arco dell'anno	0,5	
Mobilità sostenibile connessa alla propria attività	3	1	Predisposizione di servizi navetta collegati al trasporto pubblico	0,75	
			Convenzioni con servizi di trasporto collettivo pubblici e/o privati	0,5	
			Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi o alimentati a gas naturale	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	2	1	Separare i rifiuti in base al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale laddove sia disponibile il servizio di raccolta a terra	0,5	
			Raccolta differenziata ed adeguato smaltimento dei rifiuti speciali e pericolosi derivanti dall'attività (pneumatici, batterie, olii, ecc.)	0,5	
Contenimento dell'inquinamento acustico	2	1	Adozione di accorgimenti per contenere il rumore prodotto ed evitare i rumori inutili	0,5	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	3	2	Distribuzione di una nota informativa che indica ai visitatori i comportamenti da tenere durante la visita ed in particolare che invita i visitatori a: <ol style="list-style-type: none"> 1. non abbandonare i rifiuti lungo i percorsi; 2. contenere le emissioni sonore; 3. Separare i rifiuti in base al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale. 	0,5	
			Effettuare, ove possibile, incontri preparatori con i partecipanti per informarli sui comportamenti da tenere per ridurre al minimo gli impatti sulla flora e sulla fauna	0,5	
			Durante la visita, informare e ricordare ai visitatori i comportamenti da tenere per ridurre al minimo gli impatti sulla flora e sulla fauna	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	1	Conoscere ed impegnarsi al rispetto delle normative e dei regolamenti dell'A.M.P. di Porto Cesareo in materia di accesso e di fruizione all'area stessa ed in particolare delle disposizioni di protezione del patrimonio naturale e culturale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1,5	
			Conoscere ed attuare gli obiettivi di educazione ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1,5	
			Partecipare ai corsi di qualifica/aggiornamento/formazione/informazione organizzati dall'ente di gestione dell' A.M.P. Porto Cesareo	1,5	
			Conoscenza ambientale specifica legata all'attività di fruizione per cui si fa da guida attestata da specifiche qualifiche o da almeno 5 anni di esperienza sul campo	1,5	
Collaborazione con altri operatori, legati al turismo, presenti sul territorio	2	1	Scegliere punti di ristoro e di accoglienza caratteristici del territorio costituendo opportune reti con altri operatori locali e privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. di porto Cesareo	0,5	
Accessibilità delle strutture e dei servizi per persone disabili	2	0	Programmazione di attività e proposte specifiche per soggetti con disabilità motorie o sensoriali	1	
			Predisposizione di percorsi adeguati a persone con disabilità sensoriali o motorie	1	
Fruibilità da parte dei bambini	1	0	Percorsi che utilizzano e valorizzano attrezzature specifiche per bambini	0,5	
			Programmazione di attività specifiche destinate ai bambini	0,5	

Allegato B

2-Escursione via mare:

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Pianificazione delle attività in collaborazione con il Consorzio di gestione dell'Area Marina Protetta di Porto Cesareo	3	2	Mantenere contatti costanti con l'ente di gestione dell'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
			Pianificare gli itinerari insieme all'ente di gestione dell'A.M.P. Porto Cesareo attraverso lo scambio di informazioni sui percorsi (con orientamento sui siti meno fragili), sui periodi in cui effettuare le escursioni, sulla durata delle visite organizzate	1	
			Informare l'ente di gestione dell'A.M.P Porto Cesareo su eventuali anomalie riscontrate durante la visita e sui suggerimenti forniti dai visitatori per migliorare la fruizione	0,75	
			Impegno a non arrecare disturbo alle specie faunistiche (dando mangiare ai pesci, raccogliendo organismi,ecc...)	0,5	
			Impiego ove possibile dei sistemi di ormeggio e/o ancoraggio specifiche per il tipo di fondale	0,5	
			Programmare le attività, ove possibile, durante tutto l'arco dell'anno	0,5	
Mobilità sostenibile connessa alla propria attività	3	1	Natanti ed imbarcazioni in linea con la Direttiva 2003/44/CE	0,75	
			Convenzioni con servizi di trasporto collettivo pubblici e/o privati	0,5	
			Informativa ai clienti sui servizi di mezzi pubblici	0,5	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei rifiuti e dei reflui	2	1	Separare i rifiuti in base al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale laddove sia disponibile il servizio di raccolta a terra	0,5	
			Raccolta differenziata ed adeguato smaltimento dei rifiuti speciali e pericolosi derivanti dall'attività (batterie, olii, ecc.)	0,5	
Contenimento	2	1	Adozione di accorgimenti per contenere il rumore prodotto ed evitare i rumori inutili	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
dell'inquinamento acustico					
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	3	2	Distribuzione di una nota informativa che indica ai visitatori i comportamenti da tenere durante la visita ed in particolare che invita i visitatori a: <ol style="list-style-type: none"> 1. non abbandonare i rifiuti lungo i percorsi; 2. contenere le emissioni sonore; 3. Separare i rifiuti in base al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale. 	0,5	
			Effettuare, ove possibile, incontri preparatori con i partecipanti per informarli sui comportamenti da tenere per ridurre al minimo gli impatti sulla flora e sulla fauna	0,5	
			Durante la visita, informare e ricordare ai visitatori i comportamenti da tenere per ridurre al minimo gli impatti sulla flora e sulla fauna	0,5	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	1	Conoscere ed impegnarsi al rispetto delle normative e dei regolamenti dell'A.M.P. Porto Cesareo in materia di accesso e di fruizione all'area stessa ed in particolare delle disposizioni di protezione del patrimonio naturale e culturale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1,5	
			Conoscere ed attuare gli obiettivi di educazione ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1,5	
			Partecipare ai corsi di qualifica/aggiornamento/formazione/informazione organizzati dall'ente di gestione dell' A.M.P. Porto Cesareo	1,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Conoscenza ambientale specifica legata all'attività di fruizione per cui si fa da guida attestata da specifiche qualifiche o da almeno 5 anni di esperienza sul campo	1,5	
Collaborazione con altri operatori, legati al turismo, presenti sul territorio	2	1	Scegliere punti di ristoro e di accoglienza caratteristici del territorio costituendo opportune reti con altri operatori locali e privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
Accessibilità delle strutture e dei servizi per persone disabili Fruibilità da parte dei bambini	2	0	Programmazione di attività e proposte specifiche per soggetti con disabilità motorie o sensoriali	1	
			Predisposizione di percorsi adeguati a persone con disabilità sensoriali o motorie	1	
			Accessibilità delle imbarcazioni da parte di persone con disabilità	1	
Fruibilità da parte dei bambini	1	0	Percorsi che utilizzano e valorizzano attrezzature specifiche per bambini	0,5	
			Programmazione di attività specifiche destinate ai bambini	0,5	
			Uso di accorgimenti specifici per la fruibilità dell'imbarcazione da parte dei bambini	1	

Allegato B

3-Attività subacquee:

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Pianificazione delle attività in collaborazione con il Consorzio di gestione dell'Area Marina Protetta di Porto Cesareo	3	2	Mantenere contatti costanti con l'ente di gestione dell'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
			Pianificare gli itinerari insieme all'ente di gestione dell'A.M.P. Porto Cesareo attraverso lo scambio di informazioni sui percorsi (con orientamento sui siti meno fragili), sui periodi in cui effettuare le escursioni, sulla durata delle visite organizzate	1	
			Informare l'ente di gestione dell'A.M.P. Porto Cesareo su eventuali anomalie riscontrate durante l'immersione (percorribilità dei sentieri, presenza di rifiuti, danni ai fondali, ecc.) e sui suggerimenti forniti dai visitatori per migliorare la fruizione	0,75	
Tutela della fauna e degli habitat	3	1	Contenere il numero dei partecipanti alla visita frazionando i visitatori in gruppi diversi in relazione alla fragilità dell'ambiente che si visita	0,5	
			Impiego ove possibile dei sistemi di ormeggio e/o ancoraggio specifiche per il tipo di fondale	0,5	
			Percorrere sentieri già segnati ed autorizzati	0,5	
			Programmare le attività, ove possibile, durante tutto l'arco dell'anno	0,5	
Mobilità sostenibile connessa alla propria attività	3	1	Natanti ed imbarcazioni in linea con la Direttiva 2003/44/CE	0,75	
			Convenzioni con servizi di trasporto collettivo pubblici e/o privati	0,5	
			Informativa ai clienti sui servizi di mezzi pubblici	0,5	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei	2	1	Separare i rifiuti in base al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale laddove sia disponibile il servizio di raccolta a terra	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
rifiuti e dei reflui			Raccolta differenziata ed adeguato smaltimento dei rifiuti speciali e pericolosi derivanti dall'attività (batterie, olii, ecc.)	0,5	
Contenimento dell'inquinamento acustico	2	1	Adozione di accorgimenti per contenere il rumore prodotto ed evitare i rumori inutili	0,5	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	3	2	Distribuzione di una nota informativa che indica ai visitatori i comportamenti da tenere durante la visita ed in particolare che invita i visitatori a: <ol style="list-style-type: none"> 1. Corretta gestione dei rifiuti 2. Non toccare e/o prelevare organismi 3. Corretto assetto in grotta. 	0,5	
			Effettuare incontri preparatori con i partecipanti per informarli sui comportamenti da tenere per ridurre al minimo gli impatti sulla flora e sulla fauna	0,5	
			Durante la visita, informare e ricordare ai visitatori i comportamenti da tenere per ridurre al minimo gli impatti sulla flora e sulla fauna	0,5	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	1	Conoscere ed impegnarsi al rispetto delle normative e dei regolamenti dell'A.M.P. Porto Cesareo in materia di accesso e di fruizione all'area stessa ed in particolare delle disposizioni di protezione del patrimonio naturale e culturale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1,5	
			Conoscere ed attuare gli obiettivi di educazione ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
			Partecipare ai corsi di qualifica/aggiornamento/formazione/informazione organizzati dall'ente di gestione dell' A.M.P. Porto Cesareo	1,5	
			Conoscenza ambientale specifica legata all'attività di fruizione per cui si fa da guida attestata da specifiche qualifiche o da almeno 5 anni di esperienza sul campo	1,5	
Collaborazione con altri operatori, legati al turismo, presenti sul territorio	2	1	Scegliere punti di ristoro e di accoglienza caratteristici del territorio costituendo opportune reti con altri operatori locali e privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
Accessibilità delle strutture e dei servizi per persone disabili	2	0	Programmazione di attività e proposte specifiche per soggetti con disabilità motorie o sensoriali	1	
			Predisposizione di percorsi adeguati a persone con disabilità sensoriali o motorie	1	
			Accessibilità delle imbarcazioni da parte di persone con disabilità	1	
Fruibilità da parte dei bambini	1	0	Percorsi che utilizzano e valorizzano attrezzature specifiche per bambini	0,5	
			Programmazione di attività specifiche destinate ai bambini	0,5	
			Uso di accorgimenti specifici per la fruibilità dell'imbarcazione da parte dei bambini	1	

N.B. Il possesso del titolo di "guida del parco", rilasciato ai sensi dell'art. 14 comma 5 della L. 394/91 da parte del richiedente (se opera individualmente) o da parte di almeno il 50% dei soci o del personale operativo, nel caso di associazioni o imprese, assolve automaticamente ai requisiti delle aree tematiche: "Formazione relativa all'area protetta", "Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività", "Collaborazione con il Consorzio di gestione dell'Area Marina Protetta di Porto Cesareo".

Allegato B

Requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica per servizi di pescaturismo

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Pianificazione delle attività in collaborazione con il Consorzio di gestione dell'Area Marina Protetta di Porto Cesareo	3	2	Mantenere contatti costanti con l'ente di gestione dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	
			Pianificare gli itinerari insieme all'ente di gestione dell'A.M.P. Porto Cesareo attraverso lo scambio di informazioni sui percorsi (con orientamento sui siti meno fragili), sui periodi in cui effettuare le escursioni, sulla durata delle visite organizzate	1	
			Informare l'ente di gestione dell'A.M.P. Porto Cesareo su eventuali anomalie riscontrate durante la visita (percorribilità dei sentieri, mancanza di segnaletica, ecc.) e sui suggerimenti forniti dai visitatori per migliorare la fruizione	1	
Tutela della fauna e degli habitat	3	1	Rispetto dei cicli naturali	1	
			Utilizzo di attrezzature per la pesca a basso impatto ambientale	0,75	
			Utilizzo di accorgimenti per minimizzare il disturbo della fauna di passaggio	0,5	
Utilizzo di veicoli ed imbarcazioni a basso impatto ambientale	3	1	Dotazione di mezzi nautici conformi alla Direttiva 2003/44/CE	0,75	
			Disponibilità di mezzi nautici provvisti di dispositivi per la produzione di energia da fonti rinnovabili (minieolico, pannelli fotovoltaici, ecc.)	0,75	
Raccolta differenziata e adeguato smaltimento dei	3	1	Raccolta differenziata ed adeguata gestione di oli e grassi alimentari e dei rifiuti speciali e pericolosi laddove sia disponibile il servizio di raccolta a terra	0,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
rifiuti e dei reflui			Separare i rifiuti in base al servizio di raccolta e smaltimento offerto dall'amministrazione locale laddove sia disponibile il servizio di raccolta a terra	0,5	
Sensibilizzazione della clientela verso comportamenti ambientalmente sostenibili	3	1	Distribuzione e/o esposizione di note informative per la diffusione della conoscenza dell'ambiente marino	0,5	
			Distribuzione e/o esposizione di note informative per la tutela della flora e della fauna marine	0,5	
			Distribuzione e/o esposizione di note informative per la riduzione dei rifiuti ed il loro corretto smaltimento	0,5	
Formazione degli operatori sulle tematiche ambientali connesse alla propria attività e sull'area protetta	3	1	Partecipazione a momenti formativi organizzati dall'ente di gestione dell'A.M.P. Porto Cesareo finalizzati a diffondere la conoscenza degli elementi caratterizzanti l'area protetta e delle norme comportamentali basilari da tenere all'interno dell'area protetta	1,5	
			Partecipazione a momenti formativi organizzati dall'ente di gestione dell'A.M.P. Porto Cesareo finalizzati a diffondere la conoscenza del funzionamento dell'area protetta	1,5	
			Partecipazione a momenti formativi organizzati dall'ente di gestione dell'A.M.P. Porto Cesareo finalizzati all'approfondimento di tematiche ambientali connesse alla propria attività	1,5	
Formazione degli operatori sulla cultura e sulle tradizioni locali	2	1	Partecipazione a momenti formativi organizzati dall'ente di gestione dell'A.M.P. Porto Cesareo finalizzati all'approfondimento delle tradizioni enogastronomiche locali	1,5	

Allegato B

Area tematica	Peso area	Minimo obbligatorio	Requisiti	Punteggio	Indicare il requisito posseduto
Collaborazioni con altre attività turistiche locali	2	1	Distribuzione e/o esposizione di materiale informativo relativo ad altre attività turistiche locali (fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, la ricettività, ecc.), privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	0,5	
			Convenzioni o accordi con fornitori e/o erogatori di servizi per la fruizione, l'attività sportiva, il tempo libero, la ricettività, ecc. appartenenti al territorio dell'A.M.P. Porto Cesareo e privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	
			Accordi con servizi turistici (agenzie, tour operator) locali, privilegiando gli operatori concessionari del marchio di qualità ambientale dell'A.M.P. Porto Cesareo	1	
Accessibilità delle strutture e dei servizi alle persone disabili	2	0	Accessibilità dell'imbarcazione	1	
Fruibilità da parte dei bambini	1	0	Utilizzo di accorgimenti per la fruibilità da parte dei bambini	1	
			Programmazione di attività specifiche destinate ai bambini	0,5	