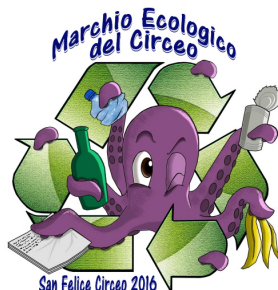




## DISCIPLINARE TECNICO PER L'OTTENIMENTO DEL MARCHIO ECOLOGICO DEL CIRCEO



Il presente “disciplinare tecnico” descrive i requisiti e gli adempimenti che le “Struttura turistica, ricettiva di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande” devono soddisfare per il riconoscimento del “Marchio Ecologico del Circeo” approvato con deliberazione di C.C. n°39 del 15 settembre 2016.

Con il riconoscimento del “Marchio Ecologico del Circeo” il Comune di San Felice Circeo si pone l’obiettivo di qualificare le strutture che adempiono agli obblighi sul corretto svolgimento della raccolta differenziata e che dimostrano una attenzione alle tematiche ambientali.

Al fine del riconoscimento del “Marchio Ecologico del Circeo” la “Struttura turistica, ricettiva di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande”, come definita dall’art.2 del regolamento, deve necessariamente adempiere durante l’anno alle seguenti prescrizioni:

- svolgere la propria attività di raggruppamento dei rifiuti in modo differenziato, in coerenza con il servizio pubblico istituito ed il regolamento comunale di gestione dei rifiuti urbani vigente;
- mantenere i contenitori/mastelli messi a disposizione dal Comune di San Felice Circeo in comodato d’uso gratuito all’interno della propria struttura (tranne per le deroghe autorizzate dal Comune di San Felice Circeo per oggettiva carenza di spazi interni);
- esporre i contenitori/mastelli/sacchi nelle modalità e negli orari stabiliti dal Comune di San Felice Circeo;
- svolgere delle attività di informazione agli utenti ed al personale della propria struttura sul corretto svolgimento della raccolta differenziata nel Comune di San Felice Circeo.
- Utilizzo di stoviglie riutilizzabili o compostabili per realizzati con materiali ecocompatibili che derivano da fonti rinnovabili.
- Eliminazione volantini e materiale pubblicitario in carta o altri materiali usa e getta.
- Utilizzo e fornitura ai clienti esclusivamente di sacchetti 100% compostabili e/o shopper riutilizzabili.

Oltre a quanto stabilito nel precedente periodo, per il riconoscimento nel tempo del “Marchio Ecologico del Circeo” la “Struttura turistica, ricettiva di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande” deve attuare **almeno n°1** delle attività sotto riportate durante tutto il periodo di possesso del “Marchio Ecologico del Circeo”. Al momento della richiesta del rinnovo del marchio la “Struttura turistica, ricettiva di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande” deve allegare un progetto con la descrizione delle attività che intende svolgere, o che sta già svolgendo, ed i tempi di attuazione. Il progetto sarà approvato dall’Ufficio competente entro 60 giorni dalla richiesta.

Le attività premianti oggetto della progettualità sono le seguenti:

- Limitazione del consumo idrico di almeno il 5% rispetto all’anno precedente.

- Realizzazione di azioni di prevenzione della produzione di rifiuti quali uso di prodotti a marchio tipo Ecolabel con basse quantità di imballaggi, presenza nella propria struttura di dosatori per i detergenti e di erogatori per bevande alla spina, utilizzo del vuoto a rendere o caraffe per bevande.
- Utilizzo di prodotti locali, privilegiando la filiera corta e le produzioni biologiche.
- Attuazione di misure per la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi (Legge 19 agosto 2016, n. 166).
- Installazione di impianto/i ad energia rinnovabile a servizio dell'edificio, oppure stipula di contratti di fornitura di energia in cui l'energia erogata derivi al 100% da fonti rinnovabili, oppure impegno a ridurre i consumi di energia entro l'anno del riconoscimento del marchio di almeno il 5% rispetto all'anno precedente.
- Possesso dell'edificio della propria attività per la quale si richiede il marchio in classe energetica A (se realizzato dopo il 01/01/2012) o almeno B (se realizzato prima del 31/12/2011) o almeno C (se realizzato prima del 31/12/1990). Tale azione non si applica ad edifici realizzati prima del 1950.
- Includere almeno un menù completo basato esclusivamente su cibi biologici, D.O.P., I.G.P., S.T.G. e a km zero (tipicità locali e di stagione o "Slow Food").
- Fornitura di servizi green ai turisti/ospiti della struttura anche attraverso convenzioni con soggetti diversi (esempio: noleggio di auto elettriche, bike sharing, etc).