



**REGOLAMENTO D'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO
"MARCHIO DEL PARCO"**

(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

Disciplinare
per le attività di ospitalità in albergo
(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

Articolo 1 – Premessa

1.1 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard per la concessione del marchio collettivo di « *Marchio del Parco* », alle attività di ospitalità in albergo.

1.2 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- lo svolgimento dell'attività nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- l'utilizzo di strutture in regola con la normativa urbanistico-edilizia;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e alle normative sanitarie prescritte dal D. Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.

Articolo 2 – Requisiti

2.1 Per la concessione e l'utilizzo del marchio di "*Marchio del Parco*", le aziende che svolgono attività di ospitalità in albergo assicurano le seguenti condizioni:

2.2 Adesione alla CETS.

L'azienda aderisce alla Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS), e pertanto ne rispetta i requisiti e gli impegni.

2.3 Accessibilità e presentazione della struttura

- a) Il sito web di cui si avvale la struttura contiene informazioni chiare e veritiere sui servizi offerti, sui prezzi, foto delle camere e delle strutture comuni, informazioni utili al raggiungimento della struttura, e dispone almeno di una versione in lingua inglese;
- b) la struttura è ben indicata da insegne sulle vie d'accesso;
- c) si presenta con caratteri architettonici consoni al contesto storico paesaggistico;
- d) le aree circostanti sono curate e illuminate, alberi e piante utilizzate per le sistemazioni a verde appartengono a specie autoctone;
- e) l'albergo assicura la possibilità di parcheggio delle auto per i propri clienti (es. tramite convenzioni);
- f) la reception è ordinata, ben mantenuta e fornisce tutte le informazioni relative alla struttura;
- g) il personale è professionale, facilmente identificabile, competente, cortese e con conoscenze linguistiche;
- h) la hall e le aree comuni sono di dimensioni adeguate, pulite, ordinate e accoglienti;
- i) Gli elementi di arredo sono curati, adeguati alla categoria, quadri e/o fotografie richiamano le bellezze naturali del Parco;
- l) gli ascensori dell'albergo sono in numero e dimensioni adeguate alla struttura e alla sua capacità ricettiva.
- m) i bagni sono puliti e completi di ogni dotazione (acqua calda, sapone liquido, carta ecc.);
- n) sono presenti indicazioni chiare per la sicurezza degli ospiti e gli indirizzi di utilità.

2.4 Accoglienza.

- a) gli ospiti sono accolti con cortesia e professionalità, e sono fornite loro puntuali informazioni sui servizi primari (farmacie, primo soccorso, ecc.) e sui mezzi di trasporto;
- b) l'ospite è accolto in camera con cestini di cortesia (frutta, cioccolatini, caramelle, pantofole, ecc.);

Allegato 5

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

2.5 Camere, bagni e servizi aggiuntivi.

- a) le camere si presentano ariose e ordinate con un buon livello di pulizia e manutenzione; la biancheria da letto è pulita, coordinata e in buono stato di qualità; il cambio lenzuola è soddisfacente in relazione alla categoria dell'albergo; all'occorrenza è disponibile in materiali anallergici;
- b) gli impianti (elettrici, termici, di condizionamento o climatizzazione, telefonici) sono tutti funzionanti;
- c) le camere offrono un televisore di dimensioni adeguate e con servizi televisivi aggiuntivi;
- d) le camere presentano indicazioni sui prezzi e sulle norme di sicurezza;
- e) le camere offrono servizi di comfort a seconda della categoria dell'albergo;
- f) i bagni sono di dimensioni adeguate, costantemente puliti, dotati di sistemi di aspirazione e insonorizzazione; le dotazioni sono adeguate alla categoria dell'albergo;
- g) doccia o vasca sono protette in modo da evitare la fuoriuscita di acqua e in buono stato di manutenzione;
- h) l'albergo offre servizi aggiuntivi corrispondentemente alla categoria di appartenenza quali: servizi di sicurezza (cassaforte), di lavanderia, di segreteria (wi-fi, fax, fotocopiatrice, postazione informatica con stampante, collegamento internet), per il relax come idromassaggio, sauna e /o bagno turco, fasciatoio.

2.6 Promozione del parco e del suo territorio.

- a) l'attività si avvale di un sito web semplice e chiaro in cui è riportato il marchio del Parco, con spiegazione del relativo significato secondo le indicazioni fornite dal Parco e link alle homepage dal Parco stesso;
- b) le informazioni contenute nel sito web dell'albergo, oltre che riguardare la struttura e la relativa attività, forniscono una sintetica e corretta rappresentazione del Parco e delle principali attrattive del suo territorio, secondo le indicazioni fornite dal Parco;
- c) è assicurata la possibilità di acquistare la carta dei sentieri del Parco.
- d) il personale rende disponibili informazioni turistiche e/o logistiche relativamente ai siti d'interesse presenti nel territorio del Parco e nella località in cui è situato nonché sul calendario aggiornato delle manifestazioni.

2.7 Collaborazione alla mission del Parco.

- a) l'esercizio si impegna a fornire disponibilità ad ospitare eventi e manifestazioni organizzate dall'Ente Parco, se richiesto dall'Ente, nel numero massimo di 2 eventi all'anno;
- b) tutte le informazioni pubblicitarie sono veritiere e trovano riscontro nella realtà.

2.8 Servizi di ristoro (ristorante e piccola colazione).

- a) la sala ristorante non presenta odori, è ben illuminata e climatizzata;
- b) il menù e la carta dei vini sono separati e proposti con versioni predisposte almeno in due lingue straniere;
- c) il menù utilizza materie prime provenienti da aziende agricole o di trasformazione del territorio delle quali fornisce indicazioni;
- d) la carta dei vini propone prodotti delle regioni interessate dal Parco;
- e) l'allestimento delle proposte gastronomiche valorizza la tradizione del luogo privilegiando preparazioni che tengano conto della stagionalità delle produzioni;
- f) il personale propone le pietanze illustrando gli ingredienti con cui è preparato, la provenienza e il valore degli stessi;
- g) è privilegiata la somministrazione di cibi freschi anziché congelati o surgelati;
- h) sono disponibili menù vegetariani, vegani o per celiaci;

Allegato 5

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

- i) l'esercizio si impegna a non utilizzare materie prime e prodotti liofilizzati e/o in polvere (quali ad esempio latte e uova) e/o precotti;
- l) l'esercizio si impegna a non indicare sul listino prezzi voci che riguardino il servizio o il coperto.

Articolo 3 - Ammissione alla certificazione e verifiche.

3.1 Le aziende interessate comunicano al Parco il possesso dei requisiti di cui al presente disciplinare tramite la trasmissione di autodichiarazioni accompagnata da eventuale documentazione, anche fotografica.

3.2 L'Ente Parco ammette a certificazione i servizi proposti, valutando la sussistenza dei requisiti prescritti con riferimento al momento della presentazione della domanda. A tal fine l'Ente Parco può effettuare sopralluoghi in azienda e accertare il possesso dei requisiti di cui al presente disciplinare.

3.3 L'Ente Parco dispone controlli e svolge verifiche in ogni momento, anche senza preavviso, al fine di valutare l'effettiva sussistenza ed il permanere delle condizioni richieste per la certificazione.

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO



PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE
PIANO DI CONTROLLO
per le attività di ospitalità in albergo

OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
Rispetto della legge	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
Rispetto della legge	Rispetto della normativa in materia di raccolta differenziata dei rifiuti	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
Incentivare i comportamenti virtuosi	Adesione al sistema CETS	Controllo documentale	GRAVE	
Promozione del territorio del Parco	Svolgimento dell'attività nel territorio del Parco, della sua Area Contigua o di Protezione Esterna	Controllo sul campo	GRAVE	
Promozione del territorio del Parco	Conformità alle prescrizioni relative al contesto storico/paesaggistico, alle specie autoctone e all'arredo	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	

Allegato 5

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

Promozione del territorio del Parco	Conformità alle prescrizioni relative alla promozione del Parco e del suo territorio	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
Promozione del territorio del Parco	Collaborazione al programma “esercizi raccomandati”	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
Promozione del territorio del Parco	Conformità alle prescrizioni concernenti la provenienza delle materie prime e dei prodotti utilizzati per i servizi di ristorazione	Controllo in azienda	GRAVE	
Promozione del territorio del Parco	Divieto di utilizzo di prodotti liofilizzati e/o in polvere e/o precotti	Controllo in azienda	GRAVE	
Sviluppo della cultura dell'accoglienza	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative all'accessibilità, alla presentazione della struttura e all'accoglienza	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
Conseguimento di standard di qualità elevati	Conformità alle prescrizioni relative alle camere, ai bagni e ai servizi aggiuntivi	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
Conseguimento di standard di qualità elevati	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative ai servizi di ristorazione	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
Conseguimento di standard di qualità elevati	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative alla gestione ecocompatibile	Controllo documentale, sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste