ALLEGATO 2 PROPOSTA TECNICA

Il sottoscritto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, Codice Fiscale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Dichiara che presso l’ostello “Il Ghiro” intende effettuare le seguenti attività: (descrivere)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| PIANO DI GESTIONE | PROPOSTE EDUCATIVE E DIVULGATIVE | *DESCRIVERE ED ELENCARE*  *Organizzazione di manifestazioni culturali, escursionistiche, di interesse ambientale, valorizzazione e promozione delle reti escursionistiche e dei sentieri anche in collaborazione con il network delle guide del parco e con gli operatori territoriali*  *Eventi e progetti di educazione ambientale proposti alla Riserva naturale ed al territorio*  *Eventi e progetti finalizzati alla valorizzazione delle produzioni alimentari e artigianali tradizionali* |
| ACCORDI E INTESE | *DESCRIVERE accordi e proposte di accordi con scuole, con università con associazioni nazionali e regionali, agricole, escursionistiche, culturali, aventi finalità sociale, educativa e ambientale specificando se attivi o in progetto* |
| Qualità della comunicazione e della promozione | *Proposta di programma editoriale e divulgativo inerente il territorio della Riserva Naturale Monti Navegna e Cervia con proposte di pubblicazione di opuscoli informativi, libri e materiale di educazione ambientale,* |
| Sistema di qualità ambientale | *Previsione di creare un Sistema di gestione della qualità ambientale con particolare attenzione alle tematiche del risparmio energetico, della riduzione dei consumi, dell’uso intelligente delle risorse, della riduzione dei rifiuti, della raccolta differenziata;*  *Previsione di un sistema di qualità delle forniture anche attraverso accordi con associazioni professionali, imprese agricole e soggetti operanti sul territorio per la fornitura di prodotti alimentari "a km zero",*  *Previsione di collegamenti con imprese agricole locali per la fornitura di prodotti biologici e/o prodotti a marchio di qualità ambientale.* |
| Qualità dello sviluppo locale | *Promozione e sviluppo del'associazionismo, del volontariato e della economia di comunità anche attraverso progetti di animazione e di inclusione sociale.*  *Promozione di forme di cittadinanza attiva*  *Eventi e proposte di animazione territoriale* |
| Giornate di apertura e stagionalità | Numero di giornate di apertura nell’anno |
| Stagionalità | Numero di week-end di apertura nel periodo Ottobre-Maggio |
| Curricula  (inserire la sintesi per ogni singolo operatore | Nome e cognome dell’operatore | Titoli di studio   * Diplomi * Lauree * Specializzazioni * Corsi di formazione |
|  |  | Esperienza del singolo operatore  Descrivere   * Eventuali esperienza nella gestione di strutture recettive aventi finalità educative e sociali; * Eventuali esperienze nella gestione di altri tipi di strutture ricettivi * Esperienza nella conduzione di gruppi e nella organizzazione di visite guidate ed escursioni; * eventuale HAccp; * Abilitazione quale guida ambientale escursionistica; * Competenze nella organizzazione di eventi di promozione e sviluppo del territorio * Altre competenze attinenti   (es cuoco, caldaista, manutentore ecc.) |
|  |  | Ruolo previsto nella gestione |