



BASES DE ADHESIÓN AO PROGRAMA VÍVEO MÁIS

→ OBXECTO DO PROGRAMA

Esta convocatoria ten como obxecto regular a participación no **Programa Víveo máis**. Un programa que **pretende situar a Ribadeo como un destino turístico sostible**.

VÍVEO MÁIS pretende ser unha guía sobre **a que avanzar** no compromiso da sostibilidade turística en Ribadeo. Este programa nace como piloto aínda que con vocación de permanencia onde construír de forma colaborativa unha plataforma na que ir desenvolvemento accións que sitúen aos participantes e a nosa vila nun espazo comprometido co turismo sostible.



COMPROMISO LOCAL POR UN TURISMO SOSTIBLE



→ DESTINATARIXS

Poderán participar no programa os establecementos de hostalaría e restauración correspondentes aos CNAES 55 e 56, que teñan un establecemento aberto ao público situado en Ribadeo e cumpran cos requisitos do programa.



→ UN PROGRAMA PARA O COMPROMISO

VÍVEO MÁIS estruturase en 4 retos clave, dentro dos que se definen unha serie de liñas de accións e, dentro das mesmas, medidas concretas que abondan nunha mellora da sostibilidade ambiental e social.

COMPROMISO LOCAL POR UN TURISMO SOSTIBLE

Traballamos sobre 4 retos **que son globais** nos que camiñar. Son catro desafíos que o turismo sostible ten que encarar tanto en aspectos sociais como ambientais, convertendo os efectos negativos no territorio en oportunidades de xerar riqueza e impacto positivo:

- o Desenvolvemento do territorio
- o Recursos naturais e biodiversidade
- o Cambio climático
- o Economía circular



Para cada perfil de establecemento (restauración ou aloxamento) defínese unha serie de liñas de acción a través das cales os establecementos turísticos de Ribadeo poden contribuír a desenvolver un turismo máis sostible.

Dentro de cada liña recóllense iniciativas concretas que os establecementos comprométese a implementar. As liñas de acción e as iniciativas recollen de forma holística a cadea de valor do establecemento, é dicir, poden estar referidas a produtos, provedores, procesos, servizos, etc.

As iniciativas poden ter impacto positivo en máis dun reto ou liña de acción pero están clasificadas dentro dun en concreto para una maior claridade do programa.

O programa é inclusivo, de xeito que calquera negocio cos CNAEs dos grupos 55 e 56, pode solicitar a adhesión. Os criterios establécense de forma flexible para que calquera perfil de establecemento poda adherirse.

Para poder participar defínense como de obrigado cumprimento 5 medidas e ademais é preciso cumprir polo menos nun 33 por cento das medidas totais referidas a cada subsector (hostalaría ou restauración) sendo un total de 35. Deste modo garantimos un compromiso mínimo e unha base sobre a que ir avanzando.

No caso dos aloxamentos que tamén oferten restauración, como almozos, empregaranse, ademais dos criterios específicos para aloxamentos, os do programa de restauración.

O programa non establece ningún criterio en canto a prezos, quedando a decisión dos establecementos.

Víveo Máis é un programa piloto con vocación de ir crescendo e adaptándose ás necesidades das persoas participantes. Neste sentido, as liñas de acción e as iniciativas concretas están abertas a achegas polos participantes, que serán valoradas polo comité de xestión e que poderán ser incluídas en futuras versións do programa, podendo facelas chegar a través do correo adl@ribadeo.org ou chamando ao teléfono 982 128 650 (Área de Desenvolvemento Local).

Para maior axilidade do programas as persoas que desexen facer as súas achegas poderán facelo ata o vindeiro 24 de xuño.





COMPROMISO LOCAL POR UN TURISMO SOSTIBLE



LIÑAS DE ACCIÓN E MEDIDAS DE VÍVEO MÁIS

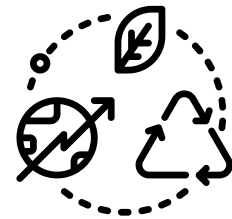
As iniciativas son recollidas en detalle en dous cuestionarios de auto-avaliación, un para establecementos de restauración e outro para aloxamentos. Nestes documentos é onde atoparás cales son as medidas de obrigado cumprimento.

O cuestionario específico é, xunto cunha declaración responsable, a formalización do compromiso dos establecementos para participar no programa. Podes consultalos nos Anexos I e II.

O cuestionario só se pondera en positivo, non existen criterios excluíntes.

Revisa a situación do teu establecemento e se estás interesada/o ADHÍRETE.

REQUISITOS MÍNIMOS



- Ser unha actividade económica ligada á hostalaría ou á restauración (Grupos 55: servizos de aloxamento e 56: comidas e bebidas, do CNAE)
- Ter domicilio fiscal ou sede do negocio no Concello de Ribadeo
- Cumprimentar o cuestionario de auto-avaliación e asinar a declaración responsable
- Levar a cabo as iniciativas obrigatorias do Programa Víveo Máis
- Levar a cabo o 33% do total das iniciativas do Programa Víveo Máis





PORQUE É INTERESANTE PARTICIPAR

O programa Ribadeo Víveo Máis, desenvolto polo Concello de Ribadeo en colaboración cos establecementos turísticos do territorio, é unha iniciativa colaborativa para impulsar un modelo turístico máis sostible en Ribadeo.

Implicando á comunidade local, ás persoas visitantes e ao tecido turístico local, podemos lograr que o turismo sexa unha actividade enriquecedora para as persoas que se achegan a Ribadeo e para a nosa contorna.

Este programa nace cos seguintes obxectivos:

- 1.Sensibilización sobre o impacto e as oportunidades do turismo sostible tanto nos negocios turísticos (especialmente restaurantes e aloxamentos) como na comunidade local, no tecido económico e nos visitantes.
- 2.Posta en valor dos negocios comprometidos e das mellores prácticas e iniciativas xa implantadas en Ribadeo.
- 3.Impulso aos negocios locais na adopción de medidas máis sostibles.
- 4.Colaboración e creación de rede entre os negocios turísticos e outros sectores, dende produción agroalimentaria ata a administración pública local.
- 5.Pulo á percepción de Ribadeo como destino sostible, atraendo actividades e persoas que opten por un turismo de alta calidade, innovador, rexenerativo e consciente.

Este programa é unha declaración de compromiso coa sostibilidade dos negocios turísticos de Ribadeo, aberta ao o tecido local, poñendo en valor o territorio e promovendo outras futuras iniciativas. ¿Tes algunha idea sobre como impulsar un turismo máis sostible en Ribadeo? Por favor envía as túas propostas e suxestións a adl@ribadeo.org.

INTERÉSAME PARTICIPAR

O proceso de adhesión consta das seguintes fases:



1) **REXISTRO:** Todas aquelas entidades que desexen adherirse ao programa **Víveo Máis** deberán presentar no rexistro da sede electrónica do Concello a documentación requirida:

- Declaración responsable (Anexo I)
- Cuestionario de auto avaliación (Anexo II poden consultarse os Criterios de adhesión)

2)**VALORACIÓN DA DOCUMENTACIÓN:** Unha vez rexistrada, a entidade recibirá un correcto electrónico confirmando a prescrición no programa. Este correo non suporá en ningún caso a adhesión definitiva ao programa. Realizarase a comprobación da documentación aportada.

3)**ADHESIÓN:** Notificarase ás persoas/entidades admitidas no programa por correo electrónico indicado no rexistro, achegando ademais a Guía do Programa e os arquivos coas imaxes para difusión. O establecemento deberá enviar ao correo do Concello o seu logo en formato jpg ou png para a súa incorporación á web e recoller o material gráfico do programa no Concello.

4)**DIFUSIÓN:** Incorporase ao directorio/mapa do Programa a nova entidade. A entidade deberá cumprir co compromiso de difusión do programa, online e offline, segundo a Guía de estilo.



OBRIGAS DAS PERSOAS PARTICIPANTES

- As persoas participantes comprométese a cumprir durante a súa permanencia no programa as medidas declaradas no cuestionario de auto-avaliación. Neste sentido, o Concello de Ribadeo poderá establecer un sistema de control interno mediante o cal se supervisen os compromisos dos establecementos adheridos.
- Trátase dun programa transparente. Neste sentido o cuestionario de auto-avaliación será visible e farase publico no espazo web do programa.
- A entidade adherida deberá de cumprir co compromiso de difusión do programa, online e offline, segundo a Guía do Programa/Comunicación.
- O concello gárdase a facultade de expulsar do programa a aquelas entidades nas que observase un uso fraudulento ou mala fe. Neste caso, realizarase un requirimento previo á entidade en cuestión para que rectifique na súa conducta no prazo que se lle indique. De continuar a circunstancia o Concello resérvase a facultade de expulsar ao establecemento en cuestión.
- Víveo máis trátase dun programa colaborativo no que as persoas que formemos parte do grupo decidiremos como debemos de mellorar e, neste sentido, anualmente comprometerémonos a avanzar no cumprimento das medidas que definamos.





PROTECCIÓN DE DATOS

Ao inscribirse neste proxecto acéptase que o Concello de Ribadeo e a entidade de selección xestionen os datos de carácter persoal facilitados para o cumprimento de fins directamente relacionados coa verificación da información aportada para a formalización de inscrición e xestión do programa.

Se se desexa, sempre se poderán exercer os dereitos de acceso, rectificación e cancelación dos mesmos.



INFORMACIÓN ADICIONAL E PRAZO

As persoas interesadas poderán solicitar a participación no programa dende o día 24 de maio. O prazo estará aberto de forma permanente.

Para solicitar máis información sobre este programa, pode poñerse en contacto no número de teléfono 982 128 650 ou no correo electrónico: adl@ribadeo.org





CRITERIOS DE ADHESIÓN

Neste documento recóllense os criterios de adhesión, que son iniciativas concretas que promoven un impacto positivo e máis sostible, que buscan responder aos grandes retos do sector turístico:

- o Desenvolvemento do territorio
- o Recursos naturais e biodiversidade
- o Cambio climático
- o Economía circular

Os retos enmarcan 14 liñas de acción para os restaurantes e 13 para os aloxamentos , nas que se inclúen 35 iniciativas concretas para cada tipo de establecemento. Os negocios adheridos deben de cumprir con 33% (12 iniciativas das 35), e de maneira imperativa coas 5 marcadas en laranxa como requisitos obrigatorios para cada categoría e así formar parte do programa.

De seguido pódense consultar liñas e iniciativas nas que traballan os establecementos adheridos.

CRITERIOS PARA ALOXAMENTOS

A continuación recóllense os criterios específicos para aloxamentos. Para a oferta de restauración dos aloxamentos, incluíndo almozos, poden empregarse os criterios do programa para restauración.

1. DESENVOLVEMENTO DO TERRITORIO

1.1. Impulso á economía de proximidade

1 Priorízase a selección de provedores locais (a menos de 100 km) e dáselles visibilidade (presenza na web, nas redes sociais, etc.)

2 O establecemento conta cun punto de venda de produtos locais ou un espazo para exposición de arte local.

3 Ofrécese referencias de outros negocios do territorio, coma restaurantes, comercio local, provedores de actividades na natureza ou turismo activo, aloxamentos, etc. ou xestiónanse tours e actividades de turismo activo proporcionadas por empresas e guía locais. Unha guía sobre ocio activo en Ribadeo de referencia atópase en:

http://turismo.ribadeo.gal/media/documentos/guiadeocio_ribadeo_pliegos_web_v3.pdf

1.2. Posta en valor do patrimonio local:

4 O equipo do establecemento está formado para ofrecer información á clientela sobre o patrimonio cultural, histórico e natural de Ribadeo, e polo menos unha persoa do equipo realizou unha visita guiada para profesionais ofrecida polo Concello.

1.3. Impulso a Ribadeo como destino de turismo responsable

5 O establecemento participa nos programas de impulso á sostibilidade dos motores de procura: Google, Booking, Tripadvisor, etc.

6 O establecemento recibiu recoñecementos ou selos ligados á sostibilidade e comunicación interna e externamente: S de Sostibilidade do ICTE, certificado Biosphere, Galicia Destino Sostible, Ecolabel, etc.





7 Nas canles de comunicación do establecemento, inclúese información sobre as prácticas responsables do negocio e sobre Ribadeo como destino de turismo responsable.

8 Apoiase a desestacionalización do turismo, difundindo en redes sociais e outras canles de comunicación comercial eventos e actividades de interese turístico fóra de tempada alta (Maio-Setembro).

1.4. Xeración de emprego de calidade:

9 O establecemento adopta medidas para facilitar a conciliación no equipo: organización de quendas, cambio de quendas, flexibilidade para persoas a cargo de dependentes, días libres, etc.

10 O establecemento forma a persoas sen experiencia bolseiras ou en prácticas para facilitar o seu acceso ao mercado laboral.

2. RECURSOS NATURAIS E BIODIVERSIDADE

2.1. Actividades de protección da natureza

11 Ofrécese información adicional sobre os recursos turísticos do territorio, incluíndo información para evitar aglomeracións, impulsar un turismo máis responsable e respectuoso, visitar puntos de interese máis aló dos masificados, ofrécese información sobre o patrimonio natural incluídas rutas de sendeirismo ou actividades deportivas e na natureza, e sobre as áreas protexidas, etc.

12 Participase en actividades de recuperación dos espazos naturais, coma limpeza de praias, plogging, etc. ou ofrécese aos clientes participar ou apoiar actividades de recuperación dos espazos naturais.

2.2. Espazos verdes

13 O establecemento conta cun espazo verde a disposición da clientela

14 A xestión do espazo verde inclúe polo menos unha das seguintes medidas: non se usan fertilizantes químicos, non se usan fitosanitarios, utilízanse plantas autóctonas e que se adaptan ao medio, utilízase un sistema de rego por goteo (especificar).

3. CAMBIO CLIMÁTICO

3.1. Mobilidade sostible

15 Ofrécese información aos clientes sobre mobilidade de menor impacto: transporte público, mobilidade compartida, rutas para bicicletas, etc.

16 Ofrécense puntos de recarga eléctrica, con subministro de electricidade de orixe renovable

3.2. Consumo responsable de recursos para reducir a pegada de carbono:

17 Cóntase con polo menos unha medida de redución do consumo de enerxía na climatización: sistema automático de apagado (portas ou fiestras abertas; activación de electricidade por tarxeta, etc.), zonificación, limitacións de temperatura na climatización, equipos eficientes, illamento (dobre acristalamento, burletes, illamento de canalizacións), etc. (especificar)

18 Cóntase con polo menos unha medida de redución do consumo de enerxía na iluminación: temporizadores, sensores, lámpadas led en todas as lámpadas, etc. (especificar)

19 Cóntase con polo menos unha medida de redución do consumo de enerxía nos procesos: temporizadores, equipos eficientes, equipos usados a carga máxima, sistema de entrada directa de auga quente, etc. (especificar)

20 A enerxía contratada é de orixe renovable e/ou cóntase con instalacións de obtención de enerxía e/ou electricidade de orixe renovable: xeotermia, aerotermia, placas solares, biocombustibles, etc.

3.3. Medición de pegada de carbono:

21 Realízase o cálculo de pegada de carbono polo menos de alcance 1 e 2 (empregando por exemplo calculadoras simplificadas como a de HosteleríaPorElClima), e comunícase á clientela



4. ECONOMÍA CIRCULAR

4.1. Desperdicio alimentario:

22 Ofrécese no check-in a posibilidade de seleccionar con antelación o almorzo para a estancia.

23 Non se ofrece un almorzo tipo buffet.

4.2. Eliminación de envases dun só uso

24 Non se ofrecen produtos de cortesía con plásticos dun só uso (por exemplo, botella de auga de plástico ou amenities).

25 Impúlsase o uso por parte da clientela de botellas reutilizables, por exemplo poñendo a disposición dos clientes fontes de augas filtrada.

26 Realízase algunha medida en colaboración con provedores para reducir o uso de envases (por exemplo, que os propios provedores retiren os envases) ou empregar solucións reutilizables.

4.3. Consumo responsable de recursos

27 Cóntase con cartelería de información e sensibilización sobre un uso responsable dos recursos nas zonas comúns e nas habitacións: climatización responsable, fiestras pechadas, uso responsable da auga, reutilización de toallas, separación de residuos, etc.

28 Ofrécese no check-in unha experiencia de menor impacto, que inclúe polo menos dúas das seguintes opcións: non substitución de toallas e sabas en estancias curtas; evitar limpeza diaria; almorzo de produto local, sen plásticos e seleccionado previamente; información sobre actividades na natureza, de turismo activo e de comercio local; experiencia sen plástico no posible (sen amenities, botella de auga de cortesía, etc.); temperatura responsable na habitación; lixo con recollida separada na habitación; acceso a artigos de aluguer (bicicletas, accesorios de praia, paraugas, etc.); check in e check-out sen papel, información turística facilitada por medio de QR en lugar de papel (especificar).

29 Cóntase con polo menos unha medida de redución do consumo de auga: sensores, grifos automáticos, cisterna de pulsador de dobre descarga/ sistema de descarga parcial, billa de pedal, reducidos de caudal, etc. (especificar)

30 Ofrécense artigos de aluguer ou préstamo, como bicicletas, accesorios de praia, paraugas, etc.

31 Utilízanse produtos de limpeza inocuos, coma deterxentes biodegradables, sen fosfatos nin cloro, non corrosivos ou certificados con Ecolabel.

4.4. Disposición de residuos

32 No establecemento, recóllese sempre de forma separada polo menos vidro, papel e cartón, pilas e baterías, aceite usado e plástico.

33 Analízase de forma periódica a cantidade e composición dos residuos xerados (análise visual, medición con balanza, novas tecnoloxías, etc.), e desenvólvense medidas de redución en base aos datos recadados.

34 Dispóñense no punto limpo correspondente na súa fin de vida os electrodomésticos, aparatos electrónicos, lámpadas, tintas e tóners

35 Existen puntos de recollida separada de lixo a disposición dos clientes, en zonas comúns ou nas habitacións.





CRITERIOS PARA RESTAURANTES

1. DESENVOLVEMENTO DO TERRITORIO:

1.1. Impulso á economía de proximidade e alianzas:

1 **Ofrécense na carta produtos de proximidade (produtores a menos de 100 km) que son nomeados na mesma como “produto de proximidade (a menos de 100 km)”. Recoméndase indicar o nome dos produtores, “tomates de proximidade (a menos de 100 km) da Finca Leticia”.**

2 Ofrécese información adicional sobre as persoas produtoras e sobre a posibilidade de comprar os seus produtos ou visitar as súas instalacións, por exemplo a través dun código QR na carta.

3 Ofrécense referencias de outros negocios do territorio, coma restaurantes, comercio local, provedores de actividades na natureza ou turismo activo, aloxamentos, etc. Unha guía sobre ocio activo en Ribadeo de referencia atópase en:

http://turismo.ribadeo.gal/media/documentos/guiadeocio_ribadeo_pliegos_web_v3.pdf

1.2. Posta en valor do patrimonio local:

4 Ofrécense na carta produtos con DO ou IXP recoñecidas, identificándoos de forma específica na carta, “fabas de Lourenzá IXP”.

5 O equipo do establecemento está formado para ofrecer información á clientela sobre o patrimonio cultural, histórico e natural de Ribadeo, e polo menos unha persoa do equipo realizou unha visita guiada para profesionais ofrecida polo Concello.

1.3. Impulso a Ribadeo como destino de turismo responsable

6 O establecemento adhírese a iniciativas ou selos ligados á sostibilidade e comunicao interna e externamente: S de Sostibilidade do ICTE, certificado Biosphere, Galicia Destino Sostible, SlowFood Compostela, etc.

7 Nas canles de comunicación do establecemento, inclúese información sobre as prácticas responsables do negocio e sobre Ribadeo como destino de turismo responsable.

8 Apoíase a desestacionalización do turismo, difundindo en redes sociais e outras canles de comunicación comercial eventos e actividades de interese turístico fóra de tempada alta (Maio-Setembro).

1.4. Xeración de emprego de calidade:

9 O establecemento forma a persoas sen experiencia bolseiras ou en prácticas para facilitar o seu acceso ao mercado laboral.

10 O establecemento adopta medidas para facilitar a conciliación no equipo: organización de quendas, cambio de quendas, flexibilidade para persoas a cargo de dependentes, limitación nos horarios de reservas, días libres, etc. (especificar)

2. RECURSOS NATURAIS E BIODIVERSIDADE

2.1. Produto orgánico ou de produción responsable:

11 Ofrécense na carta produtos certificados orgánicos ou de produción sostible certificada, nomeando na carta o selo específico “produto orgánico (CRAEGA)”.

2.2. Protección da biodiversidade:

12 **Non se inclúen na carta produtos en veda, e indícase claramente na mesma por exemplo cun texto coma “¿Botas de menos XXXX? É porque nos meses de XXX está en veda, para poder asegurar un consumo Sostible. Esperámote a partir do mes de XXX para poder desfrutalo”.**

2.3. Produto autóctono galego:

13 Ofrécense na carta produtos de especies autóctonas galegas e son identificadas, “porco celta”.



. CAMBIO CLIMÁTICO

3.1. Oferta de produto con menor pegada de carbono:

14 Ofrécense na carta produtos estacionais que non se ofrecen fora de tempada, e indentifícanse na carta coma "produto de tempada".

15 Ofrécense alternativas para unha alimentación variada, fomentando o consumo de vexetais e indícanse as opcións veganas ou vexetarianas no menú.

3.2. Consumo responsable de recursos para reducir a pegada de carbono:

16 A enerxía contratada é de orixe renovable

17 Cóntase con polo menos unha medida de redución do consumo de enerxía na climatización: limitacións de temperatura na climatización, equipos eficientes; illamento (dobre acristalamento, burletes, illamento de canalizacións); etc. (especificar)

18 Cóntase con polo menos unha medida de redución do consumo de enerxía nos procesos de cociña: equipos eficientes, equipos usados a carga máxima, aproveitamento de calor, lavavaixelas con auga quente directa, etc. (especificar)

19 Cóntase con polo menos unha medida de redución do consumo de enerxía na iluminación: temporizadores, sensores, lámpadas led en todas as lámpadas, etc. (especificar)

3.3. Medición de pegada de carbono:

20 Realízase o cálculo de pegada de carbono polo menos de alcance 1 e 2 (empregando por exemplo calculadoras simplificadas como a de HosteleríaPorElClima), e comunícase á clientela

4. ECONOMÍA CIRCULAR

4.1. Desperdicio alimentario:

21 Ofrécese aos clientes a opción de levar as sobras para casa e recóllese explícitamente no menú acompañado de contido sensibilización sobre consumo responsable, por exemplo "Lembra que podes pedir para levar os alimentos non consumidos. Sen embargo, animámosche a consultar co noso equipo sobre o tamaño das racións e así consumir de xeito responsable".

22 Úsanse froitas e verduras feas (con vultos, asimétricos, con cambios de cor, etc.) ou partes menos aproveitadas, indicando na carta o seu emprego, por exemplo, "cun fondo de cabezas de lagosta (#residuo0)."

23 O establecemento revaloriza residuos orgánicos, por exemplo doándoos para alimentación animal.

24 Pregúntase á clientela se quere pan, azucre ou edulcorantes, para evitar residuos.

25 Inclúense receitas de aproveitamento que empreguen excedentes de cociña para reducir o desperdicio alimentario.

26 No deseño do menú inclúense elementos específicos que facilitan a redución do desperdicio alimentario: pratos xenéricos que se adapten ás materias primas dispoñibles (por exemplo salteado de verduras, sen especificar ingredientes); guarnicións separadas; diferentes tamaños de racións (medio menú no menú do día; media ración, etc.). (especificar)

4.2. Eliminación de envases dun só uso

27 Realízase algunha medida en colaboración con provedores para reducir o uso de envases, por exemplo, que os propios provedores retiren os envases ou empregar solucións reutilizables.

28 Acéptanse envases reutilizables da clientela para a comida para levar, utilízanse envases reutilizables para a comida para levar baixo un sistema de depósito e/ou envases de materiais reciclables, reciclados, ou compostables.





4.3. Consumo responsable de recursos:

29 Cántase con cartelería para concienciar á clientela sobre o uso responsable dos recursos: reducir o consumo de auga, non desbotar residuos no inodoro, etc.

30 Utilízanse medios dixitais para diminuír a impresión en papel (por exemplo, carta en QR)

31 Utilízanse produtos de limpeza inocuos, coma deterxentes biodegradables, sen fosfatos nin cloro, non corrosivos ou certificados con Ecolabel

32 Cántase con polo menos unha medida de redución do consumo da auga: sensores, grifos automáticos, cisterna de pulsador de dobre descarga/ sistema de descarga parcial, billa de pedal, redutores de caudal, etc. (especificar)

4.4. Disposición de residuos

33 No establecemento, recóllese sempre de forma separada polo menos vidro, papel e cartón, pilas e baterías, aceite usado e plástico.

34 Analízase de forma periódica a cantidade e composición dos residuos xerados (análise visual, medición con balanza, novas tecnoloxías, etc.), e desenvólvense medidas de redución en base aos datos recadados.

35 Dispóñense no punto limpo correspondente na súa fin de vida os electrodomésticos, aparatos electrónicos, lámpadas, tintas e tóneres.





DECLARACIÓN RESPONSABLE

D./D^a..... con NIF..... e domicilio en, correo electrónico aos efectos de notificación , e teléfono

..... en representación da empresa con CIF e domicilio en, sendo o nome comercial do establecemento

DECLARO RESPONSABLEMENTE:

ü Declaro que teño capacidade suficiente para actuar e firmar a actual declaración, en nome da empresa á que represento.

ü Declaro que son coñecedor/a das bases reguladoras do programa, aceptando integramente o seu contido. Declaro que os datos indicados tanto nesta declaración como no cuestionario de autoavaliación son veraces e responden a realidade da empresa e que esta cumpre cos requirimentos nas mesmas sinalados.

ü Declaro que a empresa está identificada dentro das actividades económicas dos Grupos 55, servizos de aloxamento, e 56, comidas e bebidas, do CNAE no momento de presentación da solicitude e que ten unha actividade localizada en Ribadeo . En calquera caso o Concello de Ribadeo poderá solicitar a documentación pertinente que acrediten este extremo.

Sinatura

Ribadeo, de de 20...