

**REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO
E
SPECIFICHE TECNICHE**

DOLIANOVA 19/02/2009

INDICE

REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO

- GENERALITÀ pag.3
 - SOGGETTO PROMOTORE E RESPONSABILE
 - SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE DEL MARCHIO
 - RIFERIMENTI NORMATIVI
 - DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI
- IL MARCHIO DRQ DEL PARTEOLLA pag. 4
 - OBBIETTIVI DEL MARCHIO
 - CAMPO DI APPLICAZIONE DEL MARCHIO
 - DESCRIZIONE DEL SEGNO GRAFICO E DEL LOGOTIPO
 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEL MARCHIO
 - REGISTRAZIONE DEL MARCHIO
- I SOGGETTI DEL MARCHIO pag. 4
 - IL SOGGETTO TITOLARE DEL MARCHIO
 - L'ATTIVITÀ DEL SOGGETTO TITOLARE DEL MARCHIO
 - SOGGETTI ADERENTI AL MARCHIO
 - PRESCRIZIONI COMUNI PER SOGGETTI ATTUATORI E PROMOTORI
- IL SISTEMA DEL MARCHIO pag. 5
 - SISTEMA DI AUTORIZZAZIONI
 - SISTEMA DI CONTROLLO
 - IL SISTEMA SANZIONATORIO E I RICORSI
 - INOSSERVANZA DELLE PRESCRIZIONI
 - LE SANZIONI
 - I RICORSI
- GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE pag. 6
- ALTRE DISPOSIZIONI pag. 7
- PROCEDURE pag. 7
 - PROCEDURE DI ADESIONE
 - PROCEDURE DI CONTROLLO

2

SPECIFICHE TECNICHE

- CONDIZIONI GENERALI pag. 8
- AZIENDE AGRITURISTICHE pag. 11
- BED & BREAKFAST pag. 16
- ALBERGHI pag. 20
- RISTORANTI pag. 24
- BAR E PIZZERIE pag. 27
- AZIENDE AGRICOLE pag. 30
- FATTORIE DIDATTICHE pag. 33
- UFFICI LOCALI PER L'INFORMAZIONE E L'ACCOGLIENZA TURISTICA pag. 37
- PUNTI VENDITA pag. 40
- SOGGETTO PROMOTORE pag. 44

**REGOLAMENTO D'USO DEL
MARCHIO****1. GENERALITÀ****1.1 SOGGETTO PROMOTORE E RESPONSABILE.**

L'istituzione e la gestione del marchio del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla, in seguito definito DRQ sono curate, dalla associazione Distretto Rurale di Qualità del Parteolla avente sede in Dolianova in Via Lamarmora 23, che costituisce, nel proprio seno, il Comitato Tecnico del Distretto di seguito definito CTD, composto da n. 2 elementi come riportato nell'allegato.

Ai fini del rilascio del marchio da parte del Consiglio Direttivo della Associazione di seguito definito CD, il CTD sarà deputato alla gestione delle attività del marchio DRQ, in base alle prescrizioni del presente Regolamento, fino alla scadenza del mandato del CD.

**1.2 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE DEL
REGOLAMENTO**

Il presente Regolamento d'uso del Marchio collettivo DRQ del Parteolla, definisce e descrive le regole d'uso, i controlli e le relative sanzioni applicate dal Distretto per garantire l'accesso e la conformità alle prescrizioni del marchio stesso.

Il Regolamento si applica alle attività aventi sede o quanto meno operativa, ovvero un'unità locale, che ricadono sui seguenti territori comunali:

Barrali, Donori, Dolianova, Serdiana, Settimo San Pietro, Soleminis;

Le attività produttive locali di settore, disciplinate dal presente regolamento e per le quali viene rilasciato l'uso del marchio in base alle prescrizioni riportate nei singoli allegati sono:

- Agroalimentare;
- Ristorazione;
- Turismo;
- Commercio e artigianato;

Possono aderire al DRQ i seguenti soggetti:

- Aziende singole o associate;
- Associazioni ed enti con finalità sociali, culturali, ambientali e sportive;
- Enti locali territoriali;
- Camere di Commercio Industria Artigianato Agricoltura;
- Altri Enti e soggetti individuati dal CD;

Documenti allegati:

- Cartografia comuni interessati.

1.3 RIFERIMENTI NORMATIVI

- Legge Marchi Italiana ai sensi del Regio Decreto No.929 del 21 giugno 1942 e successive modifiche;
- Regolamenti CE 1260/99, 1257/99, 1750/99 ed altri regolamenti in materia;
- Decreto Legislativo 18 maggio 2001 n. 228.

1.4 DEFINIZIONI ABBREVIAZIONI

Definizioni

- **DRQ** DISTRETTO RURALE DI QUALITÀ: insieme di sistemi produttivi locali caratterizzati da un'identità storica e territoriale omogenea derivante dall'integrazione fra attività agricole e altre attività locali, nonché dalla produzione di beni o servizi di particolare specificità, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali;
- **CD** CONSIGLIO DIRETTIVO: organo statutario del Distretto responsabile del rilascio, mantenimento e sospensione all'uso del marchio
- **CTD** COMITATO TECNICO DI DISTRETTO: organo interno consultivo che ha la responsabilità della preparazione e/o adozione del regolamento per l'uso del marchio;
- **MARCHIO DEL DISTRETTO**: marchio collettivo atto a garantire attraverso controlli e sanzioni, un prodotto o servizio in funzione dell'origine, natura e specifiche proprie;
- **REGOLAMENTO**: documento emanato dal CD contenente requisiti obbligatori per la conformità al marchio;
- **SPECIFICA TECNICA**: documento che prescrive i requisiti tecnici che il prodotto, processo o servizio devono soddisfare;
- **SOGGETTO ATTUATORE**: soggetto privato la cui attività produttiva e/o servizi ricadono sul territorio;
- **SOGGETTO PROMOTORE**: soggetto, ente o associazione pubblica la cui attività istituzionale ricade sul territorio;
- **RICHIEDENTE**: soggetto attuatore o promotore che richiede l'uso del marchio;
- **ADERENTE SOGGETTO**: attuatore o promotore che ottiene il rilascio dell'uso del marchio;
- **LICENZA D'USO**: documento mediante il quale il CD accorda il diritto di utilizzare il proprio

marchio per un determinato prodotto o servizio.

2. IL MARCHIO DRQ DEL PARTEOLLA

2.1 OBIETTIVI DEL MARCHIO

Con il marchio collettivo “DRQ DEL PARTEOLLA” l’Associazione intende:

- contribuire allo sviluppo integrato dei sistemi produttivi, dei servizi e delle infrastrutture incentivandone le relazioni in un’ottica di miglioramento della qualità globale;
- favorire una maggiore integrazione dei sistemi produttivi con il territorio in un’ottica di sostenibilità del sistema, di miglioramento della qualità ambientale e paesaggistica ed immagine univoca dello spazio rurale anche attraverso un monitoraggio continuo delle attività;
- favorire la condivisione degli obiettivi e delle strategie attuate, attraverso la promozione del marchio DRQ nei confronti degli operatori e degli Enti operanti sul territorio;
- promuovere l’immagine del territorio verso l’esterno.

2.2 CAMPO DI APPLICAZIONE DEL MARCHIO

Il Marchio DRQ si applica alle attività produttive ed ai servizi ed è concesso ai soggetti pubblici e privati individuati al paragrafo “scopo e campo di applicazione”.

La concessione del Marchio, ai singoli richiedenti, è subordinata al rispetto delle prescrizioni contenute nel presente Regolamento e nei rispettivi allegati.

2.3 DESCRIZIONE DEL SEGNO GRAFICO E DEL LOGOTIPO

Il DRQ adotta un proprio marchio che raffigura i caratteri salienti del comprensorio mediante un segno grafico raffigurante di quattro elementi tipici della cultura locale, formaggi, vino, ulivo, abitazioni tradizionali, iscritti in uno spazio ottenuto dalla stilizzazione della sezione di un pilastro romano. Fa parte integrante del marchio la scritta Distretto rurale del Parteolla Qualità di Sardegna.

Le modifiche al contrassegno nelle dimensioni e nei colori, devono essere preventivamente autorizzate dal CD

Documenti allegati:

- manuale d’uso del marchio.

2.4 MODALITÀ DI UTILIZZO DEL MARCHIO

Il soggetto aderente al DRQ deve attenersi alle prescrizioni del presente Regolamento e a

quelle del manuale d’uso del marchio.

In particolare il soggetto aderente si impegna a:

- utilizzare il Marchio solo in accordo a quanto prescritto dal presente Regolamento e manuale d’uso;
- non alterare il Marchio in alcun modo;
- utilizzare il Marchio, anche a fini pubblicitari, solo sui prodotti e servizi le cui attività ricadono nel campo di applicazione del presente regolamento;
- seguire esattamente le istruzioni del CTD riguardo alle marcature/diciture che devono accompagnare il Marchio;
- cessare immediatamente l’uso del Marchio in caso di richiesta del CTD;
- utilizzare il Marchio a lato o assieme ai propri marchi registrati o distintivi solo in modo approvato dal CTD.

2.5 REGISTRAZIONE DEL MARCHIO

Al fine di garantire la tutela del Marchio collettivo la Associazione provvede agli adempimenti necessari per ottenerne la registrazione alla Camera di Commercio competente per territorio, ai sensi del Regio Decreto 21 giugno 1942, n. 929 e successive modifiche.

Documenti allegati:

- estratto registrazione CCIAA.

3. I SOGGETTI DEL MARCHIO

3.1 IL SOGGETTO TITOLARE DEL MARCHIO

Il soggetto titolare del Marchio DRQ, è l’Associazione avente sede in Dolianova alla via Lamarmora, responsabile del corretto utilizzo dello stesso, attraverso la definizione di adeguate regole per il rilascio e il successivo utilizzo del marchio.

3.2 ATTIVITÀ DEL SOGGETTO TITOLARE DEL MARCHIO

Il CD del DRQ, con il supporto tecnico del CTD, svolge i seguenti compiti:

- garantisce le finalità del marchio come riportato al paragrafo “obiettivi del marchio”;
- definisce ed approva il Regolamento d’uso del Marchio; definendone le modifiche e le successive revisioni e sottoponendole alla ratifica dell’assemblea.
- rilascia la Licenza d’uso del Marchio collettivo DRQ del Parteolla ai Concessionari in possesso dei requisiti previsti dal presente regolamento e dalle specifiche tecniche;
- detiene e gestisce un “Registro elenco

soggetti aderenti”;

- definisce, approva e gestisce un Sistema di controllo relativo alle attività soggette a marchio in base alle prescrizioni contenute nel presente Regolamento e documenti allegati;
- vigila affinché sia rispettata l'applicazione del presente regolamento.

3.3 SOGGETTI ADERENTI AL MARCHIO

Possono richiedere di aderire al marchio DRQ del Parteolla i soggetti privati anche in forma associata, ed i soggetti pubblici.

I soggetti privati, le cui attività ricadono sul territorio del DRQ, sono definiti soggetti attuatori e nello specifico:

- le aziende agricole specializzate in produzioni tipiche;
- le aziende vitivinicole;
- le aziende agrituristiche;
- i punti vendita dei prodotti tipici ed enoteche;
- gli esercizi di ristorazione; bar e pizzerie;
- le imprese turistiche e di servizi;
- punti vendita le imprese artigiane ed industriali;

I soggetti pubblici del DRQ sono definiti soggetti promotori e nello specifico:

- le Istituzioni e le Associazioni;
- Enti Pubblici, Camere di Commercio Industria Artigianato Agricoltura, ed altri soggetti individuati dal CTD.

3.4 PRESCRIZIONI COMUNI PER I SOGGETTI ATTUATORI E PROMOTORI.

I soggetti attuatori e promotori, al fine di ottenere e mantenere l'uso del marchio DR, devono ottemperare alle seguenti disposizioni comuni in materia di adesione e pubblicizzazione del marchio:

- promuovere ed agevolare le finalità del DRQ come riportato al paragrafo obiettivi del marchio;
- accettare e rispettare le disposizioni contenute nel presente Regolamento d'uso del Marchio DR ed altre disposizioni emesse o recepite dalla Associazione;
- essere in regola per la relativa quota di adesione e quota annuale al DRQ stabilita dalla Associazione;
- garantire il libero accesso, ai componenti e/o autorizzati del CTD, ai locali dei soggetti aderenti al DRQ, destinati alle attività al fine di consentirne i controlli e le verifiche di

competenza, anche in ordine al rispetto delle specifiche Tecniche nonché delle disposizioni per l'utilizzo del marchio del DRQ;

- nominare e comunicare al CTD un responsabile dell'attività che verifichi la conformità del processo al Regolamento d'uso del Marchio e che funga da interfaccia con il CTD stesso;
- attenersi alle prescrizioni contenute nelle specifiche tecniche previste in allegato al presente Regolamento d'uso.

Documenti allegati:

Specifiche tecniche.

4. IL SISTEMA DEL MARCHIO

Il CTD del DRQ del Parteolla è il soggetto responsabile per il rispetto del presente Regolamento d'uso del marchio collettivo DRQ da parte degli aderenti.

Il sistema del Marchio collettivo DRQ prevede:

1. un sistema di autorizzazioni;
2. un sistema di controllo del marchio;
3. un sistema sanzionatorio.

4.1 SISTEMA DI AUTORIZZAZIONI

La gestione del marchio prevede un sistema di autorizzazioni che coinvolge i soggetti attuatori e promotori in due fasi cronologiche distinte;

- una fase di “soggetto – richiedente” dove viene formalizzata la richiesta di adesione al Marchio DRQ attraverso la dimostrazione dei requisiti previsti;

- una fase di “soggetto – aderente” dove a seguito di una istruttoria con esito finale positivo, si ottiene la licenza d'uso del marchio; L' Associazione è responsabile del sistema di autorizzazioni la cui gestione avviene attraverso un sistema documentale approvato dal CTD, composto da procedure che descrivono le modalità di adesione e relativa concessione del marchio attraverso l'utilizzo di modelli;

Documenti allegati:

Procedura di adesione al marchio:

Modello 1 Richiesta adesione al DRQ

Modello 2 Registro soggetti aderenti

Modello 3 Registro soggetti richiedenti

Modello 4 Licenza d'uso marchio DRQ

Modello 5 Scheda informativa soggetto

richiedente.

4.2 SISTEMA DI CONTROLLO

Il CTD opera un controllo sui soggetti attuatori, responsabili di attività produttive e/o di servizi.

Il CTD si compone di 2 membri uno dei quali nominato dall'Associazione Regionale L.A.O.R.E. o equipollente.

Il CTD provvede all'effettuazione di verifiche ispettive presso i soggetti nella fase di richiesta (verifiche di riconoscimento) e in fase di adesione al marchio (verifiche di sorveglianza) per la conformità dei prodotti/Servizi e relativi processi produttivi alle prescrizioni del presente Regolamento e rispettive Specifiche tecniche.

Documenti applicabili:

Procedura di controllo

Modello 1 Verbale di verifica ispettiva

Modello 2 Check list di controllo

Modello 3 Rilevamento non conformità

4.3 IL SISTEMA SANZIONATORIO E I RICORSI.

4.3.1 INOSSERVANZA DELLE PRESCRIZIONI

In caso di verifica, di inosservanza delle prescrizioni dei soggetti attuatori previste dal presente Regolamento e/o dalla specifiche tecniche, opportunamente verbalizzate e comunicate al CTD come da procedura prevista si attiva il sistema sanzionatorio.

L'inosservanza delle singole prescrizioni, generano non conformità che possono essere suddivise in lievi o gravi.

Le non conformità lievi sono le non conformità che non pregiudicano le caratteristiche dei prodotti e/o servizi offerti dai soggetti attuatori .

Le non conformità gravi sono le non conformità che pregiudicano le caratteristiche dei prodotti e/o servizi offerti dai soggetti attuatori .

Le non conformità prevedono azioni correttive atte a rimuovere le cause della non conformità stessa.

La mancata applicazione dell'azione correttiva trasforma la non conformità lieve in grave.

4.3.2 LE SANZIONI

Le sanzioni vengono comminate dalla Associazione e comunicate in forma scritta al soggetto interessato.

La comunicazione riporta:

- le motivazioni del provvedimento;
- l'entità delle sanzioni;
- le condizioni alle quali può essere tolta;
- i tempi entro i quali è possibile presentare domanda di ricorso corredata dalle motivazioni prese a carico e della documentazione giustificativa.

Le sanzioni applicate sono di diverso livello:

- **DIFFIDA:** in caso di 1° non conformità lieve rilevata. Richiamo formale della Associazione;
- **DIFFIDA CON AMMENDA:** in caso di 1° non conformità grave rilevata, o mancata applicazione delle azioni correttive nei tempi e nelle modalità previste dalla Associazione per una non conformità lieve. Irrogazione sanzione pecuniaria stabilita a priori annualmente dalla Associazione;
- **SOSPENSIONE TEMPORANEA DAL MARCHIO DEL DRQ:** in caso di 2° non conformità grave rilevata nel corso del biennio o mancata attuazione delle azioni correttive nei tempi e nelle modalità previste dal CTD: Sospensione stabilita a priori annualmente dal CTD;
- **REVOCA DELL'USO DEL MARCHIO:** in caso di non conformità riscontrate nello stesso anno di sospensione o per fatti non riconducibili direttamente alle prescrizioni del presente Regolamento e ad altri documenti del DRQ ma altamente lesivi dell'immagine del Distretto.

4.3.3 I RICORSI

I ricorsi dei soggetti aderenti al circuito del DRQ possono essere esaminati dalla Giunta di appello nominata dalla Associazione.

La Giunta di appello è un organo composto da tre esperti di indiscussa competenza ed indipendenza, estranei alla struttura organizzativa del CTD ed in grado di valutare tutte le problematiche inerenti il Regolamento d'uso del marchio. Le decisioni della Giunta di appello sono insindacabili e ratificate dalla Associazione.

5. GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

L'intero sistema documentale del marchio DRQ che deve essere messo a disposizione degli aderenti è costituito da:

- regolamento ed allegati;
- procedure;
- moduli;
- manuale d'uso del marchio.

Il sistema documentale, nel suo complesso o in singole sezioni, può essere soggetto a revisioni definite dal CD.

Le revisioni possono verificarsi nei seguenti casi:

- sulla base di nuove richieste di adesione di soggetti la cui attività non è prevista dal presente Regolamento;
- attraverso le richieste degli aderenti;

- dalle risultanze in fase di controllo gestione del Marchio;
- dagli esiti dei controlli ai soggetti aderenti.

I documenti che sono stati oggetto di revisione devono essere trasmessi ai soggetti aderenti.

6. ALTRE DISPOSIZIONI

Per tutto quello non espressamente indicato nel presente Regolamento si fa riferimento al Codice Civile ed alla normativa vigente.

7. PROCEDURE

Procedura di adesione

- Domanda di adesione al marchio
- Scheda informativa
- Registro richiedenti
- Registro aderenti
- Licenza d'uso del marchio

Procedura di controllo

- Check list controllo
- Verbale di verifica
- Rapporto non conformità

SPECIFICHE TECNICHE**CONDIZIONI GENERALI**

Le Specifiche Tecniche, così come definito nel Regolamento d'Uso del Marchio DRQ, sono dei documenti che prescrivono i requisiti tecnici (strutturali, di servizio) che il prodotto, processo o servizio devono soddisfare.

Più precisamente individua, per ciascun soggetto attuatore, una serie di disposizioni, di seguito definite requisiti, che devono essere applicate e rispettate al fine di poter usufruire del marchio del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

Per soggetti attuatori si intendono:

- LE AZIENDE AGRITURISTICHE;
- I BED & BREAKFAST;
- LE STRUTTURE ALBERGHIERE;
- I RISTORANTI;
- BAR E PIZZERIE
- LE AZIENDE AGRICOLE SPECIALIZZATE IN PRODUZIONI TIPICHE;
- LE INDUSTRIE DI TRASFORMAZIONE;
- LE FATTORIE DIDATTICHE;
- GLI UFFICI LOCALI PER L'INFORMAZIONE E L'ACCOGLIENZA TURISTICA;
- I PUNTI VENDITA (PRODOTTI TIPICI LOCALI, ARTIGIANATO LOCALE) SITUATI SIA ALL'INTERNO DELLE AZIENDE AGRICOLE E VITIVINICOLE CHE ALL'ESTERNO.
- SOGGETTO PROMOTORE

Si è ritenuto opportuno suddividere i requisiti in due "categorie": Requisiti di Preadesione e Requisiti di Adesione.

REQUISITI DI PREADESIONE

Sono quei requisiti che il soggetto attuatore deve necessariamente possedere per poter ottenere la Licenza d'Uso del Marchio.

REQUISITI DI ADESIONE

Sono quei requisiti che non pregiudicano nell'immediato l'accesso al circuito del Distretto Rurale di

Qualità ma che devono essere necessariamente rispettati entro un periodo di tempo che sarà individuato dal Comitato Tecnico del Distretto.

Più precisamente si definiscono:

Requisiti di Adesione di Prima Fase: sono le

disposizioni che devono essere rispettate entro 6 mesi dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio;
Requisiti di Adesione di Seconda Fase: sono le disposizioni che devono essere rispettate entro 3 anni dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio.

Tale suddivisione è sembrata opportuna considerando che si tratta in prevalenza di requisiti di natura strutturale che richiedono inevitabilmente un certo periodo di tempo per garantire la loro applicazione.

In questo caso il CTD effettuerà delle Verifiche Ispettive di Sorveglianza al fine di verificare che i soggetti attuatori hanno mantenuto l'impegno sottoscritto nel conformarsi ai requisiti di adesione (prima e seconda fase) e che continuino a rispettare i requisiti di preadesione.

L'osservanza di questi requisiti permetterà ai diversi soggetti attuatori la possibilità di offrire al cliente un servizio multifunzionale caratterizzato principalmente dalla promozione, valorizzazione e rispetto dei seguenti aspetti:

- QUALITÀ;
- AMBIENTE;
- TRADIZIONE E TIPICITÀ;
- PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO;
- CULTURA;
- SPORT.

La presenza del Marchio, inoltre, fornirà al Cliente l'evidenza che la struttura è sottoposta ad un sistema di controlli che verifichino la continua adeguatezza della struttura e dei servizi offerti.

La Specifica Tecnica è un documento redatto al fine di indirizzare ed orientare l'operatore turistico verso una gestione sostenibile, equilibrata, efficace ed efficiente della propria struttura e di fornire un valido strumento per prevenire e soddisfare ogni esigenza ed aspettativa del cliente.

Il documento contiene una serie di direttive inerenti aspetti quali la formazione, il coordinamento e la gestione del personale, le modalità di accoglienza e di intrattenimento del cliente, la presentazione dei locali e degli spazi esterni delle diverse strutture e, in sostanza, tutte quelle caratteristiche che non sono facilmente quantificabili e misurabili.

TERMINI E DEFINIZIONI

DISTRETTO RURALE: sistemi produttivi locali caratterizzati da un'identità storica e territoriale omogenea derivante dall'integrazione fra attività agricole e altre attività locali, nonché dalla produzione di beni o servizi di particolare specificità, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali;

COMITATO TECNICO DEL DISTRETTO ORGANO INTERNO CONSULTIVO: che ha la responsabilità della preparazione e/o adozione del regolamento per l'uso del marchio;

MARCHIO DEL DISTRETTO: marchio collettivo atto a garantire attraverso controlli e sanzioni, un prodotto o servizio in funzione dell'origine, natura e specifiche proprie;

REGOLAMENTO: documento emanato dall'organo amministrativo contenente requisiti obbligatori per la conformità al marchio;

SPECIFICA TECNICA: documento che prescrive i requisiti tecnici che il prodotto, processo o servizio devono soddisfare;

SOGGETTO ATTUATORE: soggetto privato la cui attività produttiva e/o servizi ricadono sul territorio;

RICHIEDENTE: soggetto attuatore o promotore che richiede l'uso del marchio;

ADERENTE: soggetto attuatore o promotore che ottiene il rilascio dell'uso del marchio;

ATTIVITÀ AGRITURISTICA: attività di ricezione e ospitalità esercitata stagionalmente dagli imprenditori agricoli, singoli o associati, attraverso l'utilizzazione delle strutture e dei fondi dell'azienda agricola;

BED & BREAKFAST: attività non professionale per identificare un'ospitalità a pagamento offerta da privati;

STRUTTURE ALBERGHIERE: attività di ricezione e ospitalità esercitata dagli imprenditori della ricezione;

RISTORANTI: esercizio di ristorazione, per la somministrazione di pasti e bevande, comprese quelle aventi un contenuto alcolico superiore al

21 per cento del volume, e di latte;

BAR E PIZZERIE: locali dove si somministrano alimenti e bevande. Diversi dai ristoranti.

AZIENDA AGRICOLA SPECIALIZZATE NELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI TIPICI: struttura all'interno della quale vengono prodotti vegetali (cereali, foraggi) e/o allevati;

INDUSTRIE DI TRASFORMAZIONE: industrie che trasformano prodotti agroalimentari locali.

FATTORIE DIDATTICHE: è una azienda agrituristica che svolge attività di carattere culturale. Non è necessario che a tali attività si accompagni l'offerta di altri servizi agrituristici.

UFFICIO LOCALE PER L'INFORMAZIONE E L'ACCOGLIENZA TURISTICA: centri creati al fine di assicurare l'assistenza e l'accoglienza ai turisti a livello locale;

PUNTO VENDITA: esercizio commerciale, che effettua la vendita diretta al consumatore;

SOGGETTO PROMOTORE: Enti pubblici, Enti strutturali, associazioni no profit e simili.

RIFERIMENTO LEGISLATIVO

Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 228 "Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57" (pubblicato sulla G.U. 15.6.2001, n. 137, Suppl. Ord. N. 149)

(stralcio)

Art. 13

Distretti rurali e agroalimentari di qualità

1. Si definiscono distretti rurali i sistemi produttivi locali di cui all'art. 36, comma 1, della legge 5 ottobre 1991, n. 317, e successive modificazioni, caratterizzati da un'identità storica e territoriale omogenea derivante dall'integrazione fra attività agricole e altre attività locali, nonché dalla produzione di beni o servizi di particolare specificità, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali

commenti ed i consigli avuti sulla qualità del soggiorno.

AZIENDE AGRITURISTICHE

Specifica Tecnica

PREMESSA

In questa sezione si riportano i requisiti di Preadesione e di Adesione che gli Agriturismi devono possedere per poter ottenere e mantenere la Licenza d'Uso del Marchio del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla. Il loro rispetto fornirà, altresì, la possibilità di creare valore aggiunto alle strutture ricettive in quanto verranno presi in considerazione non solo gli aspetti inerenti la ristorazione e l'alloggio ma una serie di servizi mirati a soddisfare le esigenze e le aspettative del cliente. Attività ricreative, culturali, sociali e sportive saranno poste in primo piano al fine di fornire al cliente tutte le possibilità per conoscere, apprezzare e rispettare il territorio.

REQUISITI DI PRADESIONE

Di seguito si riportano i requisiti che gli Operatori Agrituristici devono possedere per poter ottenere la Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla:

- Rispetto della Normativa Vigente e conseguente possesso delle necessarie autorizzazioni;
- Il responsabile dell'Agriturismo potrà decidere di:
 1. consegnare o far trovare all'interno delle stanze un questionario che dovrà essere compilato al termine del soggiorno per individuare il livello di soddisfacimento del cliente. Tale documento deve riportare una breve premessa nella quale verrà spiegato che la sua compilazione, interamente anonima, è necessaria per poter permettere all'operatore di comprendere ogni esigenza ed aspettativa del cliente migliorando così la qualità della sua vacanza. Devono essere predisposti raccoglitori e/o cassette dove possa essere depositato il Questionario per garantire la privacy del cliente;
 2. predisporre un "Libro degli Ospiti" dove il cliente potrà annotare le sue personali considerazioni sulla qualità del soggiorno;
 3. predisporre un documento dove il responsabile dell'Agriturismo, in seguito ai colloqui avuti in via amichevole con il cliente durante il soggiorno, annoti le considerazioni, i

REQUISITI DI ADESIONE

Vengono di seguito elencati, con una suddivisione temporale, i requisiti obbligatori (Prima e Seconda fase) per il mantenimento della Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla pena la sospensione e/o l'esclusione dal circuito del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

REQUISITI DI ADESIONE – PRIMA FASE

Come riportato nella Specifica Tecnica- Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 6 mesi dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

ARRIVO DEL CLIENTE

- Segnaletica: è auspicabile allestire una segnaletica stradale che risulti essere in conformità con la normativa vigente e con le direttive impartite dal DRQ e che guidi il cliente verso l'agriturismo prescelto; la segnaletica dovrebbe partire dal primo punto di riferimento più facilmente individuabile (es. viabilità principale);
- Ogni cartello dovrebbe essere facilmente riconoscibile e riportare almeno le seguenti informazioni:
 - simbolo DRQ del Parteolla;
 - 1. nome dell'Agriturismo e/o dell'Associazione;
 - 2. numero di Telefono;
 - 3. distanza.
 - 4. simboli dei servizi offerti.

Il simbolo del DRQ del Parteolla deve essere collocato in un luogo ben visibile e comunque autorizzato dal CTD.

ACCETTAZIONE

All'interno della struttura deve essere presente e ben visibile la Licenza d'Uso del Marchio del DRQ che deve essere presente su biglietti da visita; brochure e qualsiasi altro mezzo di comunicazione pubblicitaria.

E' consigliato che:

- venga messa a disposizione del cliente una brochure/scheda informativa sull'Agriturismo – redatta come minimo in due lingue – che riporti una presentazione generale della struttura e,

più precisamente, almeno le seguenti informazioni:

1. indicazione del numero e della tipologia delle stanze;
 2. strutture e servizi presenti – prima colazione, mezza o pensione completa, sala ristorante, sala TV, sala lettura, possibilità di fumare o meno, piscina, possibilità di alloggio piccoli animali domestici, prodotti coltivati in azienda, tradizione gastronomica, organizzazione di corsi didattici, ricreativi e sportivi, modalità di pagamento, presenza di un punto vendita;
 3. numeri di telefono e di fax di riferimento per permettere al cliente di contattare l'operatore in qualsiasi momento;
 4. indicazione delle fasce orario in cui si garantisce la presenza del personale.
- Il gestore dell'Agriturismo accolga il cliente attraverso l'offerta di un'apposita "Formula di Benvenuto" che può prevedere per esempio:
 1. la consegna di un piccolo "omaggio" (es. prodotto tipico della zona; guida turistica);
 2. l'offerta di una bevanda (bicchiere di vino, cocktail, bevande in generale);
 3. piccolo assaggio di dolcetti tradizionali.
 - Si provveda a raccogliere in una bacheca o in uno spazio apposito ben visibile tutte le informazioni inerenti spettacoli, musei, orari delle funzioni religiose, feste paesane, orari negozi, orari mezzi di trasporto, visite organizzate, corsi organizzati, ecc. (territorio del Distretto Rurale).
 - Si metta a disposizione del cliente il materiale informativo prodotto dal DRQ.
 - E' consigliabile la presenza di fax e/o telefono e/o Computer con collegamento Internet al fine di:
 1. comunicare all'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica la propria disponibilità di stanze libere;
 2. ricevere e confermare le prenotazioni del cliente.

E' consigliabile che l'azienda si doti della possibilità di pagamento tramite Bancomat e Carte di Credito.

È prevista la predisposizione di un Archivio Clienti. I dati anagrafici raccolti dovranno confluire in una

data base da far pervenire periodicamente agli organi del DRQ

SOGGIORNO

All'interno della sala da pranzo è consigliabile sia disponibile una scheda informativa per i singoli prodotti tradizionali utilizzati dall'azienda e dalle aziende del DRQ che riporti almeno i seguenti punti:

1. provenienza (aziendale e/o extra - aziendale);
2. tipologia (DOP, IGP, STG, DOC, IGT, Biologico, prodotti tradizionali, prodotti dotati di marchio collettivo o di impresa) con una breve descrizione del significato e del concetto del prodotto di qualità a marchio;
3. Laddove sia possibile, principali caratteristiche nutrizionali e salutistiche; indicare dove è possibile acquistare il prodotto (all'interno del Punto vendita aziendale e/o esterni).

La colazione deve essere fornita al cliente la possibilità di scegliere la colazione più tradizionale del posto (prodotti della propria azienda e/o delle aziende situate all'interno del territorio del DRQ).

I Menù devono essere predisposti scegliendo dimensioni, forme e colori che richiamino lo stile rustico della struttura; devono essere sempre in perfetto ordine e pulizia e qualora si rovinino devono essere sostituiti con dei nuovi.

Ogni Menù dovrebbe riportare una sezione, identificata mediante il Marchio del DRQ, riservata esclusivamente ai piatti della tradizione del DRQ. In particolare devono essere seguite le seguenti disposizioni:

1. comunicare l'elenco dei pasti tradizionali inseriti nel proprio Menù al DRQ;
2. garantire almeno la presenza di un Menù tradizionale completo (Antipasto, Primo, Secondo e Dolce);
3. per ogni pietanza tradizionale laddove è possibile devono essere indicate le materie prime utilizzate e la loro provenienza (necessariamente aziendale e/o di aziende situate nel territorio del DRQ); deve essere data evidenza (provenienza e tipologia) anche dei condimenti utilizzati;
4. le materie prime e i condimenti devono essere scelti tra quelli tradizionali, di qualità e tipici del territorio del DRQ;

5. i vini inseriti nel Menù tradizionale devono essere scelti con preferenza tra quelli prodotti nell'azienda o nelle altre strutture del DRQ.
6. Indicare dove è possibile acquistare il prodotto.

Le strutture dovranno adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rispettare e tutelare l'ambiente; in particolare:

1. riciclaggio e smaltimento dei rifiuti: l'operatore deve effettuare la separazione di vetro, carta, rifiuti organici e rifiuti speciali e pericolosi (per es. pile esaurite, vernici). A tal fine deve dedicare ed identificare appositi contenitori;
2. pulizia ed igiene: sarebbe opportuno laddove possibile che l'operatore usi carta riciclata e, per la pulizia quotidiana, detersivi e detergenti biodegradabili e non inquinanti.

Il gestore sensibilizzerà il cliente, tramite delle schede informative da apporre all'interno delle stanze e/o in punti strategici, sulla necessità di impattare il meno possibile sull'ambiente (es. cambiare gli asciugamani solo quando realmente necessario; non sprecare l'acqua; differenziare la raccolta dei rifiuti).

E' da considerarsi ideale la predisposizione:

- di un apposito spazio riservato alla vendita e/o esposizione dei prodotti alimentari (DOP; IGP; DOC; IGT; STG; Biologici, tradizionali della propria e/o delle altre aziende appartenenti al DRQ). Le caratteristiche del Punto Vendita sono riportate nella Specifica Tecnica _ Punti Vendita.
- di un apposito spazio dedicato ai bambini, eventualmente con giochi e arredi a misura.

REQUISITI DI ADESIONE – SECONDA FASE

Come riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 3 anni dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

Accettazione

- Deve essere predisposto un proprio sito Web o, qualora la struttura sia inserita in un'Associazione, deve essere garantito un apposito spazio, in cui si riportino almeno le seguenti informazioni – in due lingue:
 1. nome della Struttura, Località e indicazioni per poterla raggiungere facilmente (indicare

percorso dalle più vicine stazioni ferroviarie, dall'aeroporto, dall'uscita autostradale più vicina). Deve essere fornita tramite immagine o descrizione dettagliata la posizione della struttura con l'indicazione della distanza dal centro abitato più vicino;

2. simbolo e breve informazione del DRQ del Parteolla;
 3. numeri di telefono, fax e l'indirizzo di posta elettronica;
 4. servizi offerti per il soggiorno (prima colazione, mezza e/o pensione completa, immagini delle camere da letto, della sala ristorante; indicazioni di strutture e servizi specifici: indicazioni delle disposizioni per i fumatori, piscina, maneggio, possibilità di effettuare escursioni, corsi organizzati);
 5. il periodo di apertura e una tabella aggiornata dei prezzi applicati (indicare min. – max.);
 6. possibilità di effettuare prenotazione on – line.
- Deve essere predisposto un collegamento con l'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica al fine di indicare sempre la propria disponibilità di stanze libere.

SOGGIORNO

L'operatore si impegna ad effettuare all'interno e all'esterno della propria struttura dei lavori di ristrutturazione e/o ammodernamento al fine di renderla non solo più accogliente e funzionale ma soprattutto più "rispettosa" dell'ambiente e più adeguata alla cultura e tradizione architettonica del territorio del DRQ del Parteolla

L'immagine ideale che il cliente deve avere è quella di una struttura che si inserisca armoniosamente nel territorio con le proprie caratteristiche e particolarità. Sono ad esempio sono auspicabili le seguenti disposizioni:

- Devono essere previsti cestini per la raccolta differenziata, piccoli capanni per gli attrezzi e per la deposizione di giochi;
- Devono essere predisposti spazi appositi per il parcheggio delle vetture, per i

giochi dei bambini e per la “sosta” (per es. panchine, tavolini) dei clienti;

- I materiali utilizzati devono essere quelli tradizionali (es. legno, cotto, ferro battuto);
- I locali dell’Agriturismo devono essere identificati (l’operatore può scegliere se attribuire un numero o un nome) mediante una targhetta in ceramica, metallo, terra cotta o dipinto su porta o parete;
- Le camere da letto devono:
 1. essere dotate di attrezzature e complementi di arredo funzionali, in stile tradizionale e comunque che richiami la cultura locale (legno, cotto, paglia, ferro, ceramica, devono essere i materiali predominanti);
 2. avere biancheria (copriletto, lenzuola, asciugamani – dare la preferenza a materiali naturali) con colori naturali che richiamino la campagna.
- La sala ristorante deve:
 1. essere dotata di attrezzature e complementi di arredo funzionali, in stile tradizionale e comunque che richiami la cultura locale (legno, cotto, paglia, ferro, ceramica, devono essere i materiali predominanti);
 2. avere biancheria (tovaglie, tovaglioli) non in plastica.
- Adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rispettare e tutelare l’ambiente; in particolare:
 1. consumo energetico: l’operatore deve verificare eventuali fonti di spreco e impostare, se necessario, un’ottimizzazione degli impianti;
 2. l’approvvigionamento idrico: l’operatore deve verificare eventuali fonti di spreco e impostare, se necessario, un’ottimizzazione degli impianti.

Uno dei provvedimenti che può essere preso in considerazione è la Fitodepurazione; è un

processo naturale per depurare le acque reflue che utilizza le piante come filtri biologici in grado di ridurre le sostanze inquinanti in esse presenti. Rappresenta un’alternativa che rispetta l’ambiente e che si rivela vantaggiosa anche dal punto di vista economico.

PREMESSA

La Specifica Tecnica generale, è un documento che riporta delle disposizioni difficilmente quantificabili e concretamente verificabili; riguarda aspetti che devono entrare a far parte della cultura dell’ospitalità e accoglienza dell’operatore turistico al fine di garantire un servizio efficiente e funzionale.

PERSONALE

- Almeno uno dei soggetti assegnati al personale (familiare e non) dell’Agriturismo dovrebbe:
 1. conoscere almeno una lingua straniera (preferibilmente l’inglese); Questo implica, nel caso di mancanza di personale preparato, la partecipazione a corsi di formazione specifici. Sarà lasciata libera scelta sulla tipologia e sul numero dei corsi da frequentare;
 2. essere preparato ed informato non solo sulle attività e servizi propri della struttura ma anche quelli del DRQ del Parteolla. In particolare deve essere in grado di fornire indicazioni sul territorio, sulle maggiori attrazioni storico – culturali e paesaggistiche e sulle attività più rilevanti; a tal fine è necessario che il personale raccolga ed assimili materiale informativo, partecipi a manifestazioni, convegni e incontri e, comunque, adotti ogni mezzo possibile per aumentare la propria cultura e le proprie conoscenze;
 3. accogliere il cliente in maniera cordiale, gentile e rispettosa e fornire tutta la disponibilità necessaria per prevenire e soddisfare ogni sua esigenza e aspettativa; presentarsi sempre,

compatibilmente con le esigenze delle attività svolte, ordinato, curato e, qualora si debbano indossare delle divise, fare in modo che queste siano sempre ordinate e pulite.

PRESENTAZIONE DELLA STRUTTURA

- In caso di presenza di spazi esterni all'Agriturismo questi devono essere sempre ordinati, puliti ed accoglienti; questo comporta soprattutto una particolare ed attenta cura per le aree verdi, per quelle destinate alla sosta del cliente, una collocazione precisa e facilmente individuabile dei cestini per i rifiuti, una sistemazione di oggetti e complementi di arredo effettuata in armonia con il territorio;
- I locali interni (camere, sala da pranzo, sala lettura, sala TV) dell'Agriturismo devono essere sempre ben ordinati, puliti ed accoglienti. Più precisamente si dovrà porre attenzione ad aspetti quali: collocazione dei cestini dei rifiuti; volume di radio, Tv; cura dell'arredamento (per es. cestini di fiori secchi, deodoranti per l'ambiente, quadri, foto, immagini appese alle pareti); riposo del cliente (garantire soprattutto in certe fasce di orario, il silenzio e la tranquillità), ecc.

I RAPPORTI CON IL CLIENTE

L'operatore turistico deve:

- essere disponibile ad individuare punti di incontro con il cliente al fine di condurlo alla propria struttura;
- mostrare al cliente, al momento dell'arrivo, i locali messi a sua disposizione;
- fornire la propria disponibilità ad accompagnare il cliente alla stazione o aeroporto più vicino alla fine del soggiorno;
- inviare, a campione, ai clienti che hanno già soggiornato nella propria struttura, proposte di soggiorno, lettere di auguri per le principali feste (in conformità con le norme previste per il rispetto della privacy).

BED AND BREAKFAST**Specifica Tecnica****PREMESSA**

In questa sezione si riportano i requisiti di Preadesione e di Adesione che i Bed & Breakfast devono possedere per poter ottenere e mantenere la Licenza d'Uso del Marchio del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

Questa tipologia di ospitalità offre, senza dubbio, al cliente la possibilità di venire a contatto con quelle che sono le tradizioni, le usanze e le abitudini locali; l'organizzazione familiare, elemento fondamentale e caratteristico dei B&B, unitamente al rispetto dei requisiti di seguito riportati garantisce un soggiorno ricco di iniziative, caratteristico e piacevole.

REQUISITI DI PRADESIONE

Di seguito si riportano i requisiti che devono essere rispettati per poter ottenere la Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla

- Rispetto della normativa vigente e conseguente possesso delle necessarie autorizzazioni;
- Il responsabile del Bed & Breakfast dovrà:
 1. consegnare o far trovare all'interno delle stanze un questionario che dovrà essere compilato al termine del soggiorno per individuare il livello di soddisfazione del cliente. Tale documento deve riportare una breve premessa nella quale verrà spiegato che la sua compilazione, interamente anonima, è necessaria per poter permettere all'operatore di comprendere ogni esigenza ed aspettativa del cliente migliorando così la qualità della sua vacanza. Devono essere predisposti raccoglitori e/o cassette dove possa essere depositato il Questionario per garantire la privacy del cliente;
 2. predisporre un "Libro degli Ospiti".

REQUISITI DI ADESIONE

Vengono di seguito elencati, con una suddivisione temporale, i requisiti obbligatori (Prima e Seconda fase) per il mantenimento della Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla pena la sospensione e/o l'esclusione dal circuito del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

REQUISITI DI ADESIONE – PRIMA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 6 mesi dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

ARRIVO DEL CLIENTE

- Segnaletica: auspicabile allestire una segnaletica stradale che risulti essere in conformità con la normativa vigente e con le direttive impartite dal DRQ e che guidi il cliente verso Bed & Breakfast prescelto; la segnaletica dovrebbe partire dal primo punto di riferimento più facilmente individuabile (es. viabilità principale); Ogni cartello dovrebbe essere facilmente riconoscibile e riportare almeno le seguenti informazioni:
 1. simbolo DRQ Parteolla;
 2. nome del Bed & Breakfast e/o dell'Associazione;
 3. numero di Telefono;
 4. distanza.
 5. simboli dei servizi offerti.
- Il simbolo del DRQ del Parteolla deve essere collocato in un luogo ben visibile e comunque autorizzato dal CTD.

ACCETTAZIONE

All'interno della struttura deve essere presente e ben visibile la Licenza d'Uso del Marchio del DRQ che deve essere presente su biglietti da visita; brochure e qualsiasi altro mezzo di comunicazione pubblicitaria.

- Dovrebbe essere messa a disposizione del cliente una brochure/scheda informativa sul Bed & Breakfast – redatta come minimo in due lingue – che riporti una presentazione generale della struttura e, più precisamente, almeno le seguenti informazioni:
 1. indicazione del numero e della tipologia delle stanze;

2. strutture e servizi presenti: sala colazione, sala TV, modalità di pagamento, possibilità di fumare o meno;
 3. indicazione delle fasce orario in cui si garantisce la presenza del personale;
 4. numeri di telefono e di fax di riferimento per permettere al cliente di contattare l'operatore in qualsiasi momento.
- Il Gestore del Bed & Breakfast deve accogliere il cliente attraverso l'offerta di un'apposita "Formula di Benvenuto" che può prevedere per esempio:
 1. la consegna di un piccolo "omaggio" (es. prodotto tipico della zona; guida turistica);
 2. l'offerta di una bevanda (bicchiere di vino, cocktail, bevande in generale);
 3. piccolo assaggio di dolcetti tradizionali.
 - Provvedere a raccogliere in una bacheca o in uno spazio apposito ben visibile tutte le Schede Informative, i depliant, le brochure e le informazioni inerenti spettacoli, musei, orari delle funzioni religiose, feste paesane, orari negozi, orari mezzi di trasporto, visite organizzate, corsi organizzati (territorio del Distretto Rurale);
 - Mettere a disposizione del cliente il materiale informativo prodotto dal DRQ;
 - E' auspicabile che il gestore possieda fax e/o telefono e/o computer con collegamento Internet al fine di:
 1. comunicare all'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica la propria disponibilità di stanze libere;
 2. ricevere e confermare le prenotazioni del cliente.
 - Il Marchio laddove è possibile deve essere presente su biglietti da visita; brochure e qualsiasi altro mezzo di comunicazione pubblicitaria.
 - Predisposizione di un Archivio Clienti. I dati anagrafici dei clienti dovranno confluire in un data base che periodicamente dovrà essere comunicato agli organi del DRQ.
- SOGGIORNO**
- All'interno della sala per la colazione dovrebbe essere fornita una scheda informativa per i singoli prodotti tradizionali utilizzati dal Bed & Breakfast che riporti almeno i seguenti punti:
 1. provenienza;
 1. tipologia (DOP, IGP, STG, DOC, IGT, Biologico, prodotti tradizionali, prodotti dotati di marchio collettivo o di impresa) con una breve descrizione del significato e del concetto del prodotto di qualità a marchio;
 2. principali caratteristiche nutrizionali e salutistiche;
 3. indicare dove è possibile acquistare il prodotto.
 - Colazione: deve essere fornita al cliente la possibilità di scegliere la colazione più tradizionale del posto (prodotti delle aziende situate all'interno del territorio del DRQ);
 - Adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rispettare e tutelare l'ambiente; in particolare:
 1. riciclaggio e smaltimento dei rifiuti: l'operatore deve effettuare la separazione di vetro, carta. A tal fine deve dedicare ed identificare appositi contenitori;
 2. pulizia ed igiene: l'operatore dovrebbe laddove è possibile usare carta riciclata e, per la pulizia quotidiana, detersivi e detergenti biodegradabili e non inquinanti.
 - Sensibilizzare il cliente, anche tramite delle schede informative da apporre all'interno delle stanze e/o in punti strategici, sulla necessità di impattare il meno possibile sull'ambiente (es. cambiare gli asciugamani solo quando realmente necessario; non sprecare l'acqua; differenziare la raccolta dei rifiuti).
 - **REQUISITI ADESIONE – SECONDA FASE**
Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 3 anni dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

ACCETTAZIONE

- Deve essere predisposto un proprio sito Web o, qualora la struttura sia inserita in un'Associazione, deve essere garantito un apposito spazio, in cui si riportino almeno le seguenti informazioni – in due lingue:
 1. nome della Struttura, località e indicazioni per poterla raggiungere facilmente (indicare percorso dalle più vicine stazioni ferroviarie, dall'aeroporto, dall'uscita autostradale più vicina). Deve essere fornita tramite immagine o descrizione dettagliata la posizione della struttura con l'indicazione della distanza dal centro abitato più vicino;
 2. simbolo e breve informazione del DRQ del Parteolla
 3. numeri di telefono, fax e l'indirizzo di posta elettronica;
 4. servizi offerti per il soggiorno (immagini delle camere da letto, della sala colazione);
 5. indicazioni di strutture e servizi specifici, indicazioni delle disposizioni per i fumatori);
 6. il periodo di apertura e una tabella aggiornata dei prezzi applicati (indicare min. – max.);
 7. possibilità di effettuare prenotazione on – line.
- Deve essere predisposto un collegamento con l'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica al fine di indicare sempre la propria disponibilità di stanze libere.

PREMESSA

La Specifica Tecnica generale, è un documento che riporta delle disposizioni difficilmente quantificabili e concretamente verificabili; riguarda aspetti che devono entrare a far parte della cultura dell'ospitalità e accoglienza dell'operatore turistico al fine di garantire un servizio efficiente e funzionale.

PERSONALE

- Almeno uno dei soggetti assegnati al personale (familiare e non) del Bed & Breakfast deve:

1. conoscere almeno una lingua straniera (preferibilmente l'inglese); Questo implica, nel caso di mancanza di personale preparato, la partecipazione a corsi di formazione specifici. Sarà lasciata libera scelta sulla tipologia e sul numero dei corsi da frequentare;
2. essere preparato ed informato non solo sulle attività e servizi propri della struttura ma anche quelli del DRQ del Parteolla. In particolare deve essere in grado di fornire indicazioni sul territorio, sulle maggiori attrazioni storico – culturali e paesaggistiche e sulle attività più rilevanti; a tal fine è necessario che il personale raccolga ed assimili materiale informativo, partecipi a manifestazioni, convegni e incontri e, comunque, adotti ogni mezzo possibile per aumentare la propria cultura e le proprie conoscenze;
3. accogliere il cliente in maniera cordiale, gentile e rispettosa e fornire tutta la disponibilità necessaria per prevenire e soddisfare ogni sua esigenza e aspettativa; presentarsi sempre, compatibilmente con le esigenze delle attività svolte, ordinato, curato e, qualora si debbano indossare delle divise, fare in modo che queste siano sempre ordinate e pulite.

PRESENTAZIONE DELLA STRUTTURA

- Lo spazio esterno al Bed & Breakfast, se presente, deve essere sempre ordinato, pulito ed accogliente; questo comporta una particolare ed attenta cura per le aree verdi, per quelle destinate alla sosta del cliente, una collocazione precisa e facilmente individuabile dei cestini per i rifiuti, una sistemazione di oggetti e complementi di arredo effettuata in armonia con il territorio;
- I locali interni (camere, sala per la colazione, sala TV) del Bed & Breakfast devono essere sempre ben ordinati, puliti

ed accoglienti. Più precisamente si dovrà porre attenzione ad aspetti quali: collocazione dei cestini dei rifiuti; volume di radio, Tv; cura dell'arredamento (per es. cestini di fiori secchi, deodoranti per l'ambiente, quadri, foto, immagini appese alle pareti); riposo del turista (garantire soprattutto in certe fasce di orario, il silenzio e la tranquillità), ecc. ecc.

I RAPPORTI CON IL CLIENTE

L'operatore turistico deve:

- essere disponibile ad individuare punti di incontro con il cliente al fine di condurlo alla propria struttura;
- mostrare al cliente, al momento dell'arrivo, i locali messi a sua disposizione;
- fornire la propria disponibilità ad accompagnare il cliente alla stazione o aeroporto più vicino alla fine del soggiorno;
- inviare, a campione, ai clienti che hanno già soggiornato nella propria struttura, proposte di soggiorno, lettere di auguri per le principali feste (in conformità con le norme previste per il rispetto della privacy).

SOGGIORNO

L'operatore si impegnerà ad effettuare all'interno e all'esterno della propria struttura dei lavori di ristrutturazione e/o ammodernamento al fine di renderla non solo più accogliente e funzionale ma soprattutto più "rispettosa" dell'ambiente e più adeguata alla cultura e tradizione architettonica del territorio del DRQ.

L'immagine che il cliente deve avere è quella di una struttura che si inserisca armoniosamente nel territorio con le proprie caratteristiche e particolarità.

- I locali del Bed & Breakfast devono essere identificati (l'operatore può scegliere se attribuire un numero o un nome) mediante una targhetta in ceramica, metallo, terra cotta o dipinto su porta o parete;
- Le camere da letto devono:
 1. essere dotate di attrezzature e complementi di arredo funzionali, in stile rustico e comunque che richiami la cultura locale (legno,

cotto, paglia, ferro, ceramica, devono essere i materiali predominanti);

2. avere biancheria (copriletto, lenzuola, asciugamani – dare la preferenza a materiali naturali) con colori naturali che richiama la campagna.
- La sala per la colazione deve:
 1. essere dotata di attrezzature e complementi di arredo funzionali, in stile rustico e comunque che richiami la cultura locale (legno, cotto, paglia, ferro, ceramica, devono essere i materiali predominanti);
 2. avere biancheria (tovaglie, tovaglioli) non in plastica.

ALBERGHI

Specifica tecnica

PREMESSA

In questa sezione si riportano i requisiti di Preadesione e di Adesione che le Strutture Alberghiere devono possedere per poter ottenere e mantenere la Licenza d'Uso del Marchio del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla. Gli aspetti che verranno presi in considerazione saranno quelli inerenti la ristorazione (prima colazione; pranzo e/o cena), il rispetto per l'ambiente, la segnaletica e la promozione del DRQ in quanto si presuppone che strutture, comfort e servizi offerti siano già di per se stessi adeguati, efficienti e in grado di soddisfare le esigenze del cliente.

REQUISITI DI PRADESIONE

Di seguito si riportano i requisiti che i gestori degli Alberghi devono possedere per poter ottenere la Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla:

- Rispetto della Normativa Vigente e conseguente possesso delle necessarie autorizzazioni;
- Il responsabile della struttura alberghiera potrà decidere di:
 1. consegnare o far trovare all'interno delle stanze un questionario che dovrà essere compilato al termine del soggiorno per individuare il livello di soddisfacimento del cliente. Tale documento deve riportare una breve premessa nella quale verrà spiegato che la sua compilazione, interamente anonima, è necessaria per poter permettere all'operatore di comprendere ogni esigenza ed aspettativa del cliente migliorando così la qualità della sua vacanza. Devono essere predisposti raccoglitori e/o cassette dove possa essere depositato il Questionario per garantire la privacy del cliente;
 2. predisporre un "Libro degli Ospiti".

REQUISITI DI ADESIONE

Vengono di seguito elencati, con una suddivisione temporale, i requisiti obbligatori (Prima e Seconda fase) per il mantenimento della Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla pena la sospensione e/o l'esclusione dal circuito del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

REQUISITI DI ADESIONE – PRIMA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 6 mesi dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

ARRIVO DEL CLIENTE

- Segnaletica: è auspicabile allestire una segnaletica stradale che risulti essere in conformità con la normativa vigente e con le direttive impartite dal DRQ e che guidi il cliente verso l'albergo prescelto; la segnaletica dovrebbe partire dal primo punto di riferimento più facilmente individuabile (es. viabilità principale); Ogni cartello dovrebbe essere facilmente riconoscibile e riportare almeno le seguenti informazioni:
 1. simbolo DRQ del Parteolla;
 2. nome dell'Albergo e/o dell'Associazione;
 3. numero di Telefono;
 4. distanza;
 5. simboli dei servizi offerti.
- Il simbolo del DRQ del Parteolla deve essere collocato in un luogo ben visibile e comunque autorizzato dal CTD.

ACCETTAZIONE

- All'interno della struttura deve essere presente e ben visibile la Licenza d'Uso del Marchio del DRQ;
- Il Marchio del DRQ deve essere presente su biglietti da visita; brochure e qualsiasi altro mezzo di comunicazione pubblicitaria.
- Il gestore della struttura alberghiera deve accogliere il cliente attraverso l'offerta di un'apposita "Formula di Benvenuto" che può prevedere per esempio:
 1. la consegna di un piccolo "omaggio" (es. prodotto tipico della zona; guida turistica);

2. l'offerta di una bevanda (bicchiere di vino, cocktail, bevande in generale);
 3. piccolo assaggio di dolcetti tradizionali.
- Provvedere a raccogliere in una bacheca o in uno spazio apposito ben visibile tutte le Schede Informative, i depliant, le brochure e le informazioni inerenti spettacoli, musei, orari delle funzioni religiose, feste paesane, orari negozi, orari mezzi di trasporto, visite organizzate, corsi organizzati (territorio del Distretto Rurale);
 - Mettere a disposizione del cliente il materiale informativo prodotto dal DRQ;
 - L'albergo dovrebbe essere dotato di: fax, telefono e Computer con collegamento Internet al fine di:
 1. comunicare all'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica la propria disponibilità di stanze libere;
 2. ricevere e confermare le prenotazioni del cliente.Possibilità di pagamento tramite Bancomat e Carte di Credito;
 - Il Marchio del DRQ deve essere presente laddove è possibile su biglietti da visita; brochure e qualsiasi altro mezzo di comunicazione pubblicitaria.
 - Predisposizione di un Archivio Clienti. I dati anagrafici dei clienti dovranno confluire in un data base che periodicamente dovrà essere comunicato agli organi del DRQ.
- SOGGIORNO**
- All'interno delle sale da pranzo dovrebbe essere fornita una scheda informativa per i singoli prodotti tradizionali utilizzati che riporti almeno i seguenti punti:
 1. provenienza;
 2. tipologia (DOP, IGP, STG, DOC, IGT, Biologico, prodotti tradizionali, prodotti dotati di marchio collettivo o di impresa) con una breve descrizione del significato e del concetto del prodotto di qualità a marchio;
 - 3. indicare dove è possibile acquistare il prodotto.
- Colazione: deve essere fornita al cliente la possibilità di scegliere la colazione più tradizionale del posto (prodotti delle aziende situate all'interno del territorio del DRQ);
 - I Menù devono essere predisposti scegliendo dimensioni, forme e colori che richiamino lo stile rustico della struttura; devono essere sempre in perfetto ordine e pulizia e qualora si rovinino devono essere sostituiti con dei nuovi;
 - Ogni Menù dovrebbe riportare una sezione, identificata mediante il Marchio del DRQ, riservata esclusivamente ai piatti della tradizione del DRQ. In particolare devono essere seguite le seguenti disposizioni:
 1. comunicare l'elenco dei pasti tradizionali inseriti nel proprio Menù al DRQ;
 2. garantire almeno la presenza di un Menù tradizionale completo (Antipasto, Primo, Secondo e Dolce);
 3. per ogni pietanza tradizionale devono essere indicate le materie prime utilizzate e la loro provenienza (aziende situate nel territorio del DRQ); deve essere data evidenza (provenienza e tipologia) anche dei condimenti utilizzati;
 4. le materie prime e i condimenti devono essere scelti tra quelli tradizionali, di qualità e tipici del territorio del DRQ;
 5. i vini inseriti nel Menù tradizionale devono essere scelti preferibilmente tra quelli prodotti nelle aziende del DRQ.
 - Adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rispettare e tutelare l'ambiente; in particolare:
 1. riciclaggio e smaltimento dei rifiuti: l'operatore deve effettuare la separazione di vetro, carta, rifiuti organici e rifiuti speciali e pericolosi (per es. pile esaurite, vernici). A tal fine deve dedicare

- ed identificare appositi contenitori;
- 2. pulizia ed igiene: l'operatore dovrebbe utilizzare carta riciclata e, per la pulizia quotidiana, detersivi e detergenti biodegradabili e non inquinanti.
- Sensibilizzare il cliente, anche tramite delle schede informative da apporre all'interno delle stanze e/o punti strategici, sulla necessità di impattare il meno possibile sull'ambiente (es. cambiare gli asciugamani solo quando realmente necessario; non sprecare l'acqua; differenziare la raccolta dei rifiuti).

REQUISITI DI ADESIONE- SECONDA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica – Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 3 anni dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

ACCETTAZIONE

- Deve essere predisposto un proprio sito Web o, qualora la struttura sia inserita in un'Associazione, deve essere garantito un apposito spazio, in cui si riportino almeno le seguenti informazioni – in due lingue:
 1. nome della Struttura, località e indicazioni per poterla raggiungere facilmente (indicare percorso dalle più vicine stazioni ferroviarie, dall'uscita autostradale più vicina, dall'aeroporto). Deve essere fornita tramite immagine o descrizione dettagliata la posizione della struttura con l'indicazione della distanza dal centro abitato più vicino;
 2. simbolo e breve informazione del DRQ del Parteolla;
 3. numeri di telefono, fax e l'indirizzo di posta elettronica;
 4. servizi offerti per il soggiorno (immagini delle camere da letto, della sala ristorazione;
 5. disposizioni per i fumatori, indicazioni di strutture e servizi specifici: piscina, possibilità di
 6. effettuare escursioni, corsi organizzati);

7. il periodo di apertura e una tabella aggiornata dei prezzi applicati;
- Deve essere predisposto un collegamento con l'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica al fine di indicare sempre la propria disponibilità di stanze libere.

PREMESSA

La Specifica Tecnica generale, è un documento che riporta delle disposizioni difficilmente quantificabili e concretamente verificabili; riguarda aspetti che devono entrare a far parte della cultura dell'ospitalità e accoglienza dell'operatore turistico al fine di garantire un servizio efficiente e funzionale.

PERSONALE

- Almeno uno dei soggetti assegnati al personale dell'albergo dovrà:
 1. conoscere almeno una lingua straniera (preferibilmente l'inglese); questo implica, nel caso di mancanza di personale preparato, la partecipazione a corsi di formazione specifici. Sarà lasciata libera scelta sulla tipologia e sul numero dei corsi da frequentare;
 2. essere preparato ed informato non solo sulle attività e servizi propri della struttura ma anche quelli del DRQ del Parteolla. In particolare deve essere in grado di fornire indicazioni sul territorio, sulle maggiori attrazioni storico – culturali e paesaggistiche e sulle attività più rilevanti; a tal fine è necessario che il personale raccolga ed assimili materiale informativo, partecipi a manifestazioni, convegni e incontri e, comunque, adotti ogni mezzo possibile per aumentare la propria cultura e le proprie conoscenze;
 3. accogliere il cliente in maniera cordiale, gentile e rispettosa e fornire tutta la disponibilità necessaria per prevenire e soddisfare ogni sua esigenza e

aspettativa; presentarsi sempre con le divise ordinate e pulite.

PRESENTAZIONE DELLA STRUTTURA

- In caso di presenza di spazi esterni all'Albergo questi devono essere sempre ordinati, puliti ed accoglienti; questo comporta soprattutto una particolare ed attenta cura per le aree verdi, per quelle destinate alla sosta del cliente, una collocazione precisa e facilmente individuabile dei cestini per i rifiuti, una sistemazione di oggetti e complementi di arredo effettuata in armonia con il territorio;
- I locali interni (camere, sale da pranzo, sala TV) dell'Albergo devono essere sempre ben ordinati, puliti ed accoglienti. Più precisamente si dovrà porre attenzione ad aspetti quali: collocazione dei cestini dei rifiuti; volume di radio, Tv; cura dell'arredamento (per es. cestini di fiori secchi, deodoranti per l'ambiente, quadri, foto, immagini appese alle pareti); riposo del turista (garantire soprattutto in certe fasce di orario, il silenzio e la tranquillità), ecc.

I RAPPORTI CON IL CLIENTE

L'operatore turistico deve:

- essere disponibile ad individuare punti di incontro con il cliente al fine di condurlo alla propria struttura;
- mostrare al cliente, al momento dell'arrivo, i locali messi a sua disposizione;
- fornire la propria disponibilità ad accompagnare il cliente alla stazione o all'aeroporto più vicino alla fine del soggiorno;
- inviare, a campione, ai clienti che hanno già soggiornato nella propria struttura, proposte di soggiorno, lettere di auguri per le principali feste (in conformità con le norme previste per il rispetto della privacy).

RISTORANTI**Specifica Tecnica****PREMESSA**

Il rispetto dei requisiti che ritroviamo in questa sezione fornirà al ristoratore la possibilità di valorizzare l'immagine, la ricchezza, la qualità, la varietà e la tipicità del proprio esercizio, di tutelare le tradizioni alimentari del territorio del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla e di offrire al cliente sapori e gusti nuovi legati alle tradizioni e alla cultura locale.

REQUISITI DI PRADESIONE

Di seguito si riportano i requisiti che gli i Ristoratori devono possedere per poter ottenere la Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla:

- Rispetto della Normativa Vigente e conseguente possesso delle necessarie autorizzazioni.

REQUISITI DI ADESIONE

Vengono di seguito elencati, con una suddivisione temporale, i requisiti obbligatori (Prima e Seconda fase) per il mantenimento della Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla pena la sospensione e/o l'esclusione dal circuito del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

REQUISITI DI ADESIONE – PRIMA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica – Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 6 mesi dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

ARRIVO DEL CLIENTE

- Segnaletica: è consigliato allestire una segnaletica stradale che risulti essere in conformità con la normativa vigente e con le direttive impartite dal DRQ e che guidi il cliente verso il ristorante prescelto; la segnaletica dovrebbe partire dal primo punto di riferimento più facilmente individuabile (es. viabilità principale); Ogni cartello dovrebbe essere facilmente riconoscibile e riportare almeno le seguenti informazioni:
 1. simbolo DRQ del Parteolla;
 2. nome del Ristorante e/o dell'Associazione;
 3. numero di telefono;
 4. distanza.

- Il simbolo del DRQ del Parteolla deve essere collocato in un luogo ben visibile e comunque autorizzato dal CTD;
- Bacheca Menù: è consigliata la presenza di una bacheca (può contenere, previa autorizzazione del CTD, il marchio del DRQ) che contenga il Menù del ristorante redatto in due lingue e con l'indicazione dei prezzi applicati.

ACCOGLIENZA

- All'interno della struttura deve essere presente e ben visibile la Licenza d'Uso del Marchio del DRQ;
- E' auspicabile laddove possibile mettere a disposizione del cliente una brochure/scheda informativa sul ristorante – redatta con minimo in due lingue – che riporti una presentazione generale della struttura e, più precisamente, almeno le seguenti informazioni:
 1. strutture e servizi presenti: indicazione del numero di posti; numero dei servizi igienici;
 2. modalità di pagamento, tradizione gastronomica, giorno di chiusura, orari di apertura;
 3. numeri di telefono e fax di riferimento.
- E' consigliato provvedere a raccogliere in una bacheca o in uno spazio apposito ben visibile tutte le informazioni inerenti spettacoli, musei, orari delle funzioni religiose, feste paesane, orari negozi, orari mezzi di trasporto, visite organizzate, corsi organizzati (territorio del Distretto Rurale), ecc.;
- Mettere a disposizione del cliente il materiale informativo prodotto dal DRQ;
- Il gestore del ristorante dovrebbe possedere fax e/o telefono e/o Computer con collegamento Internet al fine di:
 1. comunicare all'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica la propria disponibilità di posti;
 2. ricevere e confermare le prenotazioni del cliente.
- Possibilità di pagamento tramite Bancomat e Carte di Credito;

- Il Marchio laddove è possibile deve essere presente su biglietti da visita; brochure e qualsiasi altro mezzo di comunicazione pubblicitaria.
 - Predisposizione di un Archivio Clienti. I dati anagrafici dei clienti dovranno confluire in un data base che periodicamente dovrà essere comunicato agli organi del DRQ.
1. data evidenza (provenienza e tipologia) anche dei condimenti utilizzati;
 4. le materie prime e i condimenti devono essere scelti tra quelle tradizionali, di qualità e tipiche del territorio del DRQ;
 5. i vini inseriti nel Menù tradizionale devono essere scelti tra quelli prodotti nelle aziende del DRQ.

PRANZO/CENA

- All'interno delle sale da pranzo/cena dovrebbe essere fornita una scheda informativa per i prodotti tradizionali utilizzati (aziende del DRQ) che riporti almeno i seguenti punti:
 1. provenienza;
 2. tipologia (DOP, IGP, STG, DOC, IGT, Biologici, prodotti tradizionali, prodotti dotati di marchio collettivo o di impresa) con una breve descrizione del significato e del concetto del prodotto di qualità a marchio;
 3. indicare dove è possibile acquistare il prodotto.
 - I Menù, possibilmente redatti in tre lingue, italiano, sardo, inglese, dovrebbero essere predisposti scegliendo dimensioni, forme e colori che richiamino lo stile rustico della struttura; devono essere sempre in perfetto ordine e pulizia e qualora si rovinino devono essere sostituiti con dei nuovi;
 - Ogni Menù dovrebbe riportare una sezione, identificata mediante il Marchio del DRQ, riservata esclusivamente ai piatti della tradizione del DRQ. In particolare dovrebbero essere seguite le seguenti disposizioni:
 1. comunicare l'elenco dei pasti tradizionali inseriti nel proprio Menù al DRQ;
 2. garantire almeno la presenza di un Menù tradizionale completo (Antipasto, Primo, Secondo e Dolce);
 3. per ogni pietanza tradizionale devono essere indicate le materie prime utilizzate e la loro provenienza (aziende situate nel territorio del DRQ); deve essere
- Il personale del Ristorante potrà accogliere il cliente attraverso l'offerta di un'apposita "Formula di Benvenuto" che può prevedere per esempio:
 1. l'offerta di una bevanda (bicchiere di vino, cocktail, bevande in generale);
 2. piccolo antipasto (pietanze tradizionali);
 3. alla fine del pasto offrire un piccolo assaggio di dolcetti tipici.
 - Adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rispettare e tutelare l'ambiente; in particolare:
 1. riciclaggio e smaltimento dei rifiuti: l'operatore deve effettuare la separazione di vetro, carta, e rifiuti speciali. A tal fine deve dedicare ed identificare appositi contenitori;
 2. pulizia ed igiene: l'operatore deve laddove è possibile utilizzare carta riciclata e, per la pulizia quotidiana, detersivi e detergenti biodegradabili e non inquinanti.

REQUISITI DI ADESIONE – SECONDA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 3 anni dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

ACCOGLIENZA

- Deve essere predisposto un proprio sito Web o, qualora la struttura sia inserita in un'Associazione, deve essere garantito un apposito spazio, in cui si riportino almeno le seguenti informazioni – in due lingue:
 1. nome del Ristorante, località e indicazioni per poterlo raggiungere facilmente (indicare percorso dalle più vicine stazioni

- ferroviarie, dall'uscita autostradale più vicina);
 - 2. simbolo e breve informazione del DRQ del Parteolla;
 - 3. numeri di telefono, fax e l'indirizzo di posta elettronica;
 - 4. servizi offerti (immagini della sala ristorante; presenza di spazi per i non fumatori);
 - 5. esposizione prodotti tipici);
 - 6. il periodo e gli orari di apertura;
 - 7. possibilità di effettuare prenotazione on – line.
- Deve essere predisposto un collegamento on – line con l'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica al fine di indicare sempre la propria disponibilità di posti;
 - Può essere predisposto un apposito spazio riservato all'esposizione dei prodotti alimentari (DOP; IGP; DOC; IGT; STG; Biologici, tradizionali delle aziende appartenenti al DRQ); dovrebbe essere fornito materiale informativo inerente i singoli prodotti e devono essere indicati i Punti Vendita in cui è possibile acquistare i prodotti stessi.

PRANZO/CENA

La sala ristorante deve:

- essere facilmente identificata.
- avere biancheria (tovaglie, tovaglioli) di materiali possibilmente non sintetico;
- essere dotata di attrezzature e complementi di arredo funzionali.

PREMESSA

La Specifica Tecnica generale, è un documento che riporta delle disposizioni difficilmente quantificabili e concretamente verificabili; riguarda aspetti che devono entrare a far parte della cultura dell'ospitalità e accoglienza dell'operatore turistico al fine di garantire un servizio efficiente e funzionale.

PERSONALE

- Almeno uno dei soggetti assegnati al personale (familiare e non) del Ristorante dovrebbe:
 1. conoscere almeno una lingua straniera (preferibilmente l'inglese); Questo implica, nel caso di mancanza di personale

- preparato, la partecipazione a corsi di formazione specifici. Sarà lasciata libera scelta sulla tipologia e sul numero dei corsi da frequentare;
2. accogliere il cliente in maniera cordiale, gentile e rispettosa e fornire tutta la disponibilità necessaria per prevenire e soddisfare ogni sua esigenza e aspettativa; presentarsi sempre con le divise ordinate e pulite.

PRESENTAZIONE DELLA STRUTTURA

La sala ristorante deve essere sempre ben ordinata, pulita ed accogliente (per es. particolare attenzione al volume di radio, Tv; cura dell'arredamento).

BAR e PIZZERIE

Specifica Tecnica

PREMESSA

Il rispetto dei requisiti che ritroviamo in questa sezione fornirà al bar o/o pizzeria la possibilità di valorizzare l'immagine, la ricchezza, la qualità, la varietà e la tipicità del proprio esercizio, di tutelare le tradizioni alimentari del territorio del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla e di offrire al cliente sapori e gusti nuovi legati alle tradizioni e alla cultura locale.

REQUISITI DI PREADESIONE

Di seguito si riportano i requisiti che gli i Bar / Pizzerie devono possedere per poter ottenere la Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla:

- Rispetto della Normativa Vigente e conseguente possesso delle necessarie autorizzazioni.

REQUISITI DI ADESIONE

Vengono di seguito elencati, con una suddivisione temporale, i requisiti obbligatori (Prima e Seconda fase) per il mantenimento della Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla pena la sospensione e/o l'esclusione dal circuito del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

REQUISITI DI ADESIONE – PRIMA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica – Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 6 mesi dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

ARRIVO DEL CLIENTE

- Segnaletica: è consigliato allestire una segnaletica stradale che risulti essere in conformità con la normativa vigente e con le direttive impartite dal DRQ e che guidi il cliente verso il locale prescelto; la segnaletica dovrebbe partire dal primo punto di riferimento più facilmente individuabile (es. viabilità principale); Ogni cartello dovrebbe essere facilmente riconoscibile e riportare almeno le seguenti informazioni:
 1. simbolo DRQ del Parteolla;
 2. nome del Ristorante e/o dell'Associazione;
 3. numero di telefono;
 4. distanza.

- Il simbolo del DRQ del Parteolla deve essere collocato in un luogo ben visibile e comunque autorizzato dal CTD;
- Bacheca Menù: è consigliata la presenza di una bacheca (può contenere, previa autorizzazione del CTD, il marchio del DRQ) che contenga il Menù del ristorante redatto in due lingue e con l'indicazione dei prezzi applicati.

ACCOGLIENZA

- All'interno della struttura deve essere presente e ben visibile la Licenza d'Uso del Marchio del DRQ;
- E' auspicabile laddove possibile mettere a disposizione del cliente una brochure/scheda informativa sul bar pizzeria – redatta con minimo in due lingue – che riporti una presentazione generale della struttura e, più precisamente, almeno le seguenti informazioni:
 1. strutture e servizi presenti: indicazione del numero di posti; numero dei servizi igienici;
 2. modalità di pagamento, tradizione gastronomica, giorno di chiusura, orari di apertura;
 3. numeri di telefono e fax di riferimento.
- E' consigliato provvedere a raccogliere in una bacheca o in uno spazio apposito ben visibile tutte le informazioni inerenti spettacoli, musei, orari delle funzioni religiose, feste paesane, orari negozi, orari mezzi di trasporto, visite organizzate, corsi organizzati (territorio del Distretto Rurale), ecc.;
- Mettere a disposizione del cliente il materiale informativo prodotto dal DRQ;
- Il gestore del ristorante dovrebbe possedere fax e/o telefono e/o Computer con collegamento Internet al fine di:
 1. comunicare all'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica la propria disponibilità di posti;
 2. ricevere e confermare le prenotazioni del cliente.
- Possibilità di pagamento tramite Bancomat e Carte di Credito;
- Il Marchio laddove è possibile deve essere presente su biglietti da visita; brochure e

qualsiasi altro mezzo di comunicazione pubblicitaria.

- Predisposizione di un Archivio Clienti. I dati anagrafici dei clienti dovranno confluire in un data base che periodicamente dovrà essere comunicato agli organi del DRQ.

PRANZO/CENA

- All'interno dei locali dovrebbe essere fornita una scheda informativa per i prodotti tradizionali utilizzati (aziende del DRQ) che riporti almeno i seguenti punti:
 1. provenienza;
 2. tipologia (DOP, IGP, STG, DOC, IGT, Biologici, prodotti tradizionali, prodotti dotati di marchio collettivo o di impresa) con una breve descrizione del significato e del concetto del prodotto di qualità a marchio;
 3. indicare dove è possibile acquistare il prodotto.
- Ogni Menù dovrebbe riportare una sezione, identificata mediante il Marchio del DRQ, riservata esclusivamente ai piatti della tradizione del DRQ. In particolare dovrebbero essere seguite le seguenti disposizioni:
 1. comunicare l'elenco dei pasti tradizionali inseriti nel proprio Menù al DRQ;
 2. garantire almeno la presenza di un Menù tradizionale completo (Antipasto, Primo, Secondo e Dolce);
 3. per ogni pietanza tradizionale devono essere indicate le materie prime utilizzate e la loro provenienza (aziende situate nel territorio del DRQ); deve essere data evidenza (provenienza e tipologia) anche dei condimenti utilizzati;
 4. le materie prime e i condimenti devono essere scelti tra quelle tradizionali, di qualità e tipiche del territorio del DRQ;
 5. i vini inseriti nel Menù tradizionale devono essere scelti preferibilmente tra quelli prodotti nelle aziende del DRQ.

- Adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rispettare e tutelare l'ambiente; in particolare:

3. riciclaggio e smaltimento dei rifiuti: l'operatore deve effettuare la separazione di vetro, carta, e rifiuti speciali. A tal fine deve dedicare ed identificare appositi contenitori;
4. pulizia ed igiene: l'operatore deve laddove è possibile utilizzare carta riciclata e, per la pulizia quotidiana, detersivi e detergenti biodegradabili e non inquinanti.

REQUISITI DI ADESIONE – SECONDA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 3 anni dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

ACCOGLIENZA

- Deve essere predisposto un proprio sito Web o, qualora la struttura sia inserita in un'Associazione, deve essere garantito un apposito spazio, in cui si riportino almeno le seguenti informazioni – in due lingue:
 1. nome del Ristorante, località e indicazioni per poterlo raggiungere facilmente (indicare percorso dalle più vicine stazioni ferroviarie, dall'uscita autostradale più vicina);
 2. simbolo e breve informazione del DRQ del Parteolla;
 3. numeri di telefono, fax e l'indirizzo di posta elettronica;
 4. servizi offerti (immagini della sala ristorante; presenza di spazi per i non fumatori;
 5. esposizione prodotti tipici);
 6. il periodo e gli orari di apertura;
- Deve essere predisposto un collegamento con l'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica al fine di indicare sempre la propria disponibilità di posti e periodi di chiusura;
- Può essere predisposto un apposito spazio riservato all'esposizione dei prodotti alimentari (DOP; IGP; DOC; IGT; STG; Biologici, tradizionali delle aziende appartenenti al DRQ);

PREMESSA

La Specifica Tecnica generale, è un documento che riporta delle disposizioni difficilmente quantificabili e concretamente verificabili; riguarda aspetti che devono entrare a far parte della cultura dell'ospitalità e accoglienza dell'operatore turistico al fine di garantire un servizio efficiente e funzionale.

SOGGIORNO

I bar e le pizzerie devono offrire prodotti e preparati locali

AZIENDE AGRICOLE
Specifica Tecnica**PREMESSA**

In questa sezione si riportano i requisiti di Preadesione e di Adesione che le Aziende Agricole devono possedere per poter ottenere e mantenere la Licenza d'Uso del Marchio del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

Ogni azienda avrà la possibilità di esporre il marchio del DRQ all'esterno e all'interno della propria struttura; inoltre, per quei operatori che si impegneranno a ottenere i prodotti seguendo le disposizioni e per coloro che già sono in possesso di marchi collettivi (comunitari: DOP, IGP, STG, Biologico, DOC, IGT, DOCG; nazionali) verrà concesso di apporre il marchio direttamente sul prodotto.

I prodotti provenienti dalle aziende agricole riconosciute verranno venduti direttamente nel Punto Vendita aziendale, se presente, e/o conferiti ai Punti Vendita esterni dislocati nel territorio del DRQ (aziendali e/o extra-aziendali).

REQUISITI DI PREADESIONE

Di seguito si riportano i requisiti che gli Imprenditori Agricoli devono possedere per poter ottenere la Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla:

- Rispetto della Normativa Vigente e conseguente possesso delle necessarie autorizzazioni;
- Azienda Agricola situata all'interno del territorio del DRQ (almeno il 30 % della SAU deve essere situato all'interno del territorio del DRQ).

REQUISITI DI ADESIONE

Vengono di seguito elencati i requisiti obbligatori (Prima e Seconda fase) per il mantenimento della Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla pena la sospensione e/o l'esclusione dal circuito del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

Mentre il paragrafo 1 riporta i requisiti delle aziende che otterranno prodotti seguendo le disposizioni del disciplinare di produzione, il paragrafo 2 prende in considerazione tutte le altre tipologie di aziende.

1.0 REQUISITI DI ADESIONE – PRIMA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 6 mesi dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio o DRQ.

- Il simbolo del DRQ del Parteolla deve essere collocato in un luogo ben visibile e comunque autorizzato dal CTD;
- All'interno della struttura deve essere presente e ben visibile la Licenza d'Uso del Marchio del DRQ;
- Il Marchio laddove è possibile deve essere presente su biglietti da visita; brochure e qualsiasi altro mezzo di comunicazione pubblicitaria.
- Predisposizione di un Archivio Clienti. I dati anagrafici dei clienti dovranno confluire in un data base che periodicamente dovrà essere comunicato agli organi del DRQ.

1.1 REQUISITI DI ADESIONE – SECONDA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 3 anni dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

- Partecipare a corsi di formazione, convegni inerenti l'agricoltura (normativa di settore), sulla promozione e valorizzazione dei prodotti di qualità, sull'ambiente, sulla promozione del territorio, ecc.;

2.0 REQUISITI DI ADESIONE PRIMA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 6 mesi dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

- Il simbolo del DRQ del Parteolla deve essere collocato in un luogo ben visibile e comunque autorizzato dal CTD;
- All'interno della struttura deve essere presente e ben visibile la Licenza d'Uso del Marchio del DRQ.

2.1 REQUISITI DI ADESIONE – SECONDA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 3 anni

dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

- E' auspicabile partecipare a corsi di formazione, convegni inerenti l'agricoltura (normativa di settore), sulla promozione e valorizzazione dei prodotti di qualità, sull'ambiente, sulla promozione del territorio, ecc.
- L'azienda dovrà predisporre un documento dove si evidenzia che il prodotto e il processo produttivo sia conforme alle vigenti norme nazionali e comunitarie.

PREMESSA

La Specifica Tecnica generale, è un documento che riporta delle disposizioni difficilmente quantificabili e concretamente verificabili; riguarda aspetti che devono entrare a far parte della cultura e delle conoscenze dell'agricoltore al fine di garantire una produzione sicura e di qualità.

GESTIONE DELL'AZIENDA

- Orientare le proprie produzioni verso quelle di qualità con particolare riferimento alla tipicità ed alle produzioni autoctone;
- Utilizzare metodi di coltivazione a basso impatto ambientale;
- Disponibilità ad accompagnare il cliente che lo richieda per una visita guidata della propria azienda.
-

INDUSTRIE DI TRASFORMAZIONE

PREMESSA

In questa sezione si riportano i requisiti di Preadesione e di Adesione che le Industrie di Trasformazione devono possedere per poter ottenere e mantenere la Licenza d'Uso del Marchio del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

REQUISITI DI PRADESIONE

Di seguito si riportano i requisiti che gli Imprenditori Agricoli devono possedere per poter ottenere la Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla:

- Rispetto della Normativa Vigente e conseguente possesso delle necessarie autorizzazioni;
- I prodotti provenienti dalle industrie di trasformazione riconosciute verranno commercializzate direttamente nel punto vendita aziendale, se presente o conferiti ai punti vendita esterni dislocati nel territorio.
- E' auspicabile che ogni industria di trasformazione sia dotata di punto vendita.

REQUISITI DI ADESIONE

Vengono di seguito elencati i requisiti obbligatori (Prima e Seconda fase) per il mantenimento della Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla pena la sospensione e/o l'esclusione dal circuito del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

1.0 REQUISITI DI ADESIONE – PRIMA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 6 mesi dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

- Il simbolo del DRQ del Parteolla deve essere collocato in un luogo ben visibile e comunque autorizzato dal CTD;
- All'interno della struttura deve essere presente e ben visibile la Licenza d'Uso del Marchio del DRQ;
- Per ogni tipologia di prodotto per il quale si intende usare il Marchio DRQ è fatto richiedere l'autorizzazione al CTD allegando la scheda tecnica del prodotto.

1.1 REQUISITI DI ADESIONE – SECONDA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 3 anni dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

- Partecipare a corsi di formazione, convegni inerenti l'agricoltura (normativa di settore), sulla promozione e valorizzazione dei prodotti di qualità, sull'ambiente, sulla promozione del territorio, ecc.;

2.0 REQUISITI DI ADESIONE PRIMA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere

rispettati entro un periodo di tempo pari a 6 mesi dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

- Il simbolo del DRQ del Parteolla deve essere collocato in un luogo ben visibile e comunque autorizzato dal CTD;
- All'interno della struttura deve essere presente e ben visibile la Licenza d'Uso del Marchio del DRQ.

- Disponibilità ad accompagnare il cliente che lo richieda per una visita guidata della propria azienda.

2.1 REQUISITI DI ADESIONE – SECONDA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 3 anni dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

- E' auspicabile partecipare a corsi di formazione, convegni inerenti l'agricoltura (normativa di settore), sulla promozione e valorizzazione dei prodotti di qualità, sull'ambiente, sulla promozione del territorio, ecc.
- L'azienda dovrà predisporre un documento dove si evidenzia che il prodotto e il processo produttivo sia conforme alle vigenti norme nazionali e comunitarie.
- E' auspicabile che ogni industria di trasformazione sia dotata di punto vendita.

PREMESSA

La Specifica Tecnica generale, è un documento che riporta delle disposizioni difficilmente quantificabili e concretamente verificabili; riguarda aspetti che devono entrare a far parte della cultura e delle conoscenze dell'azienda al fine di garantire una produzione sicura e di qualità.

GESTIONE DELL'AZIENDA

- Orientare le proprie produzioni verso quelle di qualità con particolare riferimento alla tipicità ed alle produzioni autoctone;
- Promuovere presso i coltivatori/fornitori metodi di coltivazione e allevamento a basso impatto ambientale.
- Utilizzare metodi di coltivazione a basso impatto ambientale;

AGRITURISMI – FATTORIE DIDATTICHE
Specifica Tecnica**PREMESSA**

Le “Fattorie Didattiche” sono aziende Agrituristiche o Agricole che svolgono attività di carattere istruttivo e conoscitivo. Sono nate e si sono sviluppate per creare un collegamento diretto tra l’agricoltore e il cittadino al fine di evidenziare l’importanza sociale, culturale ed economica rivestita dall’agricoltura stessa.

Le attività didattiche, ricreative e culturali svolte nelle aziende sono rivolte principalmente ad un “pubblico” giovane e si pongono come obiettivo principale la valorizzazione dell’agricoltura e del suo ruolo multifunzionale. Gli argomenti che vengono trattati riguardano essenzialmente i seguenti punti:

1. la conoscenza e il rispetto dell’ambiente;
2. la conoscenza delle piante, degli animali dell’azienda;
3. la conoscenza delle diverse colture;
4. l’educazione alimentare.

I requisiti descritti in questo documento non riguardano gli aspetti inerenti il soggiorno del cliente (pernottamento, somministrazione di pasti e bevande, descrizione dei locali, ecc.) in quanto, per definizione, le Fattorie Didattiche non sono tenute ad offrire altri servizi agrituristici.

Qualora l’azienda si configuri come una vera e propria struttura agriturbistica sarà tenuta a rispettare anche i requisiti riportati nella Specifica Tecnica – Agriturismi.

REQUISITI DI PRADESIONE

Di seguito si riportano i requisiti che le Fattorie Didattiche devono possedere per poter ottenere la Licenza d’Uso del Marchio DRQ del Parteolla:

- Rispetto della Normativa Vigente e conseguente possesso delle necessarie autorizzazioni;
- Consegnare un questionario che dovrà essere compilato al termine della visita per individuare il livello di soddisfazione del cliente. Tale documento deve riportare una breve premessa nella quale verrà spiegato che

la sua compilazione, interamente anonima, è necessaria per poter permettere all’operatore di comprendere ogni esigenza ed aspettativa del cliente migliorando così la qualità del servizio offerto.

REQUISITI DI ADESIONE

Vengono di seguito elencati, con una suddivisione temporale, i requisiti obbligatori (Prima e Seconda fase) per il mantenimento della Licenza d’Uso del Marchio DRQ del Parteolla pena la sospensione e/o l’esclusione dal circuito del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

REQUISITI DI ADESIONE – PRIMA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 6 mesi dal rilascio della Licenza d’Uso del Marchio DRQ.

ARRIVO DEL CLIENTE

- Segnaletica: è consigliabile allestire una segnaletica stradale che risulti essere in conformità con la normativa vigente e con le direttive impartite dal DRQ e che guidi il cliente verso l’azienda scelta; la segnaletica dovrebbe partire dal primo punto di riferimento più facilmente individuabile (es. viabilità principale);
- Ogni cartello dovrebbe essere facilmente riconoscibile e riportare almeno le seguenti informazioni:
 1. simbolo DRQ del Parteolla;
 2. nome dell’Agriturismo o dell’Azienda agricola e/o dell’Associazione;
 3. numero di Telefono;
 4. distanza;
 5. simboli dei servizi offerti.
- Il simbolo del DRQ del Parteolla deve essere collocato in un luogo ben visibile e comunque autorizzato dal CTD.

ACCETTAZIONE

- All’interno della struttura deve essere presente e ben visibile la Licenza d’Uso del Marchio del DRQ;
- Dovrebbe essere messa a disposizione del cliente una brochure/scheda informativa sull’azienda – redatta almeno in tre lingue, italiano, sardo, inglese, - che

riporti una presentazione generale della struttura e dei servizi offerti;

- Dovrebbero essere presenti Schede Informative che riportino almeno le seguenti informazioni:
 1. descrizione del corso, delle attività, dei percorsi didattici, culturali e dei laboratori didattici che si intendono condurre nella propria azienda;
 2. numero minimo e massimo dei partecipanti;
 3. giorni e orari in cui si svolgeranno le attività;
 4. possibilità di effettuare una merenda direttamente in azienda;
 5. consigli utili inerenti l'abbigliamento, il materiale necessario, il comportamento da tenere.
- Provvedere a raccogliere in una bacheca o in uno spazio apposito ben visibile tutte le informazioni inerenti spettacoli, musei, orari delle funzioni religiose, feste paesane, orari negozi, orari mezzi di trasporto, visite organizzate, corsi organizzati (territorio del Distretto Rurale), ecc.;
- Mettere a disposizione del cliente il materiale informativo prodotto dal DRQ;
- E' auspicabile la presenza di :
Telefono da mettere a disposizione del cliente;
Fax da mettere a disposizione del cliente, che venga utilizzato anche per ricevere e confermare le prenotazioni e per comunicare con gli Uffici Locali per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica;
Computer con collegamento Internet;
Possibilità di pagamento tramite Bancomat e Carte di Credito;
- Il Marchio laddove è possibile deve essere presente su biglietti da visita; brochure e qualsiasi altro mezzo di comunicazione pubblicitaria.
- Predisposizione di un Archivio Clienti. I dati anagrafici dei clienti dovranno confluire in un data base che periodicamente dovrà essere comunicato agli organi del DRQ.

SOGGIORNO

- Adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rispettare e tutelare l'ambiente; in particolare:
 1. riciclaggio e smaltimento dei rifiuti: l'operatore deve effettuare la separazione di vetro, carta, rifiuti organici e rifiuti speciali e pericolosi (per es. pile esaurite, vernici). A tal fine deve dedicare ed identificare appositi contenitori;
 2. pulizia ed igiene: l'operatore deve laddove è possibile utilizzare carta riciclata e, per la pulizia quotidiana, detersivi e detergenti biodegradabili e non inquinanti.
- Sensibilizzare il cliente, anche tramite delle schede informative da apporre in punti strategici, sulla necessità di impattare il meno possibile sull'ambiente (es. non sprecare l'acqua; differenziare la raccolta dei rifiuti, ecc.).

REQUISITI DI ADESIONE – SECONDA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 3 anni dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

ACCETTAZIONE

- Deve essere predisposto un proprio sito Web o, qualora la struttura sia inserita in un'Associazione, deve essere garantito un apposito spazio, in cui si riportano almeno le seguenti informazioni – in due lingue:
 1. nome della Struttura, Località e indicazioni per poterla raggiungere facilmente (indicare percorso dalle più vicine stazioni ferroviarie, dall'uscita autostradale più vicina). Deve essere fornita tramite immagine o descrizione dettagliata la posizione della struttura con l'indicazione della distanza dal centro abitato più vicino;
 2. simbolo e breve informazione del DRQ del Parteolla;
 3. numeri di telefono, fax e l'indirizzo di posta elettronica;

4. servizi offerti dalla struttura;
5. il periodo di apertura e una tabella aggiornata dei prezzi applicati (indicare min. – max.);

SOGGIORNO

L'operatore si impegnerà ad effettuare all'interno e all'esterno della propria struttura dei lavori di ristrutturazione e/o ammodernamento al fine di renderla non solo più accogliente e funzionale ma soprattutto più "rispettosa" dell'ambiente e più adeguata alla cultura e tradizioni architettonica del territorio del DRQ del Parteolla.

L'immagine che il cliente deve avere è quella di una struttura che si inserisca armoniosamente nel territorio con le proprie caratteristiche e particolarità.

- Devono essere previsti cestini per la raccolta differenziata, piccoli capanni per gli attrezzi;
- Devono essere predisposti spazi appositi per il parcheggio delle vetture e per la "sosta" (per es. panchine, tavolini) dei clienti;
- Devono essere predisposti appositi spazi (sia all'aperto che eventualmente al chiuso) per lo svolgimento delle attività culturali, didattiche e ricreative adeguatamente arredati e attrezzati;
- I materiali utilizzati devono essere quelli tradizionali (es. legno, cotto, ferro battuto);
- I locali dell'Agriturismo o dell'Azienda devono essere identificati (l'operatore può scegliere se attribuire un numero o un nome) mediante una targhetta in ceramica o terra cotta o dipinto su porta o parete;
- Adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rispettare e tutelare l'ambiente; in particolare:
 1. consumo energetico: l'operatore deve verificare eventuali fonti di spreco e impostare, se necessario, un'ottimizzazione degli impianti;
 2. l'approvvigionamento idrico: l'operatore deve verificare eventuali fonti di spreco e impostare, se necessario, un'ottimizzazione degli impianti.

- L'operatore può prevedere un apposito spazio riservato all'esposizione dei prodotti tradizionali ottenuti dalle aziende situate all'interno del territorio del DRQ; deve essere fornito materiale informativo inerente i singoli prodotti e devono essere indicati i Punti Vendita in cui è possibile acquistare i prodotti stessi.

PREMESSA

La Specifica Tecnica generale, è un documento che riporta delle disposizioni difficilmente quantificabili e concretamente verificabili; riguarda aspetti che devono entrare a far parte della cultura dell'ospitalità e accoglienza dell'operatore turistico al fine di garantire un servizio efficiente e funzionale.

PERSONALE

- Almeno uno dei soggetti assegnati al personale (familiare e non) della Fattorie Didattica deve:
 1. conoscere almeno una lingua straniera (preferibilmente l'inglese); Questo implica, nel caso di mancanza di personale preparato, la partecipazione a corsi di formazione specifici. Sarà lasciata libera scelta sulla tipologia e sul numero dei corsi da frequentare;
 2. essere preparato ed informato sulle attività e servizi predisposti dal DRQ del Parteolla. In particolare deve essere in grado di fornire indicazioni sul territorio, sulle maggiori attrazioni storico – culturali e paesaggistiche e sulle attività più rilevanti; a tal fine è necessario che il personale raccolga ed assimili materiale informativo, partecipi a manifestazioni, convegni e incontri e, comunque, adotti ogni mezzo possibile per aumentare la propria cultura e le proprie conoscenze;
 3. essere preparato, professionale, avere una buona capacità comunicativa e saper trasmettere le proprie conoscenze attraverso l'uso di un linguaggio che si adatti alle esigenze del cliente; si

- richiede la partecipazione a corsi di formazione;
4. accogliere il cliente in maniera cordiale, gentile e rispettosa e fornire tutta la disponibilità necessaria per prevenire e soddisfare ogni sua esigenza e aspettativa; presentarsi sempre ordinato, curato e, qualora si debbano indossare delle divise, fare in modo che queste siano sempre ordinate e pulite.

PRESENTAZIONE DELLA STRUTTURA

- In caso di presenza di spazi esterni all'Azienda o Agriturismo questi devono essere sempre ordinati, puliti ed accoglienti; questo comporta soprattutto una particolare ed attenta cura per le aree verdi, per quelle destinate alla sosta del cliente, una collocazione precisa e facilmente individuabile dei cestini per i rifiuti, una sistemazione di oggetti e complementi di arredo effettuata in armonia con il territorio;
- I locali interni dell'Agriturismo o dell'Azienda devono essere sempre ben ordinati, puliti ed accoglienti. Più precisamente si dovrà porre attenzione ad aspetti quali: collocazione dei cestini dei rifiuti; volume di radio, Tv; cura dell'arredamento (per es. cestini di fiori secchi, deodoranti per l'ambiente, quadri, foto, immagini appese alle pareti); riposo del turista (garantire soprattutto in certe fasce di orario, il silenzio e la tranquillità), ecc. ecc.

I RAPPORTI CON IL CLIENTE

L'operatore turistico deve:

- essere disponibile ad individuare punti di incontro con il cliente al fine di condurlo alla propria struttura;
- mostrare al cliente, al momento dell'arrivo, i locali messi a sua disposizione;
- promuovere le proprie attività didattiche attraverso adeguate forme di pubblicità.

UFFICI LOCALI PER L'ACCOGLIENZA E L'INFORMAZIONE TURISTICA Specifica Tecnica

PREMESSA

Gli Uffici Locali per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica devono essere costituiti al fine di garantire una corretta ed accurata informazione e promozione del territorio, per accogliere e aiutare il cliente nella programmazione della sua vacanza e per offrire un servizio di coordinamento tra tutti gli esercizi turistici - ricreativi e commerciali del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

I servizi principali che un Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica deve essere in grado di offrire al cliente sono i seguenti: presentare la disponibilità dei diversi tipi di alloggio; prenotare l'alloggio scelto dal cliente; prenotare il ristorante scelto dal cliente secondo le sue

esigenze; presentare al cliente tutte le attività svolte dal Distretto; prenotare visite guidate, corsi, spettacoli, ecc.; essere di sostegno al cliente durante tutta la sua vacanza.

REQUISITI DI PRADESIONE

Di seguito si riportano i requisiti che gli Uffici Locali per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica devono possedere per poter ottenere la Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla:

- Rispetto della Normativa Vigente e conseguente possesso delle necessarie autorizzazioni.

REQUISITI DI ADESIONE

Vengono di seguito elencati, considerando lo spazio esterno e quello interno all'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica, i requisiti obbligatori (Prima e Seconda fase) per il mantenimento della Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla pena la sospensione e/o l'esclusione dal circuito del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

REQUISITI DI ADESIONE – PRIMA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 6 mesi dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

ESTERNO UFFICIO LOCALE PER L'INFORMAZIONE E

L'ACCOGLIENZA TURISTICA

- Segnaletica: è consigliato allestire una segnaletica stradale che risulti essere in conformità con le direttive regionali e con quelle impartite dal DRQ e che guidi il cliente verso l'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica più vicino; la segnaletica dovrebbe partire dal primo punto di riferimento più facilmente individuabile (es. viabilità principale);
- Il simbolo del DRQ del Parteolla deve essere collocato in un luogo ben visibile e comunque autorizzato dal CTD.
- Il Marchio laddove è possibile deve essere presente su biglietti da visita; brochure e qualsiasi altro mezzo di comunicazione pubblicitaria.
- Predisposizione di un Archivio Clienti. I dati anagrafici dei clienti dovranno confluire in un data base che periodicamente dovrà essere comunicato agli organi del DRQ.

INTERNO UFFICIO LOCALE PER L'INFORMAZIONE E L'ACCOGLIENZA TURISTICA

- All'interno della struttura deve essere presente e ben visibile la Licenza d'Uso del Marchio del DRQ;
- Deve essere identificato un apposito spazio dedicato interamente al DRQ del Parteolla; l'identificazione deve avvenire tramite l'esposizione visibile del Marchio del DRQ (adesivi, poster, bandierine);
- Provvedere a raccogliere, nello spazio apposito, tutte le Schede Informative, i depliant, le brochure e le informazioni inerenti le strutture ricettive (Agriturismi, Bed & Breakfast, Alberghi, Country House, Ristoranti), spettacoli, musei, orari delle funzioni religiose, feste paesane, orari negozi, orari mezzi di trasporto, visite organizzate, corsi organizzati (territorio del Distretto Rurale).
- Mettere a disposizione del cliente il materiale informativo prodotto dal DRQ;
- Presenza di un telefono;
- Predisposizione di una segreteria telefonica (con la possibilità di registrare messaggi nei periodi di chiusura);
- Presenza di un fax che venga utilizzato per ricevere e confermare le prenotazioni

e per comunicare con le strutture ricettive circa la propria disponibilità di posti liberi;

- Presenza del computer con collegamento Internet e dotato di un indirizzo di posta elettronica;
- Presenza di una stampante;
- Presenza di una fotocopiatrice;
- Gli orari di apertura devono essere ben visibili e organizzati in modo tale da garantire la piena disponibilità nei confronti del cliente (orari differenziati tra periodo estivo ed invernale; giorni feriali e festivi. Per es. Tutti i giorni per sei ore al giorno: dal 01 al 30 di Gennaio/dal 01 di Maggio al 30 Settembre/dal 06 al 31 Dicembre; Venerdì, Sabato, Domenica per sei ore al giorno nei restanti periodo dell'anno; Periodo pasquale – dal Mercoledì fino al Lunedì di Pasquetta sei ore al giorno; garantire, in ogni caso, l'apertura durante le manifestazioni ed eventi locali).

REQUISITI DI ADESIONE – SECONDA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica – Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 3 anni dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

INTERNO UFFICIO LOCALE PER L'INFORMAZIONE E L'ACCOGLIENZA TURISTICA

- I locali devono essere uniformati e adeguati (strutture e arredo) secondo le direttive impartite dal CTD;
- Deve essere predisposto un proprio sito Web in cui si riportino almeno le seguenti informazioni (in due lingue):
 1. località dell'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica e indicazioni per poterlo raggiungere facilmente (indicare percorso dalle più vicine stazioni ferroviarie, dall'uscita autostradale più vicina);
 2. simbolo e breve informazione del DRQ del Parteolla;
 3. numeri di telefono, fax e l'indirizzo di posta elettronica;
 4. servizi offerti;
- Collegamento (tramite fax e/o Internet) con tutte le strutture turistico, ricettive e di interesse socio culturale al fine di prenotare

Agriturismi, Country House, Bed & Breakfast, Alberghi, Ristoranti, spettacoli e varie (affitto di macchine, biciclette, maneggi, corsi, visite organizzate) in base alle richieste del cliente;

- Prendere e mantenere tutti i contatti necessari con Organizzazioni, Associazioni, Consorzi ed Enti (responsabili dell'organizzazione di tutte le attività del DRQ) al fine di dare adeguata pubblicità su tutte le manifestazioni, attività, visite, corsi ed eventi organizzati nell'ambito del territorio del DRQ.

PREMESSA

La Specifica Tecnica generale, è un documento che riporta delle disposizioni difficilmente quantificabili e concretamente verificabili; riguarda aspetti che devono entrare a far parte della cultura dell'ospitalità e accoglienza del l'operatore turistico al fine di garantire un servizio efficiente e funzionale.

PERSONALE

- Almeno uno dei soggetti assegnati al personale dell'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica deve:
 1. aver partecipato ad un corso per la qualificazione professionale (Guida Turistica) riconosciuto dalla Regione Sardegna e/o da altre regioni;
 2. conoscere almeno una lingua straniera (preferibilmente l'inglese); Questo implica, nel caso di mancanza di personale preparato, la partecipazione a corsi di formazione specifici. Sarà lasciata libera scelta sulla tipologia e sul numero dei corsi da frequentare;
 3. essere preparato ed informato sulle attività e servizi del DRQ del Parteolla. In particolare deve: essere in grado di fornire indicazioni sul territorio, sulle maggiori attrazioni storico – culturali e paesaggistiche; essere in grado di orientare il cliente verso la scelta dell'alloggio e del ristorante; presentare la varietà dei corsi, manifestazioni, eventi;

ecc. A tal fine è necessario che il personale raccolga ed assimili materiale informativo, partecipi a manifestazioni, convegni e incontri e, comunque, adotti ogni mezzo possibile per aumentare la propria cultura e le proprie conoscenze;

4. accogliere il cliente in maniera cordiale, gentile e rispettosa e fornire tutta la disponibilità necessaria per prevenire e soddisfare ogni sua esigenza e aspettativa; presentarsi sempre ordinato, curato e, qualora si debbano indossare delle divise, fare in modo che queste siano sempre ordinate e pulite;
5. accoglienza telefonica: il personale deve rispondere al telefono con una formula predisposta; durante la chiusura dell'ufficio deve essere attivo un messaggio di segreteria che informi sugli orari di apertura.

PRESENTAZIONE DELLA STRUTTURA

- I locali interni dell'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica devono essere sempre ben ordinati, puliti ed accoglienti. Più precisamente si dovrà porre attenzione ad aspetti quali: collocazione dei cestini dei rifiuti; volume di radio, Tv; cura dell'arredamento; ecc.

PUNTI VENDITA
Specifica Tecnica**PREMESSA**

I Punti Vendita considerati in questa sezione sono quegli esercizi che:

1. sono ubicati nelle Aziende Agricole e Vitivinicole e nelle Aziende di trasformazione Agroalimentare situate all'interno del territorio del DRQ e vendono prodotti agroalimentari;
2. sono dislocati nel territorio del DRQ e vendono prodotti agroalimentari e dell'artigianato locale.

Il rispetto dei requisiti di seguito elencati è essenziale per garantire una corretta promozione di tutti i prodotti appartenenti al vasto patrimonio enogastronomico e culturale del territorio del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla. Ogni punto vendita deve offrire la possibilità al cliente non solo di conoscere ed apprezzare la tradizionalità, la storicità e la qualità dei propri prodotti ma anche di permettere la conoscenza delle tecniche e le procedure di produzione.

Nel paragrafo 1 verranno riportate le disposizioni inerenti i Punti Vendita situati all'interno delle Aziende Agricole e Vitivinicole mentre il paragrafo 2 descrive i Punti Vendita dislocati nel territorio del DRQ.

1. PUNTI VENDITA PRODOTTI AGROALIMENTARI**1.1 REQUISITI DI PRADESIONE**

Di seguito si riportano i requisiti che i Punti Vendita devono possedere per poter ottenere la Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla.

- Rispetto della Normativa Vigente e conseguente possesso delle necessarie autorizzazioni.

1.2 REQUISITI DI ADESIONE

Vengono di seguito elencati, i requisiti obbligatori (Prima e Seconda fase) per il mantenimento della Licenza d'Uso del Marchio DRQ del Parteolla pena la sospensione e/o l'esclusione dal circuito del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

1.2.1 REQUISITI DI ADESIONE – PRIMA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 6 mesi

dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

ESTERNO PUNTO VENDITA

- Segnaletica: è consigliato allestire una segnaletica stradale che risulti essere in conformità con la normativa vigente e con le direttive impartite dal DRQ e che guidi il cliente verso il Punto Vendita; la segnaletica dovrebbe partire dal primo punto di riferimento più facilmente individuabile (es. viabilità principale);
- Ogni cartello dovrebbe essere facilmente riconoscibile e riportare le seguenti informazioni:
 1. simbolo DRQ del Parteolla;
 2. nome dell'Azienda Agricola o Vitivinicola e/o dell'Associazione;
 3. dicitura: Vendita di Prodotti Tipici e Tradizionali;
 4. numero di telefono;
 5. distanza.
- Il simbolo del DRQ del Parteolla deve essere collocato in un luogo ben visibile e comunque autorizzato dal CTD.

INTERNO PUNTO VENDITA

- All'interno della struttura deve essere presente e ben visibile la Licenza d'Uso del Marchio del DRQ;
- Deve essere effettuata una chiara distinzione tra i prodotti provenienti dal circuito del DRQ e quelli di origine esterna;
- Mettere a disposizione del cliente il materiale informativo prodotto dal DRQ;
- Esporre eventuali Schede di Prodotto relative ai prodotti ottenuti nel territorio del DRQ in cui devono essere riportate le informazioni principali inerenti il prodotto e il suo processo produttivo. Di seguito si riporta un elenco di punti che possono essere presenti:
 1. foto del prodotto;
 2. nome del prodotto;
 3. nome tradizionale del prodotto;
 4. informazioni storiche;
 5. azienda produttrice;
 6. descrizione del prodotto;
 7. tecnica di coltivazione;
 8. area di produzione;
 9. calendario di produzione;
 10. tecnologia di lavorazione;
 11. utilizzo del prodotto;

12. ricette tipiche;
13. abbinamenti;
14. tipologia di confezionamento;
15. modalità di conservazione del prodotto.

- Utilizzo di buste di carta in cui venga inserito, tra le altre cose, anche il marchio del DRQ è fortemente consigliato;
- Il Marchio laddove è possibile deve essere presente su biglietti da visita; brochure e qualsiasi altro mezzo di comunicazione pubblicitaria.
- Predisposizione di un Archivio Clienti. I dati anagrafici dei clienti dovranno confluire in un data base che periodicamente dovrà essere comunicato agli organi del DRQ.

1.2.2 REQUISITI DI ADESIONE – SECONDA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 3 anni dal rilascio della Licenza d’Uso del Marchio DRQ.

INTERNO PUNTO VENDITA

- Deve essere dotato di attrezzature (per es. infissi, vetrine) e complementi di arredo funzionali.
- Offrire al cliente la possibilità di degustare i prodotti agroalimentari venduti, sulla base delle richieste del cliente stesso (per es. preparare dei piccoli assaggi direttamente sul bancone).

2 PUNTI VENDITA PRODOTTI AGROALIMENTARI E DELL’ARTIGIANATO LOCALE DISLOCATI NEL TERRITORIO DEL DRQ

2.1 REQUISITI DI PRAEDESIONE

Di seguito si riportano i requisiti che i Punti Vendita devono possedere per poter ottenere la Licenza d’Uso del Marchio DRQ del Parteolla.

- Rispetto della Normativa Vigente e conseguente possesso delle necessarie autorizzazioni.

2.2 REQUISITI DI ADESIONE

Vengono di seguito elencati, i requisiti obbligatori (Prima e Seconda fase) per il mantenimento della Licenza d’Uso del Marchio DRQ del Parteolla pena la sospensione e/o l’esclusione dal circuito del Distretto Rurale di Qualità del Parteolla.

2.2.1 REQUISITI DI ADESIONE – PRIMA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 6 mesi dal rilascio della Licenza d’Uso del Marchio DRQ.

ESTERNO PUNTO VENDITA

- Segnaletica: qualora il Punto vendita non sia facilmente raggiungibile e visibile sarà opportuno allestire una segnaletica stradale, a partire dalla via urbana principale, che risulti essere in conformità con la normativa vigente e con le direttive impartite dal DRQ;
- Ogni cartello dovrebbe essere facilmente riconoscibile e riportare le seguenti informazioni:
 1. simbolo DRQ del Parteolla;
 2. nome del Punto Vendita e/o dell’Associazione;
 3. distanza.
- Il simbolo del DRQ del Parteolla deve essere collocato in un luogo ben visibile e comunque autorizzato dal CTD.

INTERNO PUNTO VENDITA

- All’interno della struttura deve essere presente e ben visibile la Licenza d’Uso del Marchio del DRQ;
- Deve essere effettuata una chiara distinzione tra i prodotti provenienti dal circuito del DRQ e quelli di origine esterna (nel caso di Punti Vendita non esclusivisti);
- Mettere a disposizione del cliente il materiale informativo prodotto dal DRQ;
- Mettere a disposizione eventuali Schede di Prodotto per i prodotti provenienti dal territorio del DRQ in cui devono essere riportate le informazioni principali inerenti il prodotto e il suo processo produttivo. Di seguito si riporta un elenco di punti che possono essere presenti:
 1. foto del prodotto;
 2. nome del prodotto;
 3. nome tradizionale del prodotto;
 4. informazioni storiche;
 5. azienda produttrice;
 6. descrizione del prodotto;
 7. tecnica di coltivazione;
 8. area di produzione;
 9. calendario di produzione;
 10. tecnologia di lavorazione;

11. utilizzo del prodotto;
12. ricette tipiche;
13. abbinamenti;
14. tipologia di confezionamento;
15. modalità di conservazione del prodotto.

• E' consigliata la presenza di Schede Informative che riportino, per ciascun prodotto dell'artigianato tipico proveniente da ditte situate all'interno del DRQ, una serie di informazioni che possono essere così sintetizzate:

- 1.foto del prodotto;
- 2.nome del prodotto;
- 3.informazioni storiche;
- 4.descrizione del prodotto;
- 5.materiali che compongono il prodotto;
- 6.tecnica di lavorazione;
- 7.utilizzo del prodotto;
- 8.manutenzione del prodotto.

- Utilizzo di buste di carta è fortemente consigliato in cui venga inserito, tra le altre cose, anche il marchio del DRQ;
- Il Marchio laddove è possibile deve essere presente su biglietti da visita; brochure e qualsiasi altro mezzo di comunicazione pubblicitaria.
- Predisposizione di un Archivio Clienti. I dati anagrafici dei clienti dovranno confluire in un data base che periodicamente dovrà essere comunicato agli organi del DRQ.
-

2.2.2 REQUISITI DI ADESIONE – SECONDA FASE

Come già riportato nella Specifica Tecnica _ Condizioni Generali tali requisiti devono essere rispettati entro un periodo di tempo pari a 3 anni dal rilascio della Licenza d'Uso del Marchio DRQ.

INTERNO PUNTO VENDITA

- Dovrebbe essere dotato di attrezzature (per es. infissi, vetrine) e complementi di arredo funzionali, in stile tradizionale e comunque che richiami la cultura locale (legno, cotto, paglia, ferro, ceramica, devono essere i materiali predominanti; la plastica può essere presente solo in minima parte);

- Offrire al cliente la possibilità di degustare i prodotti agroalimentari venduti, sulla base delle richieste del cliente stesso (per es. preparare dei piccoli assaggi direttamente sul bancone);
- Qualora il prodotto dell'artigianato venga realizzato in aree riservate del punto vendita o in locali adiacenti al punto vendita stesso, individuare giorni e orari per permettere al cliente di osservare la tecnologia di lavorazione.

PREMESSA

La Specifica Tecnica generale, è un documento che riporta delle disposizioni difficilmente quantificabili e concretamente verificabili; riguarda aspetti che devono entrare a far parte della cultura dell'ospitalità e accoglienza dell'operatore turistico al fine di garantire un servizio efficiente e funzionale.

PERSONALE

- Almeno uno dei soggetti assegnati al personale (familiare e non) del Punto Vendita deve:
 1. essere disponibile ad offrire informazioni ed indicazioni non solo sulle attività e servizi della propria struttura ma anche di quelli del DRQ del Parteolla (per es. indicazioni sul territorio); a tal fine è necessario che il personale raccolga ed assimili materiale informativo, partecipi a manifestazioni, convegni e incontri e, comunque, adotti ogni mezzo possibile per aumentare la propria cultura e le proprie conoscenze;
 2. essere disponibile a partecipare a dei corsi di formazione inerenti il settore agroalimentare (per es. corsi di sommelier);
 3. accogliere il cliente in maniera cordiale, gentile e rispettosa e fornire tutta la disponibilità necessaria per prevenire e soddisfare ogni sua esigenza e aspettativa; presentarsi sempre, compatibilmente con le esigenze delle attività svolte, ordinato, curato e, qualora si debbano indossare delle divise, fare in

modo che queste siano sempre ordinate e pulite;

4. essere disponibile ad accompagnare il cliente per una visita guidata della propria azienda.

PRESENTAZIONE DELLA STRUTTURA

- Se presente, lo spazio esterno del Punto Vendita deve essere sempre ordinato, pulito ed accogliente; questo comporta una particolare ed attenta cura per le aree verdi, per quelle destinate alla sosta del cliente, una collocazione precisa e facilmente individuabile dei cestini per i rifiuti, una sistemazione di oggetti e complementi di arredo effettuata in armonia con il territorio;
- I locali interni del Punto Vendita devono essere sempre ben ordinati, puliti ed accoglienti. Più precisamente si dovrà porre attenzione ad aspetti quali: collocazione dei cestini dei rifiuti; volume di radio; cura dell'arredamento, ecc.

SOGGETTO PROMOTORE

SPECIFICA TECNICA

Si intendono per soggetti promotori, gli enti pubblici, gli enti strutturali, le associazioni no profit e simili che aderiscono al DRQ condividendone le finalità.

I comuni il cui territorio sia compreso in tutto o in parte all'interno dell'Unione di Comuni del Parteolla e del basso campidano, possono ai soli fini istituzionali usare a titolo gratuito il marchio del DRQ previa esplicita autorizzazione del CD del DRQ

Qualora venga richiesto il patrocinio per usi atipici questo potrà intendersi concesso a titolo oneroso o gratuito.