

REGOLAMENTO PER L'ASSEGNAZIONE DEL MARCHIO OSPITALITA' ITALIANA PER LE IMPRESE AGRITURISTICHE DELLA PROVINCIA DI PERUGIA

Art.1 – Finalità

1. La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Perugia promuove In collaborazione con l'ISNART di Roma, l'annualità 2011 del Progetto "Marchio di ospitalità italiana" dedicato alle imprese Agrituristiche della Provincia.
2. Il progetto consiste nell'assegnazione agli operatori che ne faranno richiesta, previa verifica della sussistenza dei requisiti di seguito specificati, di un Marchio a garanzia della qualità del servizio ricettivo e ristorativi offerto.

Art. 2 – Soggetti partecipanti

1. Possono partecipare alle selezioni per l'assegnazione del Marchio le strutture agrituristiche aventi sede nella provincia di Perugia che:
 - risultino regolarmente iscritte al Registro imprese e in regolare attività
 - siano in regola con il pagamento del diritto annuale (la Camera di Commercio provvederà a verificare la regolarità dei pagamenti);
2. A tal fine le domande di ammissione dovranno essere redatte secondo lo schema allegato al presente bando e dovranno essere fatte pervenire entro il **28 febbraio 2011** alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Perugia – Via Cacciatori delle Alpi n.42 – 06121 PERUGIA sia mediante consegna a mano sia a mezzo del servizio postale.
3. In caso di incompletezza della domanda l'Ufficio fisserà un termine breve di 10 giorni per eventuali integrazioni.

Art. 3 – Valutazione

1. Saranno sottoposte a visita da parte di un esperto, appositamente incaricato dall'ISNART, 35 strutture che abbiano presentato regolare domanda di partecipazione.
2. Qualora il numero delle domande fosse superiore a 35, sarà effettuata una selezione in base all'ordine d'arrivo della domanda.
3. Le strutture saranno visitate da esperti appositamente incaricati dalla Camera di Commercio e dall'ISNART. In seguito a tali visite verrà compilata una scheda di valutazione basata sugli elementi specificati nell'articolo successivo.

Art.4 – Parametri di valutazione

1. La verifica consiste in un sopralluogo presso la struttura, effettuato senza preavviso da un valutatore qualificato, volto a verificare la rispondenza strutturale e dei servizi offerti ai clienti rispetto ai requisiti definiti nel disciplinare. Le aree oggetto di verifica saranno quelle comuni e non, anche se non accessibili al pubblico, secondo quanto indicato nel disciplinare.
2. La valutazione delle strutture sarà effettuata in base a dieci parametri articolati diversamente a seconda che si tratti di agriturismi ricettivi o agriturismi ristorativi.
3. Per gli **agriturismi ricettivi** saranno valutati i seguenti parametri:

1 ACCESSO E POSIZIONE

- 1.1 L'Agriturismo deve essere segnalato da indicazioni stradali e insegne sulle vie d'accesso; queste devono essere ben posizionate e visibili anche di notte

- 1.2 L'accesso all'Agriturismo deve essere ben segnalato
- 1.3 L'ambiente in cui è inserito l'Agriturismo deve essere gradevole e curato
- 1.4 Tutte le informazioni pubblicitarie sull'Agriturismo devono essere veritiere e trovare riscontro sul sito internet della struttura.

2 LOOK E FACCIATA ESTERNA

- 2.1 L'Agriturismo offre un ambiente esterno accogliente e confortevole
- 2.2 Le aree esterne e la facciata devono essere pulite, curate e in perfetto ordine
- 2.3 L'Agriturismo deve essere ben illuminato
- 2.4 I vialetti e le aree di passaggio sono realizzate con materiali tipici e/o a basso impatto ambientale
- 2.5 Il giardino è attrezzato per il relax con sedie giardino, tavolini, sdraio, gazebo, ombrelloni, etc

3 PARCHEGGIO

- 3.1 L'Agriturismo deve mettere a disposizione posti auto in numero proporzionato agli ospiti
- 3.2 L'area per il parcheggio è ben segnalata, illuminata, protetta e pulita
- 3.3 Sono presenti cestini portarifiuti.

4 L'ACCOGLIENZA E LE AREE COMUNI

- 4.1 L'ospite deve essere accolto dal titolare, o dai suoi familiari o dagli stretti collaboratori, con calore umano, cortesia e professionalità
- 4.2 Chi è preposto all'accoglienza deve parlare almeno la lingua inglese o la lingua della clientela straniera principale
- 4.3 L'ingresso alle aree ad uso comune deve essere facilmente visibile
- 4.4 La struttura non deve presentare odori sgradevoli, tutte le aree devono essere perfettamente illuminate, pulite e l'atmosfera deve essere piacevole
- 4.5 Sono presenti bagni puliti e completi di ogni dotazione
- 4.6 E' presente un'area relax/lettura dotata anche di materiale informativo/ documentazione turistica sul territorio, aggiornata ed almeno in due lingue
- 4.7 Gli spazi di collegamento tra le aree comuni sono tenuti e ben puliti
- 4.8 Sono presenti indicazioni chiare per la sicurezza degli ospiti, anche attraverso l'utilizzo di idonea cartellonistica
- 4.9 L'Agriturismo indica in maniera ben visibile le camere con un nome/numero caratterizzanti ed in accordo con lo stile rurale

5 APPARTAMENTI/CAMERE

- 5.1 Appartamenti /camere sono ben puliti, illuminati ed ordinati
- 5.2 Gli arredi sono in perfetto stato e sono in stile con l'ambiente rurale
- 5.3 Il letto deve avere dimensioni e struttura tale da permettere un adeguato riposo, con biancheria e copriletto perfettamente puliti e di buona qualità
- 5.4 L'appartamento/ camera deve disporre di strumenti repellenti per gli insetti
- 5.5 Sono presenti servizi per bambini (sedia, seggiolino, sponde, culla,etc..)
- 5.6 La scheda con le norme di sicurezza ed il prezzario sono ben visibili
- 5.7 La porta d'ingresso deve essere solida, sicura e funzionante
- 5.8 E' presente una cartellina di benvenuto contenente le informazioni dell'Agriturismo e del territorio circostante
- 5.9 Le dotazioni della cucina devono essere ben funzionanti

6 BAGNO

- 6.1 Il bagno deve avere dimensioni proporzionate al numero degli ospiti
- 6.2 Deve essere presente un tappetino, un cestino pattumiera, ganci e appendini a muro, phon e forniture igieniche
- 6.3 I getti d'acqua devono essere sufficientemente potenti e funzionanti
- 6.4 La biancheria in dotazione deve essere costituita da 1 telo, 1 asciugamani e una salvietta per persona
- 6.5 La linea di cortesia deve essere costituita da prodotti naturali, non inquinanti o biologici

7 SERVIZI RISTORO (RISTORANTE, PICCOLA COLAZIONE)

Ristorante

- 7.1 Devono essere rispettate le misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e le normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene
- 7.2 Il ristorante deve essere arredato secondo lo stile rurale e posateria, vasellame e mise en place devono essere in ottime condizioni e richiamare lo stile dell'Agriturismo e del territorio
- 7.3 Gli orari dei pasti sono flessibili e ben comunicati
- 7.4 Il menù prevede piatti tipici realizzati con ingredienti del fondo o del territorio
- 7.5 L'apertura è riservata solo agli ospiti o anche all'esterno secondo quanto regolato dalla normativa Regionale
- 7.6 L'Agriturismo è in linea con la normativa regionale vigente per numero di coperti.

Piccola colazione

- 7.7 L'orario della piccola colazione è flessibile e ben comunicato
- 7.8 Posateria, vasellame e mise en place devono essere in ottime condizioni e richiamare lo stile dell'Agriturismo e del territorio
- 7.9 Il buffet si presenta fresco ed invitante ed offre un'ampia gamma di prodotti tipici del luogo

8 SERVIZI AGGIUNTIVI

- 8.1 Tutte le strutture per l'offerta ricreativa devono essere ben tenute, curate e pulite
- 8.2 Le attività ricreative a disposizione sono debitamente comunicate
- 8.3 Sono offerti servizi aggiuntivi anche attraverso convenzioni
- 8.4 Devono essere accettati tutti i principali mezzi di pagamento
- 8.5 L'azienda deve essere munita di assicurazione per eventuali infortuni degli ospiti

9 PRODUZIONI AGROALIMENTARI

- 9.1 All'interno dell'Agriturismo deve esistere un'area riservata alla vendita dei prodotti tipici locali
- 9.2 Devono essere organizzate delle degustazioni dei prodotti propri e/o locali
- 9.3 I prodotti realizzati all'interno della struttura devono essere venduti col marchio o il logo dell'azienda agrituristica
- 9.4 Sono presenti prodotti tipici riconosciuti (doc/dop..)
- 9.5 Il personale deve essere in grado di fornire spiegazioni sulla natura dei prodotti
- 9.6 Sarebbe auspicabile anche un servizio di vendita per corrispondenza
- 9.7 L'ospite deve poter avere tutte le informazioni sulle tecniche culturali che si adottano in azienda, attuali e passate
- 9.8 Su richiesta, deve essere data all'ospite la possibilità di poter assistere al lavoro dell'azienda

10 APPROCCIO ECOCOMPATIBILE

L'approccio eco-compatibile viene valutato seguendo dei criteri base del marchio Ecolabel Europeo, pertanto sarà posta l'attenzione sulla:

- 10.1 limitazione al consumo delle risorse naturali (consumi energetici ed idrici)
- 10.2 riduzione della produzione di rifiuti (raccolta differenziata)
- 10.3 promozione di comportamenti e scelte per acquisti eco compatibili
- 10.4 formazione e sensibilizzazione sui temi dell'ambiente al personale.

4. Per gli **agriturismi ristorativi** saranno valutati i seguenti parametri:

1 ACCESSO E POSIZIONE

- 1.1 L'Agriturismo deve essere segnalato da indicazioni stradali e insegne sulle vie d'accesso; queste devono essere ben posizionate e visibili anche di notte.
- 1.2 L'accesso all'Agriturismo deve essere ben segnalato
- 1.3 L'ambiente in cui è inserito l'Agriturismo deve essere gradevole e curato
- 1.4 Tutte le informazioni pubblicitarie sull'Agriturismo devono essere veritiere e trovare riscontro sul sito internet della struttura.

2 LOOK E FACCIATA ESTERNA

- 2.1 L'Agriturismo offre un ambiente esterno accogliente e confortevole
- 2.2 Le aree esterne e la facciata devono essere pulite, curate e in perfetto ordine

- 2.3 L' Agriturismo deve essere ben illuminato
- 2.4 I vialetti e le aree di passaggio sono realizzate con materiali tipici e/o a basso impatto ambientale
- 2.5 Il giardino è attrezzato per il relax con sedie giardino, tavolini, sdraio, gazebo, ombrelloni, etc

3 PARCHEGGIO

- 3.1 L'Agiturismo deve mettere a disposizione posti auto in numero proporzionato agli ospiti
- 3.2 L'area per il parcheggio è ben segnalata, illuminata, protetta e pulita
- 3.3 Sono presenti cestini portarifiuti

4 L'ACCOGLIENZA E LE AREE COMUNI

- 4.1 L'ospite deve essere accolto dal titolare, o dai suoi familiari o dagli stretti collaboratori, con calore umano, cortesia e professionalità
- 4.2 Chi è preposto all'accoglienza deve parlare almeno la lingua inglese o la lingua della clientela straniera principale
- 4.3 L'ingresso alle aree ad uso comune deve essere facilmente visibile
- 4.4 La struttura non deve presentare odori sgradevoli, tutte le aree devono essere perfettamente illuminate, pulite e l'atmosfera deve essere piacevole
- 4.5 Sono presenti bagni puliti e completi di ogni dotazione
- 4.6 E' presente un'area relax/lettura dotata anche di materiale informativo/ documentazione turistica sul territorio, aggiornata e almeno in due lingue
- 4.7 Gli spazi di collegamento tra le aree comuni sono tenuti e ben puliti
- 4.8 Sono presenti indicazioni chiare per la sicurezza degli ospiti, anche attraverso l'utilizzo di idonea cartellonistica
- 4.9 L'Agiturismo indica in maniera ben visibile le camere con un nome/numero caratterizzanti ed in accordo con lo stile rurale

5 SERVIZIO RISTORAZIONE

- 5.1 Devono essere rispettate le misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e le normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene
- 5.2 Il ristorante deve essere arredato secondo lo stile rurale e posateria, vasellame e mise en place devono essere in ottime condizioni e richiamare lo stile dell'Agiturismo e del territorio
- 5.3 Gli orari dei pasti sono flessibili e ben comunicati
- 5.4 Il menù prevede piatti tipici realizzati con ingredienti del fondo o del territorio
- 5.5 L'apertura è riservata solo agli ospiti o anche all'esterno secondo quanto regolato dalla L. Regionale
- 5.6 L'Agiturismo è in linea con la normativa regionale vigente per numero di coperti.

6 IL SERVIZIO

- 6.1 Il personale è facilmente riconoscibile e preparato sui piatti e sulle tradizioni locali
- 6.2 I piatti sono presentati con cura
- 6.3 Sono presenti pubblicazioni con le ricette della tradizione locale

7 LA PROPOSTA GASTRONOMICA/ VINI E BEVANDE

- 7.1 I prodotti utilizzati sono di provenienza dell'azienda o del territorio circostante
- 7.2 Sono presenti menu specifici (tipico, degustazione, bambini ecc)
- 7.3 Le proposte gastronomiche seguono la stagionalità
- 7.4 E' presente una carta dei vini e delle bevande distinta dal menu
- 7.5 I vini sono prevalentemente locali

8 SERVIZI AGGIUNTIVI

- 8.1 Tutte le strutture per l'offerta ricreativa devono essere ben tenute, curate e pulite
- 8.2 Le attività ricreative a disposizione sono debitamente comunicate
- 8.3 Sono offerti servizi aggiuntivi anche attraverso convenzioni
- 8.4 Devono essere accettati tutti i principali mezzi di pagamento
- 8.5 L'azienda deve essere munita di assicurazione per eventuali infortuni degli ospiti

9 PRODUZIONI AGROALIMENTARI

- 9.1 All'interno dell'Agriturismo deve esistere un'area riservata alla vendita dei prodotti tipici locali
- 9.2 Devono essere organizzate delle degustazioni dei prodotti propri e/o locali
- 9.3 I prodotti realizzati all'interno della struttura devono essere venduti col marchio o il logo dell'azienda agrituristica
- 9.4 Sono presenti prodotti tipici riconosciuti
- 9.5 Il personale deve essere in grado di fornire spiegazioni sulla natura dei prodotti
- 9.6 Sarebbe auspicabile anche un servizio di vendita per corrispondenza
- 9.7 L'ospite deve poter avere tutte le informazioni sulle tecniche colturali che si adottano in azienda, attuali e passate
- 9.8 Su richiesta, deve essere data all'ospite la possibilità di poter assistere al lavoro dell'azienda.

10 APPROCCIO ECOCOMPATIBILE

L'approccio eco-compatibile viene valutato seguendo dei criteri base del marchio Ecolabel Europeo, pertanto sarà posta l'attenzione sulla:

- 10.1 limitazione al consumo delle risorse naturali (consumi energetici ed idrici)
- 10.2 riduzione della produzione di rifiuti (raccolta differenziata)
- 10.3 promozione di comportamenti e scelte per acquisti eco compatibili
- 10.4 formazione e sensibilizzazione sui temi dell'ambiente al personale.

5. Saranno assegnatari del marchio gli agriturismi che raggiungeranno il punteggio di 150/200

6. Per gli agriturismi ricettivi si chiede che venga offerto ai clienti il servizio di prima colazione.

7. È condizione indispensabile per l'ottenimento del marchio dimostrare di essere in regola con la normativa HCCP, con la normativa in materia prevenzione incendi e la normativa in materia di igiene, prevenzione e sicurezza del lavoro.

Art.5 Commissione di valutazione

1. Presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Perugia, opererà una Commissione di valutazione, presieduta dal Presidente della Camera di Commercio o da un suo delegato e costituita da
 - 1 rappresentante delle Associazioni dei consumatori;
 - 2 o 3 rappresentanti delle Associazioni degli imprenditori agrituristici;
 - esperto incaricato di effettuare le visite.
2. Tale Commissione provvederà ad assegnare il marchio al termine dell'esame delle schede di valutazione compilate a seguito delle visite.

Art. 6 – Prerogative delle Imprese assegnatarie

1. La Camera di commercio provvederà a consegnare l'attestazione relativa al conseguimento del marchio nel corso di un'apposita manifestazione.
2. Il riconoscimento consentirà alle imprese di fregiarsi del marchio di qualità e di servirsene in qualsiasi iniziativa di carattere promozionale o pubblicitario.
3. Le strutture assegnatarie saranno inserite nel programma promozionale realizzato dal sistema camerale nell'ambito del progetto "Marchio di qualità per le imprese turistiche". Tali iniziative comporteranno la realizzazione di vetrofanie e materiale pubblicitario e la messa in linea di un sito Internet, nel quale confluiranno tutte le altre imprese selezionate sul territorio nazionale.

Art. 7 – Imprese non assegnatarie

Gli esercizi che non avranno raggiunto il punteggio minimo previsto per l'assegnazione del marchio riceveranno un piano di miglioramento dal quale sarà possibile evincere i punti negativi evidenziati in fase di ispezione e i suggerimenti per un loro miglioramento.

Art. 8 - Revoca del marchio

Il riconoscimento del marchio potrà essere revocato, con conseguente impossibilità da parte dell'impresa di fregiarsene, qualora, in sede di verifica, venisse riscontrato il venir meno dei requisiti necessari per il mantenimento del marchio.



SCHEDA DI ADESIONE

DATI STRUTTURA		
Nome e Cognome titolare/responsabile:		
Denominazione Ditta:		
Codice Fiscale	Partita I.V.A.	
Nome agriturismo:		
Indirizzo (via/p.zza):		N°
Cap:	Comune:	Prov:
Località:		
Tel.:	Fax:	
Sito Web:		
Email (per pubblicazioni e stampe)	Email per contatto diretto	
Informazioni per raggiungere la struttura: (consigliabile allegare brochure)		

SERVIZI		
Piccole colazioni	<input type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No
Attività degustazione	<input type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No
Uso energia alternativa	<input type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No

CARATTERISTICHE STRUTTURA		
Anno avvio attività:	Anno ultima ristrutturazione:	
Periodo di apertura della Struttura <input type="checkbox"/> Annuale <input type="checkbox"/> Stagionale (indicare il periodo dal al)		
Animali ammessi: <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Accesso disabili: <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Orario prima colazione
PREZZI:	<i>BS</i>	<i>AS</i>
Camere singole	€	Camere totali N _____
Camere doppie	€	Posti letto N _____
Mezza pensione	€	Camere singole N _____
Pensione completa	€	Camere doppie N _____
Appartamenti	€	Camere disabili N _____
Appartamenti 1 sett.....	€	Appartamenti N _____
Menù a prezzo fisso.....	€	Coperti interni N _____
		Coperti esterni N _____
Carte di credito:	<input type="checkbox"/> American Express <input type="checkbox"/> Carta Aura <input type="checkbox"/> Mastercard	<input type="checkbox"/> JCB
	<input type="checkbox"/> Diners Club <input type="checkbox"/> Eurocard <input type="checkbox"/> Visa	
	<input type="checkbox"/> PagoBancomat <input type="checkbox"/> Maestro <input type="checkbox"/> CartaSi	
Produzione agroalimentare <input type="checkbox"/> Olio <input type="checkbox"/> Frutta <input type="checkbox"/> Vino <input type="checkbox"/> Formaggi <input type="checkbox"/> Confetture <input type="checkbox"/> Miele		
<input type="checkbox"/> Altro:		

Modulo di Adesione Progetto "Marchio di Qualità per gli Agriturismi"

Prevalente tipologia di clienti: <input type="checkbox"/> Turismo <input type="checkbox"/> Affari <input type="checkbox"/> Residenziale
Prevalente area di provenienza: <input type="checkbox"/> Locale/Regionale <input type="checkbox"/> Nazionale <input type="checkbox"/> Europea <input type="checkbox"/> Extra-Europea
Proprietà: <input type="checkbox"/> Proprietà diretta <input type="checkbox"/> Gestione in affitto
Tipo di gestione: <input type="checkbox"/> Manageriale <input type="checkbox"/> Familiare

SERVIZI GENERALI				
<input type="checkbox"/> Cassaforte <input type="checkbox"/> Lavanderia <input type="checkbox"/> Internet point	<input type="checkbox"/> Sala convegni <input type="checkbox"/> Miniclub <input type="checkbox"/> Bar	<input type="checkbox"/> Presa modem <input type="checkbox"/> Servizi benessere <input type="checkbox"/> Parcheggio	<input type="checkbox"/> Vendita prodotti	<input type="checkbox"/> Ristorante <input type="checkbox"/> Ristorante per soli ospiti <input type="checkbox"/> Accoglienza cicloturistica
Altro				
<i>Si ricorda che fra i requisiti di partecipazione è previsto che la struttura offra il servizio di prima colazione</i>				
SERVIZI DI ANIMAZIONE				
<input type="checkbox"/> Animazione <input type="checkbox"/> Escursioni organizzate <input type="checkbox"/> Locali nelle vicinanze <input type="checkbox"/> Spiaggia <input type="checkbox"/> Terme <input type="checkbox"/> Parco / giardino				
Altro				
SERVIZI SPORT				
<input type="checkbox"/> Campi sportivi <input type="checkbox"/> Giochi per bambini <input type="checkbox"/> Tennis <input type="checkbox"/> Equitazione <input type="checkbox"/> Piscina <input type="checkbox"/> Accoglienza cicloturistica <input type="checkbox"/> Palestra <input type="checkbox"/> Campi da golf entro 5 Km <input type="checkbox"/> Impianti sciistici nelle vicinanze				
Altro				

Il sottoscritto Titolare/Rappresentante Legale della Struttura di cui sopra, chiede di aderire al Progetto "Marchio di Qualità". Allega un depliant promozionale della struttura.

Data: _____ Timbro e Firma _____

Informativa e consenso al trattamento dei dati ai sensi del Decreto Legislativo n. 196/2003.

La società ISNART S.c.p.a., Le garantisce che tutte le risposte da Lei fornite resteranno assolutamente riservate e saranno usate solo ai fini del corretto svolgimento del progetto, nel pieno rispetto del D.Lgs 196/2003 sulla tutela della Privacy.

La informiamo di quanto segue:

Il trattamento a cui saranno sottoposti tutti i dati personali richiesti e/o acquisiti è diretto al solo fine di partecipazione al progetto "Marchio di Qualità"

1. La comunicazione di tali dati è facoltativa, tuttavia la mancata comunicazione non renderà possibile la partecipazione al progetto;
2. nella Sua qualità di interessato, gode dei diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs 196/2003, tra cui:
 - a. ottenere la conferma dell'esistenza o meno in archivio dei dati personali che La riguardano ed averne comunicazione in forma intelligibile;
 - b. avere conoscenza della loro origine, della logica e delle finalità su cui si basa il trattamento;
3. Qualsiasi richiesta o comunicazione in merito può essere inoltrata scrivendo a ISNART scpa – Corso d'Italia, 92 – 00198 Roma, indicando come riferimento progetto "Marchio di Qualità";

Il/La sottoscritto/a, acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento, presta il suo consenso per il trattamento dei dati necessari allo svolgimento delle operazioni indicate nell'informativa.

Data: _____ Timbro e Firma _____