



**CHEK LIST**

**AZIENDA AGRICOLA MULTIFUNZIONALE**

N. ordine \_\_\_\_\_ dell'Elenco richiedenti marchio collettivo DRQ Sicani Protocollo n. \_\_\_\_\_  
del \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Struttura ricettiva denominata: \_\_\_\_\_ Sita in:

Via \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ Iscr.

C.C.IA.A. \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ in data  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ P.IVA \_\_\_\_\_ di cui è il titolare/legale rappresentante è il sig.

\_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_,

Codice fiscale \_\_\_\_\_, residente in Via \_\_\_\_\_

Comune \_\_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_,

Tipologia\*: \_\_\_\_\_

\*(Agriturismo, Fattoria/azienda didattica, Fattoria sociale; Agri-campeggio; Punto vendita aziendale)

REQUISITI GENERALI	SI	NO	DA ADEGUARE
REQUISITI ESSENZIALI DI ADESIONE			
Essere in regola con la normativa vigente per l'esercizio dell'attività cioè possedere autorizzazioni/licenze/pareri/nulla osta specifici per ciascun settore di appartenenza			
Rispettare le principali norme di sostenibilità ambientale come fare (o essere organizzati per fare) la raccolta differenziata			
Sottoscrivere e rispettare le prescrizioni della <i>Carta Etica Sicani</i>			
Conoscenza di almeno 1 lingua straniera o servirsi di personale opportunamente qualificato (Animatori di distretto e/o soggetti convenzionati) che parli almeno l'inglese			
REQUISITI PER FARE "RETE"			
Fornire in tempo reale informazioni agli Uffici d'Informazione ed Accoglienza Turistica in merito a eventi, feste, sagre, iniziative promozionali, etc che si svolgeranno a breve sul territorio			
Programmare un'offerta turistica territoriale che copra tutto l'anno, evitando, per quanto possibile, inutili sovrapposizioni di eventi in territori limitrofi			
Proporre un <i>Menù del Marchio</i> , che si affianchi a quelli normalmente proposti, utilizzando i prodotti tipici locali ed a km "zero", documentando la provenienza dei prodotti e dando la precedenza ai prodotti aderenti al Circuito del Marchio collettivo			
Esporre una di <i>vetrina di prodotti tipici locali</i> (alimentari o non)			



**DISTRETTO RURALE DI QUALITÀ  
“SICANI”**



Esibire una <i>bacheca/internet</i> con l’elenco degli appuntamenti del Distretto			
<b>REQUISITI PER ELEVARE LA QUALITÀ DEI PRODOTTI/SERVIZI</b>			
Mettere in atto la <i>formula di “Benvenuto”</i> (omaggio, quartino, dolcetto, formula di cortesia al turista, etc)			
Somministrare il sondaggio di soddisfazione (cartacea o via Internet)			
Diventare “Informatori del Distretto” cioè conoscere e dare informazioni turistiche sull’intero territorio del Distretto Rurale di Qualità Sicani			
Dare un tocco di tipicità alle sedi in cui si svolgono le attività di cui al Regolamento d’uso del marchio, mediante arredi, quadri di artisti locali, immagini del territorio, ceramiche artistiche, etc che testimoniano cultura, tradizioni e paesaggio del Distretto			
Collaborare con gli “Animatori del Distretto” nella programmazione di tutte le attività			
Dare visibilità ed Informazioni del Marchio nei menù, nella carta intestata, nel sito, nella cartellonistica, etc			
Disporre di un sito internet o di una pagina web costantemente aggiornata sui servizi offerti dalla struttura ricettiva e sugli eventi del distretto			

<b>REQUISITI SPECIFICI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>DA ADEGUARE</b>
<b>ARRIVO DEL VISITATORE</b>			
<u>Segnaletica</u> : allestire una segnaletica stradale in conformità con la normativa vigente e con le direttive impartite dal CT che guidi il cliente verso la struttura ricettiva prescelta; la segnaletica deve partire dal primo punto di riferimento più facilmente individuabile (es. viabilità principale)			
Ogni <u>cartello</u> dove essere facilmente riconoscibile e riportare almeno le seguenti informazioni: <ul style="list-style-type: none"><li>- simbolo del marchio collettivo DRQ Sicani;</li><li>- nome della struttura ricettiva;</li><li>- numero di telefono;</li><li>- distanza;</li><li>- simboli dei servizi offerti</li></ul>			
L’ <u>insegna</u> riportante il marchio collettivo DRQ Sicani deve essere collocata all’ingresso o in un luogo ben visibile coerentemente con il Manuale d’uso del marchio			
<b>ACCETTAZIONE</b>			
Mettere a disposizione del visitatore una brochure/scheda informativa dell’azienda – redatta come minimo in due lingue – che riporti una presentazione generale dell’azienda e, più precisamente, almeno le seguenti informazioni: <ul style="list-style-type: none"><li>- ubicazione;</li></ul>			



**DISTRETTO RURALE DI QUALITÀ  
“SICANI”**



<ul style="list-style-type: none"><li>- breve storia dell'azienda</li><li>- descrizione dell'azienda (SAU aziendale, indirizzo produttivo, attività agricole e rurali praticate, eventuali certificazioni di qualità (Biologico, DOP, DOC, IGP, etc);</li><li>- strutture e servizi presenti (agriturismo, fattoria didattica/sociale, punto vendita aziendale, laboratori, degustazioni, escursioni, etc)</li><li>- fasce orarie in cui si garantisce la presenza del personale;</li><li>- numeri di telefono e di fax di riferimento per permettere al visitatore di contattare l'imprenditore agricolo in qualsiasi momento.</li></ul>			
<p>L'imprenditore deve accogliere il visitatore attraverso l'offerta di un'apposita "Formula di Benvenuto" che può prevedere per esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- la consegna di un piccolo "omaggio" (es. gadget di legno con i recapiti della struttura o altro prodotto in azienda; guida turistica);</li><li>- l'offerta di un frutto di stagione o di frutta secca dell'azienda (bicchiere di vino, muffoletta, pane con l'olio, assaggio di olive in salamoia, assaggio di formaggi, etc);</li><li>- piccolo assaggio di dolcetti tradizionali.</li></ul>			
<p>Provvedere a raccogliere in una bacheca o in uno spazio apposito ben visibile 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 sul territorio del Distretto.</p>			
<p>Mettere a disposizione del visitatore il materiale informativo prodotto nel circuito del Distretto.</p>			
<p>L'imprenditore deve possedere un collegamento a Internet al fine di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- comunicare all'Ufficio Locale per l'Informazione e l'Accoglienza Turistica la propria disponibilità ad accogliere i visitatori;</li><li>- ricevere e confermare le prenotazioni dei visitatori.</li></ul>			
<p>Il Marchio deve essere presente su biglietti da visita, ricevute</p>			
<p>Predisposizione di un Archivio visitatori</p>			
<p>Deve essere predisposto un proprio sito Web o, qualora l'azienda sia inserita in un'Associazione/cicuito/percorso, deve essere garantito un apposito spazio, in cui si riportino almeno le seguenti informazioni – in due lingue:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- nome dell'azienda, 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 dell'azienda con l'indicazione della distanza dal centro abitato più vicino;</li><li>- simbolo e breve informazione del territorio del Distretto;</li><li>- numeri di telefono, fax e l'indirizzo di posta elettronica;</li><li>- numeri di emergenza;</li></ul>			



## DISTRETTO RURALE DI QUALITÀ “SICANI”



<ul style="list-style-type: none"><li>- servizi offerti durante la visita (ristorazione, ricettività, didattica, degustazione, escursioni, punto vendita aziendale, laboratori, etc);</li><li>- periodo di apertura e tabella aggiornata delle tariffe applicate (indicare min. – max.);</li><li>- possibilità di effettuare prenotazione on – line.</li><li>- servizi offerti per il soggiorno (immagini delle camere da letto, della sala colazione; indicazioni di strutture e servizi specifici);</li><li>- periodo di apertura e tabella aggiornata delle tariffe applicate (indicare min. – max.)</li><li>- possibilità di effettuare prenotazione on – line</li></ul>			
Deve essere predisposto un collegamento on – line con l’Ufficio Locale per l’Informazione e l’Accoglienza Turistica al fine di indicare sempre periodo e attività disponibili.			
<b>PERSONALE</b>			
L’imprenditore agricolo o uno dei soggetti che lavorano in azienda deve: <ul style="list-style-type: none"><li>- conoscere perlomeno una lingua straniera (preferibilmente l’inglese) o servirsi di personale opportunamente qualificato (Animatori di distretto e/o soggetti convenzionati) che parli almeno l’inglese fino a quando non si disporrà di personale interno appositamente formato.</li></ul>			
<ul style="list-style-type: none"><li>- essere preparato ed informato sulle attività e servizi propri dell’azienda</li></ul>			
<ul style="list-style-type: none"><li>- essere informato sulle attività e servizi presenti nel circuito del Distretto per facilitare la fruizione turistica del territorio; in particolare l’operatore deve fornire indicazioni sul territorio, sulle maggiori attrazioni storico – culturali e paesaggistiche e sulle attività più rilevanti</li></ul>			
<ul style="list-style-type: none"><li>- accogliere il visitatore in maniera cordiale, gentile e rispettosa e fornire tutta la disponibilità necessaria per prevenire e soddisfare ogni sua esigenza e aspettativa</li></ul>			
<ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li></ul>			
<b>RAPPORTI CON IL CLIENTE</b>			
L’operatore turistico deve: <ul style="list-style-type: none"><li>- essere disponibile ad individuare punti di incontro con il cliente al fine di condurlo alla propria struttura;</li><li>- mostrare al cliente, al momento dell’arrivo, i locali messi a sua disposizione;</li><li>- 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).</li></ul>			



## DISTRETTO RURALE DI QUALITÀ “SICANI”



PRESENTAZIONE DELLA STRUTTURA			
Lo spazio esterno della struttura 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.			
Assicurare che negli spazi esterni non ci siano elementi di pericolo per gli ospiti, soprattutto se bambini.			
I locali interni (sala da pranzo, cucine, laboratori, sale degustazioni, punti vendita, servizi igienici) delle strutture devono essere sempre ben ordinati, puliti ed accoglienti e con arredamenti coerenti con l'identità culturale del territorio (per es. cestini di fiori secchi o essenze ornamentali spontanee, quadri o stampe di artisti locali, foto ed immagini del territorio alle pareti).			
LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE E ARREDI			
Effettuare all'interno e all'esterno della propria struttura eventuali 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 alle tradizioni architettoniche del territorio del marchio collettivo DRQ Sicani. L'immagine che il cliente deve avere è quella di una struttura che si inserisca armoniosamente nel territorio.			
LOCALI RISTORAZIONE E RICETTIVITA'			
<u>I locali delle strutture addette alla ristorazione e alla ricettività devono seguire le stesse prescrizioni rispettivamente della ristorazione e delle strutture ricettive (Sezioni A e B delle Specifiche tecniche), in accordo con le norme che regolano specificatamente le singole attività.</u>			
OFFERTA DI BENI E SERVIZI			
Beni e servizi offerti dall'azienda agricola multifunzionale devono essere coerenti con l'attività agricola esercita in azienda e secondo gli indirizzi produttivi delle aziende che operano sul territorio.			
Operare per valorizzare e promuovere i processi produttivi e i prodotti agricoli ed agro-alimentari del territorio evidenziando gli aspetti sociologici legati alla cultura contadina, mediante aneddoti, tradizioni, usi, ricorrenze.			
Fornire una scheda informativa dei prodotti tradizionali ottenuti descrivendo eventuali certificazioni di qualità (DOP, IGP, STG, DOC, IGT, Biologico, prodotti tradizionali), l'adesione a consorzi di produzione, le principali caratteristiche nutrizionali e salutistiche nonché dove è possibile acquistare il prodotto, anche al di fuori dell'azienda di produzione.			
Esporre un calendario delle produzioni agricole stagionali locali evidenziando eventuali eccellenze.			



**DISTRETTO RURALE DI QUALITÀ  
"SICANI"**



**Data** \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_\_

**Firma titolare/legale rappresentante**

\_\_\_\_\_

**Firma ispettore SIV**

\_\_\_\_\_