

An aerial photograph of a rural farmstead. In the foreground, there are several large, rectangular fields. One field is dark brown, likely recently plowed. Another is green, possibly young crops. A large field in the middle is filled with purple flowers, likely lavender. To the right, there are several buildings, including a large white two-story house with a dark roof and a smaller, tan-colored building. The background shows a range of mountains under a blue sky with scattered white clouds.

DESPENSA DEL MEDITERRÁNEO: CLUB GASTRONÓMICO

CARTA DE ADHESIÓN. TIPOLOGÍA: **EMPRESAS DE ACTIVIDADES**

Los criterios:

Con este documento da comienzo el proceso de solicitud de adhesión al Club Gastronómico **La Despensa**, enmarcado en el **Programa Despensa del Mediterráneo** de la **Fundación Visit València**.

El proceso de adhesión es **voluntario** y conlleva la aceptación de las **condiciones mínimas exigidas** para formar parte del Club Gastronómico. Se trata de un proceso **abierto**, por lo que, si en este momento no se cumplen las exigencias mínimas, existe la posibilidad de solventar los incumplimientos y comenzar el proceso de adhesión más adelante.

En primer lugar, **revise y marque en la Declaración Responsable que consta en este documento el cumplimiento de las barreras de entrada y los estándares obligatorios**, que deberán cumplirse en su integridad para pasar al segundo paso, la evaluación de los estándares de acceso, de los cuales deberá cumplir al menos el 70%. Una vez superado este proceso inicial, el establecimiento se compromete a cumplir el 100 % de los **requisitos de permanencia** establecidos, lo que garantiza la coherencia y la calidad del proyecto a lo largo del tiempo, ya que formar parte de la red implica no solo cumplir criterios técnicos, sino también mantener una actitud activa y colaborativa.

Cada criterio se considera **cumplido o no cumplido**, no existiendo la posibilidad de marcarlo como “en proceso de cumplimiento”.

Proceso de evaluación para la adhesión al Club Gastronómico:

Las empresas solicitantes podrán formar parte del club cuando cumpla con las barreras de entrada, los estándares obligatorios, al menos el 70% de los estándares de acceso, y superen, en su caso, las verificaciones presenciales y los consumos anónimos.

Para contrastar el cumplimiento de todos los criterios, se ha establecido el siguiente procedimiento:

- **Evaluación previa de la documentación presentada** (documentación mínima a incluir: carta del establecimiento y dossier fotográfico con evidencias de cumplimiento de los distintos apartados: espacios del establecimiento, señalética, manual de servicio o protocolos internos, reconocimientos), y de los soportes de comunicación online de la empresa, realizada por los técnicos de la FVV tras la presentación de la carta de adhesión.
- **Evaluación presencial.** Sobre la muestra total de empresas, se llevarán a cabo anualmente evaluaciones presenciales, que serán comunicadas previamente. El equipo técnico de evaluación podrá solicitar los elementos de comprobación oportunos para refrendar los criterios previamente evaluados por las empresas. Tras la visita, se emitirá un informe de aceptación o denegación de adhesión, argumentando en tal caso, los motivos.
- **Consumos anónimos.** Además, se realizarán consumos anónimos sobre una muestra aleatoria de empresas, o sobre aquellas respecto a las cuales existan dudas sobre el cumplimiento de los estándares de servicio y/o de la puesta en valor del producto. El equipo técnico elaborará los informes pertinentes, indicando posibles mejoras o incumplimientos.

Mantenimiento de la adhesión al Club Gastronómico:

Una vez el establecimiento forme parte del club, la FVV **revisará anualmente** el cumplimiento de los **criterios de mantenimiento**, a los que el establecimiento adherido se compromete mediante la firma de esta declaración responsable.

DECLARACIÓN RESPONSABLE LA DESPENSA – SELECCIÓN GASTRONÓMICA

CUMPLIMIENTO DE CRITERIOS

EMPRESAS DE ACTIVIDADES, GUÍAS Y AGENCIAS DE VIAJES

D./Dña. _____ en calidad de _____ (indicar cargo) de la empresa _____, con CIF _____ y con firma turística (si procede) _____ situado en el municipio de _____, a través de la presente, declaro que me comprometo a cumplir los criterios, requisitos y compromisos establecidos.

BARRERAS DE ENTRADA Y ESTÁNDARES OBLIGATORIOS

BARRERAS DE ENTRADA

Constituyen las condiciones mínimas, imprescindibles y excluyentes que determinan si una empresa de actividades, guía o agencia de viajes puede o no formar parte del club de producto. Si no se cumplen, la empresa no puede presentar su solicitud de adhesión ni acceder al proceso de evaluación.

- A) Estar asociado a la Fundación Visit Valencia, lo que además certifica que el restaurante cuenta con al menos un año de actividad.
- B) Localización geográfica en la provincia de Valencia.
- C) Cumplimiento normativo y legal que le aplica.
- D) Dispone de página web propia en al menos una lengua extranjera.
- E) Cuenta con presencia en redes sociales.
- F) Cuenta con personal con capacidad de comunicarse con los clientes en al menos una lengua extranjera.
- G) Cuenta o comercializa experiencias turísticas diseñadas de manera coherente con los atributos del club durante todo el año, poniendo en valor el producto agroalimentario de la Comunitat Valenciana.

ESTÁNDARES OBLIGATORIOS

Son condiciones imprescindibles para formar parte del club una vez superadas las barreras. Se centran en la puesta en valor del producto agroalimentario de la Comunitat Valenciana.

PRODUCTO

- 1) En actividades donde se incluyan bebidas, al menos existirá una opción de vinos o bebidas de origen Comunitat Valenciana.
- 2) La empresa debe adaptar sus propuestas de experiencias o contenidos según la estacionalidad de los productos, evidenciando conocimiento y conexión con el ciclo natural del territorio.
- 3) Durante el desarrollo de la actividad, el profesional debe hacer alusión a los productos locales empleados, reforzando la trazabilidad y el vínculo con el territorio de la Comunitat Valenciana.
- 4) En el caso de que la actividad incluya degustaciones de productos agroalimentarios, debe garantizarse un sistema adecuado de conservación.

SERVICIO

- 5) Existe un protocolo escrito para la recepción y despedida personalizada del cliente.
- 6) Se permite la reserva por canales digitales y/o telefónicos.
- 7) En caso de incluir degustación de productos agroalimentarios de la Comunitat Valenciana, al menos una persona del equipo conoce y sabe comunicar sus valores.

COMUNICACIÓN

- 8) La empresa evidencia en su comunicación online (web o redes) la apuesta por el producto local en las experiencias que comercializa, así como por una agricultura y pesca de proximidad vinculada a la Comunitat Valenciana.

ESTÁNDARES DE ACCESO

Estos criterios se agrupan en cinco bloques temáticos. Cada ítem se evalúa como cumple / no cumple y para acceder, la empresa deberá alcanzar al menos un 70 % del total de criterios. Algunos de ellos reconocen atributos y valores asociados a la Despensa del Mediterráneo, mientras que otros, responden a procesos asociados a la calidad, el servicio, la sostenibilidad, la accesibilidad, comunicación e infraestructuras.

PRODUCTO

- 9) En las actividades que incluyan degustación, cata o muestra de producto, al menos un 15% de los mismos, pertenecen a DOP, IGP o marcas de calidad de la Comunitat Valenciana.
- 10) Existe personal que ha participado en formación vinculada al valor de los productos de las DOP e IGP de la Comunitat Valenciana y cuenta con conocimientos para trasladarlo a los clientes.

SERVICIO

- 11) Se realiza seguimiento de la satisfacción del cliente a través de encuestas o análisis de reseñas.
- 12) La empresa cuenta con algún sistema de certificación de gestión de la calidad o sostenibilidad reconocido por terceros (Q, SICTED, S de sostenibilidad, ISO, etc.).
- 13) Dispone de un manual de servicio o protocolos internos de atención definidos (no necesariamente certificados, pero estructurados).
- 14) En el caso de experiencias que se presten en establecimientos, estos dispondrán de wifi gratuito y de calidad para los clientes, siempre que las condiciones técnicas lo permitan.

INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPAMIENTOS

- 15) La empresa garantiza que el mobiliario y menaje vinculado a los espacios donde se consumen las experiencias turísticas que comercializa están en buen estado y son coherentes con el argumento de la Despensa del Mediterráneo.
- 16) La empresa garantiza que los establecimientos vinculados a la experiencia turística que comercializa disponen de un protocolo de limpieza y mantenimiento de los baños, asegurando su correcto estado con dotación completa (jabón, papel higiénico, etc.).
- 17) La empresa dispone de experiencias en espacios que incorporan soluciones arquitectónicas o técnicas que reducen la contaminación acústica, garantizando así un entorno confortable y adecuado para el disfrute de la experiencia gastronómica.
- 18) La empresa cuenta con experiencias en las que parte de la actividad turística se desarrolla en un edificio singular vinculado a la Despensa del Mediterráneo (masía, barraca, riurau, otros).
- 19) Las experiencias cuentan con un horario establecido en los soportes online de la empresa.

ACCESIBILIDAD

- 20) La empresa cuenta con experiencias que ponen en valor el producto agroalimentario de la Comunitat Valenciana, desarrolladas en infraestructuras que facilitan el acceso sin barreras para personas con movilidad reducida.
- 21) La empresa cuenta con experiencias que ponen en valor el producto agroalimentario de la Comunitat Valenciana, desarrolladas en infraestructuras que disponen, al menos, con un aseo adaptado para personas con movilidad reducida.
- 22) La empresa cuenta con experiencias que ponen en valor el producto agroalimentario de la Comunitat Valenciana, que incluyen material gráfico de soporte adaptado para personas con discapacidad visual.
- 23) La empresa cuenta con experiencias que ponen en valor el producto agroalimentario de la Comunitat Valenciana, desarrolladas en espacios que incluyen señalética comprensible, adecuada y visible para todos los públicos.

SOSTENIBILIDAD

- 24) Durante la experiencia, se facilita la separación selectiva de residuos.
- 25) Durante la experiencia, se aplican acciones para evitar el desperdicio alimentario.
- 26) Durante la experiencia, se usan envases biodegradables o reutilizables.
- 27) El prestador de la experiencia cuenta con conocimientos sobre prácticas sostenibles (a través de un documento escrito que sirve de guía).
- 28) El prestador o comercializador de la experiencia promueve un ambiente laboral que garantiza el respeto a los derechos de su equipo, favoreciendo la conciliación entre vida personal y profesional, así como su formación continua y crecimiento profesional, mediante un protocolo.
- 29) Durante la experiencia, existe un protocolo para minimizar la contaminación acústica generada por la actividad.
- 30) El prestador o comercializador de la experiencia colabora con iniciativas y colectivos sociales de su área de influencia.
- 31) En aquellas experiencias que se incluyen degustaciones o catas, se apuesta por la compra y uso de productos ecológicos y/o biológicos comunicándose previamente o durante la actividad.

COMERCIALIZACIÓN

- 32) El prestador o comercializador de la experiencia difunde contenidos sobre el producto agroalimentario de la Comunitat Valenciana al menos una vez al mes en su web, redes, blog.
- 33) Cuenta con presencia en plataformas digitales de reserva.

COMPROMISOS DE PERMANENCIA

Una vez adherido, la empresa de actividades, guía o agencia de viajes se compromete a cumplir el 100 % de los requisitos de permanencia:

- 34) Se compromete a aportar contenido escrito y audiovisual a los técnicos de la FVV para el desarrollo de soportes y acciones de promoción.
- 35) La empresa de actividades, guía o agencia de viajes se compromete a contar con personal que participe en formación vinculada al valor de los productos de la Comunitat Valenciana (como de las DOP e IGP, entre otros).
- 36) Se compromete a participar al menos en una acción anual, propuesta por el club.
- 37) Se compromete a disponer del identificador de pertenencia al club en su establecimiento en un lugar visible y en su web.
- 38) Se compromete a disponer de información del club de producto provista por la FVV en su establecimiento y a la prescripción del resto de empresas adheridas.

Rogamos remitan cumplimentada la solicitud vía e-mail a:

ladespensa@visitvalencia.com

En _____, a ___ de _____ de 202__

(Nombre y firma)

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre de la empresa:

Persona de contacto:

Dirección:

C.P:

Teléfono:

Correo electrónico:

Web:

*En virtud de lo establecido en el Reglamento (UE) 2016/679, General de Protección de Datos (RGPD), y en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales (LOPDGDD), le informamos de los siguientes extremos: la cumplimentación de los datos que se recogen en el presente formulario es obligatoria para la tramitación de la solicitud de adhesión.

An aerial photograph of a rural landscape. In the foreground, there are several large, rectangular agricultural plots. One plot is dark brown, likely tilled earth. Another is green, possibly young crops. A large plot in the middle is covered in a dense field of purple flowers. To the right, there are several buildings, including a large white two-story house with a dark roof and a smaller, tan-colored building. The background shows a range of mountains under a blue sky with scattered white clouds.

DESPENSA DEL MEDITERRÁNEO: CLUB GASTRONÓMICO

CARTA DE ADHESIÓN. TIPOLOGÍA: **EMPRESAS DE ACTIVIDADES**