

An aerial photograph of a rural landscape. In the foreground, there are several large, rectangular agricultural plots. One plot is dark brown, likely recently plowed. Another is green, possibly young crops. A large plot in the middle is filled with a dense field of purple flowers. To the right, there is a white, two-story building with a dark roof, surrounded by a dirt area. In the background, there are rolling hills under a blue sky with scattered white clouds.

DESPENSA DEL MEDITERRÁNEO: CLUB GASTRONÓMICO

CARTA DE ADHESIÓN. TIPOLOGÍA: **PROVEEDORES DE EXPERIENCIAS**

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

PROVEEDORES DE EXPERIENCIAS DEL SECTOR PRIMARIO

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 un productor agroalimentario puede o no formar parte del club de producto. Si no se cumplen, el productor 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) El productor cuenta con personal o solución externa con capacidad de comunicarse con los clientes en al menos una lengua extranjera.
- G) El productor cuenta con experiencias turísticas que comunica y comercializa en las que se pone en valor su producto agroalimentario.

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) Las experiencias turísticas que comercializa evidencian los valores naturales, culturales o etnográficos asociados a los productos agroalimentarios de la Comunitat Valenciana.
- 2) En el caso de incluir catas de productos agroalimentarios en la experiencia, se cuentan con las medidas de higiene y temperatura necesarias para garantizar su conservación.

SERVICIO

- 3) Existe un protocolo escrito para la recepción y despedida personalizada del cliente.
- 4) Personal correctamente uniformado, acorde al estilo del productor agroalimentario.
- 5) Manual de servicio o protocolos internos de atención definidos (no necesariamente certificados, pero estructurados).
- 6) Wifi gratuito y de calidad para los clientes (no aplicable a productores sin instalaciones).
- 7) Se permite la reserva por canales digitales y/o telefónicos.

COMUNICACIÓN

- 8) El productor agroalimentario evidencia en su comunicación online (web o redes) las experiencias turísticas en las que se apuesta por el producto local, la 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, el productor agroalimentario 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) Las experiencias turísticas que comercializa el productor agroalimentario lo hacen vinculadas a DOP, IGP o marcas de calidad de la Comunitat Valenciana.

SERVICIO

- 10) Se realiza seguimiento de la satisfacción del cliente a través de encuestas o análisis de reseñas.
- 11) El productor agroalimentario cuenta con algún sistema de certificación de gestión de la calidad o sostenibilidad reconocido por terceros (Q, SICTED, S de sostenibilidad, ISO, etc.).
- 12) Dispone de un manual de servicio o protocolos internos de atención definidos (no necesariamente certificados, pero estructurados).

INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPAMIENTOS

- 13) El productor agroalimentario dispone en sus instalaciones de zonas diferenciadas (espacio de visita, zona de cata/degustación, aseo, tienda) acordes al volumen de servicio (no aplicable a productores sin instalaciones).
- 14) Las zonas de cata/degustación cuentan con una solución arquitectónica o técnica que reduce la contaminación acústica en el interior, garantizando así un ambiente confortable y agradable para la experiencia gastronómica.
- 15) Las instalaciones y equipamiento están en buen estado y son coherentes con el argumento Despensa del Mediterráneo (no aplicable a productores sin instalaciones).
- 16) Existe un protocolo que garantiza el mantenimiento de la limpieza de los baños con dotación completa (jabón, papel, etc.) (no aplicable a productores sin instalaciones).
- 17) El productor agroalimentario se localiza en un edificio singular con vinculación a la Despensa del Mediterráneo (masía, barraca, riuriau, u otros) (no aplicable a productores sin instalaciones).
- 18) El productor agroalimentario muestra en su entrada principal un cartel que indica claramente el horario y actividad de este, o en sus soportes de comunicación online.
- 19) La entrada del espacio visitable del productor agroalimentario se encuentra perfectamente señalizada.
- 20) El productor cuenta con servicio de envío de su producto al alojamiento o residencia del cliente.
- 21) En los envíos de productos perecederos cuenta con soluciones de empaquetado que faciliten la conservación y traslado seguro.

ACCESIBILIDAD

- 22) Las instalaciones del productor agroalimentario cuentan con acceso sin barreras desde el exterior (no aplicable a productores sin instalaciones).
- 23) Dispone de al menos un aseo adaptado o accesible (no aplicable a productores sin instalaciones).
- 24) Dispone de señalización o soportes de comunicación adaptados a personas invidentes (en letra grande, formato digital, traducida a braille o explicada por el personal).
- 25) Cuenta con señalética comprensible y visible para todos los públicos (no aplicable a productores sin instalaciones).

SOSTENIBILIDAD

- 26) Se realiza separación selectiva de residuos.
- 27) Se aplican acciones para evitar el desperdicio alimentario.
- 28) Se usan envases biodegradables o reutilizables.
- 29) Se informa al personal sobre prácticas sostenibles a través de un documento escrito que sirve de guía.
- 30) Dispone de soluciones de ahorro energético en su maquinaria y sistemas de iluminación (no aplicable a productores sin instalaciones).
- 31) Hace uso de materiales de limpieza de bajo impacto ambiental y garantiza prácticas responsables en el mantenimiento de los espacios (no aplicable a productores sin instalaciones).
- 32) Dispone de sistemas de uso eficiente del agua en las instalaciones (no aplicable a productores sin instalaciones).
- 33) El productor agroalimentario 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.
- 34) El productor agroalimentario colabora con iniciativas y colectivos sociales de su área de influencia.

COMERCIALIZACIÓN

- 35) El productor difunde contenidos sobre sus experiencias turísticas vinculadas al producto agroalimentario de la Comunitat Valenciana al menos una vez al mes en su web, redes, blog.
- 36) Cuenta con presencia en plataformas digitales de reserva.

COMPROMISOS DE PERMANENCIA

Una vez adherido, el productor se compromete a cumplir el 100 % de los requisitos de permanencia:

- 37) Se compromete a aportar contenido escrito y audiovisual a los técnicos de la FVV para el desarrollo de soportes y acciones de promoción.
- 38) El productor 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).
- 39) Se compromete a participar al menos en una acción anual, propuesta por el club.
- 40) Se compromete a disponer del identificador de pertenencia al club en su establecimiento en un lugar visible y en su web.
- 41) 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 farm. In the foreground, there are several large, rectangular fields. One field is dark brown, likely recently plowed. Another is green, possibly a vegetable field. A large field in the middle is filled with purple flowers, likely lavender. To the right, there is a white, two-story building with a dark roof. In the background, there are rolling hills under a blue sky with scattered white clouds.

DESPENSA DEL MEDITERRÁNEO: CLUB GASTRONÓMICO

CARTA DE ADHESIÓN. TIPOLOGÍA: **PROVEEDORES DE EXPERIENCIAS**