

ALLEGATO 11 (articolo 13, comma 4)

SCHEDA PER LA CLASSIFICAZIONE (da presentare con la richiesta di autorizzazione all'esercizio)

B – REQUISITI STRUTTURALI E CARATTERISTICI AZIENDALI
da considerare nell'attribuzione del punteggio per la classifica

b.1	<i>Riscaldamento autonomo o regolabile da ogni postazione</i> (non è considerata sufficiente la presenza del camino tradizionale)	
b.2	<i>Spazi aziendali comuni</i> Disponibilità per gli ospiti di uno spazio nell'ambito della sala ristorazione comune Disponibilità per tutti gli ospiti dell'azienda di una sala ricreativa comune attrezzata e distinta dalla sala ristorazione	
b.3	<i>Illuminazione esterna degli edifici</i> se disponibile illuminazione adeguata degli spazi esterni;	
b.4	<i>Locale lavanderia e stireria</i> se è a disposizione degli ospiti un locale attrezzato per lavatura e stiratura biancheria	
b.5	<i>Rapporto tra bagni e numero di posti letto:</i> il calcolo del punteggio sarà condotto nel modo seguente: <ul style="list-style-type: none">- presenza di un bagno ogni 4 posti letto:- presenza di un bagno ogni 3 posti letto:- presenza di un bagno ogni 2 posti letto con presenza di bagno in tutte le camere;- presenza di un bagno per portatori di handicap negli agriturismi con ospitalità inferiore o pari alle 6 camere o 25 posti a tavola	
b.6	<i>Telefono:</i> <ul style="list-style-type: none">- disponibilità di un apparecchio telefonico per chiamate esterne e per ricevere chiamate indipendente in tutti gli alloggi:- in metà degli alloggi:	
b.7	<i>Segnaletica per i servizi aziendali e la viabilità interna:</i> <ul style="list-style-type: none">- presenza dei cartelli per l'indicazione della viabilità interna e le principali strutture agrituristiche	
b.8	<i>Punto grill o forno esterno:</i> disponibilità per tutti gli ospiti di un grill o di un forno esterno per cucinare all'aperto	
b.9	<i>Edifici di pregio:</i> se l'edificio nel quale viene svolta l'attività agriturbistica è individuato quale edificio di pregio in base alla normativa regionale: se vincolato dalla Soprintendenza	
b.10	<i>Verde architettonico</i> Presenza, all'interno dell'azienda di giardini storici, parchi e/o emergenze verdi	

<i>b.11</i>	<i>Area protetta:</i> l'azienda è inserita in un'area protetta riconosciuta a livello regionale	
<i>b.12</i>	<i>Ospitalità per animali domestici:</i> a) l'azienda consente l'ospitalità in azienda degli animali d'affezione degli ospiti b) L'azienda consente l'ospitalità in azienda degli animali d'affezione degli ospiti e dedica a tale servizio locali, spazi e attrezzature	
<i>b.13</i>	<i>Spazio esterno arredato:</i> disponibilità di uno spazio esterno con tavoli e sedie (collettivo o delimitato per ciascuna unità abitativa)	
<i>b.14</i>	<i>Giochi per bambini:</i> presenza di un parco giochi (almeno 3 giochi. altalena, scivolo, bilanciere, ecc.)	
<i>b.15</i>	<i>Raccolta differenziata:</i> in azienda dispone dell'attrezzatura ed esegue la raccolta differenziata per le principali categorie di rifiuti	

C –REQUISITI CARATTERISTICI AGRICOLI:

<i>c.1</i>	<i>Colture praticate</i>	
<i>c.2</i>	<i>Produzioni a basso impatto ambientale</i>	
<i>c.3</i>	<i>Produzioni biologiche</i>	
<i>c.4</i>	<i>Siepi e boschi</i>	
<i>c.6</i>	<i>Vendita di prodotti freschi aziendali</i>	
<i>c.7</i>	<i>Presenza di allevamenti in azienda:</i> per ciascun tipo di allevamento allevamento razze autoctone: sistema di allevamento	
<i>c.8</i>	<i>Trasformazione:</i> trasformazione di prodotti ottenuti da materie prime aziendali per la vendita, la degustazione, la somministrazione diretta a) olio b) vino c) formaggi d) carni e) salumi f) conserve di origine vegetale g) conserve di origine animale h) miele i) prodotti apistici j) prodotti secondari del bosco e funghi k) tartufi	

D – REQUISITI dei SERVIZI da considerare nell’attribuzione del punteggio per la classifica se i servizi di seguito riportati sono disponibili durante tutto il periodo di apertura dell’azienda

d.1	<p><i>Servizi di ristorazione.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – se l’azienda offre per tutto il periodo di apertura il servizio di prima colazione; – se l’azienda offre per tutto il periodo di apertura il trattamento di mezza pensione (prima colazione e cena); – se l’azienda offre per tutto il periodo di apertura il trattamento di pensione completa 	
d.2	<p><i>Piatti caratteristici</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza nel menù, di almeno 2 piatti caratteristici della cucina marchigiana preparati con prodotti tradizionali; - menù completo preparato con prodotti tradizionali 	
d.3	<p><i>Servizio di degustazione:</i> se l’azienda offre per tutto il periodo di apertura il servizio di assaggio e degustazione di prodotti tipici</p>	
d.4	<p><i>Materiale informativo:</i> l’azienda mette a disposizione degli ospiti materiale informativo turistico e culturale sul territorio di appartenenza e/o materiale divulgativo sulle attività condotte</p>	
d.5	<p><i>Esposizione attrezzature agricole e disponibilità visite guidate:</i> allestimento di un’area specializzata per l’esposizione di attrezzature agricole tradizionali con adeguata segnalazione e disponibilità di visite didattiche guidate</p>	
d.6	<p><i>Accoglienza degli ospiti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - da parte del titolare o addetto almeno 8 ore/giorno - da parte del titolare o addetto per 24 ore su 24 	
d.7	<p><i>Piscina:</i> presenza di piscina in azienda</p>	
d.8	<p><i>Campo da tennis:</i> disponibilità di un campo da tennis in azienda</p>	
d.9	<p><i>Maneggio:</i> presenza di maneggio in azienda</p>	
d.10	<p><i>Organizzazione di passeggiate e trekking a cavallo:</i> (il punteggio si può sommare a quello previsto alla voce “Maneggio”)</p>	
d.11	<p><i>Percorso naturalistico didattico:</i> presenza in azienda di un percorso naturalistico didattico adeguatamente segnalato: (es. percorso botanico, paesaggistico, punto di osservazione per birdwatching, ecc.)</p>	
d.12	<p><i>Percorso sportivo:</i> allestimento di percorsi sportivi attrezzati e segnalati con istruzioni per una corretta utilizzazione</p>	
d.13	<p><i>Lago per pesca sportiva:</i></p>	

	presenza in azienda di un laghetto per la pesca sportiva	
d.14	<i>Campo bocce:</i> disponibilità di un campo per gioco delle bocce	
d.15	<i>Campo attrezzato per il tiro con l'arco:</i> disponibilità di un campo per il tiro con l'arco e delle attrezzature necessarie, comprese quelle per il mantenimento della sicurezza degli ospiti	
d.16	<i>Altre attrezzature sportive:</i> disponibilità di altre attrezzature per attività sportive all'aperto e nella natura	
d.17	<i>Biciclette e/o montain bikes:</i> disponibilità per gli ospiti di biciclette e/o montain bikes in numero non inferiore ad 1/3 del numero massimo degli ospiti	
d.18	<i>Canoa:</i> disponibilità per gli ospiti di canoe in numero non inferiore ad 1/5 del numero massimo degli ospiti	
d.19	<i>Qualifiche professionali</i> possedute dal titolare o da un suo familiare impegnato nell'attività agrituristica: <ul style="list-style-type: none"> - imprenditore a titolo principale o coltivatore diretto - corso operatore agrituristico; - enologo o sommelier; - assaggiatore di olio d'oliva; - conoscenza lingua straniera (attestato, diploma o madre lingua); - altre qualifiche (documentabili) di interesse agrituristico. 	