

1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO

1.1	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti sono collocati in un fondo di almeno 2 ha. o in borghi rurali di pregio.	3	
1.2	Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc).		
1.3	I principali edifici aziendali sono prevalentemente tradizionali del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	2	
1.4	Insempiamenti industriali e residenziali (esclusi paesi storici di pregio) con rilevante impatto paesaggistico sono ad almeno 2 km (in linea d'aria)	2.5	1
1.5	Almeno un edificio aziendale è sottoposto a vincolo storico-culturale.		
1.6	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti si trovano in zona sottoposta a vincolo naturalistico o paesaggistico.	2	
1.7	In azienda è presente un bosco/giardino/parco accessibile agli ospiti, di almeno 0,5 ettari.	0.5	
1.8	In azienda è presente un Impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare/biogas). Sono esclusi gli impianti eolici e solari che	1	
1.9	L'azienda effettua la raccolta differenziata dei rifiuti e/o dispone di un impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti.	0.5	

TOTALE SEZIONE 1 11.5 1

2. ACCOGLIENZA E GESTIONE

2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente in azienda nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica.	2	
2.2	Per almeno 12 ore al giorno è presente in azienda, o comunque facilmente reperibile, chi possa curare il ricevimento e l'assistenza degli ospiti.	2	1
2.3	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2	1
2.4	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera.	1	
2.5	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di competenza attinente la degustazione di prodotti (assaggiatore, sommelier, degustatore)	1.5	
2.6	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, cicloturistica/escursionistica e simili. l'azienda organizza almeno 10		
2.6 bis	Almeno un operatore dell'azienda possiede il titolo di Operatore agriturismo o di Operatore fattoria didattica		
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura).	0.5	
2.8	Nei sito internet dell'azienda e in ogni alloggio, disponibile carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni	1	1
2.9	Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 15 pubblicazioni).	2	1
2.10	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	1	1
2.11	L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sugli argomenti riportati in NOTA (*) . A ciascun argomento è	2	1
2.13	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	0.5	1
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo oppure da ente pubblico o equivalente		
2.15 b	L'azienda svolge attività di agricoltura sociale		

NOTA (*)

Presentazione generale dell'azienda; attività agricola ed eventuali prodotti in vendita; attrattive del territorio circostante; servizi alloggiativi e/o campeggio; somministrazione pasti; attività ricreative, didattiche e culturali; listino prezzi; carta dei servizi (regole dell'accoglienza); percorso per raggiungere l'azienda.

TOTALE SEZIONE 2 15.5 7

3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI

il requisito speciale 3.4 (dotazione di servizi igienici negli alloggi) è obbligatorio per accedere alle le categorie "tre", "quattro" e "cinque". Nel caso che l'azienda offra servizio di pernottamento solamente in spazi aperti tale obbligo non sussiste.

3.1	Almeno metà degli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1	
3.2	Tutti gli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).		
3.3	E' disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto degli alloggi.	2	1
3.4	Tutte le camere sono dotate di servizi igienici privati completi; tutti gli appartamenti dotati di almeno un servizio igienico completo ogni due camere da letto.	5	1
3.5	Almeno metà dei bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1	1
3.6	Tutti i bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).		
3.7	Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set di detersivi per la persona.	1	1
3.8	Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1	
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1	
3.10	L'ingresso degli edifici destinati all'alloggio e gli spazi esterni contigui a disposizione degli alloggi, sono illuminati per la fruizione notturna.	2	1
3.11	L'azienda prepara e serve la prima colazione.	3	1
3.12	L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili.	3	1

TOTALE SEZIONE 3 20 7

4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO (o agri-sosta-camper)

Sezione non compilata perché NON PERTINENTE con l'attività svolta

La compilazione di questa sezione tematica non è prevista in caso di area-campeggio con meno di 3 piazzole o di semplice offerta di area di sosta non attrezzata, purché descritta come tale nelle comunicazioni al pubblico

4.1	Le piazzole sono tutte prevalentemente ombreggiate.		
4.2	Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.		
4.3	La superficie di tutte le piazzole è superiore agli 60 metri quadrati.		
4.4	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso o autobloccanti		
4.5	Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue.		
4.6	Almeno metà delle piazzole è dotata di tavolo e panche.		
4.7	Nei servizi igienici è disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.		
4.8	Nei servizi igienici è disponibile almeno un wc ogni 6 ospiti		
4.9	Nei servizi igienici è disponibile almeno una doccia chiusa 12 ospiti		
4.10	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavabo per igiene personale dotato di presa di elettricità, ogni 12 ospiti		
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 12 ospiti		
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 12 ospiti		
4.13	Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.		
4.14	L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato.		

TOTALE SEZIONE 4 0 0

5. SERVIZI DI SOMMINISTRAZIONE PASTI E DEGUSTAZIONE				
5.1	Ogni sala di somministrazione pasti ospita non più di 60 persone	1	1	
5.2	Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2	1	
5.3	Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2		
5.4	L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1		
5.5	L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1		
5.6	L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1		
5.7	L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1		
5.8	L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di	1		
5.9	L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di	1		
5.10	L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci di produzione propria o di aziende locali o regionali con le quali sono stati sottoscritti accordi di fornitura	1		
5.11	L'azienda utilizza e/o somministra abitualmente almeno tre prodotti riconosciuti DOP, IGP, DOC, IGT toscani e classificati tradizionali toscani, evidenziando tale caratteristica nel menu.	2	1	
5.12	L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione.	2,5	1	
5.13	L'azienda prepara menu per celiaci.	2	1	
5.14	L'azienda prepara menu per vegetariani.	1		
5.15	L'azienda prepara menu interamente biologici.			
5.16	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.			
5.17	La sala somministrazione pasti e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili.			
5.18	L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 10 nell'anno).	2,5		
TOTALE SEZIONE 5			22	5

6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE				
6.1	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2	1	
6.2	E' disponibile un'area relax all'aperto, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato-solarium (almeno 10 mq per ospite o 200 mq complessivi).	1,5		
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.7 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.).	1		
6.4	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).			
6.5	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).			
6.6	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	2		
6.7	Sono disponibili attrezzature per il gioco dei bambini (almeno 3 fra scivolo, giostrina, bilancia, ecc.) o una piscina per bambini (anche fuori terra, minimo 15 mq).	1	1	
6.8	E' disponibile una piscina per adulti (vasca interrata, di almeno 2,5 mq per posto letto, con superficie minima di 25 mq).	2	1	
6.9	L'azienda è qualificata agriturismo-venatoria o faunistico-venatoria.			
6.10	L'azienda organizza servizi per il benessere della persona (centro-benessere, beauty farm, ecc.) basati prevalentemente sull'impiego di prodotti naturali propri o locali.	0,5		
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	1,5		
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito elenco regionale			
6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).			
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	0,5		
6.15	L'azienda ha stabilito convenzioni con operatori del territorio per la fruizione di servizi di accoglienza non disponibili al proprio interno (convenzioni documentate per almeno tre servizi; esempio: ristoranti, visite culturali guidate, escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, centri sportivi, osservazioni naturalistiche ecc.).	2	1	
TOTALE SEZIONE 6			14	4

7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA				
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche oppure è in possesso del titolo di Operatore agrituristico	1	1	
7.2	L'azienda è certificata biologica.			
7.3	In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari).			
7.4	In azienda è presente un oliveto (almeno 0,5 ettari).	1		
7.5	In azienda è presente un frutteto (almeno 0,5 ettari).			
7.6	In azienda è presente un orto (almeno 500 mq).	1		
7.7	In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino.			
7.8	In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.			
7.9	In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.			
7.10	In azienda è presente un allevamento dimostrativo di animali (almeno un capo tra bovini, equini, ovini, caprini, suini) e/o almeno 10 capi di animali da			
7.11	In azienda è presente un significativo allevamento di animali (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di			
7.12	L'azienda alleva api e produce miele.			
7.13	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della biodiversità agraria.	2		
7.14	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie)	1	1	
7.15	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria			
7.16	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri trasformati: (almeno un genere fra vino, aceto, grappa, olio, formaggi, salumi, miele e altri	3		
7.17	E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1	1	
7.18	L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".	1	1	
TOTALE SEZIONE 7			11	4

Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	52.0	16
1. contesto aziendale e paesaggistico	11,5	1
2. accoglienza e gestione	15,5	7
6. servizi ed attività ricreative	14,0	4
7. attività agricole e di produzione tipica	11,0	4
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	20,0	7
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	0,0	0
Somministrazione pasti, alim. e bevande (sezione 5, se effettuato)	22,0	5