



## COMUNE DI COLLECCHIO

Provincia di Parma

AL SUAP UNIONE PEDEMONTANA PARMENSE  
pec: [suap@postacert.unionepedemontana.pr.it](mailto:suap@postacert.unionepedemontana.pr.it)

### SEGNALAZIONE CERTIFICATA D'INIZIO ATTIVITÀ AGRITURISTICA O DI OSPITALITÀ RURALE FAMILIARE

(L. n. 96 del 20 febbraio 2006 "Disciplina dell'agriturismo", L.R. n. 4 del 31 marzo 2009 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole", D.Lgs. n. 228 del 18 maggio 2001, Deliberazione di Giunta regionale n. 987 del 11 luglio 2011 di approvazione dei criteri di attuazione della L.R. 4/2009 e Deliberazione di Giunta regionale n. 1185 del 6 agosto 2015).

Il / La sottoscritto/a \_\_\_\_\_

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

☐ cittadino appartenente all'Unione Europea ☐ cittadino non appartenente all'Unione Europea

Sesso M ☐ F ☐ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ via / piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

C.A.P. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_ e- mail \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

**in qualità di**

**titolare/legale rappresentante dell'impresa** \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_ con sede legale a

\_\_\_\_\_ via / piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

C.A.P. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_ e- mail/pec \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

☐ proprietario ☐ affittuario

dell'azienda agricola sita in Collecchio \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

### SEGNALA

Ai sensi e per gli effetti dell'art.19 della L. n. 241/1990 e successive modificazioni e integrazioni ed ai sensi dell'art. 10 della LR n. 4/2009, e in applicazione della Legge n.96/2006, **l'inizio dell'attività agrituristica/ospitalità rurale familiare, da attivarsi in data odierna in Comune di Collecchio,** loc. \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

avente insegna \_\_\_\_\_

(eventuale nome dell'azienda agrituristica)

comprendente le seguenti attività quali risultanti dal certificato relativo al rapporto di connessione rilasciato dalla Provincia di Parma

☐ **Ospitalità nell'azienda agricola in n. \_\_\_\_\_ camere, per n. \_\_\_\_\_ posti letto,**

così suddivise:

nr. \_\_\_\_\_ camere da 1 posto letto

nr. \_\_\_\_\_ camere da 2 posti letto

nr. \_\_\_\_\_ camere da 3 posti letto

nr. \_\_\_\_\_ camere da \_\_\_\_\_ posti letto

nr. \_\_\_\_\_ camere da \_\_\_\_\_ posti letto

nr. \_\_\_\_\_ alloggi da nr. \_\_\_\_\_ camere e nr. \_\_\_\_\_ posti letto

nr. \_\_\_\_\_ alloggi da nr. \_\_\_\_\_ camere e nr. \_\_\_\_\_ posti letto

☐ **Ospitalità nell'azienda agricola in spazi aperti attrezzati, corrispondenti a n. \_\_\_\_\_**

**Piazzole;**

☐ **Somministrazione nei locali dell'azienda di n. \_\_\_\_\_ pasti e bevande/ mese mese,**  
ottenuti nel rispetto delle percentuali di prodotto/materie prime previste all'art. 6 della LR n.  
4/2009

☐ **Organizzazione e degustazioni di prodotti aziendali, trasformati in prodotti enogastronomici  
ivi inclusa la mescita del vino** (per tale attività, se svolta disgiuntamente dalla preparazione pasti,  
devono essere presenti adeguati locali per la preparazione e somministrazione);

☐ **Organizzazione di attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva, nonché  
escursionistiche e di ippoturismo;**

☐ **Organizzazione di attività sociali quali**

---

*(sono escluse le attività sociali che richiedono per normativa di settore una DIA od Autorizzazione specifica)*

Ai fini di cui sopra il sottoscritto nella predetta qualità, ai sensi e per gli effetti degli art. 46 e 47 del  
DPR n. 445 del 28 dicembre 2000

#### **DICHIARA INOLTRE**

☐ di aver preso visione e di essere a conoscenza di quanto previsto dalla LR n. 4/2009 "Disciplina  
dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole", dalla Deliberazione di Giunta  
regionale n. 1693 del 02/11/2009 relativa alle disposizioni di attuazione della legge stessa e della  
Deliberazione di Giunta regionale n. 987/2011

☐ di essere iscritto all'elenco provinciale degli operatori agrituristici della Provincia di Parma  
istituito ai sensi dell'art. 30 della LR n. 4/2009, con provvedimento n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
per le seguenti attività:

e con le seguenti prescrizioni :

☐ di essere in possesso della certificazione relativa al rapporto di connessione tra attività  
agrituristica e attività agricola ai sensi degli artt. 4 e 8 della LR n. 4/2009

☐ di svolgere l'attività agrituristica attraverso l'utilizzazione della propria azienda in rapporto di  
connessione con le attività : ☐ agricole ☐ di allevamento di animali ☐ di silvicoltura

- ☐ di essere iscritto al Registro Imprese in qualità di imprenditore agricolo singolo/associato, ai sensi dell'art. 2135 del codice civile;
- ☐ di essere in possesso della certificazione di Imprenditore Agricolo Professionale (IAP) al fine di esercitare l'attività di agriturismo denominata "Ospitalità Rurale Familiare";
- ☐ che un socio o un amministratore è in possesso della certificazione di Imprenditore Agricolo Professionale (IAP) al fine di esercitare l'attività di agriturismo denominata "Ospitalità Rurale Familiare";
- ☐ di utilizzare, per le attività agrituristiche, gli edifici o parte di essi esistenti nel fondo ed allo scopo ristrutturati, censiti al foglio \_\_\_\_\_ sub \_\_\_\_\_ cat \_\_\_\_\_ particella \_\_\_\_\_;
- ☐ di essere in possesso, per i fabbricati da destinarsi ad agriturismo o a ospitalità rurale familiare, della certificazione di conformità edilizia ed agibilità o della dichiarazione di conformità di un professionista abilitato;
- ☐ di essere a conoscenza che l'attività dovrà essere svolta nel rispetto delle norme vigenti in materia urbanistica, igiene pubblica, igiene edilizia e tutela ambientale, tutela della salute nei luoghi di lavoro e sicurezza alimentare;
- ☐ di essere a conoscenza dell'obbligo di comunicare al Comune qualsiasi modifica o variazione delle attività agrituristiche svolte mediante presentazione di nuova SCIA entro quindici giorni dall'evento confermando sotto la propria responsabilità la sussistenza dei requisiti richiesti e degli adempimenti di legge;
- ☐ di essere a conoscenza dell'obbligo di comunicare, entro il 1° ottobre di ogni anno, al Comune ed alla Provincia i prezzi praticati utilizzando gli schemi approvati con le norme di attuazione della LR n. 4/2009 e che in caso di mancata comunicazione si intendono confermati i prezzi in vigore l'anno precedente;
- ☐ di essere a conoscenza dell'obbligo di presentazione alla Questura, delle apposite schede di dichiarazione relative agli ospiti che usufruiscono dell'attività ricettiva di alloggio, entro 24 ore dal loro arrivo, ai sensi dell'art.109 del T.U.L.P.S.;
- ☐ di essere a conoscenza dell'obbligo di esporre al pubblico la presente Segnalazione certificata di inizio attività nonché i prezzi praticati per ogni singola attività svolta;
- ☐ di essere a conoscenza dell'obbligo di affiggere, su targa, all'ingresso dell'azienda agriturbistica, il simbolo e la denominazione regionale di agriturismo;
- ☐ di essere a conoscenza dell'obbligo di affiggere, su targa, all'ingresso dell'azienda agriturbistica, il logo previsto all'art. 16 della LR n. 4/2009;
- ☐ di essere a conoscenza dell'obbligo di affiggere, su targa, all'ingresso dell'azienda agriturbistica, la classificazione di cui all'art.15 della LR n. 4/2009, attenendosi alle dimensioni indicate dalla Giunta regionale;
- ☐ di essere in possesso dei requisiti previsti dalla Deliberazione di Giunta regionale n. 1185 del 6 agosto 2015 ai fini della classificazione per potersi fregiare di n. \_\_\_\_\_ girasoli, come risulta da allegato;
- ☐ di essere in possesso del certificato di abitabilità/usabilità rilasciato in data \_\_\_\_\_ con prot. n. \_\_\_\_\_;
- ☐ di avere presentato al SUAP/Comune la notifica sanitaria ai fini della registrazione ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e successive modifiche in data \_\_\_\_\_ indicando gli spazi interni ed esterni destinati alla somministrazione pasti, con l'indicazione del numero dei posti tavola;

☐ che le persone addette alla preparazione e somministrazione possiedono i requisiti che richiesti dalla normativa vigente;

☐ di non aver riportato nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale, o per uno dei delitti in materia di igiene e di sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti da leggi speciali

ovvero:

☐ di aver ottenuto la riabilitazione per le condanne sopraindicate;

☐ di non essere sottoposto a misure di prevenzione ai sensi della Legge n. 1423 del 27 dicembre 1956, "Misure di prevenzione nei confronti delle persone pericolose per la sicurezza e per la pubblica moralità" e successive modificazioni, o di non essere stato dichiarato delinquente abituale;

☐ che non sussistono nei propri confronti "cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della legge 31 maggio 1965 n. 575" (antimafia).

☐ di essere in possesso dei requisiti morali previsti dall'art.6, comma 1 della Legge Regionale n. 14/2003 modificata da L.R. n. 6/2007, dall'art. 5 , commi 2 -3- 4, del D.L.vo 114/98 e dagli articoli 11, 12 e 92 del T.U.L.P.S. (Testo Unico Leggi di Pubblica Sicurezza) per l'esercizio della attività di somministrazione di alimenti e bevande

☐ che sussistono i presupposti e i requisiti prescritti dalle leggi vigenti per l'esercizio dell'attività.

Il sottoscritto è consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 (L) DPR n. 445 del 28 dicembre 2000, nonché la decadenza dai benefici prevista dall'art. 75 del medesimo DPR.

Data \_\_\_\_\_

IL/LA DICHIARANTE

---

## ALLEGATI

☐ Copia planimetria dei locali da utilizzare (progetto edilizio realizzato)

☐ Descrizione dettagliata, comprensiva di elaborati grafici, dei locali, delle attrezzature e degli spazi esterni da destinare all'attività agrituristica mettendo in evidenza le singole destinazioni dei locali, compresi quelli che non vengono utilizzati per l'attività ma rimangono ad uso esclusivo privato (per ogni locale/superficie esterna deve essere indicata destinazione, superficie utile e potenzialità di utilizzazione, ed ogni altro dato necessario all'aggiornamento dell'elenco degli operatori agrituristici; per le sale ristorazione destinate alla somministrazione pasti deve essere indicato il numero dei posti tavola massimi ammissibili) ed eventuale descrizione delle attività ricreative, culturali, sociali, didattiche, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo e del servizio di degustazione di prodotti aziendali;

☐ autodichiarazione del possesso dei requisiti per la definizione della classificazione dell'azienda agrituristica (Allegato A)

☐ Permesso di soggiorno (solo per i cittadini extracomunitari)

☐ Copia del permesso di soggiorno in corso di validità

☐ Copia della ricevuta della richiesta di rinnovo, se il permesso di soggiorno allegato scade entro 30 giorni

☐ Dichiarazione antimafia (Allegato B)

☐ Copia atto costitutivo (solo per le società non ancora iscritte alla C.C.I.A.A.)

☐ Copia documento di identità in corso di validità

### INFORMATIVA PRIVACY – D.LGS. 196/2003

L'Amministrazione Comunale informa, ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/2003, che:

- a)** il trattamento dei dati conferiti con dichiarazioni / richieste è finalizzato allo sviluppo del relativo procedimento amministrativo ed alle attività ad esso correlate;
- b)** il conferimento dei dati è obbligatorio per il corretto sviluppo dell'istruttoria e degli altri adempimenti;
- c)** il mancato conferimento di alcuni o di tutti i dati richiesti comporta l'interruzione / l'annullamento dei procedimenti amministrativi;
- d)** in relazione al procedimento ed alle attività correlate, il Comune può comunicare i dati acquisiti con le dichiarazioni / richieste ad altri Enti competenti;
- e)** il dichiarante può esercitare i diritti previsti dall'art.7 del D. Lgs. 196/2003, ovvero la modifica, l'aggiornamento e la cancellazione dei dati;
- f)** il titolare della banca dati è il Comune di Collecchio, responsabile del trattamento dei dati è il Dirigente del Settore Urbanistica-Edilizia Privata-Ambiente-Attività Produttive.

Luogo e Data

---

Firma del titolare o del legale rappresentante

---

**Schema di autodichiarazione del possesso dei requisiti per la definizione della  
classificazione dell'azienda agrituristica**

Al Comune di \_\_\_\_\_

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_

nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ residente in

comune di \_\_\_\_\_ prov. (\_\_\_\_)

via/piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_, in

qualità di rappresentante legale/titolare dell'Azienda agricola

\_\_\_\_\_ con sede legale nel

comune di \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ prov. (\_\_\_\_)

via/piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

telefono \_\_\_\_\_ CUAA impresa \_\_\_\_\_

P. I.V.A \_\_\_\_\_

AGRITURISMO \_\_\_\_\_ ubicato nel

Comune di \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ prov. (\_\_\_\_)

via/piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_,

telefono \_\_\_\_\_, email \_\_\_\_\_,

sito web \_\_\_\_\_

ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni mendaci, forma e uso di atti falsi, sotto la personale responsabilità,

**DICHIARA**

- di possedere i requisiti indicati nel "Prospetto per sezioni tematiche: requisiti e punteggi" facente parte della presente dichiarazione, come barrati;

- che a seguito della compilazione del Prospetto, l'azienda agrituristica consegue i punteggi riportati nel "Riepilogo punteggi attribuiti per sezione tematica" in virtù dei quali ottiene il

**punteggio di \_\_\_\_\_ girasoli.**

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

In fede

\_\_\_\_\_  
*firma leggibile per esteso*

## Prospetto per sezioni tematiche: requisiti e punteggi

**Nota bene:** Ad alcune condizioni fanno riferimento due o più requisiti con dimensione quantitativa crescente. Tali requisiti non sono alternativi, ma si sommano (Esempio: nel caso dei requisiti 3.1 e 3.2, se la superficie di tutte le camere da letto è superiore del 20% ai limiti minimi di legge, si sommerà il punteggio del requisito 3.1 con il punteggio del requisito 3.2)

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	<b>1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO</b>					
1.1	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti sono collocati in un fondo di almeno 2 ha, anche frazionato, o in borghi rurali di pregio.	3		<input type="checkbox"/>		
1.2	Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc); tali fonti, nel caso di strade (autostrade, urbane di scorrimento ed extraurbane principali) e ferrovie, se presenti, sono a distanza di almeno 0,5 km dal fabbricato principale destinato ad agriturismo e nel caso di aeroporto a 3 km	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
1.3	I principali edifici aziendali sono prevalentemente tradizionali del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	2		<input type="checkbox"/>		
1.4	Insedimenti industriali e residenziali (esclusi paesi storici di pregio) con rilevante impatto paesaggistico sono ad almeno 2 km (in linea d'aria) dall'azienda. Si ha rilevante impatto paesaggistico quando l'insediamento è chiaramente visibile dal fabbricato agriturismo, senza interposizione di alcun sistema di mitigazione ambientale	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
1.5	Almeno un edificio aziendale e sottoposto a vincolo storico-culturale.	0,5		<input type="checkbox"/>		
1.6	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti si trovano in zona sottoposta a vincolo naturalistico (Rete Natura 2000) o paesaggistico (zone di cui agli artt. 17, 19, 21, 23 e 25 del Piano Paesistico regionale)	2		<input type="checkbox"/>		
1.7	In azienda è presente un bosco/giardino/parco accessibile agli ospiti, di almeno 0,5 ettari.	0,5		<input type="checkbox"/>		
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 occupano una superficie di oltre 2000 mq.	0,5		<input type="checkbox"/>		
1.9	L'azienda effettua la raccolta differenziata dei rifiuti, in coerenza con le modalità previste dal locale regolamento comunale sulla gestione dei rifiuti urbani e/o dispone di un impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti.	0,5		<input type="checkbox"/>		
	<b>TOTALE SEZIONE</b>	<b>15</b>	<b>2</b>			

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	<b>2. ACCOGLIENZA E GESTIONE</b>					
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente (risiede, domicilia o dispone di un appartamento in uso esclusivo) in azienda nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica.	2				
2.2	Per almeno 12 ore al giorno e presente in azienda, o comunque facilmente reperibile, chi possa curare il ricevimento e l'assistenza degli ospiti.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.3	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.4	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra la lingua straniera.	1		<input type="checkbox"/>		
2.5	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di competenza attinente la degustazione di prodotti (assaggiatore, sommelier, degustatore diplomato, ecc.), la raccolta di funghi, frutti ed erbe selvatici, la conoscenza degli alimenti. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (degustazioni, corsi, conferenze, ecc.) connesse a tale competenza	1		<input type="checkbox"/>		
2.6	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, cicloturistica/escursionistica e simili. l'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (visite culturali, escursioni, ecc.) connesse a tale competenza.	1		<input type="checkbox"/>		
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura) per un numero di posti auto almeno pari alla meta degli alloggi.	1		<input type="checkbox"/>		
2.8	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio e disponibile la carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze. istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze.	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.9	Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 15 pubblicazioni).	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.10	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.11	L'azienda e dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti: - presentazione generale dell'azienda,	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>



	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- attività agricola ed eventuali prodotti in vendita,</li> <li>- attrattive del territorio circostante,</li> <li>- servizi alloggiativi e/o campeggio,</li> <li>- ristorazione</li> <li>- attività ricreative, didattiche e culturali,</li> <li>- listino prezzi,</li> <li>- carta dei servizi (regole dell'accoglienza)</li> <li>- percorso per raggiungere l'azienda.</li> </ul> <p>A ciascun argomento è dedicata almeno una pagina e, in ciascuna delle pagine descrittive, è pubblicata almeno una fotografia. I servizi di accoglienza sono indicati in quanto effettivamente prestati.</p>					
2.12	Il sito internet aziendale contiene informazioni dettagliate sugli argomenti indicati al punto precedente (descrizione dei singoli alloggi, dei singoli prodotti propri in vendita, delle principali specialità offerte dal ristorante, di ciascun servizio ricreativo e culturale, ecc.).	1		<input type="checkbox"/>		
2.13	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2.14	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente o risulta iscritta ad un Club d'eccellenza riconosciuto dalla Regione Emilia-Romagna ai sensi della L.R. n. 4/2009	1		<input type="checkbox"/>		
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo (di natura privata: deve essere indicata la certificazione e l'Ente responsabile del riconoscimento)	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	<b>TOTALE SEZIONE</b>	<b>23</b>	<b>8</b>			

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	<b>3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI</b>					
3.1	Almeno meta degli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1		<input type="checkbox"/>		
3.2	Tutti gli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1		<input type="checkbox"/>		
3.3	E' disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto degli alloggi	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.4	Tutte le camere sono dotate di servizi igienici privati completi (dotati di lavabo, water, bidet e doccia o vasca); tutti gli appartamenti sono dotati di almeno un servizio igienico completo ogni due camere da letto.	5	<input type="checkbox"/> (*)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.5	Almeno meta dei bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.6	Tutti i bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.7	Nei bagni sono disponibili per gli ospiti detergenti per la persona	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.8	Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante), ad uso esclusivo.	1		<input type="checkbox"/>		
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante), ad uso esclusivo.	1		<input type="checkbox"/>		
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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.11	L'azienda prepara e serve la prima colazione.	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.12	L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili.	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	<b>TOTALE SEZIONE</b>	<b>22</b>	<b>7</b>			

(\*) requisito speciale indispensabile per l'accesso in III, IV e V classe

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	<b>4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO</b>					
	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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.2	Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.3	La superficie di tutte le piazzole è superiore a 60 metri quadrati.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.4	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso	1		<input type="checkbox"/>		
4.5	Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue	1		<input type="checkbox"/>		
4.6	Almeno metà delle piazzole è dotata di tavolo e panche.	1		<input type="checkbox"/>		
4.7	Nei servizi igienici è disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.8	Nei servizi igienici sono disponibili più di due wc ogni 5 piazzole	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.9	Nei servizi igienici sono disponibili più di due docce ogni 5 piazzole	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4.10	Nei servizi igienici sono disponibili più di due lavabi per igiene personale ogni 5 piazzole.	1		<input type="checkbox"/>		
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 5 piazzole	1		<input type="checkbox"/>		
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 8 piazzole.	1		<input type="checkbox"/>		
4.13	Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.	1		<input type="checkbox"/>		
4.14	E' disponibile almeno una presa d'acqua ogni due piazzole.	1		<input type="checkbox"/>		
4.15	L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	<b>TOTALE SEZIONE</b>	<b>24</b>	<b>7</b>			

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	<b>5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE</b>					
5.1	Ogni sala di ristorazione ospita non più di 60 persone	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
5.2	Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
5.3	Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2		<input type="checkbox"/>		
5.4	L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria	1		<input type="checkbox"/>		
5.5	L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa e/o aceto di produzione propria.	1		<input type="checkbox"/>		
5.6	L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria.	1		<input type="checkbox"/>		
5.7	L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria.	1		<input type="checkbox"/>		
5.8	L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria.	1		<input type="checkbox"/>		
5.9	L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria.	1		<input type="checkbox"/>		
5.10	L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci di produzione propria.	1		<input type="checkbox"/>		
5.11	L'azienda utilizza e/o somministra abitualmente almeno tre prodotti riconosciuti DOP, IGP, DOC, IGT e classificati tradizionali, evidenziando tale caratteristica nel menu.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
5.12	L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
5.13	L'azienda prepara menu per celiaci (la preparazione deve avvenire abitualmente e non occasionalmente).	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
5.14	L'azienda prepara menu per vegetariani (la preparazione deve avvenire abitualmente e non occasionalmente).	2		<input type="checkbox"/>		
5.15	L'azienda prepara menu interamente biologici (la preparazione deve avvenire abitualmente e non occasionalmente).	1		<input type="checkbox"/>		
5.16	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri	2		<input type="checkbox"/>		
5.17	La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
5.18	L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 10 nell'anno).	2		<input type="checkbox"/>		
	<b>TOTALE SEZIONE</b>	<b>28</b>	<b>6</b>			

	<b>Requisito</b>	<b>punteggio previsto</b>	<b>requisito speciale</b>	<b>possesso del requisito</b>	<b>punteggio raggiunto</b>	<b>requisito speciale raggiunto</b>
	<b>6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE</b>					
6.1	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
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) con esclusione degli spazi riservati già considerati al requisito 3.8.	2		<input type="checkbox"/>		
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.).	0,5		<input type="checkbox"/>		
6.4	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
6.5	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2		<input type="checkbox"/>		
6.6	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	2		<input type="checkbox"/>		
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).	1,5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
6.9	L'azienda è qualificata agriturismo-coveneria o faunistico-venatoria.	0,5		<input type="checkbox"/>		
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		<input type="checkbox"/>		
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	2		<input type="checkbox"/>		
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale	1		<input type="checkbox"/>		
6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1		<input type="checkbox"/>		
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	1		<input type="checkbox"/>		
6.15	L'azienda ha stabilito convenzioni con operatori del territorio per la fruizione di	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	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.).					
	<b>TOTALE SEZIONE</b>	<b>22</b>	<b>5</b>			

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
	<b>7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA</b>					
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
7.2	L'azienda è certificata biologica per almeno il 50% della SAU.	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
7.3	In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari).	1		<input type="checkbox"/>		
7.4	In azienda è presente un oliveto (almeno 0,5 ettari).	1		<input type="checkbox"/>		
7.5	In azienda è presente un frutteto (almeno 0,5 ettari).	1		<input type="checkbox"/>		
7.6	In azienda è presente un orto (almeno 500 mq).	1		<input type="checkbox"/>		
7.7	In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino o aceto, o un frantoio visitabile.	2		<input type="checkbox"/>		
7.8	In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	2		<input type="checkbox"/>		
7.9	In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.	2		<input type="checkbox"/>		
7.10	In azienda è presente un allevamento dimostrativo di animali (almeno un UBA tra bovini, equini, ovini, caprini, suini) e/o almeno 10 capi di animali da cortile (polli, conigli, oche, ecc.).	1		<input type="checkbox"/>		
7.11	In azienda è presente un significativo allevamento di animali (almeno 20 UBA tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile).	2		<input type="checkbox"/>		
7.12	L'azienda alleva api e produce miele.	1		<input type="checkbox"/>		
7.13	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della agrobiodiversità iscritta nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie di cui all'art. 5 della L.R. n. 1 del 29 gennaio 2008.	2		<input type="checkbox"/>		
7.14	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie)	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
7.15	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria	2		<input type="checkbox"/>		
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 prodotti dell'apicoltura, conserve di ortaggi, conserve di frutta, conserve di carne/pesce).	3		<input type="checkbox"/>		
7.17	E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

	Requisito	punteggio previsto	requisito speciale	possesso del requisito	punteggio raggiunto	requisito speciale raggiunto
7.18	L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	<b>TOTALE SEZIONE</b>	<b>27</b>	<b>5</b>			



**DICHIARAZIONE ANTIMAFIA**  
**da compilare in caso di società (vedi nota allegata)**

In relazione agli elementi descritti e valendosi delle disposizioni di cui agli artt. 46 e 47 ed all'art. 3 del T.U. della normativa sulla documentazione amministrativa di cui al D.P.R. n. 445/2000, consapevole delle sanzioni previste dall'art. 76 e della decadenza dei benefici prevista dall'art. 75 del medesimo T.U. in caso di dichiarazioni false o mendaci, sotto la propria personale responsabilità, in riferimento all'istanza per : \_\_\_\_\_

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_

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

☐ cittadino appartenente all'Unione Europea    ☐ cittadino non appartenente all'Unione Europea

Sesso M ☐ F ☐

residente a \_\_\_\_\_ via/piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

in qualità di (\*) \_\_\_\_\_

della Società \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

Specificazione delle informazioni generali necessarie per lo svolgimento del procedimento Amministrativo secondo quanto previsto dall'art. 5 del D.P.R. n. 252/1998:

☐ che nei propri confronti non sussistono le cause di divieto, di decadenza o di sospensione previste dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575

*(barrare la casella e completare la dichiarazione solo in caso di società)*

☐ di essere a conoscenza che nei confronti della \_\_\_\_\_

di cui sono legale rappresentante dal \_\_\_\_\_ non sussiste alcun provvedimento giudiziario interdittivo, disposto ai sensi della legge 31 maggio 1965, n. 575

☐ che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza passata in giudicato per qualsiasi reato che incida sulla propria moralità professionale

Data \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

**L'AUTOCERTIFICAZIONE IN MATERIA ANTIMAFIA PER LE SOCIETÀ DEVE ESSERE RILASCIATA DA:**

- per le società di capitali: il legale rappresentante e gli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione; l'amministratore unico (in caso di amministratore unico);
- per le società cooperative: il legale rappresentante e gli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione;
- per i consorzi e le società consortili: ciascuno dei consorziati con una partecipazione superiore al 10 per cento, e i soci o consorziati per conto dei quali le società consortili o i consorzi operino in modo esclusivo nei confronti della pubblica amministrazione;
- per le società in nome collettivo o società di fatto: tutti i soci;
- per le società in accomandita semplice: i soci accomandatari.