

Decreto del Presidente della Giunta regionale 15 maggio 2017, n. 9/R.

Regolamento regionale recante: “Caratteristiche e modalità di gestione delle aziende alberghiere nonché requisiti tecnico-edilizi ed igienico-sanitari occorrenti al loro funzionamento. (Articolo 8 della legge regionale 11 marzo 2015, n. 3)”.

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

Visto l’articolo 121 della Costituzione (come modificato dalla legge costituzionale 22 novembre 1999, n. 1);

Visti gli articoli 27 e 51 dello Statuto della Regione Piemonte;

Vista la legge regionale 11 marzo 2015, n. 3;

Vista la deliberazione della Giunta regionale n. 20-5048 del 15 maggio 2017

E M A N A

il seguente regolamento

REGOLAMENTO REGIONALE RECANTE: “CARATTERISTICHE E MODALITÀ DI GESTIONE DELLE AZIENDE ALBERGHIERE NONCHÉ REQUISITI TECNICO-EDILIZI ED IGIENICO-SANITARI OCCORRENTI AL LORO FUNZIONAMENTO. (ARTICOLO 8 DELLA LEGGE REGIONALE 11 MARZO 2015, N. 3)”.

SOMMARIO

CAPO I – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1. (Oggetto)

Art. 2. (Definizioni, caratteristiche e capacità ricettiva)

Art. 3. (Dipendenze)

Art. 4. (Periodi di apertura)

Art. 5. (Destinazione degli immobili, idoneità e accessibilità dei locali)

Art. 6. (Criteri di ubicazione ed utilizzo degli immobili dell’albergo diffuso)

Art. 7. (Attività e servizi aggiuntivi e complementari)

Art. 8. (Classificazione)

Art. 9. (Riserva di denominazione, segni distintivi, pubblicità e obblighi informativi)

Art. 10. (Preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande)

CAPO II – DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

Art. 11. (Caratteristiche dei servizi turistici offerti per la denominazione aggiuntiva di “posto tappa”)

Art. 12. (Disposizioni transitorie)

Art. 13. (Disposizioni finali)

Art. 14. (Entrata in vigore)

ALLEGATO A – REQUISITI TECNICI ED IGIENICO-SANITARI DELLE AZIENDE ALBERGHIERE

Art. 1. (Superfici delle camere da letto)

Art. 2. (Superfici degli appartamenti)

- Art. 3. (Superfici dei bagni privati nelle camere e negli appartamenti)
- Art. 4. (Altezza e volume)
- Art. 5. (Soppalchi)
- Art. 6. (Posti di cottura)
- Art. 7. (Servizi igienico-sanitari)
- Art. 8. (Spazi e locali destinati alle cure e al benessere)
- Art. 9. (Piscine)
- Art. 10. (Prescrizioni anti-legionellosi)

ALLEGATO B – STANDARDS QUALITATIVI MINIMI PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE ALBERGHIERE DISTINTI PER CLASSE

AVVERTENZE

SEZIONE I – ALBERGHI

SEZIONE II – RESIDENZE TURISTICHE ALBERGHIERE

SEZIONE III – ALBERGHI DIFFUSI

ALLEGATO C – INFORMAZIONI SULL'ACCESSIBILITA' DELLE STRUTTURE ALBERGHIERE

ALLEGATO D – SIMBOLOGIA GRAFICA PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE ALBERGHIERE NELLA REGIONE PIEMONTE

SEZIONE I – LOGHI IDENTIFICATIVI DELLE AZIENDE ALBERGHIERE

SEZIONE II – CONCESSIONE D'USO DEL LOGO DISTINTIVO DEGLI ALBERGHI DIFFUSI

SEZIONE III – MODELLO AD

CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1. (*Oggetto*)

1. Il presente regolamento, in attuazione dell'articolo 8 della legge regionale 11 marzo 2015, n. 3 (Disposizioni regionali in materia di semplificazione), disciplina le caratteristiche funzionali e gestionali nonché i requisiti tecnico-edilizi ed igienico-sanitari, il livello di classificazione e i segni distintivi o loghi delle aziende alberghiere.
2. Le disposizioni del presente regolamento non si applicano alla tipologia alberghiera denominata "condhotel".

Art. 2. (*Definizioni, caratteristiche e capacità ricettiva*)

1. Le aziende alberghiere di cui all'articolo 5 della l.r. 3/2015 sono strutture organizzate per fornire al pubblico, con gestione imprenditoriale in capo ad un unico soggetto giuridico, pernottamento in almeno sette camere, anche comunicanti, o sette appartamenti, altri servizi accessori e complementari ed eventuali servizi di bar e ristorante. Sono escluse dal conteggio le dipendenze di cui all'articolo 3, con o senza servizio autonomo di cucina.
2. La gestione si considera unitaria anche se la fornitura dei servizi alberghieri é affidata ad altri soggetti, secondo le modalità contrattuali in uso nel settore privatistico, in possesso di regolare titolo abilitativo per l'attività svolta, fermo restando in capo al gestore principale la responsabilità e la qualità dei servizi offerti dalla struttura alberghiera.
3. Le aziende alberghiere si distinguono in:

a) "alberghi" se offrono alloggio prevalentemente in camere;

b) "residenze turistico-alberghiere" (RTA) se offrono alloggio prevalentemente in appartamenti dotati di servizio autonomo di cucina.

4. In caso di parità tra numero di camere e appartamenti in una stessa struttura, la denominazione come albergo o come RTA è determinata in base agli standards qualitativi di classificazione prevalenti per l'una o l'altra tipologia, così come previsti nelle specifiche sezioni dell'allegato B) del presente regolamento.

5. Il numero minimo delle camere o degli appartamenti previsto al comma 1 è ridotto a cinque per le aziende denominate "alberghi diffusi" localizzate nei comuni classificati montani, collinari e collinari depressi, ai sensi dei provvedimenti del settore regionale competente in materia. E' fatto, comunque salvo il rispetto del limite percentuale del numero degli appartamenti, rispetto al numero delle camere, stabilito all'articolo 7, comma 4, della l.r. 3/2015.

6. I locali delle strutture alberghiere destinati al pernottamento, rispondono alle seguenti definizioni:

a) camera: locale composto da un vano allestito con uno o più posti letto e dotato di un bagno privato o comune;

b) suite: locale composto da uno o più vani, con due o più posti letto, nonché da una parte allestita a soggiorno e/o salotto e da almeno un bagno privato e può assumere ulteriori denominazioni commerciali che definiscono il tipo di servizio offerto e le caratteristiche del locale;

c) appartamento: locale dotato di servizio autonomo di cucina e almeno un bagno privato, composto da almeno una camera ed un vano destinato a soggiorno, oppure da almeno una camera destinata in parte anche ad uso soggiorno.

Art. 3.

(Dipendenze)

1. Fatte salve le ipotesi di villaggio albergo e di albergo diffuso previste dall'articolo 6, comma 1, lettere b) ed f) della l.r. 3/2015, costituiscono dipendenze della casa madre:

a) le parti della casa madre con ingresso autonomo;

b) gli stabili a destinazione turistico-ricettiva, diversi dalla casa madre e ubicati in uno stesso comune, a non più di duecento metri dalla sede principale, ovvero ad una distanza superiore, qualora ubicati all'interno di un'area recintata su cui insiste la struttura principale. La distanza massima tra gli stabili è calcolata misurando il percorso pedonale che collega i rispettivi ingressi principali; è consentita una tolleranza sulla distanza degli stabili in misura non superiore al 10%.

2. Per casa madre si intende lo stabile dove sono allocati i servizi di ricevimento, portineria e gli altri servizi centralizzati di cui si avvalgono gli ospiti, ivi compreso il servizio di prima colazione.

3. Il numero delle camere o degli appartamenti delle dipendenze può anche essere inferiore al numero minimo di sette unità previsto per la casa madre.

4. Nei casi di cui al comma 1, è garantito il mantenimento dell'unitarietà della gestione, di utilizzo agevole dei servizi e della sorveglianza dei locali.

5. La possibilità che la sistemazione alberghiera sia effettuata in luoghi diversi dalla casa madre, è efficacemente pubblicizzata.

Art. 4.

(Periodi di apertura)

1. L'attività alberghiera può essere esercitata:

a) con apertura annuale, per un periodo di attività non inferiore a duecentosettanta giorni, anche non consecutivi, nell'arco dell'anno solare;

b) con apertura stagionale, per un periodo di attività non inferiore a novanta giorni, anche non consecutivi, nell'arco dell'anno solare.

2. Il periodo di sospensione dell'attività, comprensivo della proroga di cui all'articolo 10, comma 6, della l.r. 3/2015, può essere usufruito nell'arco temporale di un quinquennio, ciclicamente rinnovabile.

Art. 5.

(Destinazione degli immobili, idoneità e accessibilità dei locali)

1. Gli immobili dove è esercitata l'attività alberghiera presentano destinazione turistico-ricettiva, nel rispetto degli strumenti di pianificazione urbanistica territoriale.
2. Gli immobili convertiti in albergo diffuso, se non ricadono in aree in cui è ammessa dagli strumenti di pianificazione urbanistica la destinazione turistico-ricettiva, possono mantenere la destinazione d'uso residenziale, fatta eccezione per lo stabile principale destinato ad accogliere i servizi di uso comune di cui all'articolo 6, comma 3 e fatta salva la disposizione di cui al comma 1 del medesimo articolo.
3. I locali destinati all'esercizio alberghiero, sono conformi alle norme:
 - a) tecnico-edilizie ed igienico-sanitarie di cui all'allegato A del presente regolamento;
 - b) in materia di sicurezza, idoneità dei locali e prevenzione incendi;
 - c) in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche, fatte salve eventuali deroghe stabilite dai regolamenti edilizi comunali o per casi di comprovate impossibilità tecnico-strutturali.
4. In relazione al comma 3, lettera a), le deroghe previste dagli articoli 1, 2 e 4 dell'allegato A) per le strutture ubicate nei territori di comuni classificati montani, sono applicabili, esclusivamente per gli alberghi diffusi, anche nei comuni classificati collinari e collinari depressi
5. In relazione al comma 3, lettera c), per le persone diversamente abili sono comunque assicurati:
 - a) almeno un servizio igienico accessibile, di pertinenza delle aree e degli spazi di uso comune o in prossimità degli stessi, con wc distinto per sesso;
 - b) apposite rampe, o soluzioni equipollenti, per l'accesso agli spazi comuni;
 - c) un bagno ed una camera appositamente attrezzati ogni venti camere o appartamenti, nel rispetto del decreto del Ministero dei lavori pubblici 14 giugno 1989, n. 236 (Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche).
6. I fabbricati che ospitano gli alberghi diffusi, i villaggi albergo e le dipendenze alberghiere rispettano le disposizioni vigenti in materia di accessibilità, visitabilità e adattabilità, al fine di garantire alle persone con ridotta o impedita capacità motoria la fruizione, in condizioni di sicurezza e di autonomia, degli spazi e delle attrezzature sia all'interno delle unità abitative sia nelle zone di relazione.
7. Per gli alberghi diffusi, in caso di unità abitative raggiungibili nel raggio di duecento metri, sono predisposti percorsi di accesso alla struttura alberghiera principale o idonei servizi di navetta in caso di unità abitative raggiungibili con una maggiore distanza.
8. L'esercizio di albergo diffuso è finalizzato soprattutto al recupero del patrimonio edilizio esistente garantendo la continuità storica, sociale e culturale del tessuto urbanistico in cui la struttura è collocata, nonché il rispetto dello stile architettonico e decorativo originario. Sono, comunque, fatte salve eventuali deroghe stabilite dai regolamenti edilizi comunali ai fini della conservazione della tipologia di edificio oggetto di intervento.

Art. 6.

(Criteri di ubicazione ed utilizzo degli immobili dell'albergo diffuso)

1. L'albergo diffuso, di cui all'articolo 6, comma 1, lettera f), della l.r. 3/2015, è localizzato in borghi, nuclei e centri storici del territorio piemontese, all'interno di un medesimo comune espressione di tradizione, autenticità e cultura dei luoghi; può essere inserito in un aggregato urbano dove sono insediate anche attività commerciali, artigianali, enogastronomiche e servizi di pubblica utilità. In particolare, la localizzazione della struttura alberghiera è consentita:

a) in comuni con popolazione inferiore a cinquemila abitanti o in frazioni di comuni con popolazione superiore a cinquemila abitanti: in tal caso, fatta eccezione per l'edificio principale, le unità immobiliari diffuse possono conservare la destinazione urbanistica residenziale;

b) in comuni con popolazione superiore a cinquemila abitanti: in tal caso, anche le unità immobiliari diffuse presentano la destinazione urbanistica turistico-ricettiva.

2. Ai fini della localizzazione di cui al comma 1, il centro storico coincide con la zona censuaria di tipo "A" o ad essa assimilabile ai sensi del decreto interministeriale 2 aprile 1968, n. 1444 (Limiti inderogabili di densità edilizia, di altezza, di distanza fra i fabbricati e rapporti massimi tra gli spazi destinati agli insediamenti residenziali e produttivi e spazi pubblici o riservati alle attività collettive, al verde pubblico o a parcheggi, da osservare ai fini della formazione dei nuovi strumenti urbanistici o della revisione di quelli esistenti, ai sensi dell'articolo 17 della legge 6 agosto 1967, n. 765).

3. L'albergo diffuso è caratterizzato dalla centralizzazione in un unico stabile dell'ufficio di ricevimento e delle sale di uso comune, ivi compresa la sala colazione e l'eventuale sala apposita del ristorante, e dalla dislocazione delle camere o degli appartamenti in uno o più stabili separati nel medesimo comune, purché distanti non oltre mille metri dall'edificio principale. E' fatto obbligo al titolare di dare opportuna informativa alla clientela circa la reale distanza delle camere e degli appartamenti diffusi sul territorio rispetto all'edificio principale.

4. La distanza massima tra gli stabili di cui al comma 3 è calcolata misurando il percorso pedonale che collega i rispettivi ingressi principali.

Art. 7.

(Attività e servizi aggiuntivi e complementari)

1. L'accoglienza e l'ospitalità di animali al seguito della clientela é consentito nel rispetto delle prescrizioni dei regolamenti comunali, qualora esistenti; gli animali sono custoditi dai proprietari in modo da non arrecare molestie o danni alle persone o alle cose.

2. Le aziende alberghiere possono fornire alla propria clientela, nel rispetto delle vigenti normative di settore, prodotti e servizi accessori quali la vendita di titoli di trasporto pubblico locale e di ingresso in stabilimenti termali e balneari, biglietti per attrazioni, manifestazioni ed eventi, prodotti enogastronomici, commerciali e artigianali, nonché servizi di accompagnamento.

3. Le aziende alberghiere che offrono servizi e attività dedicate alla cura, al benessere e alla salute del corpo, finalizzate in via esclusiva a garantire un più elevato livello di comfort e di relax agli ospiti alloggiati, quali fitness, terapie e trattamenti mirati al benessere psico-fisico, utilizzano idonei spazi e locali, nel rispetto delle vigenti norme tecniche ed igienico-sanitarie nonché dei requisiti di cui all'allegato A del presente regolamento.

4. Le attività di cui al comma 3 possono essere rivolte anche alle persone non alloggiate, nel rispetto delle norme che disciplinano l'avvio e l'esercizio delle relative attività.

5. Le aziende alberghiere che forniscono i servizi di cui al comma 3 rientrano nella tipologia di cui all'articolo 6, comma 1, lettera e) della l.r. 3/2015 e possono aggiungere, alla propria, la denominazione "centro benessere", se si avvalgono di strutture e servizi minimi della classe tre stelle, per gli alberghi, e quattro stelle, per gli alberghi diffusi.

6. Le attività e i servizi di cui al presente articolo rilevano ai fini della classificazione di cui all'articolo 8.

Art. 8.
(*Classificazione*)

1. Il livello di classificazione delle aziende alberghiere è assegnato sulla base degli standards qualitativi minimi di cui all'allegato B al presente regolamento, riferibili alla prestazione e alla qualità dei servizi, nonché alle dotazioni e alle attrezzature degli alberghi e delle RTA.
2. La classificazione delle aziende alberghiere fornisce al pubblico indicazioni di massima del livello di comfort, della varietà e qualità dei servizi nonché del contesto ambientale che ciascuna struttura è in grado di offrire, attraverso l'attribuzione di categorie a stelle, espresse da un numero variabile crescente da 1 a 5, più una categoria lusso, per gli alberghi e da 2 a 4 per le RTA.
3. L'obbligatorietà dei requisiti richiesti per gli alberghi e per le RTA, ai fini della classificazione, permane, per quanto compatibile, per gli alberghi diffusi.
4. Le dipendenze delle aziende alberghiere sono classificate, di norma, nella categoria inferiore a quella attribuita alla casa madre; in tal caso, ai fini dell'individuazione delle dimensioni dei locali comuni della casa madre, non si tiene conto del numero delle camere o degli appartamenti della dipendenza. Se la dipendenza, in funzione delle attrezzature e dell'arredamento, offre alla clientela il medesimo trattamento nonché i servizi della casa madre, può essere ad essa attribuita la stessa categoria della casa madre; in tal caso, il numero delle camere o degli appartamenti della dipendenza concorrerà a determinare le dimensioni dei locali comuni della casa madre.
5. In nessun caso alle dipendenze può essere attribuita una classificazione superiore a quella della casa madre.
6. Il livello di classificazione attribuito agli alberghi diffusi è affisso esclusivamente all'edificio della casa madre; le diverse unità immobiliari dislocate sul territorio facenti parte dell'albergo diffuso concorrono, ai fini della classificazione, in relazione alle caratteristiche, alle dotazioni e alla loro distanza dalla casa madre.
7. La procedura di classificazione prevede un'autodichiarazione della classe che l'azienda stessa si attribuisce attraverso la compilazione di un'apposita modulistica da allegare alla segnalazione certificata di inizio attività (SCIA).

Art. 9.
(*Riserva di denominazione, segni distintivi, pubblicità e obblighi informativi*)

1. L'uso delle tipologie alberghiere, di cui all'articolo 6 della l.r. 3/2015, nella ragione o denominazione sociale, è riservato esclusivamente a titolari o gestori di aziende alberghiere; ogni forma di comunicazione al pubblico, anche telematica, di denominazioni e locuzioni, anche in lingua straniera, non deve indurre confusione sulla tipologia dell'attività esercitata.
2. La denominazione di ciascuna azienda alberghiera:
 - a) indica la tipologia di appartenenza di cui all'articolo 6 della l.r. 3/2015 e un nome di fantasia;
 - b) può utilizzare, in aggiunta, la dizione di "ecoalbergo" o "albergo storico" quando le strutture presentano, rispettivamente, i requisiti previsti per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica al servizio della ricettività turistica (Ecolabel) o è esercitata al suo interno l'attività da almeno cinquanta anni, con la stessa denominazione e nello stesso immobile o da almeno ottanta anni nello stesso immobile, se è stata modificata la denominazione;
 - c) fatta eccezione per le aziende alberghiere esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, non può essere uguale a quella di altre strutture ricettive alberghiere, ovvero di altre tipologie ricettive dello stesso comune o dei comuni confinanti se si tratta di due aziende contigue;
3. Se il comune territorialmente competente accerta, anche su istanza di titolari delle strutture ricettive interessati, la presenza di una o più denominazioni uguali, ingiunge con atto motivato la

modifica della denominazione alla struttura che ha violato il comma 2. Trascorsi sessanta giorni dalla notifica del provvedimento di ingiunzione senza alcun riscontro circa la modifica della denominazione da parte della struttura interessata, il comune provvede all'applicazione della sanzione amministrativa di cui all'articolo 13, comma 9 della l.r. 3/2015.

4. Le aziende alberghiere sono tenute ad esporre il segno distintivo della classe assegnata, sulla base delle caratteristiche di cui all'allegato D:

a) sulla facciata principale, ed in modo ben visibile all'esterno, nell'insegna provvista di illuminazione notturna e recante l'esatta denominazione della struttura ricettiva alberghiera;

b) in caso di mancata indicazione nell'insegna, su una targa recante la denominazione della struttura, la tipologia di appartenenza nonché le stelle, nel numero corrispondente alla classificazione vigente.

5. Le aziende alberghiere che si avvalgono della denominazione aggiuntiva di "posto tappa" ai sensi dell'articolo 6, comma 3 bis, della l.r. 3/2015, come inserito dall'articolo 5, comma 2, della legge regionale 25 ottobre 2016, n. 19 "Disposizioni di riordino e razionalizzazione dell'ordinamento regionale", sono tenute ad utilizzare ed esporre il proprio logo identificativo secondo le modalità e caratteristiche tecniche di cui all'allegato E del presente regolamento.

6. La tipologia di appartenenza e il numero di stelle corrispondenti al livello di classificazione attribuito alla struttura, sono indicati sulla carta intestata, sul materiale promozionale, nonché sull'eventuale sito web dell'azienda.

7. All'interno di ogni struttura sono esposte in modo ben visibile:

a) la copia dell'autorizzazione, o della DIA, ove ancora esistenti, ovvero della SCIA, corredata della ricevuta dell'avvenuta trasmissione al SUAP, all'interno della zona ricevimento degli ospiti;

b) la tabella e il cartellino concernente i prezzi secondo le prescrizioni indicate all'articolo 3 della legge regionale 23 febbraio 1995, n. 22 (Norme sulla pubblicità dei prezzi e delle caratteristiche degli alberghi e delle altre strutture turistico-ricettive).

Art. 10.

(Preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande)

1. Il servizio di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande eventualmente offerto alle persone alloggiate, ai loro ospiti e a coloro che sono ospitati nella struttura ricettiva in occasione di manifestazioni e convegni, rispetta i criteri previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente in materia. I requisiti generali e specifici in materia di igiene dei prodotti alimentari sono quelli previsti dal regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, dal decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 (Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) e dal regolamento regionale 3 marzo 2008 n. 2/R (Nuove norme per la disciplina della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, relativamente all'attività di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale).

2. Le attività di preparazione, ai fini della somministrazione di alimenti e bevande, nonché di mera somministrazione, nel rispetto dei requisiti di cui al comma 1, sono soggette all'obbligo di notifica ai sensi dell'articolo 6 del regolamento CE 852/2004 e dei provvedimenti del settore regionale competente in materia.

3. I titolari di albergo diffuso che provvedono alla preparazione e alla somministrazione di alimenti e bevande utilizzano, prevalentemente, prodotti tipici espressioni della cultura enogastronomica regionale.

4. Nell'albergo diffuso sono consentite l'esposizione e la vendita di prodotti tipici agroalimentari e artigianali, unicamente di origine locale nel rispetto della normativa vigente.

5. E' consentito l'utilizzo di spazi o aree esterne dedicate per attività di somministrazione in modalità "catering" e "banqueting" secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

Art. 11.

(Caratteristiche dei servizi turistici offerti per la denominazione aggiuntiva di “posto tappa”)

1. Le caratteristiche dei servizi turistici offerti dalle aziende alberghiere che si avvalgono della denominazione aggiuntiva “posto tappa” ai sensi dell’articolo 6, comma 3 bis, della l.r. 3/2015, come inserito dall’articolo 5, comma 2, della legge regionale 25 ottobre 2016, n. 19 "Disposizioni di riordino e razionalizzazione dell'ordinamento regionale", soddisfano le seguenti condizioni:

a) sono ubicate nelle località costituenti tappa di un itinerario, e comunque lungo il tracciato percorribile in non oltre trenta minuti di cammino dall’itinerario stesso;

b) sono parte di una rete di strutture ricettive alberghiere costituite in forma associativa per la gestione del servizio di “posto tappa” o di altri servizi connessi alla frequentazione di un itinerario riconosciuto come tale dalla Regione Piemonte ai sensi della legge regionale 18 febbraio 2010, n. 12 (Recupero e valorizzazione del patrimonio escursionistico del Piemonte) e dal relativo regolamento di attuazione;

c) si avvalgono di personale addetto al ricevimento, portineria-informazioni che parla e comprende a livello scolastico almeno una lingua ufficiale dell’Unione europea, oltre alla lingua italiana, e detiene una conoscenza adeguata degli aspetti geografici locali, con particolare riguardo allo sviluppo, alle caratteristiche dell’itinerario e, per quanto possibile, alle condizioni di percorribilità;

d) riservano nell’ambito della propria disponibilità ricettiva un numero minimo di posti letto tale da garantire, anche attraverso la rete di cui alla lettera b), ospitalità per non più di due notti agli escursionisti.

2. Le strutture alberghiere di cui al comma 1 garantiscono agli escursionisti:

a) un trattamento minimo di ristoro anche fuori dagli orari previsti per la somministrazione dei pasti; all’interno della struttura è altresì consentito il consumo di pasti freddi preparati autonomamente dall’escursionista;

b) un servizio, anche non assistito, di prima colazione;

c) un servizio di ricovero ed eventuale manutenzione di biciclette in caso di fruizione cicloturistica dell’itinerario;

d) materiale informativo in varie lingue relativo all’itinerario in generale e alle attrattive della località.

CAPO II

DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

Art. 12.

(Disposizioni transitorie)

1. Le strutture ricettive alberghiere, già esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, si adeguano ai requisiti di cui all’articolo 5, comma 3, lettere a) e c) e ai requisiti strutturali di classificazione di cui all’allegato B, in caso di interventi edilizi rientranti nella fattispecie di cui all’articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia edilizia), ad eccezione degli interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e di restauro e risanamento conservativo, e comunque limitatamente alle porzioni di edificio oggetto di intervento. Le prescrizioni di cui all’articolo 5, comma 3, lettera b) si applicano, indistintamente, a tutte le aziende alberghiere e secondo gli adempimenti amministrativi previsti dalla normativa in materia vigente.

2. Per le strutture ricettive alberghiere classificate fino a 3 stelle, già esistenti alla data di entrata in vigore della legge regionale 30 settembre 2002, n. 22 (Potenziamento della capacità turistica

extralberghiera. Modifiche ed integrazioni alle leggi regionali 15 aprile 1985, n. 31, 14 luglio 1988, n. 34 e 8 luglio 1999, n. 18), è consentita una riduzione della superficie delle camere ad un posto letto e delle camere a due o più posti letto, in deroga all'articolo 1 dell'allegato A), fino al venticinque per cento; per quelle classificate a 4 o più stelle la riduzione in percentuale è consentita fino al venti per cento.

3. Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento non trova più applicazione la deliberazione della Giunta regionale 21 maggio 2014, n. 74-7665 (L.r. 12 agosto 2013, n. 17, art. 26. Approvazione dei requisiti tecnico-edilizi ed igienico-sanitari, caratteristiche e modalità di gestione dell'albergo diffuso).

Art. 13.

(Disposizioni finali)

1. Per le violazioni al presente regolamento si applica l'articolo 13, comma 9, della l.r. 3/2015.
2. L'aggiornamento degli allegati, in considerazione del loro contenuto tecnico, è effettuato dalla struttura regionale competente in materia con apposita determinazione dirigenziale, anche sulla base degli adeguamenti tecnici imposti dalle normative comunitarie, statali e regionali.

Art. 14.

(Entrata in vigore)

1. Il presente regolamento è dichiarato urgente ai sensi dell'articolo 27 dello Statuto ed entra in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte.

Il presente regolamento sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione.
E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare.

Torino, addì 15 maggio 2017

Sergio Chiamparino

REQUISITI TECNICI ED IGIENICO-SANITARI DELLE AZIENDE ALBERGHIERE

Art. 1.

(Superfici delle camere da letto)

1. Le camere da letto delle aziende alberghiere hanno una superficie minima, comprensiva di ogni altro ambiente accessorio e/o di servizio, al netto dei bagni, di metri quadrati 8 se con un posto letto e di metri quadrati 14 se con due posti letto. Per ogni posto letto in più la superficie minima delle camere a due posti letto è aumentata di metri quadrati 6.
2. Per le strutture presenti sul territorio di comuni classificati montani sulla base dei provvedimenti del settore regionale competente in materia, le superfici minime di cui al comma 1 sono ridotte a metri quadrati 12, per le camere con due posti letto; per ogni posto letto in più la superficie minima delle camere a due posti letto è aumentata di metri quadrati 4 e a ciascun letto base può essere sovrapposto un altro letto, purché sia garantita in ogni camera una cubatura minima non inferiore a metri cubi 8 per posto letto ed un rapporto illuminometrico non inferiore ad un dodicesimo della superficie del pavimento, ovvero una cubatura minima non inferiore a metri cubi 6 per posto letto ed un rapporto illuminometrico non inferiore a quello previsto dal regolamento igienico-edilizio comunale.
3. Ciascuna camera non può essere dotata di più di quattro posti letto; in caso di camere comunicanti, valgono, per ciascuna di esse, i medesimi requisiti dimensionali di cui ai commi 1 e 2.
4. E' consentito aggiungere nella camera, in via temporanea e solo su richiesta del cliente, un ulteriore posto letto a favore di soggetti minori nonché di soggetti accompagnatori di clienti bisognosi di assistenza, in deroga ai limiti dimensionali di cui ai commi 1, 2 e 3, con obbligo di ripristino alla partenza del cliente del numero di posti letto consentito.
5. Il singolo posto letto si considera tale anche se il letto fornito dalla struttura alberghiera è ad una piazza o piazza superiore, fermo restando il rispetto del rapporto numerico ospiti/posti letto massimo consentito nel locale medesimo.

Art. 2.

(Superfici degli appartamenti)

1. Gli appartamenti composti da monolocale attrezzato per il pernottamento e per il soggiorno-pranzo-cucina hanno una superficie minima, comprensiva di ogni altro ambiente accessorio e/o di servizio, al netto dei bagni, di metri quadrati 12 se con un posto letto e di metri quadrati 18 se con due posti letto; per ogni posto letto in più la superficie minima del locale è aumentata di metri quadrati 6.
2. Per le strutture presenti sul territorio di comuni classificati montani ai sensi dei provvedimenti del settore regionale competente in materia, le superfici minime degli appartamenti di cui al comma 1 sono ridotte a metri quadrati 10 per le unità con un posto letto, ed a metri quadrati 16 per quelle con due posti letto; per ogni posto letto in più la superficie è aumentata di metri quadrati 6.
3. Ciascun appartamento composto da monolocale non può avere più di quattro posti letto.
4. Gli appartamenti composti da locale soggiorno-pranzo-cucina e da una o più camere da letto hanno le seguenti superfici minime comprensive di ogni altro ambiente accessorio e/o di servizio, al netto dei bagni:
 - a) locale soggiorno-pranzo-cucina senza posti letto: metri quadrati 8, cui sono aggiunti metri quadrati 1 per ogni posto letto collocato nelle camere da letto, eccedente i primi due;

b) locale soggiorno-pranzo-cucina con posti letto: metri quadrati 13 se con un posto letto, metri quadrati 20 se con due posti letto e metri quadrati 27 se con tre posti letto, cui sono aggiunti metri quadrati 1 per ogni posto letto collocato nelle camere da letto;

c) camere da letto: metri quadrati 8, cui sono aggiunti metri quadrati 6 per ogni posto letto, fino ad un massimo di quattro posti letto.

5. Per le strutture ubicate sul territorio di comuni classificati montani le superfici di cui al comma 4 sono ridotte come di seguito:

a) locale soggiorno-pranzo-cucina con posti letto: metri quadrati 11 se con un posto letto, metri quadrati 16 se con due posti letto, metri quadrati 21 se con tre posti letto, cui sono aggiunti metri quadrati 1 per ogni posto letto collocato nelle camere da letto;

b) camere da letto: metri quadrati 8, cui sono aggiunti metri quadrati 4 per ogni letto, fino ad un massimo di quattro posti letto.

Art. 3.

(Superfici dei bagni privati nelle camere e negli appartamenti)

1. Nelle camere e negli appartamenti, i bagni privati completi delle dotazioni previste nei relativi allegati di classificazione del presente regolamento, hanno una superficie minima di metri quadrati 3.

Art. 4.

(Altezza e volume)

1. L'altezza minima delle camere da letto e degli appartamenti a destinazione urbanistica residenziale è quella prevista dalle norme e dai regolamenti igienico-edilizi comunali.

2. Per le strutture ricettive ubicate in immobili a destinazione urbanistica turistico-ricettiva, é garantita un'altezza minima interna dei locali di metri 2,70, riducibile a metri 2,40 per i vani accessori.

3. Tenuto conto delle condizioni climatiche e delle tipologie edilizie locali, per le aziende alberghiere presenti sul territorio di comuni classificati montani sulla base dei provvedimenti del settore regionale competente in materia, può essere consentita una riduzione dell'altezza minima dei locali abitabili a metri 2,55, ulteriormente riducibili a metri 2,40 per le strutture esistenti.

4. In caso di locali realizzati a seguito di interventi di recupero dei sottotetti, le aziende alberghiere garantiscono le altezze medie e minime interne secondo la normativa vigente in materia.

5. E' consentito il mantenimento di altezze inferiori a quelle stabilite dal presente articolo in presenza di locali già dichiarati agibili e abitabili, se le caratteristiche dell'immobile non consentono il raggiungimento di tali altezze, ovvero, quando l'edificio presenta caratteristiche tipologiche o estetiche specifiche del luogo e meritevoli di conservazione purché il progetto preveda la realizzazione o attesti l'esistenza di condizioni atte a garantire comunque, in relazione alla destinazione d'uso, al numero degli occupanti e ad ogni altra circostanza, idonee condizioni igienico-sanitarie dell'immobile, ottenibili prevedendo una maggiore superficie dell'unità immobiliare e dei locali utilizzabili.

6. Il volume minimo delle camere da letto e dei locali soggiorno-pranzo-cucina è determinato dal prodotto tra superfici e altezze minime previste dal presente regolamento.

Art. 5.

(Soppalchi)

1. In caso di unità realizzata su due livelli, mediante soppalco, sono rispettate le seguenti condizioni:

a) l'altezza minima di ognuno dei due vani, compresi i bagni e gli ambienti accessori e di servizio

non é inferiore a quanto previsto dal vigente regolamento edilizio tipo, ovvero dal regolamento edilizio comunale localmente adottato;

b) la superficie netta del soppalco, rispetto al vano in cui esso è ricavato, non é superiore a quanto previsto dal vigente regolamento edilizio tipo, ovvero dal regolamento edilizio comunale localmente adottato.

Art. 6.
(Posti di cottura)

1. Il posto di cottura, annesso al locale soggiorno-pranzo degli appartamenti privi di apposito locale cucina, comunica con lo stesso ed è munito di adeguato impianto di aspirazione nel rispetto delle norme previste dal regolamento igienico-edilizio comunale e dalla normativa europea UNI vigenti in materia.

2. Le pareti dei posti di cottura sono rivestite fino a metri 2 di altezza con materiale lavabile ed impermeabile. Nel caso di presenza di arredi fissi il rivestimento può avere sviluppo compreso tra base e pensili.

Art. 7.
(Servizi igienico-sanitari)

1. In prossimità dei locali, delle aree o spazi comuni e/o di somministrazione di alimenti e bevande é assicurato almeno un servizio igienico-sanitario di pertinenza, con wc distinto per sesso.

2. Le camere e gli appartamenti delle aziende alberghiere, privi di servizi igienici privati, sono dotati di servizi igienico-sanitari, con wc distinto per sesso, rapportati ai posti letto della struttura ricettiva, così come indicati nelle relative voci dei requisiti strutturali riportate nell'allegato B.

3. I servizi igienico-sanitari annessi alle camere da letto possono comunicare direttamente con le camere stesse e sono dotati di ventilazione naturale o forzata meccanica; la ventilazione forzata garantisce un adeguato ricambio d'aria, eventualmente modulato in due diverse intensità di estrazione, una minimale continua o a intermittenza temporale e l'altra intensificata al momento dell'utilizzazione del servizio.

4. I servizi igienico-sanitari comuni e quelli ad uso degli appartamenti sono dotati di anti-wc in caso di accesso diretto da aree abitabili; sia il w.c. che l'anti-w.c. sono dotati di ventilazione naturale o forzata.

5. Le pareti dei servizi igienico-sanitari sono rivestite fino a metri 2 di altezza con materiale lavabile ed impermeabile.

6. I servizi igienico-sanitari privati degli appartamenti e delle camere da letto delle strutture ricettive alberghiere, compresi gli alberghi diffusi, si intendono completi se dotati di w.c. con cacciata d'acqua, bidet, lavabo, specchio, vasca da bagno o piatto doccia, anche posti in vani separati.

7. E' consentito derogare alla dotazione del bidet qualora, in funzione delle altre dotazioni e delle caratteristiche strutturali del locale bagno, non sia indispensabile o collocabile.

Art. 8.
(Spazi e locali destinati alle cure e al benessere psico-fisico)

1. Gli spazi e i locali destinati alle cure e al benessere psico-fisico degli ospiti alloggiati sono compresi nel medesimo complesso aziendale, ovvero nella casa madre se trattasi di alberghi diffusi, e assicurano un percorso preferenziale idoneo, confortevole e discreto per gli alloggiati, in caso di utilizzo dei medesimi spazi anche da parte delle persone non alloggiati.

2. Gli spazi e i locali di cui al comma 1 sono conformi alle norme in materia di igiene, sanità e sicurezza, assicurano una adeguata illuminazione e idonei ricambi d'aria, ai sensi delle norme europee UNI. I servizi igienici ad uso esclusivo non sono obbligatori se i clienti sono alloggiati ed

utilizzano quelli in dotazione della struttura ricettiva. Nel caso in cui i locali siano aperti anche al pubblico, é garantita la presenza di spogliatoi e servizi igienici, suddivisi per sesso, di cui almeno uno attrezzato per disabili motori. E' garantito, inoltre, un indice di affollamento in relazione alle funzioni/attrezzature offerte pari ad almeno metri quadrati 4 per utente ed una superficie utile calpestabile, al netto di murature, pilastri, tramezzi, porte e finestre ed eventuali scale interne, non inferiore a metri quadrati 20.

L'avvicinamento dei mezzi e degli operatori di pronto soccorso è consentito in maniera idonea a garantire un ingresso rapido nell'area.

3. In particolare, i locali di cui al comma 1, suddivisi per destinazione, sono in possesso dei seguenti requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi:

3.1 – AREA FITNESS: area dove possono essere praticate in modo auto gestito attività con o senza l'ausilio di attrezzi. In essa non é obbligatoria la presenza di una figura dotata di specifica professionalità legalmente riconosciuta, fatto salvo l'obbligo del gestore di esporre, in tutti i locali dell'area, idonea comunicazione. L'ospite che usufruisce del servizio é tenuto a sottoscrivere una dichiarazione con la quale afferma di conoscere il normale utilizzo delle macchine e delle attrezzature presenti nella sala destinata al fitness, di farne uso abituale ed essere informato sulle eventuali controindicazioni. Nell'area fitness possono essere presenti le seguenti attrezzature:

- a) tapis roulant;
- b) cyclette;
- c) step;
- d) vogatore;
- e) ellittica;
- f) panca reclinata;
- g) bilancere con manubri/pesi;
- h) macchine polifunzionali;
- i) spalliera;
- l) tatami per stretching.

3.2 – AREA RELAX: area destinata al relax e al benessere generale della persona, distinta in due zone principali:

3.2.1: ZONA UMIDA, ove possono essere previsti i seguenti impianti:

- a) piscina interna riscaldata;
- b) cascate, idromassaggi e giochi d'acqua;
- c) vasca idromassaggio pluriposto;
- d) percorso Kneipp;
- e) doccia scozzese;
- f) doccia emozionale;
- g) pozzo acqua fredda.

3.2.2: ZONA SECCA, ove possono essere previste le seguenti attrezzature e impianti:

- a) grotta di sale;
- b) divano riscaldato;
- c) lettino riscaldato;
- d) chaise longue.

Il buon funzionamento e il controllo dell'area e delle attrezzature sono garantiti da ripetuti controlli giornalieri da parte del personale della struttura ricettiva, finalizzati a tutelare la salute e la sicurezza delle persone che usufruiscono delle attrezzature nonché dei lavoratori addetti.

3.3 – AREA PER PRESTAZIONI E TRATTAMENTI ESTETICI SPECIALISTICI: area destinata al benessere psico-fisico della persona dove vengono esercitate le prestazioni e i trattamenti estetici disciplinati dalla legge 4 gennaio 1990, n. 1 (Disciplina dell'attività di estetista), nonché dal decreto del Ministero dello sviluppo economico 12 maggio 2011, n. 110 (Regolamento di attuazione dell'articolo 10, comma 1, della legge 4 gennaio 1990, n. 1 relativo agli apparecchi elettromeccanici utilizzati per l'attività di estetista, come modificato dal decreto 15 ottobre 2015, n. 206) e dalla

legge regionale 9 dicembre 1992, n. 54 (Norme di attuazione della legge 4 gennaio 1990, n 1 – Disciplina dell'attività di estetista) ed eseguiti sulla superficie del corpo umano, il cui scopo esclusivo o prevalente é quello di mantenerlo in buone condizioni, nonché di migliorarne l'aspetto estetico, modificandolo attraverso l'eliminazione o l'attenuazione degli inestetismi. Tale attività é svolta attraverso l'attuazione di tecniche manuali oppure attraverso l'utilizzazione degli apparecchi per uso estetico; rientrano nelle attività del presente comma le saune e i bagni a vapore (cd. “bagni turchi”). Tali prestazioni sono effettuate in spazi specificatamente dedicati secondo le caratteristiche e i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia.

4. Per le attività dedicate al benessere generale, ossia ai trattamenti bio naturali del benessere, se non estese ad attività mediche e di estetista, il titolare dell'azienda alberghiera può avvalersi delle prestazioni professionali liberamente esercitate dagli operatori del benessere, ai sensi della legge 14 gennaio 2013, n. 4 (Disposizioni in materia di professioni non organizzate) purché le apparecchiature in uso siano dotate delle previste certificazioni di sicurezza e siano fornite di complete informazioni sulle controindicazioni e sulle modalità di corretta fruizione delle stesse, anche mediante l'esposizione di appositi cartelli. A tal fine, viene individuato un responsabile, che può coincidere con la figura del titolare, con compiti di coordinamento e di controllo sul corretto funzionamento della struttura nel suo complesso.

5. Le attività e le prestazioni volte alle cure termali sono esercitate ai sensi della legge 24 ottobre 2000, n 323 (Riordino del settore termale).

Art. 9. (Piscine)

1. Ai sensi dell'Accordo Stato-Regioni del 16 gennaio 2003 le piscine delle aziende alberghiere sono classificate in categoria a/2 – piscine ad uso collettivo - e sono gestite nel rispetto dell'accordo medesimo.

2. Il responsabile della piscina è il titolare dell'azienda alberghiera, o altro soggetto da quest'ultimo incaricato che, in qualità di responsabile delle condizioni igieniche e di sicurezza offerte agli utenti, nonché del corretto funzionamento dell'impianto, garantisce:

- a) la nomina dell'addetto agli impianti tecnici e dell'assistente ai bagnanti;
- b) l'elaborazione, l'attuazione e l'aggiornamento delle attività programmate dal piano di autocontrollo, compresi l'esecuzione dei controlli analitici dell'acqua in vasca secondo i parametri e i valori stabiliti dalla tabella A dell'allegato 1 all'Accordo Stato-Regioni di cui al comma 1, la compilazione aggiornata del registro dei requisiti tecnico-funzionali della vasca e del registro dei controlli dell'acqua in vasca;
- c) la conservazione e messa a disposizione per i controlli dell'ASL del piano di autocontrollo e dei registri di vasca per un periodo minimo di due anni;
- d) la pulizia e la sanificazione della vasca e delle aree ad essa pertinenti;
- e) il libero accesso, per i controlli esterni, alle ASL e agli altri organi di vigilanza;
- f) il rispetto del regolamento d'uso della piscina da parte degli ospiti.

3. Il responsabile della piscina garantisce, inoltre, la presenza o pronta reperibilità sua o di un suo delegato, durante l'orario di apertura della piscina al pubblico.

4. In deroga alla disposizione di cui al comma 2, lettera a), il titolare della struttura ricettiva o suo delegato può assumere personalmente l'incarico di addetto agli impianti tecnici e di assistente ai bagnanti purché in possesso delle abilitazioni e competenze necessarie.

5. La presenza dell'assistente ai bagnanti non è obbligatoria per le strutture turistico-recettive con vasche di superficie inferiore o uguale a metri quadrati 100 e altezza dell'acqua inferiore o uguale a metri 1,40, purché: sia prontamente disponibile, durante le ore di apertura della piscina, personale addetto al primo soccorso, debitamente formato secondo quanto prevede la normativa vigente, sia esposto un cartello ben visibile con il quale si comunicano agli utenti le fasce orarie di apertura

della piscina, l'assenza dell'assistente ai bagnanti, nonché l'obbligo di accompagnare i minori di anni dodici da parte di una persona maggiorenne.

6. I servizi igienici ad uso esclusivo delle piscine non sono obbligatori, se i clienti sono alloggiati ed utilizzano quelli in dotazione alla struttura ricettiva.

7. In caso di apertura anche al pubblico è garantita la presenza di spogliatoi e servizi igienici, suddivisi per sesso, di cui almeno uno attrezzato per disabili motori.

8. Le vasche con superficie inferiore o uguale a metri quadrati 100 e altezza dell'acqua inferiore o uguale a metri 1,40, se dotate di impianti di idromassaggio, sono assimilabili a vasche "ricreative" e possono essere addossate alle pareti per uno sviluppo del perimetro non superiore al 50 per cento.

9. Il regolamento d'uso interno è affisso all'ingresso della piscina. In esso sono indicati, in particolare:

a) l'obbligo di accompagnare i minori di anni dodici da parte di una persona maggiorenne, in assenza dell'assistente ai bagnanti;

b) la profondità della vasca e gli eventuali punti della vasca a profondità ridotta;

c) il divieto di fare tuffi;

d) l'obbligo di doccia e pediluvio prima di bagnarsi;

e) l'obbligo di utilizzare ciabatte di materiale plastico nell'area circostante la vasca;

f) gli orari di accesso in piscina;

g) il nominativo e i recapiti telefonici del responsabile della piscina;

h) il numero telefonico per chiamate di pronto soccorso sanitario.

10. L'uso della cuffia è facoltativo ed è disciplinato dal responsabile della piscina in funzione dei risultati della valutazione del rischio riportati nel piano di autocontrollo.

11. L'accesso in piscina è consentito soltanto negli orari stabiliti.

12. In caso di ubicazione della piscina all'aperto, l'ingresso alla stessa è consentito tramite apposito cancello con chiusura controllabile e l'area piscina è delimitata da una recinzione alta almeno 120 centimetri.

13. Al fine di mantenere inalterato il contesto naturale, è consentito, in alternativa alla recinzione di cui al comma 12, l'uso di barriere naturali costituite da siepi o filari di piante sempreverdi, purché sia presente un cancello di ingresso con chiusura controllabile.

14. All'ingresso della piscina è situata una doccia con vaschetta lavapiedi per l'immersione completa di piedi e calzature o, in alternativa, un impianto di nebulizzazione automatico, alimentati con acqua contenente una soluzione disinfettante e antimicotica. Lo spazio immediatamente vicino al bordo vasca è pavimentato con materiali antiscivolo. A bordo vasca sono collocati almeno due galleggianti salvagente.

15. La funzione di primo soccorso può essere esercitata anche in spazi ad uso collettivo o in locali multifunzionali in dotazione della struttura ricettiva con la presenza di materiali minimi di medicazione purché non utilizzati, contemporaneamente, da altri fruitori.

16. L'avvicinamento dei mezzi e degli operatori di pronto soccorso è consentito in maniera idonea a garantire un ingresso rapido nell'area piscina.

Art. 10.

(Prescrizioni anti-legionellosi)

1. Le strutture alberghiere sono tenute ad individuare la figura del responsabile ai fini dell'identificazione e della valutazione del rischio legionellosi, a dotarsi di idoneo documento aggiornato periodicamente e a garantire l'esecuzione e la registrazione delle procedure adeguate di gestione del rischio, secondo le prescrizioni indicate nelle linee guida per la prevenzione e il controllo della legionellosi, approvate in Conferenza Stato-Regioni nella seduta del 7 maggio 2015.

STANDARDS QUALITATIVI MINIMI PER LA CLASSIFICAZIONE
DELLE AZIENDE ALBERGHIERE DISTINTI PER CLASSE

Il presente allegato è composto da:

AVVERTENZE

SEZIONE I – ALBERGHI

SEZIONE II – RESIDENZE TURISTICO-ALBERGHIERE (RTA)

SEZIONE III – ALBERGHI DIFFUSI

SEZIONE IV – ABBINAMENTO DELLA CLASSIFICAZIONE ALBERGHIERA ALLA
DENOMINAZIONE 5 STELLE LUSSO (5L) VALIDA ESCLUSIVAMENTE PER GLI
ALBERGHI

AVVERTENZE

1. Nelle tabelle che seguono, accanto ad ogni voce, sono indicate le classi per le quali la caratteristica è obbligatoria.
2. Per l'assegnazione ad una determinata classe, l'azienda alberghiera deve possedere tutti i requisiti richiesti per la classe medesima, altrimenti è attribuita la classe immediatamente inferiore. Alle dipendenze di strutture alberghiere classificabili ad una stella si attribuisce la stessa classe della casa madre.
3. L'attribuzione della classe è effettuata in relazione alle diverse tipologie alberghiere, trattate dalle diverse sezioni del presente allegato. Gli appartamenti presenti negli alberghi e le camere presenti nelle RTA fanno riferimento alle voci previste nelle specifiche sezioni ad esse dedicate.
4. Il locale bagno completo si intende dotato, normalmente, di lavabo, wc, vasca o doccia, bidet, specchio con presa di corrente, acqua calda e fredda. L'azienda alberghiera può derogare alla dotazione del bidet qualora non sia indispensabile o collocabile, in considerazione delle altre dotazioni e delle caratteristiche strutturali del locale bagno
5. Gli ascensori e montacarichi non sono obbligatori negli edifici esistenti dotati di rampe di accesso ai piani senza scalini. Per gli esercizi alberghieri siti in immobili esistenti e classificabili come "albergo-dimora storica" o come albergo a 2 stelle o posizionati nei centri cittadini o in edifici storici o 'vincolati' il requisito dell'ascensore e del montacarichi non è obbligatorio nel caso di dimostrata impossibilità di realizzazione connessa agli aspetti strutturali o impiantistici od al rispetto di norme di legge e regolamenti.
6. Per "personale addetto in via esclusiva" si intende persona (titolare, dipendente, coadiutore) che quando è impegnata in un determinato servizio non può essere impegnata contemporaneamente in altri servizi. Per "addetto" si intende la persona che è impegnata prevalentemente in un servizio, ma che può essere impegnata contemporaneamente anche in altri servizi. Per "servizio assicurato" si intende servizio che viene garantito anche mediante personale addetto non in via esclusiva.

SEZIONE I - ALBERGHI

Elementi di classificazione	*	**	***	****	*****
Requisiti funzionali (RF)					
(da applicare a tutti gli alberghi)					
RF 1. INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE					
1.1 Informazioni relative a caratteristiche, servizi e dotazioni della struttura da fornirsi su materiale cartaceo oppure su dispositivi video o mediante cartelli collocati nelle aree comuni o nelle camere/appartamenti o mediante sistemi di comunicazione telematica. In particolare, sono fornite informazioni sulla posizione della struttura l'eventuale parcheggio e la disponibilità del Car Valet	x	x	x	x	x
1.2 Informazioni fornite in lingua estera (almeno in due lingue tra quelle ufficiali U.E.) relative alla voce 1.1			x	x	x
1.3 Pubblicazione on line delle informazioni di cui alla voce 1.1 avvalendosi di sito web proprio o di soggetti terzi	x	x	x	x	x
1.4 Pubblicazione on line in lingua estera (almeno in due lingue tra quelle ufficiali U.E.) delle informazioni di cui alla voce 1.1 avvalendosi di sito web proprio o di soggetti terzi			x	x	x
1.5 Informazioni sul livello di accessibilità della struttura in base ai quesiti presenti nell'allegato C	x	x	x	x	x
1.6 Informazioni in lingua estera (almeno in due lingue tra quelle ufficiali U.E.) sul livello di accessibilità della struttura in base ai quesiti presenti nell'allegato C			x	x	x
RF 2. RECEPTION					
2.1 Servizio di ricevimento, portineria-informazioni assicurato 12/24 h	x	x			
2.2 Servizio di ricevimento, portineria-informazioni assicurato 16/24 h con un addetto			x		
2.3 Servizio di ricevimento, portineria-informazioni assicurato 24/24 h con personale addetto in via esclusiva				x	x
2.4 Servizio di notte: addetto disponibile a chiamata	x	x	x		
2.5 Servizio di notte: portiere di notte				x	x
2.6 Servizio trasporto bagagli negli orari in cui è garantito il ricevimento: con mezzo apposito (ex. carrello)		x	x		
2.7 Servizio trasporto bagagli negli orari in cui è garantito il ricevimento: a cura di addetto				x	x
2.8 Servizio guardaroba e custodia bagagli					x
2.9 Servizio custodia valori in cassaforte dell'albergo		x	x		
2.10 Servizio di stampa file, fax e fotocopie	x	x	x	x	x

RF 3. SERVIZIO DI BAR					
3.1	Servizio di bar 12/24 h con personale addetto			x	
3.2	Servizio di bar 16/24 h con personale addetto in via esclusiva			x	x
3.3	Servizio di bar in camera/appartamento garantito negli stessi orari del bar			x	x
RF 4. SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE					
4.1	Servizio di prima colazione in sale o aree comuni destinate anche ad altri usi se si fornisce il servizio	x			
4.2	Servizio di prima colazione in sale o aree comuni destinate anche ad altri usi		x	x	
4.3	Servizio di prima colazione in sala apposita o in sala ristorante			x	x
4.4	Servizio in camera/appartamento garantito negli stessi orari previsti per la prima colazione			x	x
RF 5. SERVIZIO DI RISTORANTE					
5.1	Servizio di ristorante in sale o aree comuni destinate anche ad altri usi se si fornisce il servizio	x	x	x	
5.2	Servizio di ristorante in sala apposita se si fornisce il servizio			x	
5.3	Servizio di ristorante in sala apposita				x
5.4	Servizio di ristorante reso anche in camere/appartamenti negli stessi orari previsti per la ristorazione				x
RF 6. SERVIZI ALLE CAMERE/APPARTAMENTI (da fornirsi, comunque, ad ogni cambio di cliente)					
6.1	Servizio di pulizia: una volta al giorno	x	x	x	x
6.2	Servizio di pulizia: una volta al giorno con riassetto pomeridiano				x
6.3	Servizio di cambio biancheria da letto: una volta alla settimana salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente	x			
6.4	Servizio di cambio biancheria da letto: due volte alla settimana salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente		x	x	
6.5	Servizio di cambio biancheria da letto: tutti i giorni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente			x	x
6.6	Servizio di cambio biancheria da bagno: due volte a settimana salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente	x			
6.7	Servizio di cambio biancheria da bagno: tre volte a settimana salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente		x	x	
6.8	Servizio di cambio biancheria da bagno: tutti i giorni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente			x	x

RF 7. SERVIZI CONNESSI AL PERSONALE					
7.1	Una lingua estera (tra quelle ufficiali U.E.) parlata a livello scolastico dal personale di ricevimento, portineria-informazioni	x	x		
7.2	Una lingua estera (tra quelle ufficiali U.E.) correntemente parlata dal personale di ricevimento, portineria-informazioni			x	
7.3	Due lingue estere (tra quelle ufficiali U.E.) correntemente parlate dal personale di ricevimento, portineria-informazioni				x
7.4	Tre lingue estere (tra quelle ufficiali U.E.) correntemente parlate dal personale di ricevimento, portineria-informazioni				x
7.5	Divise per il personale			x	x
RF 8. SERVIZI GENERALI					
8.1	Servizio di lavaggio e stiratura biancheria ospiti con riconsegna entro 24 ore, con esclusione dei fine settimana e giorni festivi			x	x
8.2	Servizio di parcheggio 24 ore su 24				x
RF 9. ALTRI SERVIZI					
9.1	Servizio di assistenza per la manutenzione, riparazione e sostituzione di arredi, corredi e dotazioni nelle camere/appartamenti	x	x	x	x
9.2	Servizio Car Valet				x
Requisiti strutturali (RS)					
(da applicare agli alberghi di nuova costruzione o in fase di ristrutturazione)					
RS 1. SPAZI E LOCALI A SERVIZIO DEGLI OSPITI					
1.1	Locali di servizio ai piani				x
1.2	Spazio o vano adibito a guardaroba e custodia bagagli				x
RS 2. SALE O AREE COMUNI					
2.1	Area comune ove può essere servita eventualmente anche la prima colazione	x			
2.2	Area comune di superficie complessiva (esclusa l'eventuale sala ristorante o il bar se si effettua la somministrazione anche alla clientela di passaggio) non inferiore a mq. 4 per le prime 10 camere, mq.1 per ognuna delle ulteriori camere fino alla ventesima, mq. 0,5 per ogni ulteriore camera		x		
2.3	Area comune di superficie complessiva (esclusa l'eventuale sala ristorante o il bar se si effettua la somministrazione anche alla clientela di passaggio) non inferiore a mq. 4 per le prime 10 camere, mq.1 per				

ognuna delle ulteriori camere fino alla ventesima, mq. 0,5 per ogni ulteriore camera (maggiorata del 20 %)			x		
2.4 Area comune di superficie complessiva (esclusa l'eventuale sala ristorante o il bar se si effettua la somministrazione anche alla clientela di passaggio) non inferiore a mq. 4 per le prime 10 camere, mq.1 per ognuna delle ulteriori camere fino alla ventesima, mq. 0,5 per ogni ulteriore camera (maggiorata del 30 %)				x	
2.5 Area comune di superficie complessiva (esclusa l'eventuale sala ristorante o il bar se si effettua la somministrazione anche alla clientela di passaggio) non inferiore a mq. 4 per le prime 10 camere, mq.1 per ognuna delle ulteriori camere fino alla ventesima, mq. 0,5 per ogni ulteriore camera (maggiorata del 50 %)					x
2.6 Punto ristoro anche con distributore automatico alternativo al servizio bar	x	x			
2.7 Sala ristorante se si fornisce il servizio				x	
2.8 Sala ristorante					x
2.9 Sala o area prima colazione				x	x
2.10 Sala o area bar			x	x	x
2.11 Sala o area per riunioni/convegni					x
2.12 Sala o area per attività ludico-ricreative				x	x
RS 3. DOTAZIONI SALE O AREE COMUNI					
3.1 Televisore ad uso comune	x	x	x	x	x
3.2 Apparecchio telefonico ad uso comune	x	x	x	x	x
3.3 Accesso ad internet e connessione Wi-Fi se tecnicamente realizzabile		x	x	x	x

RS 4. CAMERE						
4.1	Misure atte a ridurre i rumori				x	x
4.2	Superfici minime di cui all'articolo 1 dell'Allegato A	x	x	x	x	x
RS 5. DOTAZIONI DELLE CAMERE						
5.1	Arredamento di base (letto con comodino o piano di appoggio per ogni posto letto, sedia o altra seduta per letto, tavolino, armadio, specchio, cestino, punto luce su comodino o piano di appoggio)	x	x	x	x	x
5.2	Impianto di condizionamento d'aria in almeno il 50% delle camere regolabile dal cliente (per strutture collocate ad altitudine inferiore a 500 m.s.l.m.)				x	
5.3	Impianto di condizionamento d'aria in tutte le camere regolabile dal cliente (per strutture collocate ad altitudine inferiore a 500 m.s.l.m.)					x
5.4	Lavabo dotato di acqua calda e fredda con specchio e presa di corrente per le camere senza bagno	x	x	x		
5.5	Sgabello o ripiano apposito per bagagli	x	x	x	x	x
5.6	Poltrona				x	x
5.7	Televisore (in almeno il 50% delle camere)			x		
5.8	Televisore in tutte le camere				x	x
5.9	Televisore con programmazione anche dei canali internazionali in tutte le camere					x
5.10	Telefono per abilitazione chiamata esterna con istruzioni per l'uso plurilingue			x	x	x
5.11	Chiamata del personale a mezzo telefono			x	x	x
5.12	Accesso ad internet e connessione Wi-Fi se tecnicamente realizzabile (in tutte le camere)		x	x	x	x
5.13	Cassetta di sicurezza (in almeno il 50% delle camere)				x	
5.14	Cassetta di sicurezza in tutte le camere					x
5.15	Frigo bar				x	x
5.16	Bollitore per caffè/thé e complementi					x
5.17	Occorrente per scrivere			x	x	x
5.18	Documentazione sull'albergo				x	x
N.B. Per le dotazioni degli appartamenti si applicano i requisiti indicati nelle specifiche voci della sezione "residenze turistico-alberghiere (RTA)"						
RS 6. SERVIZI IGIENICI E BAGNI AD USO COMUNE						
6.1	Servizi igienici destinati ai locali, spazi e aree comuni e/o di somministrazione di alimenti e bevande con wc distinto per sesso	x	x	x	x	x
6.2	Bagni completi ad uso comune delle camere prive di bagno privato nella misura di un bagno ogni 4 posti letto o frazione con minimo di uno per piano			x		
6.3	Bagni completi ad uso comune delle camere prive di bagno privato nella misura di un bagno ogni 8 posti letto o frazione con minimo di uno per piano		x			

6.4 Bagni completi ad uso comune delle camere prive di bagno privato nella misura di un bagno ogni 10 posti letto o frazione con minimo di uno per piano	x				
RS 7. DOTAZIONI DEI BAGNI AD USO COMUNE COMPLETI (lavabo, WC, bidet*, vasca o doccia)					
7.1 Chiamata di emergenza in tutti i servizi igienici	x	x	x	x	x
7.2 Asciugamani elettrico a muro				x	x
7.3 Carta asciugamani zig zag o a bobina	x	x	x	x	x
7.4 Materiale d'uso per l'igiene della persona	x	x	x	x	x
7.5 Cestino rifiuti e sacchetti igienici	x	x	x	x	x
<i>* Vedi articolo 7, comma 7, Allegato A</i>					
RS 8. BAGNI PRIVATI NELLE CAMERE					
8.1 Il numero dei locali bagno completi dotati di acqua calda e fredda deve corrispondere al 40% delle camere	x				
8.2 Il numero dei locali bagno completi dotati di acqua calda e fredda deve corrispondere all'80% delle camere		x			
8.3 Il numero dei locali bagno completi dotati di acqua calda e fredda deve corrispondere al totale delle camere				x	x
RS 9. DOTAZIONI DEI BAGNI PRIVATI COMPLETI (lavabo, WC, bidet*, vasca o doccia)					
9.1 Chiamata di emergenza in tutti i servizi igienici	x	x	x	x	x
9.2 Accappatoio da bagno a persona					x
9.3 Asciugamani e teli bagno in numero adeguato agli ospiti e tappetino	x	x	x	x	x
9.4 Materiale d'uso per l'igiene della persona	x	x	x	x	x
9.5 Oggettistica			x	x	x
9.6 Asciugacapelli				x	x
9.7 Cestino rifiuti e sacchetti igienici	x	x	x	x	x
<i>* Vedi articolo 7, comma 7, Allegato A</i>					
RS 10. DOTAZIONI GENERALI DELL'ESERCIZIO ALBERGHIERO					
10.1 Ingresso all'edificio principale protetto da portico o pensilina (salvo deroghe in caso di strutture soggette a vincoli)					x
10.2 Area destinata a parcheggio a favore degli ospiti alloggiati nella struttura nel rispetto della normativa vigente in materia	x	x	x	x	x
10.3 Ricevimento in zona dotata di un apposito tavolo o scrittoio	x	x	x	x	x
10.4 Disponibilità di suites					x
10.5 Ascensore clienti (salvo deroghe previste da norme nazionali o regionali) obbligatorio per edifici superiori a due livelli (compreso i piani interrati, se forniti anche in parte di locali al servizio degli ospiti)	x	x	x		

10.6 Ascensore clienti (salve le deroghe previste da norme nazionali o regionali) qualunque sia il numero dei piani				x	x
10.7 Ascensore di servizio o montacarichi (salve le deroghe previste da norme nazionali o regionali)					x
10.8 Riscaldamento in tutto l'esercizio esclusi gli alberghi con apertura limitata alla stagione estiva	x	x	x	x	x
10.9 Impianto di condizionamento d'aria nei locali comuni (per strutture collocate ad altitudine inferiore a 500 m.s.l.m.)				x	x

SEZIONE II - RESIDENZE TURISTICO-ALBERGHIERE (RTA)

Elementi di classificazione	**	***	****
Requisiti funzionali (RF)			
(da applicare a tutte le RTA)			
RF 1. INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE			
1.1 Informazioni relative a caratteristiche, servizi e dotazioni della struttura da fornirsi su materiale cartaceo oppure su dispositivi video o mediante cartelli collocati nelle aree comuni o nelle camere/appartamenti o mediante sistemi di comunicazione telematica. In particolare, sono fornite informazioni sulla posizione della struttura, l'eventuale parcheggio e la disponibilità del Car Valet	x	x	x
1.2 Informazioni fornite in lingua estera (almeno in due lingue tra quelle ufficiali U.E.) relative alla voce 1.1		x	x
1.3 Pubblicazione on line delle informazioni di cui alla voce 1.1 avvalendosi di sito web proprio o di soggetti terzi	x	x	x
1.4 Pubblicazione on line in lingua estera (almeno in due lingue tra quelle ufficiali U.E.) delle informazioni di cui alla voce 1.1 avvalendosi di sito web proprio o di soggetti terzi		x	x
1.5 Informazioni sul livello di accessibilità della struttura in base ai quesiti presenti nell'allegato C	x	x	x
1.6 Informazioni in lingua estera (almeno in due lingue tra quelle ufficiali U.E.) sul livello di accessibilità della struttura in base ai quesiti presenti nell'allegato C		x	x
RF 2. RECEPTION			
2.1 Servizio di ricevimento e portineria-informazioni assicurato 12/24 h	x		
2.2 Servizio di ricevimento e portineria-informazioni assicurato 14/24 h con un addetto		x	
2.3 Servizio di ricevimento e portineria-informazioni assicurato 16/24 h con personale addetto in via esclusiva			x
2.4 Servizio di notte: addetto disponibile a chiamata	x	x	
2.5 Servizio di notte: portiere di notte			x
2.6 Servizio trasporto bagagli negli orari in cui è garantito il ricevimento: con mezzo apposito (ex. carrello)		x	
2.7 Servizio trasporto bagagli negli orari in cui è garantito il ricevimento: a cura di addetto			x
2.8 Servizio guardaroba e custodia bagagli			x
2.9 Servizio custodia valori in cassaforte della RTA		x	
2.10 Servizio di stampa file, fax e fotocopie	x	x	x
RF 3. SERVIZIO DI BAR			
3.1 Servizio di bar 12/24 h con personale addetto		x	
3.2 Servizio di bar 14/24 h con personale addetto in via esclusiva			x
3.3 Servizio di bar in appartamento/camera garantito negli stessi orari del bar			x

RF 4. SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE			
4.1 Servizio di prima colazione in sale o aree comuni destinate anche ad altri usi	x	x	
4.2 Servizio di prima colazione in sala apposita o in sala ristorante			x
4.3 Servizio in appartamento/camera garantito negli stessi orari previsti per la prima colazione			x
RF 5. SERVIZIO DI RISTORANTE			
5.1 Servizio di ristorante in sale o aree comuni destinate anche ad altri usi se si fornisce il servizio	x		
5.2 Servizio di ristorante in sala apposita se si fornisce il servizio		x	
5.3 Servizio di ristorante in sala apposita			x
5.4 Servizio di ristorante reso anche negli appartamenti/camere negli stessi orari previsti per la ristorazione			x
RF 6. SERVIZI AGLI APPARTAMENTI/CAMERE (da fornirsi, comunque, ad ogni cambio di cliente)			
6.1 Servizio di pulizia: due volte alla settimana	x		
6.2 Servizio di pulizia: a giorni alterni		x	
6.3 Servizio di pulizia: tutti i giorni			x
6.4 Servizio di cambio biancheria da letto: una volta alla settimana salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente	x		
6.5 Servizio di cambio biancheria da letto: due volte alla settimana salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente		x	
6.6 Servizio di cambio biancheria da letto: tutti i giorni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente			x
6.7 Servizio di cambio biancheria da bagno: due volte a settimana salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente	x		
6.8 Servizio di cambio biancheria da bagno: tre volte a settimana salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente		x	
6.9 Servizio di cambio biancheria da bagno: tutti i giorni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente			x

RF 7. SERVIZI CONNESSI AL PERSONALE			
7.1	Una lingua estera (tra quelle ufficiali U.E.) parlata a livello scolastico dal personale di ricevimento, portineria-informazioni	x	
7.2	Una lingua estera (tra quelle ufficiali U.E.) correntemente parlata dal personale di ricevimento, portineria-informazioni		x
7.3	Due lingue estere (tra quelle ufficiali U.E.) correntemente parlate dal personale di ricevimento, portineria-informazioni		x
7.4	Divise per il personale		x
RF 8. SERVIZI GENERALI			
8.1	Servizio di lavaggio e stiratura biancheria ospiti con riconsegna entro 24 ore, con esclusione dei fine settimana e giorni festivi		x
8.2	Servizio di parcheggio 24 ore su 24		x
RF 9. ALTRI SERVIZI			
9.1	Servizio di assistenza per la manutenzione, riparazione e sostituzione di arredi, corredi e dotazioni negli appartamenti/camere	x	x
9.2	Servizio Car Valet		x
Requisiti strutturali (RS)			
(da applicare a RTA di nuova costruzione o in fase di ristrutturazione)			
RS 1. SPAZI E LOCALI A SERVIZIO DEGLI OSPITI			
1.1	Spazio o vano adibito a guardaroba e custodia bagagli		x
RS 2. SALE O AREE COMUNI			
2.1	Area comune ove può essere servita anche la prima colazione	x	
2.2	Area comune di superficie complessiva (esclusa l'eventuale sala ristorante o il bar se si effettua la somministrazione anche alla clientela di passaggio) non inferiore a mq. 4 per i primi 10 appartamenti, mq. 1 per ognuno degli ulteriori appartamenti fino al ventesimo, mq. 0,5 per ogni ulteriore appartamento		x
2.3	Area comune di superficie complessiva (esclusa l'eventuale sala ristorante o il bar se si effettua la somministrazione anche alla clientela di passaggio) non inferiore a mq. 4 per i primi 10 appartamenti, mq. 1 per ognuno degli ulteriori appartamenti fino al ventesimo, mq. 0,5 per ogni ulteriore appartamento (maggiorata del 30%)		x
2.4	Punto ristoro anche con distributore automatico (alternativo al servizio bar)	x	
2.5	Sala ristorante se si fornisce il servizio		x
2.6	Sala ristorante		x
2.7	Sala o area prima colazione		x
2.8	Sala o area bar	x	x
2.9	Sala o area per riunioni/convegni		x
2.10	Sala o area per attività ludico-ricreative	x	x
RS 3. DOTAZIONI SALE O AREE COMUNI			
3.1	Televisore ad uso comune	x	x
3.2	Apparecchio telefonico ad uso comune	x	x

3.3 Accesso ad internet e connessione Wi-Fi se tecnicamente realizzabile		X	X
RS 4. APPARTAMENTI			
4.1 Misure atte a ridurre i rumori			X
4.2 Impianto di erogazione acqua calda e fredda	X	X	X
4.3 Superfici minime di cui all'articolo 2 dell' Allegato A	X	X	X
RS 5. DOTAZIONI DEGLI APPARTAMENTI			
5.1 Impianto di condizionamento d'aria in almeno il 50% degli appartamenti regolabile dal cliente (per strutture collocate ad altitudine inferiore a 500 m.s.l.m.)		X	
5.2 Impianto di condizionamento d'aria in tutti gli appartamenti regolabile dal cliente (per strutture collocate ad altitudine inferiore a 500 m.s.l.m.)			X
5.3 Scopa, paletta, secchio, straccio per pavimenti	X	X	X
5.4 Televisore (in almeno il 50% degli appartamenti)	X		
5.5 Televisore in tutti gli appartamenti		X	X
5.6 Televisore con programmazione anche dei canali internazionali in tutti gli appartamenti			X
5.7 Telefono per abilitazione chiamata esterna con istruzioni per uso plurilingue		X	X
5.8 Chiamata diretta del personale a mezzo telefono		X	X
5.9 Accesso ad internet e connessione Wi-Fi se tecnicamente realizzabile (in tutti gli appartamenti)		X	X
5.10 Cassetta di sicurezza (in almeno il 50% degli appartamenti)		X	
5.11 Cassetta di sicurezza in tutti gli appartamenti			X
5.12 Occorrente per scrivere		X	X
5.13 Documentazione sulla R.T.A.		X	X
RS 6. DOTAZIONI DELLE CAMERE DA LETTO			
6.1 Arredamento di base (letto con comodino o piano di appoggio per ogni posto letto, sedia o altra seduta per letto, tavolino, armadio, specchio, cestino, punto luce su comodino o piano di appoggio)	X	X	X
6.2 Letti e coperte pari al numero delle persone ospitabili	X	X	X
RS 7. DOTAZIONI DEL LOCALE SOGGIORNO			
7.1 Tavolo per la consumazione dei pasti con sedie pari al numero dei posti letto	X	X	X
7.2 Poltrone o divani con posti pari al numero delle persone ospitabili		X	X
7.3 Arredamento di base per deposito utensileria varia	X	X	X
RS 8. DOTAZIONI DEL LOCALE CUCINA			
8.1 Cucina con due fuochi o piastre e relativa alimentazione	X	X	X
8.2 Forno a microonde			X
8.3 Frigorifero	X	X	X
8.4 Lavello con scolapiatti	X	X	X
Per ciascuna persona ospitabile			
8.5 n. 2 coltelli	X	X	X
8.6 n. 2 forchette	X	X	X
8.7 n. 2 cucchiari	X	X	X

8.8	n. 2 piatti piani	X	X	X
8.9	n. 2 piatti fondi	X	X	X
8.10	n. 2 bicchieri	X	X	X
8.11	n. 1 tazza	X	X	X
8.12	n. 1 tazzina	X	X	X
8.13	Tovaglia, tovaglioli e almeno n. 3 canovacci da cucina	X	X	X
Per ciascun appartamento				
8.14	n. 1 batteria da cucina	X	X	X
8.15	n. 1 bollitore per caffè/thé e complementi			X
8.16	n. 2 coltelli da cucina	X	X	X
8.17	n. 1 zuccheriera	X	X	X
8.18	n. 1 caffettiera	X	X	X
8.19	n. 1 scolapasta	X	X	X
8.20	n. 1 mestolo	X	X	X
8.21	n. 1 insalatiera	X	X	X
8.22	n. 1 grattugia	X	X	X
8.23	n. 1 spremiagrumi	X	X	X
8.24	n. 1 apribottiglia/cavatappi	X	X	X
8.25	n. 1 pattumiera con sacchetti di plastica per raccolta differenziata	X	X	X
N.B. Per le dotazioni delle camere (da non intendersi come camere da letto degli appartamenti) si applicano i requisiti indicati nelle specifiche voci della sezione “alberghi”				
RS 9. SERVIZI IGIENICI E BAGNI AD USO COMUNE				
9.1	Servizi igienici destinati ai locali, spazi e aree comuni e/o di somministrazione di alimenti e bevande con wc distinto per sesso	X	X	X
9.2	Bagni completi ad uso comune delle camere prive di bagno privato nella misura di un bagno ogni 4 posti letto o frazione con minimo di uno per piano			X
9.3	Bagni completi ad uso comune delle camere prive di bagno privato nella misura di un bagno ogni 8 posti letto o frazione con minimo di uno per piano		X	
9.4	Bagni completi ad uso comune delle camere prive di bagno privato nella misura di un bagno ogni 10 posti letto o frazione con minimo di uno per piano	X		
RS 10. DOTAZIONI DEI BAGNI AD USO COMUNE COMPLETI (lavabo, WC, bidet*, vasca o doccia)				
10.1	Chiamata di emergenza in tutti i servizi igienici	X	X	X
10.2	Asciugamani elettrico a muro		X	X
10.3	Carta asciugamani zig zag o a bobina	X	X	X
10.4	Materiale d'uso per l'igiene della persona	X	X	X
10.5	Cestino rifiuti e sacchetti igienici	X	X	X
<i>* Vedi articolo 7, comma 7, Allegato A</i>				
RS 11. BAGNI PRIVATI NEGLI APPARTAMENTI				
11.1	Il numero dei locali bagno completi dotati di acqua calda e fredda deve corrispondere al 40% degli appartamenti	X		

11.2 Il numero dei locali bagno completi dotati di acqua calda e fredda deve corrispondere all'80% degli appartamenti		x	
11.3 Il numero dei locali bagno completi dotati di acqua calda e fredda deve corrispondere al totale degli appartamenti			x
RS 12. DOTAZIONI DEI BAGNI PRIVATI COMPLETI (lavabo, WC, bidet*, vasca o doccia)			
12.1 Chiamata di emergenza in tutti i servizi igienici	x	x	x
12.2 Accappatoio da bagno a persona			x
12.3 Asciugamani e teli da bagno in numero adeguato agli ospiti e tappetino	x	x	x
12.4 Materiale d'uso per l'igiene della persona	x	x	x
12.5 Oggettistica		x	x
12.6 Asciugacapelli		x	x
12.7 Cestino rifiuti e sacchetti igienici	x	x	x
<i>* Vedi articolo 7, comma 7, Allegato A</i>			
RS 13. DOTAZIONI GENERALI DELLA RTA			
13.1 Ingresso all'edificio principale protetto da portico o pensilina (salvo deroghe in caso di strutture soggette a vincoli)			x
13.2 Area destinata a parcheggio a favore degli ospiti alloggiati nella struttura nel rispetto della normativa vigente in materia	x	x	x
13.3 Ricevimento in zona dotata di apposito tavolo o scrittoio	x	x	x
13.4 Ascensore clienti (salve le deroghe previste da norme nazionali o regionali) obbligatorio per edifici superiori a due livelli (compreso i piani interrati, qualora forniti anche in parte di locali al servizio degli ospiti)	x	x	
13.5 Ascensore clienti (salve le deroghe previste da norme nazionali o regionali) qualunque sia il numero dei piani			x
13.6 Ascensore di servizio o montacarichi (salve le deroghe previste da norme nazionali o regionali)			x
13.7 Riscaldamento in tutto l'esercizio escluse le RTA con apertura limitata alla stagione estiva	x	x	x
13.8 Impianto di condizionamento dell'aria nei locali comuni per strutture collocate ad altitudine inferiore a 500 m.s.l.m.			x

SEZIONE III – ALBERGHI DIFFUSI (AD)

Elementi di classificazione	*	**	***	****	*****
Requisiti funzionali (RF)					
(da applicare a tutti gli alberghi diffusi)					
RF 1. INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE					
1.1 Informazioni relative a caratteristiche, servizi e dotazioni della struttura da fornirsi su materiale cartaceo oppure su dispositivi video o mediante cartelli collocati nelle aree comuni o nelle camere/appartamenti o mediante sistemi di comunicazione telematica. In particolare, sono fornite informazioni sulla posizione della struttura, l'eventuale parcheggio e la disponibilità del Car Valet	x	x	x	x	x
1.2 Informazioni fornite in lingua estera (almeno in due lingue tra quelle ufficiali U.E.) relative alla voce 1.1			x	x	x
1.3 Pubblicazione on line delle informazioni di cui alla voce 1.1 avvalendosi di sito web proprio o di soggetti terzi	x	x	x	x	x
1.4 Pubblicazione on line in lingua estera (almeno in due lingue tra quelle ufficiali U.E.) delle informazioni di cui alla voce 1.1 avvalendosi di sito web proprio o di soggetti terzi			x	x	x
1.5 Informazioni sul livello di accessibilità della struttura in base ai quesiti presenti nell'allegato C	x	x	x	x	x
1.6 Informazioni in lingua estera (almeno in due lingue tra quelle ufficiali U.E.) sul livello di accessibilità della struttura in base ai quesiti presenti nell'allegato C			x	x	x
RF 2. RECEPTION					
2.1 Servizio di ricevimento, portineria-informazioni assicurato 12/24 h	x	x			
2.2 Servizio di ricevimento, portineria-informazioni assicurato 16/24 h con un addetto			x		
2.3 Servizio di ricevimento, portineria-informazioni assicurato 24/24 h con personale addetto in via esclusiva				x	x
2.4 Servizio di notte: addetto disponibile a chiamata	x	x	x		
2.5 Servizio di notte: portiere di notte				x	x
2.6 Servizio trasporto bagagli negli orari in cui è garantito il ricevimento: con mezzo apposito (ex. carrello)		x	x		
2.7 Servizio trasporto bagagli negli orari in cui è garantito il ricevimento: a cura di addetto				x	x
2.8 Servizio guardaroba e custodia bagagli					x
2.9 Servizio custodia valori in cassaforte dell'albergo		x	x		
2.10 Servizio di stampa file, fax e fotocopie	x	x	x	x	x

RF 3. SERVIZIO DI BAR					
3.1 Servizio di bar 12/24 h nei locali comuni ubicati nell'edificio principale con personale addetto			x		
3.2 Servizio di bar 16/24 h nei locali comuni ubicati nell'edificio principale con personale addetto in via esclusiva				x	x
3.3 Servizio di bar in camera/appartamento garantito negli stessi orari del bar nelle unità abitative interne all'edificio principale				x	x
RF 4. SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE					
4.1 Servizio di prima colazione in sale o aree comuni destinate anche ad altri usi	x	x	x		
4.2 Servizio di prima colazione in sala apposita o in sala ristorante ubicata nell'edificio principale				x	x
4.3 Servizio in camera/appartamento garantito negli stessi orari previsti per la prima colazione nelle unità abitative interne all'edificio principale				x	x
RF 5. SERVIZIO DI RISTORANTE (caratterizzato da cucina tipica piemontese)					
5.1 Servizio di ristorante in sale o aree comuni destinate anche ad altri usi ubicate nell'edificio principale se si fornisce il servizio	x	x	x		
5.2 Servizio di ristorante in sala apposita ubicata nell'edificio principale se si fornisce il servizio				x	
5.3 Servizio di ristorante in sala apposita ubicata nell'edificio principale					x
5.4 Servizio di ristorante reso anche in camera/appartamento negli orari previsti per la ristorazione nelle unità abitative interne all'edificio principale					x
RF 6. PUNTO ESPOSIZIONE E DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI					
6.1 Disponibile a richiesta della clientela anche mediante convenzione con esercizio commerciale localizzato nel centro storico o nelle sue immediate vicinanze	x	x			
6.2 All'interno della struttura o all'esterno mediante convenzione con esercizio commerciale localizzato nel centro storico o nelle sue immediate vicinanze			x	x	x
RF 7. SERVIZI ALLE CAMERE/APPARTAMENTI (da fornirsi comunque ad ogni cambio di cliente)					
7.1 Servizio di pulizia: una volta al giorno	x	x	x	x	
7.2 Servizio di pulizia: una volta al giorno con riassetto pomeridiano					x

7.3 Cambio della biancheria da letto: una volta alla settimana salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente	x				
7.4 Cambio della biancheria da letto: due volte alla settimana salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente		x	x		
7.5 Cambio della biancheria da letto: tutti i giorni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente				x	x
7.6 Cambio della biancheria da bagno: due volte alla settimana salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente	x				
7.7 Cambio della biancheria da bagno: tre volte alla settimana salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente		x	x		
7.8 Cambio della biancheria da bagno: tutti i giorni salvo diverse scelte del cliente a tutela dell'ambiente				x	x
RF 8. SERVIZI CONNESSI AL PERSONALE					
8.1 Una lingua estera parlata (tra quelle ufficiali U.E.) parlata a livello scolastico dal personale di ricevimento, portineria-informazioni	x	x			
8.2 Una lingua estera (tra quelle ufficiali U.E.) correntemente parlata dal personale di ricevimento, portineria-informazioni			x		
8.3 Due lingue estere (tra quelle ufficiali U.E.) correntemente parlate dal personale di ricevimento, portineria-informazioni				x	
8.4 Tre lingue estere (tra quelle ufficiali U.E.) correntemente parlate dal personale di ricevimento, portineria-informazioni					x
8.5 Divise per il personale				x	x
RF 9. SERVIZI GENERALI					
9.1 Servizio di lavaggio e stiratura biancheria ospiti con riconsegna entro 24 ore, con esclusione dei fine settimana e giorni festivi				x	x
9.2 Servizio di parcheggio 24 ore su 24					x
RF 10. ALTRI SERVIZI					
10.1 Servizio di assistenza per la manutenzione, riparazione e sostituzione di arredi, corredi e dotazioni nelle camere/appartamenti	x	x	x	x	x
10.2 Servizio Car Valet	x	x	x	x	x

RF 11. LOCALIZZAZIONE DELLE CAMERE/APPARTAMENTI					
11.1 Presenza di camere/appartamenti nella percentuale dell'80% con distanza fino a 300 metri dall'edificio principale o casa madre				X	X
11.2 Presenza di camere/appartamenti nella percentuale del 60% con distanza da 301 a 500 metri dall'edificio principale o casa madre			X		
11.3 Presenza di camere/appartamenti nella percentuale del 60% con distanza da 501 a 1.000 metri dall'edificio principale o casa madre	X	X			
Requisiti strutturali (RS) (da applicare agli alberghi diffusi di nuova costruzione o in fase di ristrutturazione)					

RS 1. SPAZI E LOCALI A SERVIZIO DEGLI OSPITI					
1.1 Spazio o vano adibito a guardaroba e custodia bagagli					x
RS 2. SALE O AREE COMUNI DELL'EDIFICIO PRINCIPALE					
2.1 Area comune ove può essere servita anche la prima colazione	x				
2.2 Area comune di superficie complessiva (esclusa l'eventuale sala ristorante o il bar se si effettua la somministrazione anche alla clientela di passaggio) non inferiore a mq. 4 per le prime 10 camere, mq.1 per ognuna delle ulteriori camere fino alla ventesima, mq. 0,5 per ogni ulteriore camera		x			
2.3 Area comune di superficie complessiva (esclusa l'eventuale sala ristorante o il bar se si effettua la somministrazione anche alla clientela di passaggio) non inferiore a mq. 4 per le prime 10 camere, mq.1 per ognuna delle ulteriori camere fino alla ventesima, mq. 0,5 per ogni ulteriore camera (maggiorata del 20 %)			x		
2.4 Area comune di superficie complessiva (esclusa l'eventuale sala ristorante o il bar se si effettua la somministrazione anche alla clientela di passaggio) non inferiore a mq. 4 per le prime 10 camere, mq.1 per ognuna delle ulteriori camere fino alla ventesima, mq. 0,5 per ogni ulteriore camera (maggiorata del 30 %)				x	
2.5 Area comune di superficie complessiva (esclusa l'eventuale sala ristorante o il bar se si effettua la somministrazione anche alla clientela di passaggio) non inferiore a mq. 4 per le prime 10 camere, mq.1 per ognuna delle ulteriori camere fino alla ventesima, mq. 0,5 per ogni ulteriore camera (maggiorata del 50 %)					x
2.6 Punto ristoro anche con distributore automatico (alternativo al servizio bar)	x	x			
2.7 Sala ristorante se si fornisce il servizio				x	
2.8 Sala ristorante					x
2.9 Sala o area prima colazione				x	x
2.10 Sala o area bar			x	x	x
2.11 Sala o area per riunioni/convegni					x
2.11 Sala o area per attività ludico-ricreative					x
RS 3. DOTAZIONI DELLE SALE O AREE COMUNI					
3.1 Televisore ad uso comune	x	x	x	x	x
3.2 Apparecchio telefonico ad uso comune	x	x	x	x	x
3.3 Accesso ad internet e connessione Wi-Fi se tecnicamente realizzabile		x	x	x	x
RS 4. CAMERE					
4.1 Misure atte a ridurre i rumori				x	x

4.2 Superfici minime di cui all'articolo 1 dell'Allegato A	X	X	X	X	X
RS 5. DOTAZIONI DELLE CAMERE					
5.1 Arredamento di base (letto con comodino o piano di appoggio per ogni posto letto, sedia o altra seduta per letto, tavolino, armadio, specchio, cestino, punto luce su comodino o piano di appoggio)	X	X	X	X	X
5.2 Impianto di condizionamento d'aria in almeno il 50% delle camere regolabile dal cliente (per strutture collocate ad altitudine inferiore a 300 m.s.l.m.)					
5.3 Impianto di condizionamento d'aria in tutte le camere regolabile dal cliente (per strutture collocate ad altitudine inferiore a 500 m.s.l.m.)					
5.4 Lavabo dotato di acqua calda e fredda con specchio e presa di corrente per le camere senza bagno	X	X			
5.5 Sgabello o ripiano apposito per bagagli	X	X	X	X	X
5.6 Poltrona				X	X
5.7 Televisore (in almeno il 50% delle camere)			X		
5.8 Televisore in tutte le camere				X	X
5.9 Televisore con programmazione anche dei canali internazionali in tutte le camere					X
5.10 Telefono per abilitazione chiamata esterna con istruzioni per l'uso plurilingue			X	X	X
5.11 Chiamata del personale a mezzo telefono			X	X	X
5.12 Accesso ad internet e connessione Wi-Fi se tecnicamente realizzabile (in tutte le camere)		X	X	X	X
5.13 Cassetta di sicurezza (in almeno il 50% delle camere)				X	
5.14 Cassetta di sicurezza (in tutte le camere)					X
5.15 Frigo bar				X	X
5.16 Bollitore per caffè/thè e complementi					X
5.17 Occorrente per scrivere			X	X	X
5.18 Documentazione sull'albergo diffuso				X	X
N.B. Per gli appartamenti e sue dotazioni si applicano i requisiti indicati nelle specifiche voci della sezione "Residenze turistiche alberghiere"					
RS 6. SERVIZI IGIENICI E BAGNI AD USO COMUNE					
6.1 Servizi igienici destinati ai locali e aree comuni e/o di somministrazione di alimenti e bevande con wc distinto per sesso	X	X	X	X	X
6.2 Bagni completi ad uso comune delle camere prive di bagno privato nella misura di un bagno ogni 4 posti letto o frazione con minimo di uno per piano			X		
6.3 Bagni completi ad uso comune delle camere prive di bagno privato nella misura di un bagno ogni 8 posti letto o frazione con minimo di uno per piano		X			

6.4 Bagni completi ad uso comune delle camere prive di bagno privato nella misura di un bagno ogni 10 posti letto o frazione con minimo di uno per piano	x				
RS 7. DOTAZIONI DEI BAGNI AD USO COMUNE COMPLETI (lavabo, WC, bidet*, vasca o doccia)					
7.1 Chiamata di emergenza in tutti i servizi igienici	x	x	x	x	x
7.2 Asciugamani elettrico a muro				x	x
7.3 Carta asciugamani zig zag o a bobina	x	x	x	x	x
7.4 Materiale d'uso per l'igiene della persona	x	x	x	x	x
7.5 Cestino rifiuti e sacchetti igienici	x	x	x	x	x
<i>* Vedi articolo 7, comma 7 dell'Allegato A</i>					
RS 8. BAGNI PRIVATI NELLE CAMERE					
8.1 Il numero dei locali bagno completi dotati di acqua calda e fredda deve corrispondere al 40% delle camere	x				
8.2 Il numero dei locali bagno completi dotati di acqua calda e fredda deve corrispondere all'80% delle camere		x			
8.3 Il numero dei locali bagno completi dotati di acqua calda e fredda deve corrispondere al 100% delle camere			x	x	x
RS 9 DOTAZIONE DEI BAGNI PRIVATI COMPLETI CAMERE (lavabo, WC, bidet*, vasca o doccia)					
9.1 Chiamata di emergenza in tutti i servizi igienici	x	x	x	x	x
9.2 Accappatoio da bagno a persona					x
9.3 Asciugamani e teli bagno in numero adeguato agli ospiti e tappetino	x	x	x	x	x
9.4 Materiale d'uso per l'igiene della persona	x	x	x	x	x
9.5 Oggettistica			x	x	x
9.5 Asciugacapelli				x	x
9.6 Cestino rifiuti e sacchetti igienici	x	x	x	x	x
<i>* Vedi articolo 7, comma 7 dell'Allegato A</i>					
RS 10. DOTAZIONI GENERALI DELL'ESERCIZIO ALBERGHIERO					
10.1 Ingresso all'edificio principale protetto da portico o pensilina (salvo deroghe in caso di strutture soggette a vincoli)					x
10.2 Area destinata a parcheggio a favore degli ospiti alloggiati nella struttura nel rispetto della normativa vigente in materia	x	x	x	x	x
10.3 Ricevimento nell'edificio principale in zona dotata di un apposito tavolo o scrittoio	x	x	x	x	x
10.4 Disponibilità di suites					x
10.5 Ascensore clienti (salve le deroghe previste da norme nazionali o regionali) obbligatorio per edifici					

superiori a due livelli (compreso i piani interrati, qualora forniti anche in parte di locali al servizio degli ospiti)		x	x		
10.6 Ascensore clienti (salve le deroghe previste da norme nazionali o regionali) qualunque sia il numero dei piani				x	x
10.7 Ascensore di servizio o montacarichi (salve le deroghe previste da norme nazionali o regionali)					x
10.8 Riscaldamento in tutto l'esercizio esclusi gli alberghi con apertura limitata alla stagione estiva	x	x	x	x	x
10.9 Impianto di condizionamento dell'aria nei locali comuni per strutture collocate ad altitudine inferiore a 500 m.s.l.m.				x	x

**SEZIONE IV - ABBINAMENTO DELLA CLASSIFICAZIONE ALBERGHIERA ALLA
DENOMINAZIONE 5 STELLE LUSSO (5L)
(VALIDA ESCLUSIVAMENTE PER GLI ALBERGHI DELLA SEZIONE I)**

Gli esercizi ricettivi alberghieri classificati a 5 stelle, possono assumere la denominazione aggiuntiva “LUSSO” quando, oltre a possedere i requisiti di cui all’allegato B) Sezione I possiedono almeno otto degli standard qualitativi tipici degli esercizi di classe internazionale, di cui almeno quattro per ciascuna sotto categoria (1 e 2), come di seguito elencati:

1. ECCEZIONALI ELEMENTI QUALITATIVI DELL’IMMOBILE E DOTAZIONI DEI LOCALI

- 1.1 Rilievi di pregio architettonico, artistico e decorativo della costruzione
- 1.2 Per le strutture esistenti, particolare interesse storico e di tradizione dell’albergo in relazione anche alla sua abituale clientela
- 1.3 Costruzione armonicamente inserita in un contesto ambientale di particolare interesse storico, artistico, monumentale o naturale
- 1.4 Rilevante ampiezza e fasto dell’entrata e della hall, con elementi quali statue, fontane e scalone monumentale, sculture, tappeti, arazzi, quadri di autore, camino, mobili antichi ecc...
- 1.5 Ampiezza delle camere, delle sale ad uso comune, degli appartamenti, degli ascensori
- 1.6 Dotazioni e attrezzature sportive, piscine, terrazzi e solarium
- 1.7 Tappeti e mobili di pregio estetico o antichi in tutti gli ambienti, lampadari artistici di pregevole qualità
- 1.8 Filodiffusore di musica a circuito chiuso in tutti gli ambienti e camere
- 1.9 Attrezzature, posateria, stoviglie di particolare tono

2. PARTICOLARITÀ ED ECCEZIONALE QUALITÀ DEL SERVIZIO OFFERTO

- 2.1 Direzione, servizio portineria e ricevimento sufficienti ad assicurare un servizio personalizzato ad ogni cliente
- 2.2 Qualificazione professionale degli addetti ai vari servizi, con particolare riguardo alla conoscenza di lingue estere
- 2.3 Servizio interno di baby sitting
- 2.4 Servizio parrucchiere per donna e/o uomo
- 2.5 Servizio bancomat
- 2.6 Boutique
- 2.7 Night club
- 2.8 Discoteca
- 2.9 Sala giochi bimbi

INFORMAZIONI SULL'ACCESSIBILITÀ DELLE STRUTTURE ALBERGHIERE

(da compilare A TITOLO MERAMENTE INFORMATIVO
da parte di tutte le strutture alberghiere e da trasmettere in allegato alla SCIA, di avvio e di variazione dell'attività)

- 1) **Esiste personale che opera all'interno della struttura e formato, in modo specifico, per l'accessibilità delle persone con disabilità.**

SI	NO
-----------	-----------

Nel caso di risposta affermativa precedente, completare, con una crocetta, per ogni rigo, segnando solo "SI" o solo "NO":

con disabilità motorie	SI	NO
con disabilità della vista	SI	NO
con disabilità dell'udito	SI	NO
affette da patologie dell'alimentazione	SI	NO
affette da allergie	SI	NO
con disabilità per motivi non rientranti tra i casi sopra specificati	SI	NO

- 2) **La struttura alberghiera possiede attività e/o servizi dedicati a persone con disabilità.**

SI	NO
-----------	-----------

- 3) **La struttura alberghiera possiede ausili per agevolare il movimento o per altri usi a vantaggio delle persone con disabilità.**

SI	NO
-----------	-----------

- 4) **La struttura alberghiera possiede, nei servizi ristoro, menu o piatti per diete personalizzabili e/o cibi per diete specifiche di vegetariani, vegani, celiaci o per altre intolleranze alimentari.**

SI	NO
-----------	-----------

Se "SI" specificare quali _____

- 5) **La struttura alberghiera, nelle camere, utilizza materiali ipoallergenici e/o dispositivi che consentano un accurato controllo dell'aria e/o ha conseguito specifiche relative certificazioni.**

SI	NO
-----------	-----------

Se "SI" specificare quali _____

- 6) **La struttura alberghiera possiede supporti per la comunicazione e l'orientamento per ipoudenti e/o ipovedenti (dispositivi di amplificazione ad induzione magnetica e/o mappe tattili ecc...).**

SI	NO
-----------	-----------

Se "SI" specificare quali _____

- 7) **La struttura alberghiera possiede sito web progettato con requisiti di accessibilità.**

SI	NO
-----------	-----------

- 8) **La struttura alberghiera possiede un sistema di allarme di tipo acustico**

SI	NO
-----------	-----------

- 9) **La struttura alberghiera possiede un sistema di allarme di tipo visivo**

SI	NO
-----------	-----------

- 10) **La struttura alberghiera possiede percorsi tattili per ipovedenti**

SI	NO
-----------	-----------

(Il presente allegato è stato elaborato sulla base di quello ideato dalla Direzione Generale Turismo del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo e dal Comitato per la Promozione e il Sostegno del Turismo Accessibile).

SIMBOLOGIA GRAFICA PER LA CLASSIFICAZIONE
DELLE AZIENDE ALBERGHIERE NELLA REGIONE PIEMONTE

SEZIONE I

LOGHI IDENTIFICATIVI DELLE AZIENDE ALBERGHIERE

1. Le aziende alberghiere che operano sul territorio piemontese ai sensi della l.r. 3/2015, si dotano di apposita targa contenente il simbolo o logo che identifica l'attività svolta secondo le modalità indicate all'articolo 9, comma 4, del presente regolamento, in luogo ben visibile presso la struttura ricettiva.
2. Per le aziende alberghiere denominate "albergo" e "residenza turistico-alberghiera" (RTA) la targa riporta i caratteri, le dimensioni e i simboli distintivi approvati con decreto del Presidente della Regione Piemonte n. 4195 del 20 maggio 1983, previa acquisizione dei diritti d'uso e di riproduzione dei simboli distintivi sul territorio della Regione di cui alla deliberazione di Giunta regionale n. 7-25369 del 9 maggio 1983 e secondo la simbologia rappresentata con le ellissi n.1 e n.2 di seguito riprodotte.
3. Per le aziende alberghiere denominate "albergo diffuso" la targa riporta il simbolo distintivo rappresentato nell'ellisse n. 3 predisposto dalla Regione Piemonte secondo dimensioni, caratteri, forme e colori omogenei con la simbologia delle altre strutture ricettive alberghiere e contenenti le seguenti prescrizioni tecniche:
 - a) simbolo, su fondo verde, racchiuso in un'ellisse delimitata da bordini in rosso, bianco e verde, costituito da cinque chiavi disposte a ventaglio. Le tonalità utilizzate per i colori sono il verde pantone 347 e il rosso pantone Warm Red/C;
 - b) la specificazione dell'attività è riportata in carattere maiuscolo in colore rosso nella parte superiore dell'ellisse (**ALBERGO DIFFUSO**) mentre inferiormente appaiono sempre in colore rosso le stelle a cinque punte concernenti la classificazione a cui è stato assegnato l'esercizio. Le modalità di utilizzo in concessione d'uso sono, invece, riportate nella SEZIONE II del presente allegato.
4. La personalizzazione della targa con il numero delle stelle concernenti la classificazione è effettuata dal titolare utilizzando il file rinvenibile sul sito regionale www.regione.piemonte.it, nell'apposita sezione dedicata alle aziende alberghiere, su apposito plexiglass secondo le caratteristiche e le dimensioni sopra riportate.

ELLISSE N. 1 - ALBERGO



ELLISSE N. 2 – RESIDENZA TURISTICA ALBERGHIERA



ELLISSE N. 3 – ALBERGO DIFFUSO



SEZIONE II

CONCESSIONE D'USO DEL LOGO DISTINTIVO DEGLI ALBERGHI DIFFUSI

A) REQUISITI E CONCESSIONE

1. Il logo rappresentato nell'ellisse n. 3 è dato in concessione d'uso dalla Regione Piemonte alle aziende alberghiere denominate "albergo diffuso" in possesso dei requisiti previsti dalla legge regionale 3/2015 e del presente regolamento di attuazione.
2. Ai fini del suo legittimo utilizzo, i titolari degli alberghi diffusi sottoscrivono in forma di autocertificazione il modello AD riportato nella Sezione III del presente allegato, che costituisce parte integrante della modulistica, ai fini dell'avvio e/o della variazione dell'attività alberghiera.
3. I titolari degli alberghi diffusi che utilizzano il presente logo sono tenuti ad inserire nella parte inferiore l'indicazione della classe secondo la simbologia riportante le stelle analogamente alle altre aziende alberghiere.

B) PUBBLICITA' ED ESPOSIZIONE DEL LOGO DISTINTIVO

1. Gli alberghi diffusi si impegnano ad un uso corretto e consapevole del logo distintivo e a non apporlo su confezioni, contenitori, etichette o presentazioni di qualsivoglia prodotto, essendo lo stesso destinato esclusivamente a qualificare le aziende, i servizi e l'offerta complessiva dell'esercizio alberghiero.
2. I requisiti della struttura alberghiera e la relativa qualificazione sono esposti al pubblico in luogo ben visibile unitamente alle targhe segnaletiche e alle tabelle identificative, specificando, mediante opportuna simbologia grafica, ulteriori eventuali servizi offerti con esplicito riferimento all'ospitalità ed alla somministrazione di alimenti e bevande.
3. La denominazione dell'esercizio alberghiero è esclusiva. L'offerta di ogni altro servizio compatibile con le disposizioni della l.r. 3/2015 e del regolamento di attuazione è oggetto di segnalazione autonoma.

C) SANZIONI

1. Chiunque utilizza in modo ingannevole o improprio il logo distintivo o espone una classifica superiore ai requisiti effettivamente posseduti, sia per mancato possesso dei requisiti dichiarati, sia per perdita degli stessi requisiti non comunicata alle amministrazioni competenti, è soggetto alla sanzione amministrativa di cui all'articolo 13, comma 3, della l.r. 3/2015.
2. In caso di reiterata violazione delle disposizioni di cui al precedente punto 1 si procede ai sensi dell'articolo 17, comma 11, della legge medesima.

LINEE GUIDA PER LA DENOMINAZIONE AGGIUNTIVA DI “POSTO TAPPA”
E PER L’ATTRIBUZIONE DEL LOGO DISTINTIVO

SEZIONE I

REQUISITI, CONCESSIONE, COMUNICAZIONE PUBBLICA E SANZIONI

Le aziende alberghiere piemontesi che offrono servizi aggiuntivi di “posto tappa” ai sensi dell’articolo 9 comma 5 del regolamento, per l’utilizzo della specifica denominazione si attengono alla seguente procedura.

ADOZIONE DEL LOGO REGIONALE “POSTO TAPPA”

1. Il logo di “posto tappa” è adottato dalla Regione Piemonte che ne dispone l’applicazione.
2. Il logo è concesso alle aziende alberghiere che offrono servizio di “posto tappa” a supporto della frequentazione degli itinerari turistici riconosciuti ai sensi della legge regionale n. 12/2010 (Recupero e valorizzazione del patrimonio escursionistico del Piemonte) e del relativo regolamento di attuazione e che esercitano l’attività secondo i requisiti e le procedure amministrative previste dalla l.r. 2/2015 e dal presente regolamento.
3. Ai fini del legittimo utilizzo del logo, le aziende alberghiere che svolgono l’attività di “posto tappa” sottoscrivono in forma di autocertificazione il modello PT riportato nella Sezione II del presente allegato.

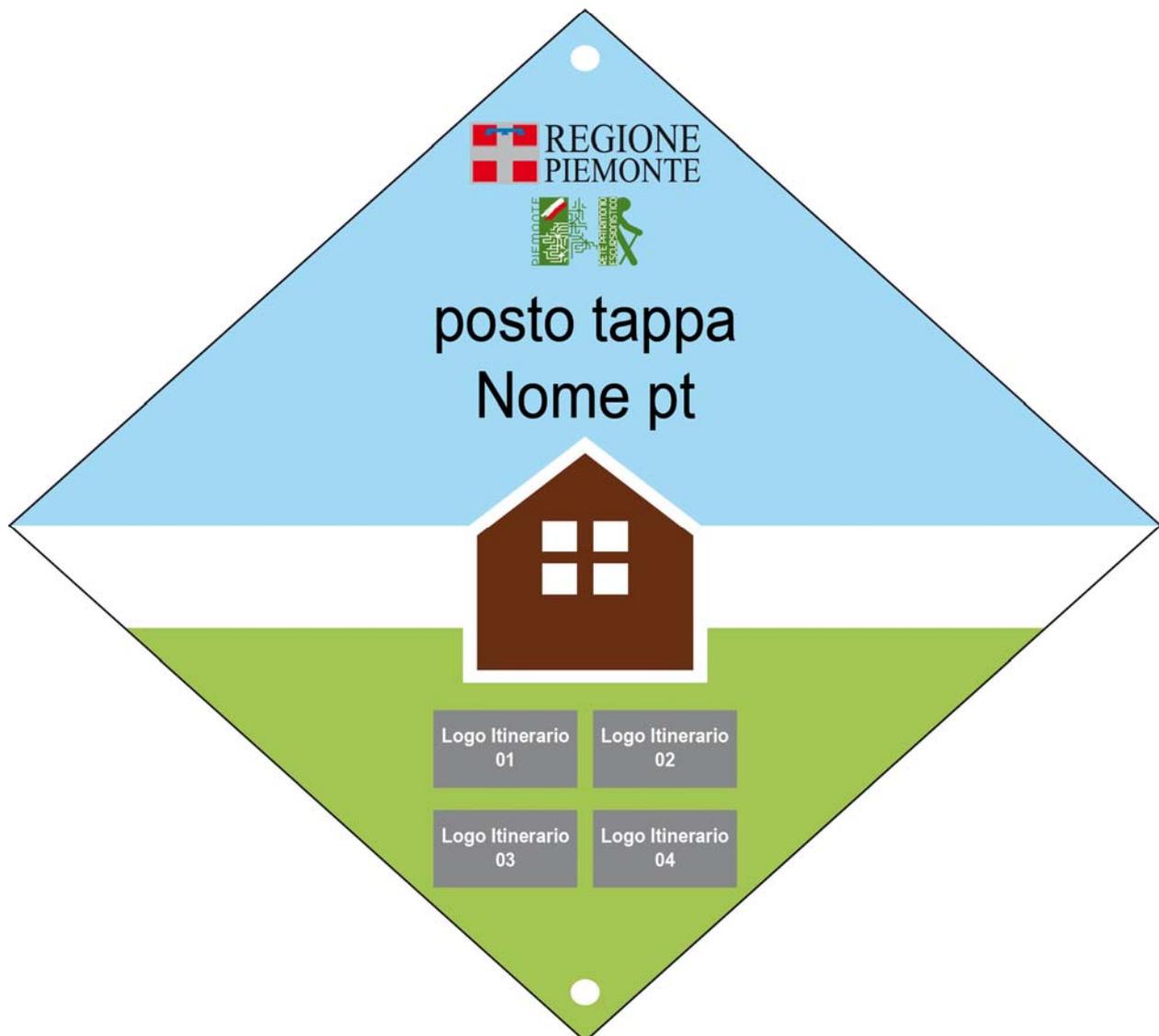
PUBBLICITA’ ED ESPOSIZIONE DEL LOGO DISTINTIVO

1. Le strutture alberghiere garantiscono le seguenti modalità di identificazione e di comunicazione al pubblico:
 - a) segnalazione della presenza del posto tappa con cartelli indicatori o pannelli informativi, per assicurare l’agevole individuazione della struttura nel tratto di percorso tra l’itinerario e la struttura stessa, nel rispetto delle prescrizioni vigenti;
 - b) segnalazione della presenza del posto tappa su portali web informativi turistici ovvero su applicazioni informatiche o supporti informativi tradizionali (brochure, cartografia etc).
2. I requisiti della struttura che offre il servizio di “posto tappa” sono esposti al pubblico in luogo ben visibile unitamente al logo identificativo, specificando eventuali servizi aggiuntivi offerti all’ospite.
3. Le strutture alberghiere che si avvalgono della denominazione aggiuntiva “posto tappa” sono tenute a dotarsi di apposita vetrofania o targa che identifica l’esercizio e ad esporla in luogo ben visibile all’ingresso dell’azienda le cui specifiche tecnico-grafiche rispettano i seguenti requisiti:
 - a) il logo della Regione Piemonte (di almeno 4 cm di larghezza);
 - b) il logo della Rete del Patrimonio escursionistico regionale - RPE Piemonte (di almeno 2 cm di larghezza);
 - c) il simbolo grafico di forma quadrata (ruotata di 45°) riportante una casa familiare stilizzata di colore “marrone” CMYK (C=40, M=80, Y=100 e K=50), circonscritta su sfondo di colore “azzurro chiaro” in CMYK (C=40, M=0, Y=0, K=0) con la parte inferiore occupata da un campo “verde” CMYK (C=45, M=0, Y=80, K=0) che ospita al suo interno il logo/loghi dell’itinerario/i per cui la struttura si qualifica come posto tappa e per il quale:
 - deve essere previsto lo spazio per un foro di fissaggio di diametro 0,5 cm a 0,7 cm dall’angolo in alto;
 - il marchio grafico di forma quadrata (ruotata di 45°) ha dimensioni 20X20 cm, con riempimento trasparente e linea di contorno (outline) di 1 pt;
 - il triangolo di colore “azzurro chiaro”, identificante il cielo, è di larghezza pari a 20 cm e altezza pari a 10 cm, non ha linea di contorno (outline);
 - il triangolo di colore “verde”, identificante il campo, è ruotato di 180° (con la punta rivolta verso il basso), è di larghezza pari a 16 cm e altezza pari a 8 cm, non ha linea di contorno (outline);

- le finestrelle della casa familiare stilizzata, sono di colore bianco e hanno una dimensione di 0,6X0,6 cm;
- i loghi degli itinerari devono avere una dimensione approssimativa di 2,5 cm di larghezza X 1,5 cm di altezza;
- deve essere previsto lo spazio per un foro di fissaggio di diametro 0,5 cm a 0,7 cm dall'angolo in basso;

d) la scritta “posto tappa” seguita dalla denominazione dell’azienda alberghiera con l’utilizzo del carattere **Arial Narrow - Regular** - da 35 pt di dimensione.

4. La personalizzazione della **vetrofanìa o targa** con il nome dell’azienda alberghiera, deve essere effettuata dal titolare utilizzando il file rinvenibile sul sito regionale www.regione.piemonte.it, nell’apposita sezione del Turismo dedicata alle strutture ricettive, su materiale plastico per vetrofanìa o su plexiglass di dimensioni 20x20 cm come da prototipo raffigurato di seguito:



SANZIONI

1. Chiunque utilizza in modo ingannevole o improprio il logo ufficiale di “posto tappa” o espone una classifica superiore ai requisiti effettivamente posseduti, sia per il mancato possesso dei requisiti dichiarati, sia per la perdita degli stessi requisiti non comunicata alle amministrazioni competenti, è soggetto alla sanzione amministrativa di cui all’articolo 13, comma 3, della l.r. 3/2015.

2. In caso di reiterata violazione delle disposizioni di cui al punto 1 si procede ai sensi dell’articolo 17, comma 11, della legge medesima.

- g) di consentire, all'interno della struttura, il consumo di pasti freddi preparati autonomamente dall'escursionista;
- h) di offrire un servizio, anche non assistito, di prima colazione;
- i) di offrire un servizio di ricovero ed eventuale manutenzione di biciclette, in caso di fruizione cicloturistica dell'itinerario;
- l) di mettere a disposizione del turista materiale informativo in varie lingue, relativo all'itinerario in generale e alle attrattive della località;
- m) di consentire l'accesso degli organi locali territorialmente competenti per l'esercizio delle funzioni di vigilanza ai fini delle eventuali sanzioni;
- n) di impegnarsi a comunicare al pubblico la presenza del servizio di "posto tappa" nel rispetto delle specifiche indicazioni in materia di comunicazione contenute nelle Linee guida del presente allegato.

Luogo e Data

Timbro e firma del sottoscrittore